



АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org
вакуум-упаковка.рф
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

Пароконвектомат Tatra TPI 05 M.V

Пароконвектомат ****Tatra TPI 05 M.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 от 0 до 120 минут.

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

****Опции (заказываются отдельно):****

* Душирующее устройство



Цена: 163182.00 руб.

Характеристики

Высота	580 мм
Ширина	800 мм
Глубина	700 мм
Мощность	6.7 кВт
Подключение	380 В
Вес (с упаковкой)	70 кг
Подключение воды	3/4"
Вес (без упаковки)	67 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

Панель управления	электромеханическая
Тип гастроемкости	GN 1/1
Количество уровней	5
Габариты в упаковке	850x850x730 мм
Температурный режим	от 60 до 260 °С
Страна-производитель	Италия
Способ образования пара	инжектор
Давление подключаемой воды	от 1,5 до 2 бар
Температура подключаемой воды	30 °С
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.