

# Коммерческое предложение от 25.10.2025

# Пароконвектомат Tatra TPI 12 DC.V (GN1/1)

# **Цена с НДС: 252 833 руб.**

**Артикул: 230598** 





Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	12
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	67
Температурный режим, °С	от 30 до 280
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	16.1
Ширина, мм	817
Глубина, мм	780
Высота, мм	1232
Вес (без упаковки), кг	151
Вес (с упаковкой), кг	166.1

Пароконвектомат <u>Tatra TPI 12 DC.V</u> предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 3 реверсивными вентиляторами и таймером.

В комплект поставки входит термощуп. Листы для выпечки в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Данная модель снята с производства, идет распродажа остатков. Вместо нее вышла новая модель <u>Tatra TPI 12 DC.V</u>

#### Особенности:

- 99 программ
- 4 шага приготовления для каждой программы
- 2 скорости вентиляторов
- Система автоматической мойки

### Дополнительные характеристики:

• Температура подключаемой воды: 30 °C

• Давление подключаемой воды: от 1,5 до 2 бар

• Подключение воды: ¾"

• Габариты в упаковке: 900х970х1450 мм

## Опции (заказываются отдельно):

• Душирующее устройство

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