

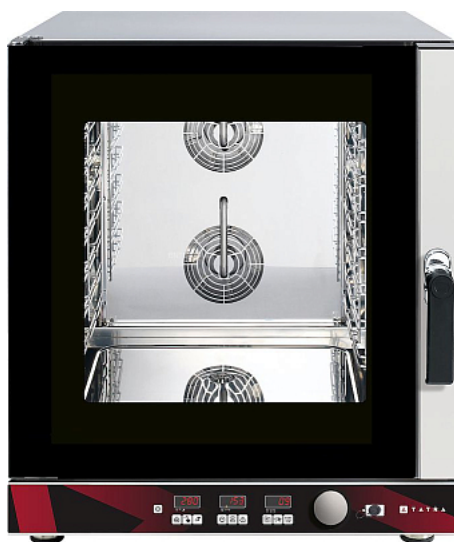
Коммерческое предложение от 15.05.2026

Пароконвектомат Tatra TPI 07 DC.V

Цена с НДС: 218 738 руб.

Артикул: **923682**

Есть в наличии



| | |
|-------------------------------|-------------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Турция |
| Способ образования пара | инжектор |
| Количество уровней | 7 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип gastronorm/противня | от GN 1/1 до 600x400 мм |
| Расстояние между уровнями, мм | 67 |
| Температурный режим, °C | от 30 до 260 °C |
| Управление | электронное |
| Автоматическая мойка | Есть |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 10.8 |
| Ширина, мм | 817 |
| Глубина, мм | 780 |
| Высота, мм | 990 |
| Вес (без упаковки), кг | 98 |
| Вес (с упаковкой), кг | 115 |

Пароконвектомат [Tatra TPI 07 DC.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, электронной панелью управления, подсветкой камеры и термощупом. Четыре этапа приготовления блюда для каждой программы.

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

Особенности:

- 99 программ
- Тип пароувлажнения: инжекторное
- Количество вентиляторов: 2
- Количество скоростей вентиляторов: 2
- 3 программы автоматической мойки
- Реверс
- Термощуп

- Функция предварительного разогрева камеры
- Быстрое охлаждение камеры
- Приготовление в режиме Delta T

Дополнительные характеристики:

- Температура подключаемой воды: 30 °C
- Давление подключаемой воды: от 1,5 до 2 бар
- Подключение воды: 3/4"
- Габариты в упаковке: 900x970x1110 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Душирующее устройство
- Подставка

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.