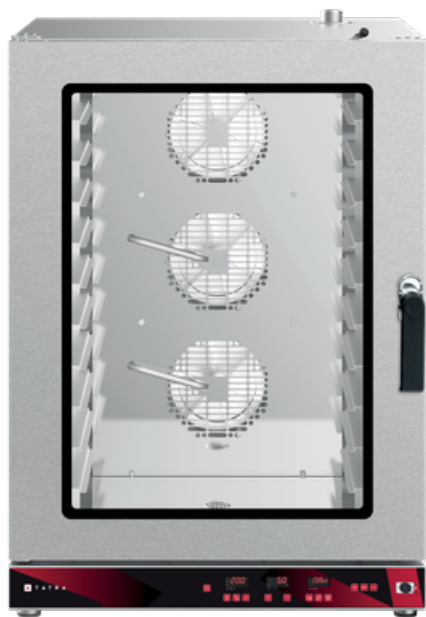




ПАРОКОНВЕКТОМАТ TATRA TB10D20L ПЕКАРСКИЙ



Характеристики

Модель	TB10D20L	Панель управления	электронная	Количество уровней	10
Тип направляющих	600x400	Расстояние между направляющими	80	Тип парообразования	инжекторный
Количество скоростей вентиляторов	2	Термощуп	нет	Автомойка	нет
Максимальная температура	260	Количество вентиляторов	3	Реверс	есть
Напряжение	400	Мощность	15.7	Габариты	867x826x1268
Вес	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