

Коммерческое предложение от 22.01.2026**Пароконвектомат Tatra TPI 20 M.1V****Цена с НДС: 666 254 руб.****Артикул: 916025****Есть в наличии**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	20
Тип подключения	электричество
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	67
Температурный режим, °C	от 30 до 280
Управление	электромеханическое
Автоматическая мойка	Нет
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 gastronorm GN 1/1, 4 реверсивными вентиляторами, электромеханической панелью управления, подсветкой камеры и таймером от 0 до 120 минут. Корпус и камера пароконвектомата выполнены из пищевой нержавеющей стали.

Гастронормы в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Особенности:

- Ручные режимы приготовления:
 - Конвекция: от 30 до 280 °C
 - Конвекция + пар: от 30 до 230 °C
 - Пар: от 35 до 130 °C
- Двойное жаропрочное стекло с легкой системой очистки
- Режим бесконечного времени приготовления

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