

**Коммерческое предложение от 19.05.2024****Печь конвекционная Tatra TO44MHS****Цена с НДС: 51 012 руб.****Артикул: 249198****Есть в наличии**

|                               |                     |
|-------------------------------|---------------------|
| Гарантия                      | 12 мес.             |
| Страна-производитель          | Турция              |
| Количество уровней            | 4                   |
| Тип gastronorm/противня       | уменьшенный         |
| Расстояние между уровнями, мм | 75                  |
| Пароувлажнение                | Да                  |
| Подключение к воде            | Да                  |
| Помпа                         | Нет                 |
| Температурный режим, °C       | от 30 до 280 °C     |
| Управление                    | электромеханическое |
| Тип подключения               | электричество       |
| Автоматическая мойка          | Нет                 |
| Подключение, В                | 220                 |
| Мощность, кВт                 | 3.1                 |
| Ширина, мм                    | 560                 |
| Глубина, мм                   | 674                 |
| Высота, мм                    | 530                 |
| Вес (без упаковки), кг        | 28                  |
| Вес (с упаковкой), кг         | 30.8                |

Печь конвекционная [Tatra TO44MHS](#) - профессиональное оборудование, используется на предприятиях общественного питания и торговли для выпекания хлебобулочных и кондитерских изделий из свежего, либо замороженного теста. Отличительная особенность - сочетание режимов конвекции и пара.

Комбинированный режим приготовления (конвекция + пар): от 90 до 230 °C, конвекция: от 30 до 280 °C. Рабочая камера освещается при помощи встроенной галогеновой лампы. Двойная дверь выполнена из закалённого стекла, оснащена системой лёгкой очистки, что обеспечивает безопасность и простоту в обслуживании.

**Необходимо подключение к воде.**

**Особенности:**

- Панель управления: электромеханическая
- Тип образования пара: инжекторный
- Вместимость лотков: 4х 460х340 мм
- Количество вентиляторов: 1
- Количество скоростей вентиляторов: 1
- Расстояние между лотками: 75 мм
- Максимальная температура приготовления: 280 °С

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.