

Коммерческое предложение от 13.09.2026**Пароконвектомат Pratica TSi-20****Цена с НДС: 1 442 100 руб.****Артикул: 345339****Под заказ**

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Бразилия
Количество уровней	20
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	65
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Подключение, В	380
Мощность, кВт	21.3
Ширина, мм	1056
Глубина, мм	1241
Высота, мм	1185
Вес (без упаковки), кг	210
Вес (с упаковкой), кг	284

Пароконвектомат [Pratica TSi-20](#) 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.

В комплекте турбо-гриль, состоящий из гриля и решетки для загрузки.

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:

- Тележка для загрузки
- Водяной фильтр
- Гастроемкости
- Поддон для сбора жира

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

Цены указаны с учетом НДС.