



## Пароконвектомат Tatra TC05D2CL



**Цена: 264 414.00 руб.**

|                           |                  |
|---------------------------|------------------|
| Подключение               | 380              |
| Количество уровней        | 7                |
| Способ образования пара   | инжектор         |
| Мощность                  | 10.5             |
| Ширина                    | 867              |
| Глубина                   | 826              |
| Высота                    | 772              |
| Вес (без упаковки)        | 78               |
| Страна-производитель      | Турция           |
| Гарантия                  | 12 мес.          |
| Категория                 | Пароконвектоматы |
| Расстояние между уровнями | 70               |
| Вес (с упаковкой)         | 85.8             |
| Управление                | электронное      |
| Тип gastronorm/противня   | GN 1/1           |
| Тип gastronorm/противня   | 600x400 мм       |
| Автомойка                 | Есть             |
| Температурный режим       | от 30 до 260 °C  |

Пароконвектомат **Tatra TC05D2CL** 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 и термощупом. Модель эффективно сочетает в себе функции конвекционной печи, жарочного шкафа, пароварки, плиты и сковороды.

Режимы приготовления: конвекция (30-260 °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, режим охлаждения камеры, режим готовки в ночное время. Материал корпуса и камеры - нержавеющей 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, каждая может содержать 4 ступени приготовления блюда
- Тип парообразования: инжекторное
- Количество вентиляторов: 2

- Количество скоростей вентиляторов: 2
- Реверс
- Термощуп
- Система автоматической мойки



Товар  
сертифицирован



Гарантия



Монтаж  
и настройка



Доставка или  
самовывоз