

**Пароконвектомат TATRA TBI 06
DC.5V**



(Цена со склада в г.Москва)

290 312 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пекарский пароконвектомат Tatra TBI 06 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

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	46181
Производитель	TATRA
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+260
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	10.6
Ширина, мм	817
Глубина, мм	825
Высота, мм	983
Количество уровней	6
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 1/1 или 600x400
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	98
Вес в упаковке, кг	113
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	895x970x1120
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

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 (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.