ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Tatra TPI 07 DC.V



Цена: 281 020.00 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	электронное
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 0 до 280 °C

Пароконвектомат **Tatra TPI 07 DC.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, электронной панелью управления, подсветкой камеры и термощупом. Четыре этапа приготовления блюда для каждой программы.

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

Особенности:

- 99 программ
- Тип пароувлажнения: инжекторное
- Количество вентиляторов: 2
- Количество скоростей вентиляторов: 2
- 3 программы автоматической мойки
- Реверс
- Термощуп
- Функция предварительного разогрева камеры
- Быстрое охлаждение камеры
- Приготовление в режиме Delta T

Дополнительные характеристики:

- Температура подключаемой воды: 30 °C
- Давление подключаемой воды: от 1,5 до 2 бар

- Подключение воды: ¾"
- Габариты в упаковке: 900x970x1110 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Душирующее устройство
- Подставка


Товар сертифицирован


Гарантия


Монтаж и настройка


Доставка или самовывоз