COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 19.11.2026

Пароконвектомат Tatra TPI 12 M.V



Цена с НДС: 300 134 руб.

Артикул: **421444**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	12
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	67
Температурный режим, °C	от 60 до 280
Управление	электромеханическое
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	16.1
Ширина, мм	817
Глубина, мм	780
Высота, мм	1340
Вес (без упаковки), кг	131
Вес (с упаковкой), кг	150

Пароконвектомат Tatra TPI 12 M.V предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 3 реверсивными вентиляторами, электромеханической панелью управления, подсветкой камеры галогеновой лампой и таймером от 0 до 120 минут.

Режимы приготовления: конвекция (50-280°C), комбинированный режим конвекция+пар (50-230°C), приготовление на пару (50-130°C). Дверца с системой лёгкой очистки, выполнена из двойного жаростойкого стекла, защищающего от теплопотери и ожогов при использовании.

Листы для выпечки и гастроемкости в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.

Дополнительные характеристики:

- Тип образования пара: инжекторный
- Количество вентиляторов: 3
- Количество скоростей вентилятора: 1

- Реверс: есть
- Максимальная температура рабочей камеры: 280 °C

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