



Пароконвектомат Tatra TPI 05 M.V



Цена: 165 097.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	5
Способ образования пара	инжектор
Мощность	6.7
Ширина	800
Глубина	700
Высота	580
Вес (без упаковки)	67
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	67
Вес (с упаковкой)	70
Управление	механическое
Тип гостроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 60 до 260 °C

Пароконвектомат **Tatra TPI 05 M.V** 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 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 гостроемкости в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Дополнительные характеристики:

- Тип образования пара: инжекторный
- Количество вентиляторов: 2
- Количество скоростей вентилятора: 1
- Реверс: есть
- Максимальная температура рабочей камеры: 280 °C
- Количество уровней: 5; GN1/1, 600x400 мм

Товар
сертифицирован

Гарантия

Монтаж
и настройка

Доставка или
самовывоз

