

Пароконвектомат TATRA TPI 20 M.1V



(Цена со склада в г.Москва)

633 012 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Tatra TPI 20 M.1V предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена вкатной тележкой, универсальными направляющими под габаритности GN 1/1, 4 реверсивными вентиляторами, галогеновой подсветкой и таймером от 0 до 120 минут. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали. Особенности: Ручные режимы приготовления: Конвекция: от 30 до 280 °C Конвекция + пар: от 30 до 230 °C Пар: от 35 до 130 °C Двойное жаропрочное стекло с легкой системой очистки Режим бесконечного времени приготовления. Дополнительные характеристики: Температура подключаемой воды: 30 °C Давление подключаемой воды: от 1,5 до 2 бар Подключение воды: ¾" !!! Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	33209
Производитель	TATRA
Страна производитель	Италия
Гарантия, мес	12
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	0...+280
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	28,5
Ширина, мм	1051
Глубина, мм	938
Высота, мм	1900
Количество уровней	20
Тип парообразования	инжекционный
Управление	электромеханическое
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	310
Вес в упаковке, кг	390
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1190x1100x2050
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	вкатная тележка
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

рекомендуется приобрести водоумягчитель.