



ПАРОКОНВЕКТОМАТ TATRA TBI 10 M.V ПЕКАРСКИЙ

Характеристики



| | | | | | |
|-----------------------------------|------------------|------------------------------------|---------------------|---------------------|--------------|
| Модель | TBI 10 M.V | Панель управления | электромеханическая | Количество уровней | 10 |
| 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 | 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:

- 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)