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.5V



Цена с НДС: 418 325 руб.

Артикул: **198780**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	12
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1, 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 гастроемкости 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.