Вернуться к товару Пароконвектомат Tatra TC12D20L

+7 (495) 545-90-81
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

Пароконвектомат Tatra TC12D20L

Подключение	380
Количество уровней	12
Способ образования пара	инжектор
Мощность	15.7
Ширина	826
Глубина	867
Высота	1268
Вес (без упаковки)	131
Страна-производитель	Турция
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	70
Вес (с упаковкой)	150
Управление	электронное
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 0 до 260 °C

Цена: 264 365.00 руб.

Пароконвектомат **Tatra TC12D2CL** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. 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 - нержавеющая сталь. Ручная регулировка открытия выхлопной трубы. Модель оснащена 3 реверсивными вентиляторами, электромеханической панелью управления, подсветкой камеры и термощупом. Модель эффективно сочетает в себе функции конвекционной печи, жарочного шкафа, пароварки, плиты и сковороды.

В комплект поставки входит термощуп.

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

Требуется подключение к воде и канализации.

Технические характеристики:

- Возможность сохранения до 99 программ: каждая программа может содержать до 4 этапов приготовления
- Реверсивные моторы вентиляторов с 2 скоростями вращения, а также инновационный дизайн камеры обеспечивают однородность приготовления и прекрасный результат для любых блюд

- Режим бесконечного времени приготовления (готовка продолжается до выключения пароконвектомата)
- Функции:
- Предварительный нагрев
- Приготовление по термощупу
- Приготовление в режиме Delta T
- Быстрое охлаждение камеры
- Готовка в ночное время
- 3 программы автоматической мойки: легкая, средняя, интенсивная
- Режим ополаскивания без моющего средства
- Электронная регулировка впрыска воды
- Ручная регулировка открытия вытяжной трубы
- Подсветка рабочей камеры осуществляется при помощи галогеновой лампы
- Двойная дверь из закаленного стекла с системой легкой очистки эффективно сокращает теплопотери и защищает персонал от ожогов.
- Габариты в упаковке: 925x970x1405 мм

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз