

**Коммерческое предложение от 22.01.2026****Пароконвектомат Tatra TPI 20 DC.2V****Цена с НДС: 796 003 руб.****Артикул: 253542****Есть в наличии**

<b>Гарантия</b>	12 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Турция
<b>Способ образования пара</b>	инжектор
<b>Количество уровней</b>	20
<b>Тип подключения</b>	электричество
<b>Тип гастроемкости/противня</b>	GN 1/1
<b>Расстояние между уровнями, мм</b>	67
<b>Температурный режим, °С</b>	от 30 до 260 °С
<b>Управление</b>	электронное
<b>Автоматическая мойка</b>	Есть
<b>Подключение, В</b>	380
<b>Мощность, кВт</b>	28.5
<b>Ширина, мм</b>	1051
<b>Глубина, мм</b>	938
<b>Высота, мм</b>	1900
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	310
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	341

Пароконвектомат [Tatra TPI 20 DC.2V](#) предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена вкатной тележкой на 20 гастроемкостей GN 1/1, 4 реверсивными вентиляторами, электронной панелью управления, подсветкой камеры и термошупом. Корпус и камера пароконвектомата выполнены из пищевой нержавеющей стали.

*Гастроемкости в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.*

**Особенности:**

- Ручные режимы приготовления:
  - Конвекция: от 30 до 260 °С
  - Конвекция + пар: от 30 до 230 °С
  - Пар: от 35 до 130 °С
- 99 программ с 4 шагами приготовления для каждой
- 3 программы автомойки

- Двойное жаропрочное стекло с легкой системой очистки
- Функция предварительного нагрева
- Быстрое охлаждение камеры
- Приготовление в режиме Delta T
- Образование пара с электронной регулировкой впрыска воды
- Режим бесконечного времени приготовления

**Дополнительные характеристики:**

- Температура подключаемой воды: 30 °C
- Давление подключаемой воды: от 1,5 до 2 бар
- Подключение воды: ¾"
- Габариты в упаковке: 1051x938x1900 мм

**Опции (заказываются отдельно):**

- Душирующее устройство

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