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 12 DC.V



Цена с НДС: 388 383 руб.

Артикул: **665017**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	12
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1, 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	16.1
Ширина, мм	817
Глубина, мм	780
Высота, мм	1340
Вес (без упаковки), кг	131
Вес (с упаковкой), кг	150

Пароконвектомат **Tatra TPI 12 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. Режим бесконечного приготовления, функция предварительного нагрева, функция охлаждения камеры и приготовления по Delta T.

Режимы приготовления: конвекция (50-260°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. Материал корпуса и камеры - нержавеющая сталь.

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

Требуется подключение к воде и канализации.

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

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