



Пароконвектомат Tatra TPI 07 DC.5V



Цена: 304 771.00 руб.

Подключение	380
Количество уровней	7
Способ образования пара	инжектор
Мощность	10.6
Ширина	817
Глубина	780
Высота	990
Вес (без упаковки)	98
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	67
Вес (с упаковкой)	115
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Автомойка	Есть

Пароконвектомат **Tatra TPI 07 DC.5V** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электронным управлением с 2,4" LCD экраном, 2 вентиляторами, реверсом, автоматической мойкой, термощупом, USB портом и подсветкой галогеновой лампой. Материал камеры и корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал дверцы - двойное жаропрочное стекло.

Листы для выпечки и gastronorm в комплект не входят.

Особенности:

- 5 скоростей вращения вентиляторов
- Ручные режимы приготовления:
 - конвекция: 50-260 °C
 - приготовление в комбинированной режиме конвекция+пар: 50-230 °C
 - приготовление на пару 50-130 °C
- Функции: предварительный нагрев, быстрое охлаждение камеры, приготовление в режиме delta T
- Режим бесконечного времени приготовления (готовка продолжается до выключения пароконвектомата)
- 100 программ с 4 этапами приготовления + предварительный нагрев
- 6 программ быстрого доступа на панели управления

- 3 программы автомойки (легкая, интенсивная, ополаскивание без моющего средства)
- Закругленные углы камеры облегчают очистку аппарата



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз