COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Пароконвектомат Pratica TSi-40



Цена с НДС: 2 205 880 руб.

Артикул: **764836**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Бразилия
Количество уровней	20
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 2/1, GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	65
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Подключение, В	380
Мощность, кВт	45.8
Ширина, мм	1065
Глубина, мм	1384
Высота, мм	1960
Вес (без упаковки), кг	337
Вес (с упаковкой), кг	410

Пароконвектомат Pratica TSi-40 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.

В комплекте тележка-шпилька вкатная на 20 уровней GN 1/1-65 мм, вместимость 40 гастроёмкостей GN 1/1-65.

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:

- Тележка для загрузки
- Водяной фильтр
- Гастроемкости
- Поддон для сбора жира

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