

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

Пароконвектомат Tatra TC05D2CL



Цена: 252 257.00 руб.

Подключение	380
Количество уровней	7
Способ образования пара	инжектор
Мощность	10.5
Ширина	867
Глубина	826
Высота	772
Вес (без упаковки)	78
Страна-производитель	Турция
Гарантия	12 мес.
-	
Категория	Пароконвектоматы
Категория Расстояние между уровнями	Пароконвектоматы 70
Расстояние между уровнями	70
Расстояние между уровнями Вес (с упаковкой)	70 85.8
Расстояние между уровнями Вес (с упаковкой) Управление	70 85.8 электронное
Расстояние между уровнями Вес (с упаковкой) Управление Тип гастроемкости/противня	70 85.8 электронное GN 1/1

Пароконвектомат **Tatra TC05D2CL** 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, электромеханической панелью управления, подсветкой камеры и термощупом. Модель эффективно сочетает в себе функции конвекционной печи, жарочного шкафа, пароварки, плиты и сковороды.

Режимы приготовления: конвекция (30-260°C), комбинированный режим конвекция+пар (30-230°C), приготовление на пару (35-130°C). Дверца с системой лёгкой очистки, выполнена из двойного жаростойкого стекла, защищающего от теплопотери и ожогов при использовании. Режим бесконечного времени приготовления, режим охлаждения камеры, режим готовки в ночное время. Материал корпуса и камеры - нержавеющая сталь. Ручная регулировка открытия выхлопной трубы.

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

Требуется подключение к воде и канализации.

Особенности:

- Таймер на 120 минут
- 99 программ, каждая может содержать 4 ступени приготовления блюда
- Тип парообразования: инжекторное
- Количество вентиляторов: 2

- Количество скоростей вентиляторов: 2
- Реверс
- Термощуп
- Система автоматической мойки







