

Пароконвектомат TATRA TPI 12 DC.V



(Цена со склада в г.Москва)

389 475 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат TATRA TPI 12 DC.V предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 3 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: 3/4" Опции (приобретаются дополнительно): Душирующее устройство !!! Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	26206
Производитель	TATRA
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+260
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	16,1
Ширина, мм	817
Глубина, мм	780
Высота, мм	1232
Количество уровней	12
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 1/1 или 600x400
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	150
Вес в упаковке, кг	160
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	900x970x1450
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	Термощуп
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000