

Коммерческое предложение от 22.07.2024

Пароконвектомат Tatra TC12M1L

Цена с НДС: 242 494 руб.

Артикул: **604575**

Ожидается



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	12
Тип gastronorm/противня	от GN 1/1 до 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	70
Температурный режим, °C	от 30 до 280 °C
Управление	электромеханическое
Тип подключения	электричество
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	15.7
Ширина, мм	867
Глубина, мм	826
Высота, мм	1268
Вес (без упаковки), кг	131
Вес (с упаковкой), кг	150

Пароконвектомат [Tatra TC12M1L](#) 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. Модель эффективно сочетает в себе функции конвекционной печи, жарочного шкафа, пароварки, плиты и сковороды.

Режимы приготовления: конвекция (30-280 °C), комбинированный режим конвекция+пар (30-230 °C), приготовление на пару (35-130 °C). Дверца с системой лёгкой очистки, выполнена из двойного жаростойкого стекла, защищающего от теплопотери и ожогов при использовании. Режим бесконечного времени приготовления. Материал корпуса и камеры - нержавеющая сталь. Ручная регулировка открытия выхлопной трубы.

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

Требуется подключение к воде и канализации.

Особенности:

- Таймер на 120 минут
- 99 программ
- Тип парообразования: инжекторное
- Количество вентиляторов: 3
- Количество скоростей вентиляторов: 1
- Система автоматической мойки
- Реверс

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.