

Коммерческое предложение от 25.03.2026

Пароконвектомат Tatra TBI 04 DC.5V

Цена с НДС: 220 976 руб.

Артикул: **338271**

Есть в наличии



| | |
|-------------------------------|-------------------------|
| Гарантия | 12 мес. |
| Страна-производитель | Италия |
| Способ образования пара | инжектор |
| Количество уровней | 4 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип габаритности/противня | от GN 1/1 до 600x400 мм |
| Расстояние между уровнями, мм | 80 |
| Пароувлажнение | да |
| Подключение к воде | да |
| Панель управления | Touch Screen |
| Управление | электронное |
| Автоматическая мойка | Есть |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 7.2 |
| Ширина, мм | 814 |
| Глубина, мм | 768 |
| Высота, мм | 615 |
| Вес (без упаковки), кг | 68 |
| Вес (с упаковкой), кг | 83 |

Пароконвектомат [Tatra TBI 04 DC.5V](#) предназначен для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электронным управлением с LCD экраном 2.4", 2 реверсивными вентиляторами, инжекторным пароувлажнением, автоматической мойкой, USB портом, подсветкой галогенной лампой и закругленными краями для легкой чистки. Материал камеры и корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал дверцы - двойное жаропрочное стекло.

Габаритности и противни в комплект не входят.

Технические характеристики:

- Температурные режимы приготовления:
 - Конвекция: от 30 до 260 °C

- Конвекция+пар: от 30 до 230 °C
- Пар: от 35 до 130 °C
- Универсальные направляющие для приготовления в гостроемкостях
- Стекло дверцы с системой легкой очистки
- Вентиляторы с 5 скоростями вращения для выпекания деликатных и легких продуктов
- Возможность сохранения до 100 рецептов с 4 этапами приготовления, с названием и изображением
- 6 программ быстрого доступа
- Регулировка времени приготовления, температуры и уровня пароувлажнения
- Возможность задавать скорость вращения вентиляторов
- Режимы приготовления: конвекция, конвекция+пар, пар
- Функции:
 - Предварительный нагрев
 - Режим бесконечного времени приготовления (продолжается до выключения пароконвектомата)
 - Мультитаймер
 - Приготовление с отложенным запуском
 - Быстрое охлаждение
 - Расстойка
- 3 программы автоматической мойки: легкая, интенсивная и ополаскивание без моющего средства
- Отложенный запуск автомойки
- Необходимо подключение к воде и канализации
- Расположение дверных петель слева без возможности перенавешивания
- USB порт позволяет выгружать и загружать рецепты и изображения, выгружать данные HACCP, обновлять ПО
- Wi-Fi подключение делает возможным управлять пароконвектоматом со смартфона или планшета

Опционально доступно к заказу:

- Душирующее устройство
- Температурный щуп

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

Цены указаны с учетом НДС.