



ПАРОКОНВЕКТОМАТ TATRA TBI 06 M.V ПЕКАРСКИЙ

Характеристики



Модель	TBI 06 M.V	Панель управления	электромеханическая
Количество уровней	6	Тип направляющих	GN 1/1 + 600x400
Расстояние между направляющими, мм	80	Тип парообразования	инжекторный
Количество скоростей вентиляторов	1	Термощуп	нет
Автомойка	нет	Максимальная температура, °C	280
Количество вентиляторов	2	Реверс	есть
Напряжение, В	400	Мощность, кВт	10.5
Габариты, мм	817x825x983	Вес, кг	98

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
- режим бесконечного времени приготовления (готовка продолжается до выключения пароконвектомата)