

Описание товара Пароконвектомат Tatra TPI 05

M.VN



Описание

Пароконвектомат **Tatra TPI 05 M.VN** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электромеханической панелью управления с возможностью регулировки времени приготовления, температуры, уровня пароувлажнения, 2 реверсивными вентиляторами с 1 скоростью вращения и галогеновой подсветкой. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали.

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

Особенности:

- Ручные режимы приготовления:
 - Конвекция: от 30 до 260 °С
 - Конвекция + пар: от 30 до 230 °С
 - Пар: от 35 до 130 °С
- Двойное жаропрочное стекло с легкой системой очистки
- Сторона открывания двери: левая
- Функция предварительного нагрева
- Режим бесконечного времени приготовления
- Таймер

Дополнительные характеристики:

- Температура подключаемой воды: 30 °С
- Давление подключаемой воды: от 1,5 до 2 бар
- Подключение воды: 3/4"

Характеристики

Подключение к водопроводу	Да
Мощность	7.2 кВт
Ширина	814 мм
Глубина	768 мм
Высота	635 мм
Вес (без упаковки)	68 кг
Страна производства	Италия
Температурный режим	от 30 до 230 °С
Установка	настольный
Количество уровней	5
Тип и размер гастроемкостей и противней	600x400, GN 1/1 (530x325 / 500x300 мм)
Панель управления	электромеханическая
Способ образования пара	инжектор
Старая цена	177124
Бренд	Tatra

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.