

Коммерческое предложение от 08.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Tatra TPI 05 M.VN

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/_tatra_tpi_05_m_vn



Описание

Пароконвектомат **Tatra TPI 05 M.VN** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электромеханической панелью управления с возможностью регулировки времени приготовления, температуры, уровня пароувлажнения, 2 реверсивными вентиляторами с 1 скоростью вращения и галогеновой подсветкой. 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 260 °С
 - Конвекция + пар: от 30 до 230 °С
 - Пар: от 35 до 130 °С
- Двойное жаропрочное стекло с легкой системой очистки
- Сторона открывания двери: левая
- Функция предварительного нагрева

- Режим бесконечного времени приготовления
- Таймер

Дополнительные характеристики:

- Температура подключаемой воды: 30 °С
- Давление подключаемой воды: от 1,5 до 2 бар
- Подключение воды: 3/4"

Характеристики

| | |
|---|--|
| Подключение к водопроводу | Да |
| Мощность | 7.2 кВт |
| Ширина | 814 мм |
| Глубина | 768 мм |
| Высота | 635 мм |
| Вес (без упаковки) | 68 кг |
| Страна производства | Италия |
| Температурный режим | от 30 до 230 °С |
| Установка | настольный |
| Количество уровней | 5 |
| Тип и размер гастроемкостей и противней | 600x400, GN 1/1 (530x325 / 500x300 мм) |
| Панель управления | электромеханическая |
| Способ образования пара | инжектор |
| Старая цена | 177124 |
| Бренд | Tatra |

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.