

**Коммерческое предложение от 21.05.2024****Пароконвектомат Tatra TC07D20L****Цена с НДС: 220 373 руб.****Артикул: 488754****Под заказ**

|                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| Гарантия                      | 12 мес.                 |
| Страна-производитель          | Турция                  |
| Способ образования пара       | инжектор                |
| Количество уровней            | 7                       |
| Тип gastronorm/противня       | от GN 1/1 до 600x400 мм |
| Расстояние между уровнями, мм | 70                      |
| Температурный режим, °C       | от 30 до 260 °C         |
| Управление                    | электронное             |
| Тип подключения               | электричество           |
| Автоматическая мойка          | Нет                     |
| Подключение, В                | 380                     |
| Мощность, кВт                 | 10.5                    |
| Ширина, мм                    | 867                     |
| Глубина, мм                   | 826                     |
| Высота, мм                    | 1268                    |
| Вес (без упаковки), кг        | 98                      |
| Вес (с упаковкой), кг         | 107.8                   |

Пароконвектомат [Tatra TC12D20L](#) 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, электромеханической панелью управления, подсветкой камеры и термощупом. Модель эффективно сочетает в себе функции конвекционной печи, жарочного шкафа, пароварки, плиты и сковороды.

Режимы приготовления: конвекция (30-260 °C), комбинированный режим конвекция+пар (30-230 °C), приготовление на пару (35-130 °C). Дверца с системой лёгкой очистки, выполнена из двойного жаростойкого стекла, защищающего от теплопотери и ожогов при использовании. Режим бесконечного времени приготовления, режим охлаждения камеры, режим готовки в ночное время. Материал корпуса и камеры - нержавеющей сталь. Ручная регулировка открытия выхлопной трубы.

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

**Требуется подключение к воде и канализации.**

**Особенности:**

- Таймер на 120 минут
- 99 программ, каждая может содержать 4 ступени приготовления блюда
- Тип парообразования: инжекторное
- Количество вентиляторов: 2
- Количество скоростей вентиляторов: 2
- Реверс
- Термощуп

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

Цены указаны с учетом НДС.