

Коммерческое предложение от 05.04.2026

Пароконвектомат Tatra TC05M1L

Цена с НДС: 216 747 руб.

Артикул: **575940**

Под заказ



| | |
|-------------------------------|-------------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Турция |
| Способ образования пара | инжектор |
| Количество уровней | 5 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип gastronorm/противня | от GN 1/1 до 600x400 мм |
| Расстояние между уровнями, мм | 70 |
| Температурный режим, °C | от 30 до 280 °C |
| Управление | электромеханическое |
| Автоматическая мойка | Нет |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 10.5 |
| Ширина, мм | 867 |
| Глубина, мм | 826 |
| Высота, мм | 772 |
| Вес (без упаковки), кг | 78 |
| Вес (с упаковкой), кг | 85.8 |

Пароконвектомат [Tatra TC05M1L](#) предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 2 реверсивными вентиляторами, электромеханической панелью управления, подсветкой камеры. Модель эффективно сочетает в себе функции конвекционной печи, жарочного шкафа, пароварки, плиты и сковороды.

Режимы приготовления: конвекция (30-280 °C), комбинированный режим конвекция+пар (30-230 °C), приготовление на пару (35-130 °C). Дверца с системой лёгкой очистки, выполнена из двойного жаростойкого стекла, защищающего от теплопотери и ожогов при использовании. Режим бесконечного времени приготовления. Материал корпуса и камеры - нержавеющая сталь. Ручная регулировка открытия выхлопной трубы.

Листы для выпечки и gastronorm в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Требуется подключение к воде и канализации.

Особенности:

- Таймер на 120 минут
- 99 программ
- Тип парообразования: инжекторное
- Количество вентиляторов: 2
- Количество скоростей вентиляторов: 1
- Реверс

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