

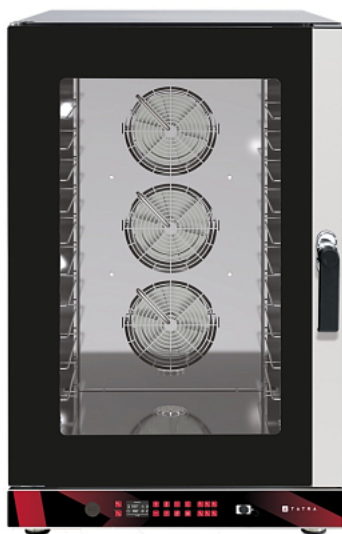
Коммерческое предложение от 05.04.2026

Пароконвектомат Tatra TPI 12 DC.5V

Цена с НДС: 405 300 руб.

Артикул: **198780**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	12
Тип подключения	электричество
Тип gastronorm/противня	от GN 1/1 до 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	67
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	15.8
Ширина, мм	817
Глубина, мм	780
Высота, мм	1340
Вес (без упаковки), кг	128
Вес (с упаковкой), кг	148

Пароконвектомат [Tatra TPI 12 DC.5V](#) предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электронным управлением с 2,4" LCD экраном, 3 вентиляторами, реверсом, автоматической мойкой, термощупом, USB портом и подсветкой галогеновой лампой. Материал камеры и корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал дверцы - двойное жаропрочное стекло.

Листы для выпечки и gastronorm в комплект не входят.

Особенности:

- 5 скоростей вращения вентиляторов
- Ручные режимы приготовления:
 - конвекция: 50-260°C
 - приготовление в комбинированной режиме конвекция+пар: 50-230°C
 - приготовление на пару 50-130°C
- Функции: предварительный нагрев, быстрое охлаждение камеры, приготовление в режиме delta T

- Режим бесконечного времени приготовления (готовка продолжается до выключения пароконвектомата)
- 100 программ с 4 этапами приготовления + предварительный нагрев
- 6 программ быстрого доступа на панели управления
- 3 программы автомойки (легкая, интенсивная, ополаскивание без моющего средства)
- Закругленные углы камеры облегчают очистку аппарата

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.