

Коммерческое предложение от 22.12.2024

Пароконвектомат Tatra TC12D20L

Цена с НДС: 289 750 руб.

Артикул: **749258**

Под заказ



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	70
Температурный режим, °C	от 0 до 260 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	15.7
Ширина, мм	826
Глубина, мм	867
Высота, мм	1268
Вес (без упаковки), кг	131
Вес (с упаковкой), кг	150

Пароконвектомат [Tatra TC12D2CL](#) предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. 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 - нержавеющей сталь. Ручная регулировка открытия выхлопной трубы. Модель оснащена 3 реверсивными вентиляторами, электромеханической панелью управления, подсветкой камеры и термощупом. Модель эффективно сочетает в себе функции конвекционной печи, жарочного шкафа, пароварки, плиты и сковороды.

В комплект поставки входит термощуп.

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

Требуется подключение к воде и канализации.

Технические характеристики:

- Возможность сохранения до 99 программ: каждая программа может содержать до 4 этапов приготовления
- Реверсивные моторы вентиляторов с 2 скоростями вращения, а также инновационный дизайн камеры обеспечивают однородность приготовления и прекрасный результат для любых блюд
- Режим бесконечного времени приготовления (готовка продолжается до выключения пароконвектомата)
- Функции:
 - Предварительный нагрев
 - Приготовление по термощупу
 - Приготовление в режиме Delta T
 - Быстрое охлаждение камеры
 - Готовка в ночное время
- 3 программы автоматической мойки: легкая, средняя, интенсивная
- Режим ополаскивания без моющего средства
- Электронная регулировка впрыска воды
- Ручная регулировка открытия вытяжной трубы
- Подсветка рабочей камеры осуществляется при помощи галогеновой лампы
- Двойная дверь из закаленного стекла с системой легкой очистки эффективно сокращает теплопотери и защищает персонал от ожогов.
- Габариты в упаковке: 925x970x1405 мм

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

Цены указаны с учетом НДС.