



Пароконвектомат Tatra TB06D20L



Цена: 197 792.00 руб.

Подключение	380
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	10.5
Ширина	867
Глубина	826
Высота	932
Вес (без упаковки)	98
Страна-производитель	Турция
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	107.8
Управление	электронное
Пароувлажнение	Нет
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 260 °C

Печь конвекционная **Tatra TB06D20L** предназначена 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 (30-280 °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 - нержавеющей сталь. Ручная регулировка открытия выхлопной трубы. Модель оснащена разъемом для термощупа, который можно приобрести дополнительно.

Листы для выпечки и gastronorm 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, с электронной регулировкой впрыска воды
- Количество вентиляторов: 2
- Количество скоростей вентиляторов: 2
- Реверс



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз