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 10 M.V



Цена с НДС: 300 060 руб.

Артикул: **842017**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
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	15.8
Ширина, мм	817
Глубина, мм	825
Высота, мм	1317
Вес (без упаковки), кг	128
Вес (с упаковкой), кг	144

Пароконвектомат Tatra TBI 10 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", 3 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 одной 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.