COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 09.11.2026

Пароконвектомат Tatra TPI 20 DC.2V



Цена с НДС: 823 850 руб.

Артикул: **253542**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	20
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	67
Температурный режим, °C	от 30 до 260°C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	28.5
Ширина, мм	1051
Глубина, мм	938
Высота, мм	1900
Вес (без упаковки), кг	310
Вес (с упаковкой), кг	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 термощупом. 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 °C
  - Конвекция + пар: от 30 до 230 °C
  - Пар: от 35 до 130 °C
- 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.