TATRA

ПАРОКОНВЕКТОМАТ TATRA TBI 16 M.2V ПЕКАРСКИЙ

Характеристики

Модель	TBI 16 M.2V	Панель управления	электромеханическая	Количество уровней	16
Тип направляющих	600x400	Расстояние между направляющими, мм	80	Тип парообразования	инжекторный
Количество скоростей вентиляторов	2	Термощуп	нет	Автомойка	нет
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
- режим бесконечного времени приготовления (готовка продолжается до выключения пароконвектомата)