

Коммерческое предложение от 13.05.2024**Пароконвектомат Tatra TPI 05 M.V****Цена с НДС: 163 583 руб.****Артикул: 990416****Есть в наличии**

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 °C
Управление	электрохимическое
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 M.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, электрохимической панелью управления, подсветкой камеры галогеновой лампой и таймером от 0 до 120 минут.

Режимы приготовления: конвекция (50-280 °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.

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

Дополнительные характеристики:

- Тип образования пара: инжекторный
- Количество вентиляторов: 2
- Количество скоростей вентилятора: 1

- Реверс: есть
- Максимальная температура рабочей камеры: 280 °C
- Количество уровней: 5; GN1/1, 600x400 мм

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

Цены указаны с учетом НДС.