

**Пароконвектомат TATRA TPI 05  
DC.5VN**



(Цена со склада в г.Москва)

**215 460 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

**ОПИСАНИЕ**

Пароконвектомат Tatra TPI 05 DC.5VN предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электронной панелью управления с 2,4-дюймовым LCD экраном, USB портом, термощупом, 2 реверсивными вентиляторами и галогеновой подсветкой. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали. Поставляется без гастроемкостей и противней.

Особенности: Возможность сохранения до 100 рецептов с 4 этапами приготовления  
Возможность устанавливать время приготовления и температуру, регулировать уровень пароувлажнения, задавать параметры термощупа и скорость вращения вентиляторов на панели управления  
6 программ быстрого доступа  
Функции: Предварительный нагрев Быстрое охлаждение камеры Приготовление в режиме delta T Мультитаймер Режим бесконечного времени приготовления Приготовление с отложенным запуском Расстойка 5 скоростей вентилятора  
Режимы приготовления: Конвекция: от 30 до 260°C  
Конвекция+пар: от 30 до 230°C  
Приготовление на пару: от 35 до 130°C  
3 программы автоматической мойки: легкая, интенсивная, без моющего средства  
Отложенный запуск автомойки  
Закругленные углы камеры: легкая очистка аппарата  
Двойное жаростойкое стекло дверцы с системой легкой очистки: сокращение теплотери и защита

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	40766
Производитель	TATRA
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+260
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	7.2
Ширина, мм	814
Глубина, мм	768
Высота, мм	635
Количество уровней	5
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 1/1 или 600x400
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	68
Вес в упаковке, кг	83
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	865x895x790
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

персонала от ожогов !!! Для смягчения и декарцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.