

Пароконвектомат TATRA TBI 04  
DC.5V



(Цена со склада в г.Москва)

**209 304 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

**ОПИСАНИЕ**

Пекарский пароконвектомат Tatra TBI 04 DC.5V предназначен для выпекания кондитерских и хлебобулочных изделий из свежего и замороженного теста с применением режимов сочетания конвекции и пара. Модель оснащена электронным управлением, LCD экраном, инжекторным пароувлажнением, галогеновым освещением камеры, закругленными углами для легкой очистки и 2 реверсивными вентиляторами для равномерного приготовления. Двойное жаростойкое стекло сокращает теплопотери и защищает персонал от ожогов. USB порт позволяет выгружать и загружать рецепты и изображения, выгружать данные НАССР, обновлять ПО, Wi-Fi подключение делает возможным управлять пароконвектоматом со смартфона или планшета. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали. Гастроемкости и противни в комплект поставки не входят. Особенности: Универсальные направляющие для GN 1/1 или 600x400 мм Стекло дверцы с системой легкой очистки Вентиляторы с 5 скоростями вращения для выпекания деликатных и легких продуктов Возможность сохранения до 100 рецептов с 4 этапами приготовления, с названием и изображением 6 программ быстрого доступа Регулировка времени приготовления, температуры и уровня пароувлажнения Возможность задавать скорость вращения вентиляторов Режимы приготовления: конвекция, конвекция+пар, пар Функции: Предварительный нагрев Режим бесконечного времени приготовления

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	46081
Производитель	TATRA
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+260
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	7.2
Ширина, мм	814
Глубина, мм	768
Высота, мм	615
Количество уровней	4
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 1/1 или 600x400
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	68
Вес в упаковке, кг	83
Габариты в упаковке, мм (ШxДxВ)	865x895x790
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

(продолжается до выключения пароконвектомата) Мультитаймер  
Приготовление с отложенным запуском  
Быстрое охлаждение Расстойка 3 программы  
автоматической мойки: легкая, интенсивная  
и ополаскивание без моющего средства  
Отложенный запуск автомойки Необходимо  
подключение к воде и канализации  
Расположение дверных петель слева без  
возможности перенавешивания  
Дополнительные характеристики: Размер  
LCD экран: 2,4" Расстояние между уровнями:  
80 мм Температурные режимы  
приготовления: Конвекция: от +30 до +260  
°C Конвекция+пар: от +30 до +230 °C Пар:  
от +35 до +130 °C Опции (приобретаются  
дополнительно): Душирующее устройство  
Температурный щуп !!! Для смягчения и  
декальцинирования водопроводной воды  
рекомендуется приобрести водоумягчитель.