



Пароконвектомат Tatra TC12M1L



Цена: 260 577.00 руб.

Подключение	380
Количество уровней	12
Способ образования пара	инжектор
Мощность	15.7
Ширина	867
Глубина	826
Высота	1268
Вес (без упаковки)	131
Страна-производитель	Турция
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	70
Вес (с упаковкой)	150
Управление	электромеханическое
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 280 °C

Пароконвектомат **Tatra TC12M1L** 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. Модель эффективно сочетает в себе функции конвекционной печи, жарочного шкафа, пароварки, плиты и сковороды.

Режимы приготовления: конвекция (30-280 °C), комбинированный режим конвекция+пар (30-230 °C), приготовление на пару (35-130 °C). Дверца с системой лёгкой очистки, выполнена из двойного жаростойкого стекла, защищающего от теплопотери и ожогов при использовании. Режим бесконечного времени приготовления. Материал корпуса и камеры - нержавеющая сталь. Ручная регулировка открытия выхлопной трубы.

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

Требуется подключение к воде и канализации.

Особенности:

- Таймер на 120 минут
- 99 программ
- Тип парообразования: инжекторное
- Количество вентиляторов: 3
- Количество скоростей вентиляторов: 1

- Система автоматической мойки
- Реверс



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз