

## Коммерческое предложение от 21.04.2026

### Пароконвектомат Pratica TSi-10

**Цена с НДС: 1 045 500 руб.**

Артикул: **704570**

Есть в наличии



|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| Гарантия                      | 12 мес.       |
| Страна-производитель          | Бразилия      |
| Количество уровней            | 10            |
| Тип подключения               | электричество |
| Тип габаритности/противня     | GN 1/1        |
| Расстояние между уровнями, мм | 65            |
| Панель управления             | Touch Screen  |
| Управление                    | электронное   |
| Подключение, В                | 380           |
| Мощность, кВт                 | 14.6          |
| Ширина, мм                    | 1056          |
| Глубина, мм                   | 768           |
| Высота, мм                    | 1056          |
| Вес (без упаковки), кг        | 173           |
| Вес (с упаковкой), кг         | 183           |

Пароконвектомат [Pratica TSi-10](#) предназначен для приготовления широкого спектра блюд, а также для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена Touch Screen управлением, интеллектуальной системой очистки, регулировкой температуры и пара, термо-щупом и ножками. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь AISI 444 и [AISI 430](#), материал изоляции - керамическое волокно.

#### Технические характеристики:

- Температурный режим: от 30 °C до 300 °C
- Режимы:
  - комбинированный пар
  - горячий воздух
  - приготовление на пару
  - регенерация
  - режим ручного управления паром
  - режим охлаждения
  - мои рецепты
  - разность температур
  - ночное приготовление

- Интеллектуальная система очистки: предлагает программу мойки и количество моющего средства в соответствии с уровнем загрязненности печи
- Запатентованная высокоэффективная энергосберегающая система генерации пара Steam Power: эксклюзивная технология для точного управления выработки и подачи пара
- Интуитивно понятный интерфейс, который позволяет готовить различные виды продуктов одновременно, используя сохраненные рецепты
- Создание и хранение до 1000 рецептов до 12 этапов в каждом
- Функция быстрого доступа к рецепту
- 6-ти ступенчатый термо-щуп для измерения и контроля температуры внутри продукта
- Регулировка пара: от 0% до 100%
- Подключение к интернету через Wi-Fi или сетевой кабель RJ45
- USB-порт для отчетности HACCP, импорта и экспорта данных, обновления программного обеспечения и новых функций печи
- Подключение к водопроводу: рекомендуется подключение через фильтр-водоумягчитель

**Опционально доступно к заказу:**

- Фильтр для воды
- Габаритности GN
- Решетки и противни в ассортименте, Smart Grill, Turbo Grill
- Подставка
- Тележка для съемной структуры

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

Цены указаны с учетом НДС.