

Коммерческое предложение от 25.10.2025

Пароконвектомат Tatra TPI 05 M.V

Цена с НДС: 165 096 руб.

Артикул: 990416



Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	5
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	67
Температурный режим, °С	от 30 до 280°C
Управление	электромеханическое
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	7.4
Ширина, мм	800
Глубина, мм	700
Высота, мм	580
Вес (без упаковки), кг	60
Вес (с упаковкой), кг	70

Пароконвектомат <u>Tatra TPI 05 M.V</u> 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 галогеновой лампой и таймером от 0 до 120 минут.

Режимы приготовления: конвекция (50-280°C), комбинированный режим конвекция+пар (50-230°C), приготовление на пару (50-130°C). Дверца с системой лёгкой очистки, выполнена из двойного жаростойкого стекла, защищающего от теплопотери и ожогов при использовании.

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

Дополнительные характеристики:

- Тип образования пара: инжекторный
- Количество вентиляторов: 2
- Количество скоростей вентилятора: 1

• Реверс: есть

Максимальная температура рабочей камеры: 280°С
Количество уровней: 5; GN1/1, 600х400 мм

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