

Коммерческое предложение от 19.05.2024**Пароконвектомат Tatra TPI 05 D.V****Цена с НДС: 187 297 руб.****Артикул: 655168****Уточняйте**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	5
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	67
Температурный режим, °C	от 30 до 280
Управление	электронное
Тип подключения	электричество
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	7.4
Ширина, мм	800
Глубина, мм	700
Высота, мм	580
Вес (без упаковки), кг	60
Вес (с упаковкой), кг	70

Пароконвектомат [Tatra TPI 05 D.V](#) 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, электронной панелью управления, подсветкой камеры и термощупом. Четыре этапа приготовления блюда для каждой программы. Режим бесконечного приготовления, функция предварительного нагрева, функция охлаждения камеры и приготовления по Delta T.

Режимы приготовления: конвекция (50-260°C), комбинированный режим конвекция+пар (50-230°C), приготовление на пару (50-130°C). Дверца с системой лёгкой очистки, выполнена из двойного жаростойкого стекла, защищающего от теплопотери и ожогов при использовании. Материал корпуса и камеры - нержавеющая сталь.

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

Особенности:

- 99 программ
- Тип парообразования: инжекторное
- Количество вентиляторов: 2
- Количество скоростей вентиляторов: 1
- Система автоматической мойки
- Реверс
- Термощуп

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

Цены указаны с учетом НДС.