

Описание товара Пароконвектомат Tatra TPI 05

D.V



Описание

Пароконвектомат **Tatra TPI 05 D.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 с 1 скоростью вращения, галогеновой подсветкой и таймером. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали.

Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Особенности:

- Ручные режимы приготовления:
 - Конвекция: от 50 до 260 °C
 - Конвекция + пар: от 50 до 230 °C
 - Пар: от 50 до 130 °C
- 99 программ с 4 шагами приготовления для каждой
- Двойное жаропрочное стекло с легкой системой очистки
- Функция предварительного нагрева
- Режим бесконечного времени приготовления

Дополнительные характеристики:

- Температура подключаемой воды: 30 °C
- Давление подключаемой воды: от 1,5 до 2 бар
- Подключение воды: 3/4"
- Габариты в упаковке: 850x850x730 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Душирующее устройство

Характеристики

Подключение	380 В, 220 В
Количество уровней	5
Способ образования пара	инжектор
Тип гастроемкости	GN 1/1
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электронная
Подключение к водопроводу	Да
Температурный режим	от 0 до 260 °С
Мощность	7.4 кВт
Ширина	800 мм
Глубина	700 мм
Высота	580 мм
Вес (без упаковки)	67 кг
Вес (с упаковкой)	70 кг
Страна производства	Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.