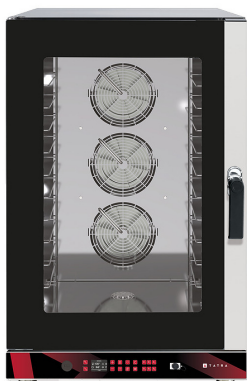


# Описание товара Пароконвектомат Tatra TPI 12

## DC.5V



### Описание

Пароконвектомат **Tatra TPI 12 DC.5V** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена электронной панелью управления с LCD экраном, USB портом, термощупом, 3 реверсивными вентиляторами и галогеновой подсветкой. Корпус и камера выполнены из нержавеющей стали.

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

### **Особенности:**

- Возможность сохранения до 100 рецептов
- Возможность устанавливать время приготовления и температуру, регулировать уровень пароувлажнения, задавать параметры термощупа и скорость вращения вентиляторов на панели управления
- 6 программ быстрого доступа
- Функции:
  - Предварительный нагрев
  - Быстрое охлаждение камеры
  - Приготовление по Delta T
  - Бесконечное время приготовления: готовка до выключения аппарата
- 5 скоростей вентилятора
- Режимы приготовления:
  - Конвекция: от 50 до 260°C
  - Конвекция+пар: от 50 до 230°C
  - Приготовление на пару: от 50 до 130°C

- 3 программы автоматической мойки: легкая, интенсивная, без моющего средства
- Закругленные углы камеры: легкая очистка аппарата
- Двойное жаростойкое стекло дверцы с системой легкой очистки: сокращение теплопотери и защита персонала от ожогов
- Необходимо подключение к воде и к канализации

## Характеристики

Подключение к водопроводу	Да
Мощность	15.8 кВт
Ширина	780 мм
Глубина	817 мм
Высота	1340 мм
Вес (без упаковки)	128 кг
Страна производства	Италия
Температурный режим	от 50 до 260 °С
Установка	настольный
Количество уровней	12
Подключение	380 В
Расстояние между уровнями	67 мм
Тип и размер габаритов и противней	универсальный (GN 1/1, 600x400)
Панель управления	электронная
Автоматическая мойка	Да
Способ образования пара	инжектор
Термощуп	Да
Бренд	Tatra

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://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.