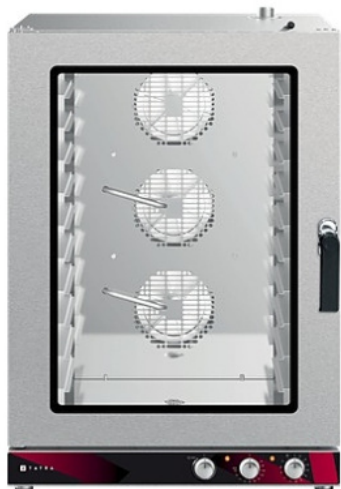


Пароконвектомат TATRA TB10M1L



(Цена со склада в г.Москва)

205 200 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Tatra TB10M1L предназначен для использования на предприятиях общественного питания и торговли для выпекания различных кондитерских и хлебобулочных изделий из свежего и замороженного теста с применением режимов сочетания конвекции и пара. Модель оснащена электромеханической панелью управления и 3 реверсивными вентиляторами. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали, двойная дверь - из закаленного стекла.

Особенности: Ручные режимы приготовления: Конвекция: от 30 до 280 °С Комбинированный режим конвекция+пар: от 30 до 230 °С Приготовление на пару: от 35 до 130 °С Реверсивные моторы вентиляторов, а также инновационный дизайн камеры обеспечивают однородность приготовления и прекрасный результат для любых блюд Режим бесконечного времени приготовления (готовка продолжается до выключения пароконвектомата) Таймер на 120 мин Ручная регулировка открытия вытяжной трубы Подсветка рабочей камеры осуществляется при помощи галогеновой лампы Двойная дверь из закаленного стекла с системой легкой очистки эффективно сокращает теплопотери и защищает персонал от ожогов. !!! Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	47985
Производитель	TATRA
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+30...+280
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	15.7
Ширина, мм	826
Глубина, мм	867
Высота, мм	1268
Количество уровней	10
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электромеханическое
Размер противней, мм	600x400
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	131
Вес в упаковке, кг	150
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	925x970x1405
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000