COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 20.11.2026

Печь конвекционная Tatra TPI 16 M.2V



Цена с НДС: 705 701 руб.

Артикул: **346734**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Количество уровней	16
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	от 0 до 260 °C
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	330

Пекарский пароконвектомат **Tatra TPI 16 M.2V** предназначен для широкого спектра кондитерских и хлебобулочных изделий из свежего и замороженного теста с применением режимов сочетания конвекции и пара на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Управление при помощи электромеханической панели. Возможность сохранения до 99 программ (по 4 шага приготовления в каждой. Режимы приготовления: конвекция (30-260°C), комбинированный режим конвекция+пар (30-230°C), приготовление на пару (35-130°C). Функции предварительного нагрева и быстрого охлаждения камеры. Материал корпуса и рабочей камеры - нержавеющая сталь, материал двери - закаленное стекло.

В комплекте тележка на 16 уровней для противней 600x400 мм.

Требуется подключение к воде и канализации.

Технические характеристики:

- Реверсивные моторы вентиляторов с 2 скоростями вращения, а также инновационный дизайн камеры обеспечивают однородность приготовления и прекрасный результат для любых блюд
- Таймер на 120 минут

- Режим бесконечного времени приготовления (готовка продолжается до выключения пароконвектомата)
- Приготовление по термощупу
- Приготовление в режиме Delta T
- Готовка в ночное время
- Тип образования пара - инжекторный
- Электронная регулировка впрыска воды
- 3 программы автоматической мойки: легкая, средняя, интенсивная
- Режим ополаскивания без моющего средства
- Подсветка рабочей камеры осуществляется при помощи галогеновой лампы
- Двойная дверь из закаленного стекла с системой легкой очистки эффективно сокращает теплопотери и защищает персонал от ожогов.

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