

Пароконвектомат TATRA TPI 05 M.VN



(Цена со склада в г.Москва)

155 520 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

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 °C Конвекция + пар: от 30 до 230 °C Пар: от 35 до 130 °C 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 °C Давление подключаемой воды: от 1,5 до 2 бар Подключение воды: ¾" !!! Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	40769
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	электромеханическое
Размер противней, мм	GN 1/1 или 600x400
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	68
Вес в упаковке, кг	83
Габариты в упаковке, мм (ШxДxВ)	865x895x790
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000