

Пароконвектомат TATRA TBI 16 M.1V



(Цена со склада в г.Москва)

633 012 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пекарский пароконвектомат Tatra TBI 16 M.1V предназначен для выпекания кондитерских и хлебобулочных изделий из свежего и замороженного теста с применением режимов сочетания конвекции и пара на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена камерой с вентиляторами, левосторонней распашной дверью с обзорным остеклением и электромеханической панелью управления. Корпус и внутренняя облицовка камеры выполнены из нержавеющей стали, остекление - из закаленного стекла. В комплект поставки входит вкатная тележка с 16 уровнями направляющих для противней. Противни не входят в комплект поставки и приобретаются отдельно. Особенности: Режимы приготовления: Конвекция Конвекция + пар Приготовление на пару Регулировка температуры Регулировка пароувлажнения 1 скорость интенсивности вентиляции Таймер: настройка длительности приготовления Функция бесконечного времени приготовления (до ручного выключения) Ручная регулировка параметров с помощью поворотных переключателей Реверсивное вращение вентиляторов для равномерного распределения тепла Освещение внутреннего объема с помощью галогенной лампы Двухслойное остекление двери для энергосбережения и минимизации нагрева

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---------------------------------|-----------------------|
| Код товара | 47975 |
| Производитель | TATRA |
| Страна производитель | Италия |
| Гарантия, мес | 12 |
| Источник энергии | Электричество |
| Диапазон температур, °C | +30...+280 |
| Напряжение, в | 380 |
| Энергопотребление, кВт | 28.5 |
| Ширина, мм | 1051 |
| Глубина, мм | 938 |
| Высота, мм | 1900 |
| Количество уровней | 16 |
| Тип парообразования | инжекционный |
| Управление | электромеханическое |
| Размер противней, мм | 600x400 |
| Реверс вентилятора | есть |
| Вес нетто, кг | 230 |
| Вес в упаковке, кг | 247 |
| Габариты в упаковке, мм (ШxДxВ) | 895x970x1460 |
| Упаковка | гофрокороб на поддоне |
| Статус в Москве | в наличии |
| Стоимость доставки по Москве | 1000 |

наружной поверхности Система легкой очистки внутреннего стекла
Дополнительные характеристики: Условия эксплуатации: Диапазон температуры окружающей среды: от 5 до 45 °С
Максимальная относительная влажность: 70% Давление воды на входе: от 1,5 до 2 бар
Максимальная карбонатная жесткость подаваемой воды: 5 °f Диапазон температуры приготовления: Конвекция: от 30 до 280 °С Конвекция + пар: от 30 до 230 °С Приготовление на пару: от 35 до 130 °С
Максимальная заданная длительность приготовления: 120 мин Расстояние между уровнями: 80 мм !!! Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.