

## Коммерческое предложение от 22.01.2025

### Пароконвектомат Tatra TPI 20 DC.2V

**Цена с НДС: 854 410 руб.**

Артикул: **253542**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Турция
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	20
Тип подключения	электричество
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	67
Температурный режим, °C	от 30 до 260 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	28.5
Ширина, мм	1051
Глубина, мм	938
Высота, мм	1900
Вес (без упаковки), кг	310
Вес (с упаковкой), кг	341

Пароконвектомат [Tatra TPI 20 DC.2V](#) предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена вкатной тележкой на 20 gastronorm GN 1/1, 4 реверсивными вентиляторами, электронной панелью управления, подсветкой камеры и термощупом. Корпус и камера пароконвектомата выполнены из пищевой нержавеющей стали.

*Гастронормы в комплект поставки не входят и приобретаются отдельно.*

#### Особенности:

- Ручные режимы приготовления:
  - Конвекция: от 30 до 260 °C
  - Конвекция + пар: от 30 до 230 °C
  - Пар: от 35 до 130 °C
- 99 программ с 4 шагами приготовления для каждой
- 3 программы автомойки

- Двойное жаропрочное стекло с легкой системой очистки
- Функция предварительного нагрева
- Быстрое охлаждение камеры
- Приготовление в режиме Delta T
- Образование пара с электронной регулировкой впрыска воды
- Режим бесконечного времени приготовления

**Дополнительные характеристики:**

- Температура подключаемой воды: 30 °C
- Давление подключаемой воды: от 1,5 до 2 бар
- Подключение воды: 3/4"
- Габариты в упаковке: 1051x938x1900 мм

**Опции (заказываются отдельно):**

- Душирующее устройство

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

Цены указаны с учетом НДС.