

Пароконвектомат TATRA TBI 10 M.V



(Цена со склада в г.Москва)

294 677 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пекарский пароконвектомат Tatra TBI 10 M.V предназначен для выпекания кондитерских и хлебобулочных изделий из свежего и замороженного теста с применением режимов сочетания конвекции и пара. Модель оснащена электромеханическим управлением, инжекторным пароувлажнением, галогеновым освещением камеры, закругленными углами для легкой очистки, таймером и 3 реверсивными вентиляторами для равномерного приготовления. Двойное жаростойкое стекло сокращает теплопотери и защищает персонал от ожогов. 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 1 скоростью вращения Регулировка времени приготовления, температуры и уровня пароувлажнения Режимы приготовления: конвекция, конвекция+пар, пар Режим

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	46282
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	электромеханическое
Размер противней, мм	GN 1/1 или 600x400
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	128
Вес в упаковке, кг	144
Габариты в упаковке, мм (ШxДxВ)	895x970x1460
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

бесконечного времени приготовления (продолжается до выключения пароконвектомата) Необходимо подключение к воде и канализации Расположение дверных петель слева без возможности перенавешивания
Дополнительные характеристики:
Температурные режимы приготовления:
Конвекция: от +30 до +260 °С
Конвекция+пар: от +30 до +230 °С Пар: от +35 до +130 °С Расстояние между уровнями: 80 мм
Опции (приобретаются дополнительно): Душирующее устройство !!!
Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.