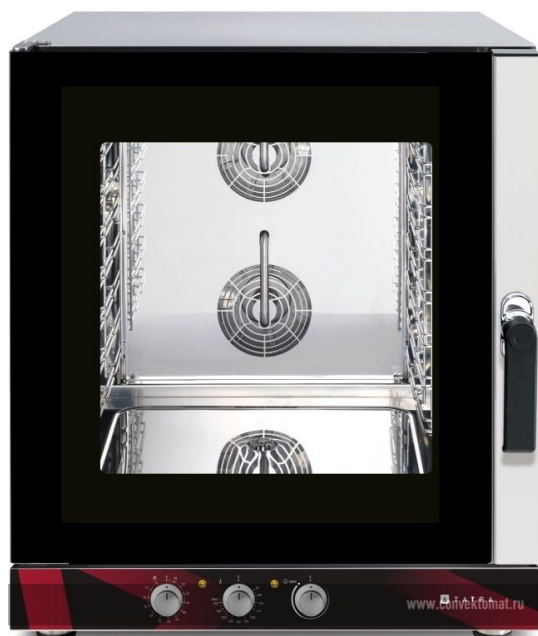




Пароконвектомат Tatra TPI 07 M.V



Цена: 223 590.00 руб.

Подключение	380 В
Количество уровней	7
Способ образования пара	инжектор
Мощность	10.8
Ширина	817
Глубина	780
Высота	900
Вес (без упаковки)	117
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	67
Вес (с упаковкой)	120
Управление	механическое
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 60 до 260 °C

Пароконвектомат **Tatra TPI 07 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 gastronorm 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: 7; GN1/1, 600x400 мм

Товар
сертифицирован

Гарантия

Монтаж
и настройка

Доставка или
самовывоз

