



Пароконвектомат Tatra TPI 20 M.1V



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	электромеханическое
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 280

Цена: 643 211.00 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 gastronorm GN 1/1, 4 реверсивными вентиляторами, электромеханической панелью управления, подсветкой камеры и таймером от 0 до 120 минут. Корпус и камера пароконвектомата выполнены из пищевой нержавеющей стали.

Гастронормы в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Особенности:

- Ручные режимы приготовления:
 - Конвекция: от 30 до 280 °C
 - Конвекция + пар: от 30 до 230 °C
 - Пар: от 35 до 130 °C
- Двойное жаропрочное стекло с легкой системой очистки
- Режим бесконечного времени приготовления



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз