



# АЛЬФАПРОМ

Пищевое и упаковочное оборудование  
Надежно. Быстро. Удобно

alfaprom.org  
вакуум-упаковка.рф  
elf4mm.ru

8 (800) 200-29-23

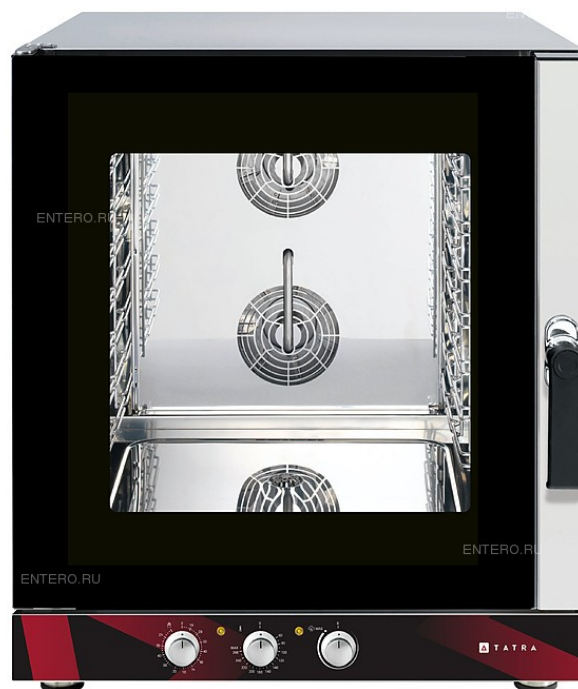
## Пароконвектомат Tatra TPI 07 M.V

Пароконвектомат **\*\*Tatra TPI 07 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: 217242.00 руб.

### Характеристики

|                    |          |
|--------------------|----------|
| Высота             | 900 мм   |
| Ширина             | 817 мм   |
| Глубина            | 780 мм   |
| Мощность           | 10.8 кВт |
| Подключение        | 380 В    |
| Вес (с упаковкой)  | 120 кг   |
| Подключение воды   | 3/4"     |
| Вес (без упаковки) | 117 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                   | 7                    |
| Габариты в упаковке                  | 900x970x1110 мм      |
| Температурный режим                  | от 60 до 260 °С      |
| Страна-производитель                 | Италия               |
| Способ образования пара              | инжектор             |
| Расстояние между уровнями            | 67 мм                |
| 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.