



## Пароконвектомат Tatra TPI 12 M.V



Подключение	380 В
Количество уровней	12
Способ образования пара	инжектор
Мощность	16.1
Ширина	817
Глубина	780
Высота	1232
Вес (без упаковки)	151
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	67
Вес (с упаковкой)	150
Управление	механическое
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 60 до 260 °С

**Цена: 311 695.00 руб.**

Пароконвектомат **Tatra TPI 12 M.V** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 3 реверсивными вентиляторами, электромеханической панелью управления, подсветкой камеры галогеновой лампой и таймером от 0 до 120 минут.

Режимы приготовления: конвекция (50-280 °С), комбинированный режим конвекция+пар (50-230 °С), приготовление на пару (50-130 °С). 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: 3
- Количество скоростей вентилятора: 1
- Реверс: есть
- Максимальная температура рабочей камеры: 280 °С



Товар  
сертифицирован



Гарантия



Монтаж  
и настройка



Доставка или  
самовывоз