COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 16.11.2026

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, °C	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 Tatra TPI 05 M.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, 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°C
- Количество уровней: 5; GN1/1, 600x400 мм

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