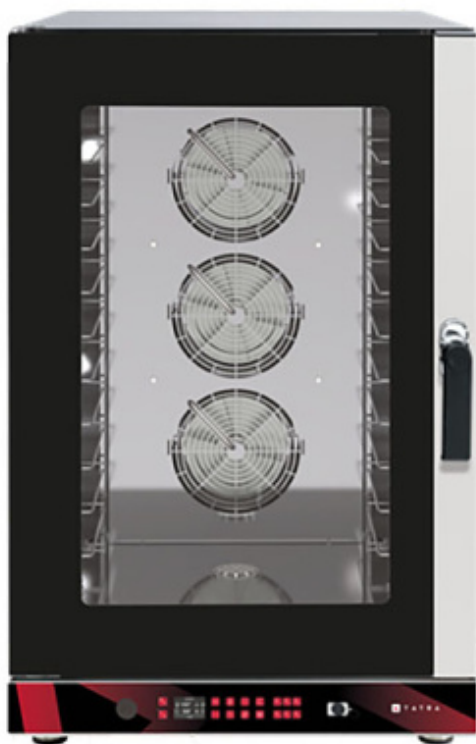


**Пароконвектомат TATRA TBI 10  
DC.5V**



(Цена со склада в г.Москва)

**387 447 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Пекарский пароконвектомат Tatra TBI 10 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 3 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

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	46182
Производитель	TATRA
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+260
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	15.8
Ширина, мм	817
Глубина, мм	825
Высота, мм	1317
Количество уровней	10
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электронное
Размер противней, мм	GN 1/1 или 600x400
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	128
Вес в упаковке, кг	144
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	895x970x1460
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

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 (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.