

Описание товара Печь конвекционная Tatra

TO44DIHS



Описание

Конвекционная печь **Tatara TO44DIHS** предназначена для выпекания или разогрева кондитерских и хлебобулочных изделий, готовых блюд, замороженных или предварительно выдержанных в расстоечном шкафу заготовок из теста на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электронной панелью управления и вентилятором. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали, двойная дверца - из закаленного стекла.

В комплект поставки входят 4 противня 460x340 мм

Особенности:

- Ручные режимы приготовления:
 - Конвекция: от 30 до 260 °C
 - Комбинированный режим конвекция+пар: от 90 до 230 °C
- Возможность сохранения до 99 программ: каждая программа может содержать до 3 этапов приготовления
- Функция предварительного нагрева
- Реверсивный мотор вентилятора , а также инновационный дизайн камеры обеспечивают однородность приготовления и прекрасный результат для любых изделий
- Электронная регулировка впрыска воды
- Режим бесконечного времени приготовления: готовка продолжается до выключения печи
- Подсветка рабочей камеры галогеновой лампой
- Легкая очистка стекла

Дополнительные характеристики:

- Габариты в упаковке: 600х700х690 мм

Характеристики

Подключение	220 В
Количество уровней	4
Расстояние между уровнями	75 мм
Противень	уменьшенный
Управление	электронное
Температурный режим	от 0 до 260 °С
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Мощность	3.2 кВт
Ширина	674 мм
Глубина	560 мм
Высота	530 мм
Вес (без упаковки)	33 кг
Вес (с упаковкой)	41 кг
Страна производства	Россия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.