

Коммерческое предложение от 08.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Pratica TSi-40

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/_pratica_tsi_40



Описание

Пароконвектомат **Pratica TSi-40** предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена электронной панелью управления и 6-ти точечным термощупом. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 444 и AISI 430, изоляция - из керамического волокна.

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

Особенности:

- Ночное приготовление и регенерация
- Интеллектуальная очистка: предлагает варианты очистки в соответствии с уровнем загрязненности печи; рекомендация правильного количества моющего средства
- Сохраненные рецепты: интуитивно понятный интерфейс, который позволяет готовить различные виды продукта одновременно, используя сохраненные результаты
- Генерация пара с системой Steam Power: точная генерация пара с низким расходом энергии
- Хранение до 1000 рецептов до 12 шагов каждый

- Функция быстрого доступа активирует рецепт за 2 нажатия
- Подключение к интернету через Wi-Fi или сетевой кабель RJ45
- Активное управление: оптимизация процессов приготовления с осушением
- Уникальная система ECOPOWER: повторное использование тепла печи
- Порт USB для отчетности HACCP, импорта и экспорта данных, обновления программного обеспечения и настроек
- Регулируемые по высоте ножки

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 40 GN 1/1-65

Опции (заказываются отдельно):

- Тележка-шпилька вкатная на 20 уровней вместимостью 40 GN 1/1-65
- Водяной фильтр
- Поддон для сбора жира

Характеристики

Подключение к водопроводу	Да
Мощность	45.8 кВт
Ширина	1384 мм
Глубина	1065 мм
Высота	1960 мм
Страна производства	Бразилия
Температурный режим	от 30 до 260 °С
Установка	напольный
Количество уровней	20
Подключение	380 В
Расстояние между уровнями	65 мм
Тип и размер gastronorm и противней	GN 1/1 (530x325 / 500x300 мм)
Панель управления	электронная
Автоматическая мойка	Да
Способ образования пара	инжектор
Термошуп	Да
Бренд	Pratica

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.