

Описание товара Пароконвектомат Tatra TPI 20

M.1V



Описание

Пароконвектомат **Tatra TPI 20 M.1V** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена вкатной тележкой, универсальными направляющими под gastronormы GN 1/1, 4 реверсивными вентиляторами, галогеновой подсветкой и таймером от 0 до 120 минут. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали.

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

Особенности:

- Ручные режимы приготовления:
 - Конвекция: от 30 до 280 °C
 - Конвекция + пар: от 30 до 230 °C
 - Пар: от 35 до 130 °C
- Двойное жаропрочное стекло с легкой системой очистки
- Режим бесконечного времени приготовления

Дополнительные характеристики:

- Температура подключаемой воды: 30 °C
- Давление подключаемой воды: от 1,5 до 2 бар
- Подключение воды: 3/4"
- Габариты в упаковке: 1051x938x1900 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Душирующее устройство

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	20
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	67 мм
Тип гастроемкости	GN 1/1
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электромеханическая
Подключение к водопроводу	Да
Температурный режим	от 30 до 280 °С
Мощность	28.5 кВт
Ширина	1051 мм
Глубина	938 мм
Высота	1900 мм
Вес (без упаковки)	310 кг
Вес (с упаковкой)	330 кг
Страна производства	Италия

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.