

## Коммерческое предложение от 19.05.2024

### Печь конвекционная Tatra TB06D2CL

**Цена с НДС: 242 923 руб.**

Артикул: **895455**

**Есть в наличии**



|                               |                 |
|-------------------------------|-----------------|
| Гарантия                      | 12 мес.         |
| Страна-производитель          | Турция          |
| Количество уровней            | 6               |
| Тип gastronorm/противня       | 600x400 мм      |
| Расстояние между уровнями, мм | 80              |
| Пароувлажнение                | Да              |
| Подключение к воде            | Да              |
| Помпа                         | Нет             |
| Температурный режим, °C       | от 30 до 260 °C |
| Управление                    | электронное     |
| Тип подключения               | электричество   |
| Автоматическая мойка          | Есть            |
| Подключение, В                | 380             |
| Мощность, кВт                 | 10.5            |
| Ширина, мм                    | 867             |
| Глубина, мм                   | 826             |
| Высота, мм                    | 932             |
| Вес (без упаковки), кг        | 98              |
| Вес (с упаковкой), кг         | 107.8           |

Печь конвекционная [Tatra TB06D2CL](#) предназначена для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 2 реверсивными вентиляторами, электромеханической панелью управления, подсветкой камеры и термощупом. Модель эффективно сочетает в себе функции конвекционной печи, жарочного шкафа, пароварки, плиты и сковороды.

Режимы приготовления: конвекция (30-280 °C), комбинированный режим конвекция+пар (30-230 °C), приготовление на пару (35-130 °C). Дверца с системой лёгкой очистки, выполнена из двойного жаростойкого стекла, защищающего от теплопотери и ожогов при использовании. Режим бесконечного времени приготовления, режим охлаждения камеры, режим готовки в ночное время. Материал корпуса и камеры - нержавеющая сталь. Ручная регулировка открытия выхлопной трубы. Модель оснащена разъемом для термощупа, который можно приобрести дополнительно. Три программы автоматической мойки (лёгкая, средняя, интенсивная)

*Листы для выпечки и гаштросемкости в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.*

***Требуется подключение к воде и канализации.***

**Особенности:**

- Таймер на 120 минут
- 99 программ, каждая может содержать 4 ступени приготовления блюда
- Тип парообразования: инжекторное, с электронной регулировкой впрыска воды
- Количество вентиляторов: 2
- Количество скоростей вентиляторов: 2
- Реверс
- Система автоматической мойки

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

Цены указаны с учетом НДС.