



# ПАРОКОНВЕКТОМАТ TATRA TBI 16 DC.2V ПЕКАРСКИЙ

## Характеристики



|                                   |              |                                    |             |                     |               |
|-----------------------------------|--------------|------------------------------------|-------------|---------------------|---------------|
| Модель                            | TBI 16 DC.2V | Панель управления                  | электронная | Количество уровней  | 16            |
| Тип направляющих                  | 600x400      | Расстояние между направляющими, мм | 80          | Тип парообразования | инжекторный   |
| Количество скоростей вентиляторов | 2            | Термошуп                           | опция       | Автомойка           | есть          |
| Максимальная температура, °C      | 260          | Количество вентиляторов            | 4           | Реверс              | есть          |
| Напряжение, В                     | 400          | Мощность, кВт                      | 28.5        | Габариты, мм        | 1051x938x1900 |
| Вес, кг                           | 230          |                                    |             |                     |               |

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

Конструктивные особенности:

- вкатная тележка (в комплекте)
- 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
- 3 программы автомойки (легкая, средняя, интенсивная)