+7 (495) 545-90-81
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

Пароконвектомат Tatra TPI 12 M.V

Подключение	380 В
Количество уровней	12
Способ образования пара	инжектор
Мощность	16.1
Ширина	817
Глубина	780
Высота	1232
Вес (без упаковки)	151
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	67
Вес (с упаковкой)	150
Управление	механическое
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 60 до 260 °C

Цена: 308 835.00 руб.

Пароконвектомат **Tatra TPI 12 M.V** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 3 реверсивными вентиляторами, электромеханической панелью управления, подсветкой камеры галогеновой лампой и таймером от 0 до 120 минут.

Режимы приготовления: конвекция (50-280°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.

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

Дополнительные характеристики:

- Тип образования пара: инжекторный
- Количество вентиляторов: 3
- Количество скоростей вентилятора: 1
- Реверс: есть
- Максимальная температура рабочей камеры: 280°C

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз