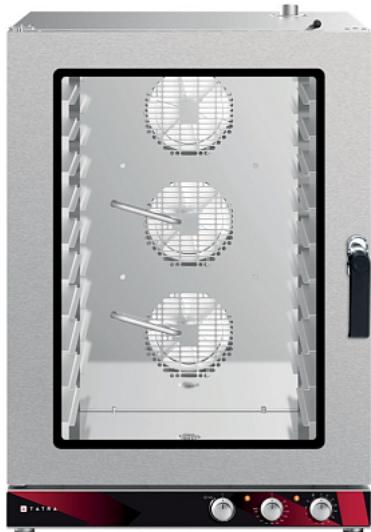


Коммерческое предложение от 25.01.2026**Печь конвекционная Tatra TB10M1L****Цена с НДС: 327 170 руб.****Артикул: 370671****Есть в наличии**

| | |
|--------------------------------------|---------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Турция |
| Количество уровней | 10 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип гастроемкости/противня | 600x400 мм |
| Расстояние между уровнями, мм | 80 |
| Пароувлажнение | Да |
| Подключение к воде | Да |
| Помпа | Нет |
| Температурный режим, °С | от 30 до 280 °С |
| Управление | электромеханическое |
| Автоматическая мойка | Нет |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 15.7 |
| Ширина, мм | 867 |
| Глубина, мм | 826 |
| Высота, мм | 1268 |
| Вес (без упаковки), кг | 78 |
| Вес (с упаковкой), кг | 85.8 |

Печь конвекционная [**Tatra TB10M1L**](#) предназначена для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 3 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 °С), комбинированный режим конвекция+пар (30-230 °С), приготовление на пару (35-130 °С). 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 гастроемкости в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Требуется подключение к воде и канализации.

Особенности:

- Таймер на 120 минут
- Тип парообразования: инжекторное
- Количество вентиляторов: 3
- Количество скоростей вентиляторов: 1
- Реверс

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