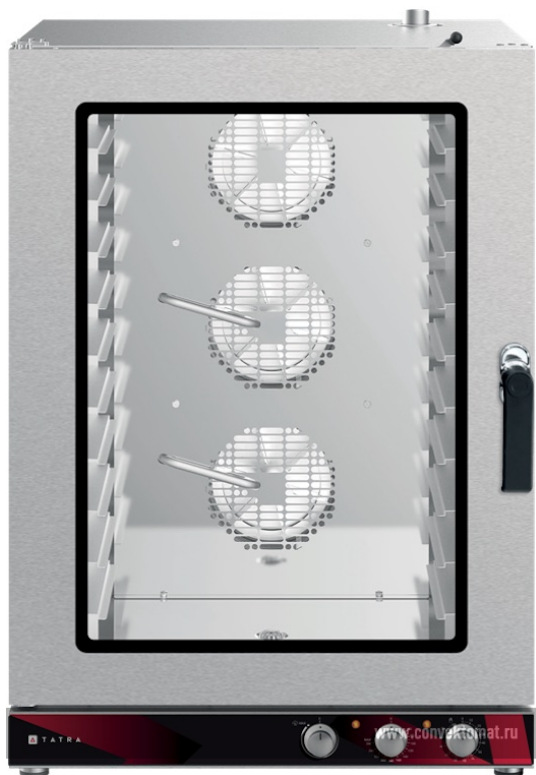




Пароконвектомат Tatra TB10M1L



Цена: 248 584.00 руб.

Подключение	380
Количество уровней	5
Способ образования пара	инжектор
Мощность	15.7
Ширина	867
Глубина	826
Высота	1268
Вес (без упаковки)	78
Страна-производитель	Турция
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	85.8
Управление	электромеханическое
Пароувлажнение	Нет
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 280 °C

Печь конвекционная **Tatra TB10M1L** предназначена 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 выходной 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
- Тип парообразования: инжекторное

- Количество вентиляторов: 3
- Количество скоростей вентиляторов: 1
- Реверс



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз