

Коммерческое предложение от 13.09.2026**Пароконвектомат Pratica TSi-10****Цена с НДС: 1 168 500 руб.****Артикул: 704570****Есть в наличии**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Бразилия
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гостроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	65
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Подключение, В	380
Мощность, кВт	14.6
Ширина, мм	1056
Глубина, мм	768
Высота, мм	1056
Вес (без упаковки), кг	173
Вес (с упаковкой), кг	183

Пароконвектомат [Pratica TSi-10](#) предназначен для приготовления широкого спектра блюд, а также для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена Touch Screen управлением, интеллектуальной системой очистки, регулировкой температуры и пара, термо-щупом и ножками. Материал корпуса - высококачественная нержавеющая сталь AISI 444 и [AISI 430](#), материал изоляции - керамическое волокно.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 30 °C до 300 °C
- Режимы:
 - комбинированный пар
 - горячий воздух
 - приготовление на пару
 - регенерация
 - режим ручного управления паром
 - режим охлаждения
 - мои рецепты
 - разность температур
 - ночное приготовление

- Интеллектуальная система очистки: предлагает программу мойки и количество моющего средства в соответствии с уровнем загрязненности печи
- Запатентованная высокоэффективная энергосберегающая система генерации пара Steam Power: эксклюзивная технология для точного управления выработки и подачи пара
- Интуитивно понятный интерфейс, который позволяет готовить различные виды продуктов одновременно, используя сохраненные рецепты
- Создание и хранение до 1000 рецептов до 12 этапов в каждом
- Функция быстрого доступа к рецепту
- 6-ти ступенчатый термо-щуп для измерения и контроля температуры внутри продукта
- Регулировка пара: от 0% до 100%
- Подключение к интернету через Wi-Fi или сетевой кабель RJ45
- USB-порт для отчетности HACCP, импорта и экспорта данных, обновления программного обеспечения и новых функций печи
- Подключение к водопроводу: рекомендуется подключение через фильтр-водоумягчитель

Опционально доступно к заказу:

- Фильтр для воды
- Гастроемкости GN
- Решетки и противни в ассортименте, Smart Grill, Turbo Grill
- Подставка
- Тележка для съемной структуры

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.