

Коммерческое предложение от 24.11.2024

Пароконвектомат Tatra TPI 12 M.V

Цена с НДС: 326 601 руб.

Артикул: **421444**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	12
Тип подключения	электричество
Тип gastronorm/противня	от GN 1/1 до 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	67
Температурный режим, °C	от 60 до 280
Управление	электромеханическое
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	16.1
Ширина, мм	817
Глубина, мм	780
Высота, мм	1340
Вес (без упаковки), кг	131
Вес (с упаковкой), кг	150

Пароконвектомат [Tatra TPI 12 M.V](#) предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 3 реверсивными вентиляторами, электромеханической панелью управления, подсветкой камеры галогеновой лампой и таймером от 0 до 120 минут.

Режимы приготовления: конвекция (50-280 °C), комбинированный режим конвекция+пар (50-230 °C), приготовление на пару (50-130 °C). Дверца с системой лёгкой очистки, выполнена из двойного жаростойкого стекла, защищающего от теплопотери и ожогов при использовании.

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

Дополнительные характеристики:

- Тип образования пара: инжекторный
- Количество вентиляторов: 3
- Количество скоростей вентилятора: 1

- Реверс: есть
- Максимальная температура рабочей камеры: 280 °C

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.