COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 16.11.2026

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



Цена с НДС: 252 833 руб.

Артикул: **230598**

Под заказ

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, °C	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 **Tatra TPI 12 DC.V** 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 Tatra TPI 12 DC.V

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: 900x970x1450 мм

Опции (заказываются отдельно):

- Душирующее устройство

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