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 06 DC.5V



Цена с НДС: 313 150 руб.

Артикул: **995042**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10.6
Ширина, мм	817
Глубина, мм	825
Высота, мм	983
Вес (без упаковки), кг	98
Вес (с упаковкой), кг	113

Пароконвектомат Tatra TBI 06 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.

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 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.