

Коммерческое предложение от 03.07.2026

Пароконвектомат Tatra TBI 04 DC.5V

Цена с НДС: 204 757 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	GN 1/1, 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.