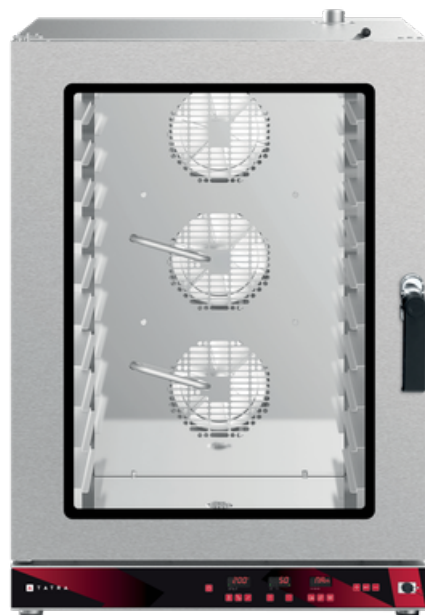




ПАРОКОНВЕКТОМАТ TATRA TB10D20L ПЕКАРСКИЙ

Характеристики



Модель	TB10D20L	Панель управления	электронная	Количество уровней	10
Тип направляющих	600x400	Расстояние между направляющими, мм	80	Тип парообразования	инжекторный
Количество скоростей вентиляторов	2	Термошуп	нет	Автомойка	нет
Максимальная температура, °C	260	Количество вентиляторов	3	Реверс	есть
Напряжение, В	400	Мощность, кВт	15.7	Габариты, мм	867x826x1268
Вес, кг	131				

Пекарская версия предназначена для выпекания различных кондитерских и хлебобулочных изделий из свежего и замороженного теста с применением режимов сочетания конвекции и пара.

Конструктивные особенности:

- корпус и камера из нержавеющей стали
- подсветка камеры галогеновой лампой
- двойное жаропрочное стекло с системой легкой очистки
- функции: предварительный нагрев, быстрое охлаждение камеры
- режим бесконечного времени приготовления (готовка продолжается до выключения пароконвектомата)

- 99 программ с 4 этапами приготовления
- механическая регулировка открытия вытяжки