

Коммерческое предложение от 20.10.2025

Тандыр электрический Тандыр Профи ТПР-6

Цена с НДС: 253 900 руб.

Артикул: 649411





Россия
380
6
820
820
1100
330
370

Тандыр электрический <u>Тандыр Профи ТПР-6</u> профессиональное оборудование, разработанное специально для кафе, пекарен и ресторанов. Является альтернативой всех существующих на нашем рынке костровых тандыров. Модель ТПР-6 предназначена как для выпекания хлебобулочных изделий лепешек, самсы, хлеба,лаваша, так и для приготовления мясных блюд. С помощью тандыра ТПР-6 Вы с легкостью можете разнообразить меню Вашего кафе или ресторана.

Основные характеристики тандыра ТПР-6:

- Тандыр работает под напряжением 380 Вольт.
- Внутренние тэны устроены таким образом, что они практически вечны.
- Тэн в основании может меняться (зип не предусмотрен, но можем реализовать отдельно (3,5 Квт).
- Внешние размеры тандыра: 820x820x1100 мм
- Внутренние размеры: 700х630 мм
- Шнур питания длиной 3 метра (2.5мм х 5) оснащен вилкой 16А 380В
- Способ управления описан в инструкции по эксплуатации.
- Гарантийный срок на изделие 12 месяцев.

Высокая производительность:

- Тандыр ТПР-6 способен изготовить 18-20 лепешек (300гр), 60-70 самсы в зависимости от размера каждые 13-18 минут.
- Превосходные потребительские свойства и соответствие всем гигиеническим требованиям.
- Для постоянного поддержания необходимой температуры мы оборудовали тандыр специальным прибором, а также оснастили дополнительным электронагревателем в основании для выпечки хлеба.
- Благодаря пульту управления тандыром, Вы с легкостью сможете установить необходимую температуру для конкретного продукта. В целях стабильной и безопасной работы оборудования, мы защитили пульт управления специальной термостойкой пластмассой.
- Сам тандыр изготовлен из жаропрочной глины, обожженной при температуре 1200 °C, и имеющей толщину от 4 до 5 см, что делает тандыр прочным и экологичным.

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день. Цены указаны с учетом НДС.