

Описание товара Пароконвектомат Tatra TPI 16

M.1V пекарский



Описание

Пароконвектомат **Tatra TPI 16 M.1V** предназначен для выпекания кондитерских и хлебобулочных изделий из свежего и замороженного теста на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена вкатной тележкой на 16 уровней, реверсивными 1-скоростными вентиляторами и галогеновой подсветкой. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали.

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

Рекомендуется дополнительно приобрести водоумягчитель и фильтр-систему для очистки и смягчения воды. Подробнее о необходимости водоподготовки читайте [здесь](#).

Особенности:

- Ручные режимы приготовления:
 - Конвекция: от 30 до 280 °С
 - Конвекция + пар: от 30 до 230 °С
 - Пар: от 35 до 130 °С
- Таймер до 120 минут
- Режим бесконечного времени приготовления (до выключения печи)
- Двойная дверь из закаленного стекла с системой легкой очистки
- Сторона открывания двери: левая

Дополнительные характеристики:

- Габариты в упаковке: 1190x1100x2050 мм

Характеристики

Подключение к водопроводу	Да
Мощность	28.5 кВт
Ширина	1051 мм
Глубина	938 мм
Высота	1900 мм
Вес (без упаковки)	230 кг
Вес (с упаковкой)	247 кг
Страна производства	Италия
Температурный режим	от 30 до 280 °С
Установка	напольный
Количество уровней	16
Подключение	380 В
Расстояние между уровнями	80 мм
Тип и размер гастроемкостей и противней	противни 600x400
Панель управления	электромеханическая
Способ образования пара	инжектор
Бренд	Tatra

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.