TATRA

ПАРОКОНВЕКТОМАТ TATRA TBI 10 DC.5V ПЕКАРСКИЙ

Характеристики

Модель	TBI 10 DC.5V	Панель управления	электронная	Количество уровней	10
Тип направляющих	GN 1/1 + 600x400	Расстояние между направляющими, мм	80	Тип парообразования	инжекторный
Количество скоростей вентиляторов	5	Термощуп	опция	Автомойка	есть
Максимальная температура, °C	260	Количество вентиляторов	3	Реверс	есть
Напряжение, В	400	Мощность, кВт	15.8	Габариты, мм	817x825x1317
Вес, кг	128				

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

Конструктивные особенности:
- электронная панель управления с 2,4-дюймовым LCD экраном
- корпус и камера из нержавеющей стали
- подсветка камеры галогеновой лампой
- двойное жаропрочное стекло с системой легкой очистки
- функции: предварительный нагрев, быстрое охлаждение камеры, мультитаймер, приготовление с отложенным запуском, расстойка

- режим бесконечного времени приготовления (готовка продолжается до выключения пароконвектомата)
- 100 программ с 4 этапами приготовления + предварительный нагрев
- сохранение программы с названием и изображением
- 6 программ быстрого доступа на панели управления
- 3 программы автомойки (легкая, интенсивная, ополаскивание без моющего средства)
- отложенный запуск автомойки
- порт USB
- Wi-Fi