

Коммерческое предложение от 03.04.2025

Пароконвектомат Tatra TC05D20L

Цена с НДС: 210 201 руб.

Артикул: **228268**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	5
Тип подключения	электричество
Тип gastronorm/противня	от GN 1/1 до 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	70
Температурный режим, °C	от 30 до 260 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10.5
Ширина, мм	867
Глубина, мм	826
Высота, мм	772
Вес (без упаковки), кг	78
Вес (с упаковкой), кг	85.8

Пароконвектомат [Tatra TC05D20L](#) предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 2 реверсивными вентиляторами, электромеханической панелью управления, подсветкой камеры и термощупом. Модель эффективно сочетает в себе функции конвекционной печи, жарочного шкафа, пароварки, плиты и сковороды.

Режимы приготовления: конвекция (30-260 °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, режим охлаждения камеры, режим готовки в ночное время. 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, каждая может содержать 4 ступени приготовления блюда
- Тип парообразования: инжекторное
- Количество вентиляторов: 2
- Количество скоростей вентиляторов: 2
- Реверс
- Термощуп

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

Цены указаны с учетом НДС.