

Пароконвектомат TATRA TBI 04 M.V



(Цена со склада в г.Москва)

158 630 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пекарский пароконвектомат Tatra TBI 04 M.V предназначен для выпекания кондитерских и хлебобулочных изделий из свежего и замороженного теста с применением режимов сочетания конвекции и пара. Модель оснащена электромеханическим управлением, инжекторным пароувлажнением, галогеновым освещением камеры, закругленными углами для легкой очистки, таймером и 2 реверсивными вентиляторами для равномерного приготовления. Двойное жаростойкое стекло сокращает теплопотери и защищает персонал от ожогов. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали. Габаритности и противни в комплект поставки не входят. Особенности: Универсальные направляющие для GN 1/1 или 600x400 мм Стекло дверцы с системой легкой очистки Вентиляторы с 1 скоростью вращения Регулировка времени приготовления, температуры и уровня пароувлажнения Режимы приготовления: конвекция, конвекция+пар, пар Режим бесконечного времени приготовления (продолжается до выключения пароконвектомата) Необходимо подключение к воде и канализации Расположение дверных петель слева без возможности перенавешивания

Дополнительные характеристики:
Температурные режимы приготовления:
Конвекция: от +30 до +260 °C
Конвекция+пар: от +30 до +230 °C Пар: от +35 до +130 °C Расстояние между уровнями: 80 мм
Опции (приобретаются дополнительно): Душирующее устройство !!!
Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	46183
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	615
Количество уровней	4
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	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

приобрести водоумягчитель.