ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Tatra TPI 20 DC.2V

Подключение	380
Количество уровней	20
Способ образования пара	инжектор
Мощность	28.5
Ширина	1051
Глубина	938
Высота	1900
Вес (без упаковки)	310
Страна-производитель	Турция
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	67
Вес (с упаковкой)	341
Управление	электронное
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 260°C

Цена: 771 621.00 руб.

Пароконвектомат **Tatra TPI 20 DC.2V** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена вкатной тележкой на 20 гастроемкостей GN 1/1, 4 реверсивными вентиляторами, электронной панелью управления, подсветкой камеры и термощупом. Корпус и камера пароконвектомата выполнены из пищевой нержавеющей стали.

Гастроемкости в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Особенности:

- Ручные режимы приготовления:
  - Конвекция: от 30 до 260 °C
  - Конвекция + пар: от 30 до 230 °C
  - Пар: от 35 до 130 °C
- 99 программ с 4 шагами приготовления для каждой
- 3 программы автомойки
- Двойное жаропрочное стекло с легкой системой очистки
- Функция предварительного нагрева

- Быстрое охлаждение камеры
- Приготовление в режиме Delta T
- Образование пара с электронной регулировкой впрыска воды
- Режим бесконечного времени приготовления

Дополнительные характеристики:

- Температура подключаемой воды: 30 °C
- Давление подключаемой воды: от 1,5 до 2 бар
- Подключение воды: ¾"
- Габариты в упаковке: 1051x938x1900 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Душирующее устройство

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз