



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

## Пароконвектомат Tatra TPI 05 D.V

Пароконвектомат **\*\*Tatra TPI 05 D.V\*\*** предназначен для обжаривания, приготовления на пару, бланширования, запекания и других видов тепловой обработки продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена 2 реверсивными вентиляторами и таймером.

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

**\*\*Особенности:\*\***

- \* 99 программ
- \* 4 шага приготовления для каждой программы

**\*\***

...

Полное описание читайте на странице товара:

<https://alfaprom.org/product/parokonvektomat-tatra-tpi-05-d-v/>

Цена: 194249.00 руб.



### Характеристики

|                   |         |
|-------------------|---------|
| Высота            | 580 мм  |
| Ширина            | 800 мм  |
| Глубина           | 700 мм  |
| Мощность          | 6.7 кВт |
| Подключение       | 380 В   |
| Вес (с упаковкой) | 70 кг   |

С уважением,  
Команда АЛЬФАПРОМ - Пищевое и упаковочное  
оборудование. Надежно. Быстро. Удобно.

тел. 8 (800)-200-29-23  
e-mail: sale@alfaprom.org



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

**8 (800) 200-29-23**

|                                      |                      |
|--------------------------------------|----------------------|
| Подключение воды                     | 3/4"                 |
| Вес (без упаковки)                   | 67 кг                |
| Панель управления                    | электронная          |
| Тип гастроемкости                    | GN 1/1               |
| Количество уровней                   | 5                    |
| Габариты в упаковке                  | 850x850x730 мм       |
| Температурный режим                  | от 0 до 280 °C       |
| Страна-производитель                 | Италия               |
| Способ образования пара              | инжектор             |
| Давление подключаемой воды           | от 1,5 до 2 бар      |
| Температура подключаемой воды        | 30 °C                |
| Размер гастроемкости (наруж./внутр.) | 530x325 / 500x300 мм |

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [YouTube](#)

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **ДельтаЛизинг, Альфамобиль, АРЕНЗА-ПРО, ЧЕЛИНДЛИЗИНГ, ФЕРА, Балтийский лизинг** и др.

Мы являемся мульти брендовым поставщиком, поэтому можем осуществить продажу практически любой марки оборудования! Мы осуществляем поставки по всей России. Мы можем подобрать оборудование под любой бюджет и задачу. С нами уже работают **известные компании** федерального масштаба.