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 TBI 04 M.V

Цена с НДС: 169 512 руб.

Артикул: **271440**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Управление	электромеханическое
Автоматическая мойка	нет
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 M.V предназначен для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена электромеханическим управлением с LCD экраном 2.4", 2 реверсивными вентиляторами, инжекторным пароувлажнением, таймером, подсветкой галогенной лампой и закругленными краями для легкой чистки. Материал камеры и корпуса - высококачественная нержавеющая сталь, материал дверцы - двойное жаропрочное стекло.

Гастроемкости 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 гастроемкостях
- Стекло дверцы с системой легкой очистки

- Вентиляторы с 1 скоростью вращения
- Регулировка времени приготовления, температуры и уровня пароувлажнения
- Режимы приготовления: конвекция, конвекция+пар, пар
- Режим бесконечного времени приготовления (продолжается до выключения пароконвектомата)
- Необходимо подключение к воде и канализации
- Расположение дверных петель слева без возможности перенавешивания

Опционально доступно к заказу:

- Душирующее устройство

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