



Пароконвектомат Tatra TPI 20 DC.2V



Подключение	380
Количество уровней	20
Способ образования пара	инжектор
Мощность	28.5
Ширина	1051
Глубина	938
Высота	1900
Вес (без упаковки)	310
Страна-производитель	Турция
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	67
Вес (с упаковкой)	341
Управление	электронное
Тип гостроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 260 °C

Цена: 778 766.00 руб.

Пароконвектомат **Tatra TPI 20 DC.2V** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена вкатной тележкой на 20 гостроемкостей GN 1/1, 4 реверсивными вентиляторами, электронной панелью управления, подсветкой камеры и термощупом. Корпус и камера пароконвектомата выполнены из пищевой нержавеющей стали.

Гостроемкости в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Особенности:

- Ручные режимы приготовления:
 - Конвекция: от 30 до 260 °C
 - Конвекция + пар: от 30 до 230 °C
 - Пар: от 35 до 130 °C
- 99 программ с 4 шагами приготовления для каждой
- 3 программы автомойки
- Двойное жаропрочное стекло с легкой системой очистки
- Функция предварительного нагрева

- Быстрое охлаждение камеры
- Приготовление в режиме Delta T
- Образование пара с электронной регулировкой впрыска воды
- Режим бесконечного времени приготовления

Дополнительные характеристики:

- Температура подключаемой воды: 30 °C
- Давление подключаемой воды: от 1,5 до 2 бар
- Подключение воды: 3/4"
- Габариты в упаковке: 1051x938x1900 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Душирующее устройство



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз