

Описание товара Пароконвектомат Tatra TPI 12

DC.V



Описание

Пароконвектомат **Tatra TPI 12 DC.V** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена универсальными направляющими под габаритности GN 1/1 и листами для выпечки 600x400 мм, 3 реверсивными 2-скоростными вентиляторами, галогеновой подсветкой и таймером от 0 до 120 минут. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали.

В комплект поставки входит термощуп. Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Особенности:

- Ручные режимы приготовления:
 - Конвекция: от 50 до 260 °C
 - Конвекция + пар: от 50 до 230 °C
 - Пар: от 50 до 130 °C
- 99 программ с 4 шагами приготовления для каждой программы
- 3 программы автомойки
- Предварительный нагрев
- Быстрое охлаждение камеры
- Приготовление в режиме delta T
- 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: 3/4"
- Габариты в упаковке: 900x970x1450 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Душирующее устройство

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	12
Способ образования пара	инжектор
Тип гастроемкости	GN 1/1, противни 600x400
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электронная
Автоматическая мойка	Да
Подключение к водопроводу	Да
Термощуп	Да
Температурный режим	от 0 до 280 °C
Мощность	16.1 кВт
Ширина	817 мм
Глубина	780 мм
Высота	1340 мм
Вес (без упаковки)	151 кг
Страна производства	Италия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.