

Описание товара Пароконвектомат Tatra TPI 12

DC.5V



Описание

Пароконвектомат **Tatra TPI 12 DC.5V** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электронной панелью управления с LCD экраном, USB портом, термощупом, 3 реверсивными вентиляторами и галогеновой подсветкой. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали.

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

Особенности:

- Возможность сохранения до 100 рецептов
- Возможность устанавливать время приготовления и температуру, регулировать уровень пароувлажнения, задавать параметры термощупа и скорость вращения вентиляторов на панели управления
- 6 программ быстрого доступа
- Функции:
 - Предварительный нагрев
 - Быстрое охлаждение камеры
 - Приготовление по Delta T
 - Бесконечное время приготовления: готовка до выключения аппарата
- 5 скоростей вентилятора
- Режимы приготовления:
 - Конвекция: от 50 до 260°C
 - Конвекция+пар: от 50 до 230°C
 - Приготовление на пару: от 50 до 130°C

- 3 программы автоматической мойки: легкая, интенсивная, без моющего средства
- Закругленные углы камеры: легкая очистка аппарата
- Двойное жаростойкое стекло дверцы с системой легкой очистки: сокращение теплопотери и защита персонала от ожогов
- Необходимо подключение к воде и к канализации

Характеристики

Подключение к водопроводу	Да
Мощность	15.8 кВт
Ширина	780 мм
Глубина	817 мм
Высота	1340 мм
Вес (без упаковки)	128 кг
Страна производства	Италия
Температурный режим	от 50 до 260 °С
Установка	настольный
Количество уровней	12
Подключение	380 В
Расстояние между уровнями	67 мм
Тип и размер gastronorm и противней	универсальный (GN 1/1, 600x400)
Панель управления	электронная
Автоматическая мойка	Да
Способ образования пара	инжектор
Термощуп	Да
Бренд	Tatra

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.