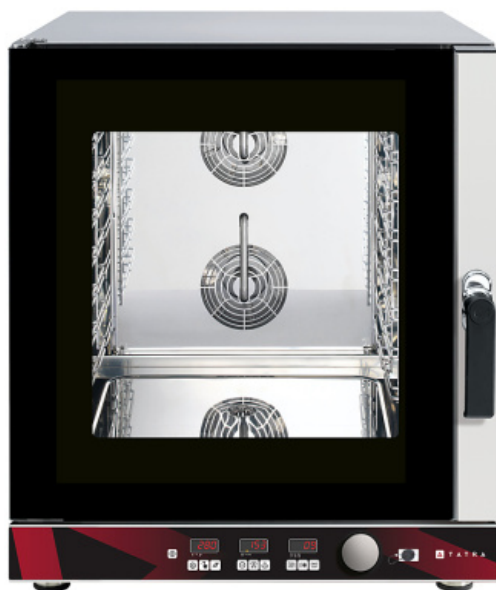


**Пароконвектомат TATRA TPI 07
DC.5V**



(Цена со склада в г.Москва)

290 312 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 универсальными направляющими под габаритности GN 1/1 и листами для выпечки 600x400 мм, 2 реверсивными 2-скоростными вентиляторами и галогеновой подсветкой. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали. Особенности: Ручные режимы приготовления: Пар: от 50 до 130 °С Конвекция + пар: от 50 до 230 °С Конвекция: от 50 до 260 °С 99 программ с 4 шагами приготовления для каждой 3 программы автомойки Двойное жаропрочное стекло с легкой системой очистки Функция предварительного нагрева Быстрое охлаждение камеры Приготовление в режиме delta T Режим бесконечного времени приготовления 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	35598
Производитель	TATRA
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	0...+260
Напряжение, в	220/380
Энергопотребление, кВт	10,8
Ширина, мм	817
Глубина, мм	780
Высота, мм	990
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 (ШxДxВ)	900x970x1110
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000