

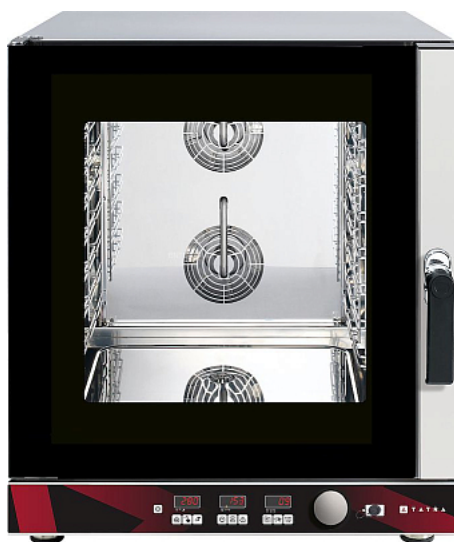
Коммерческое предложение от 15.05.2026

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: ¾"
- 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.