

Пароконвектомат Tatra TPI 05 D.V

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 и таймером.

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



Особенности:

- 99 программ
- 4 шага приготовления для каждой программы

Опции (заказываются отдельно):

- Душирующее устройство

Цена: 172140 руб.

Характеристики	
Высота	580 мм
Ширина	800 мм
Глубина	700 мм
Мощность	6.7 кВт
Подключение	380 В
Вес (с упаковкой)	70 кг
Подключение воды	3/4"
Вес (без упаковки)	67 кг
Панель управления	электронная
Тип габаритности	GN 1/1
Количество уровней	5
Габариты в упаковке	850x850x730 мм
Температурный режим	от 0 до 280 °С
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Давление подключаемой воды	от 1,5 до 2 бар

Характеристики

Температура подключаемой воды	30 °С
Размер габаритности (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому Мы можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

С уважением

Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23