

**Пароконвектомат TATRA TPI 12
DC.5V**



(Цена со склада в г.Москва)

387 447 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 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

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	35603
Производитель	TATRA
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	0...+260
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	16,1
Ширина, мм	817
Глубина, мм	780
Высота, мм	1340
Количество уровней	12
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 1/1 или 600x400
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	151
Вес в упаковке, кг	170
Габариты в упаковке, мм (ШxДxВ)	900x970x1450
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

воды: 30 °С Давление подключаемой воды:
от 1,5 до 2 бар Подключение воды: $\frac{3}{4}$ "
Опции (приобретаются дополнительно):
Душирующее устройство !!! Для смягчения
и декарлцинирования водопроводной воды
рекомендуется приобрести водоумягчитель.