COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 18.11.2026

Пароконвектомат Tatra TPI 20 M.1V



Цена с НДС: 682 110 руб.

Артикул: **916025**

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 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 гастроемкостей 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.

Гастроемкости 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.