



Пароконвектомат Tatra TPI 05 D.V



Цена: 187 297.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	5
Способ образования пара	инжектор
Мощность	6.7
Ширина	800
Глубина	700
Высота	580
Вес (без упаковки)	67
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	67
Вес (с упаковкой)	70
Управление	электронное
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 0 до 280 °C

Пароконвектомат **Tatra TPI 05 D.V** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 2 реверсивными вентиляторами, электронной панелью управления, подсветкой камеры и термощупом. Четыре этапа приготовления блюда для каждой программы. Режим бесконечного приготовления, функция предварительного нагрева, функция охлаждения камеры и приготовления по Delta T.

Режимы приготовления: конвекция (50-260°C), комбинированный режим конвекция+пар (50-230°C), приготовление на пару (50-130°C). Дверца с системой лёгкой очистки, выполнена из двойного жаростойкого стекла, защищающего от теплопотери и ожогов при использовании. Материал корпуса и камеры - нержавеющая сталь.

Листы для выпечки и гастроемкости в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Особенности:

- 99 программ
- Тип парообразования: инжекторное
- Количество вентиляторов: 2
- Количество скоростей вентиляторов: 1
- Система автоматической мойки
- Реверс
- Термощуп



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз