

## Коммерческое предложение от 27.05.2026

### Пароконвектомат Tatra TBI 10 M.V

**Цена с НДС: 282 328 руб.**

Артикул: **842017**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип gastronorm/противня	от GN 1/1 до 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Пароувлажнение	да
Подключение к воде	да
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.

*Гастронормы 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.