

Пароконвектомат TATRA TPI 07 DC.V



(Цена со склада в г.Москва)

234 250 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат TATRA TPI 07 DC.V предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 2 реверсивными вентиляторами и таймером от 0 до 120 минут. Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно. Особенности: 99 программ 4 шага приготовления для каждой программы 2 скорости вентиляторов Система автоматической мойки Дополнительные характеристики: Температура подключаемой воды: 30 °С Давление подключаемой воды: от 1,5 до 2 бар Подключение воды: ¾" Опции (приобретаются дополнительно): Душирующее устройство !!! Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---------------------------------|-----------------------|
| Код товара | 26204 |
| Производитель | TATRA |
| Страна производитель | Италия |
| Гарантия, мес | 12 |
| Источник энергии | Электричество |
| Диапазон температур, °С | +260 |
| Напряжение, в | 220/380 |
| Энергопотребление, кВт | 10,8 |
| Ширина, мм | 817 |
| Глубина, мм | 780 |
| Высота, мм | 900 |
| Количество уровней | 7 |
| Тип парообразования | инжекционный |
| Управление | электронное |
| Размер противней, мм | GN 1/1 или 600x400 |
| Реверс вентилятора | есть |
| Вес нетто, кг | 117 |
| Вес в упаковке, кг | 127 |
| Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ) | 900x970x1110 |
| Упаковка | гофрокороб на поддоне |
| Комплектация | Термошуп |
| Статус в Москве | в наличии |
| Стоимость доставки по Москве | 1000 |