

Профессиональное оборудование для предприятий
торговли и общественного питания

8(800)550-91-79

Пароконвектомат TATRA TPI 05 M.V



(Цена со склада в г.Москва)

167 108 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат TATRA TPI 05 M.V предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 2 реверсивными вентиляторами и таймером от 0 до 120 минут. Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно. Дополнительные характеристики: Температура подключаемой воды: 30 °С Давление подключаемой воды: от 1,5 до 2 бар Подключение воды: ¾" Опции (приобретаются дополнительно): Душирующее устройство !!! Для смягчения и декарбонизации водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	26201
Производитель	TATRA
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	0...+280
Напряжение, в	220/380
Энергопотребление, кВт	6,7
Ширина, мм	800
Глубина, мм	700
Высота, мм	580
Количество уровней	5
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электромеханическое
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	67
Вес в упаковке, кг	70
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	850x850x730
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000