



Пароконвектомат Tatra TPI 12 DC.5V



Подключение	380
Количество уровней	12
Способ образования пара	инжектор
Мощность	15.8
Ширина	817
Глубина	780
Высота	1340
Вес (без упаковки)	128
Страна-производитель	Италия
Гарантия	12 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	67
Вес (с упаковкой)	148
Управление	электронное
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Автомойка	Есть

Цена: 409 092.00 руб.

Пароконвектомат **Tatra TPI 12 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, 3 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