

TATRA

2023



О бренде

Специалисты TATRA знают, как добиться высокого качества блюд, сократить издержки и обеспечить безопасность на предприятии. Воплощая эти знания в технологию, TATRA создает эффективные решения для Вашего бизнеса.

- **Надежность**
- Инженеры TATRA на современных производственных линиях используют лучшие технологии, европейские комплектующие и качественные материалы.

- **С заботой о клиенте**
- Мы поддерживаем склад запасных частей, обеспечиваем клиентов рекомендациями по монтажу и эффективной эксплуатации оборудования.

- **Лучшее предложение**
- Специалисты TATRA тщательно выбирают партнеров, совершенствуют конструкции и внедряют новые технологии. Благодаря этому наши клиенты получают идеальное соотношение цены и качества.

Пароконвектоматы и конвекционные печи
Инжекторные пароконвектоматы и конвекционные печи. Расстоечные шкафы.

Посудомоечное оборудование
Фронтальные и купольные посудомоечные машины.

Кассеты для посудомоечных машин

Модульная тепловая линия 700 серии
Плиты, индукционные плиты, жарочные поверхности, фритюрницы, макароноварки, котлы, сковороды опрокидываемые.

Холодильное оборудование
Холодильные и морозильные шкафы.

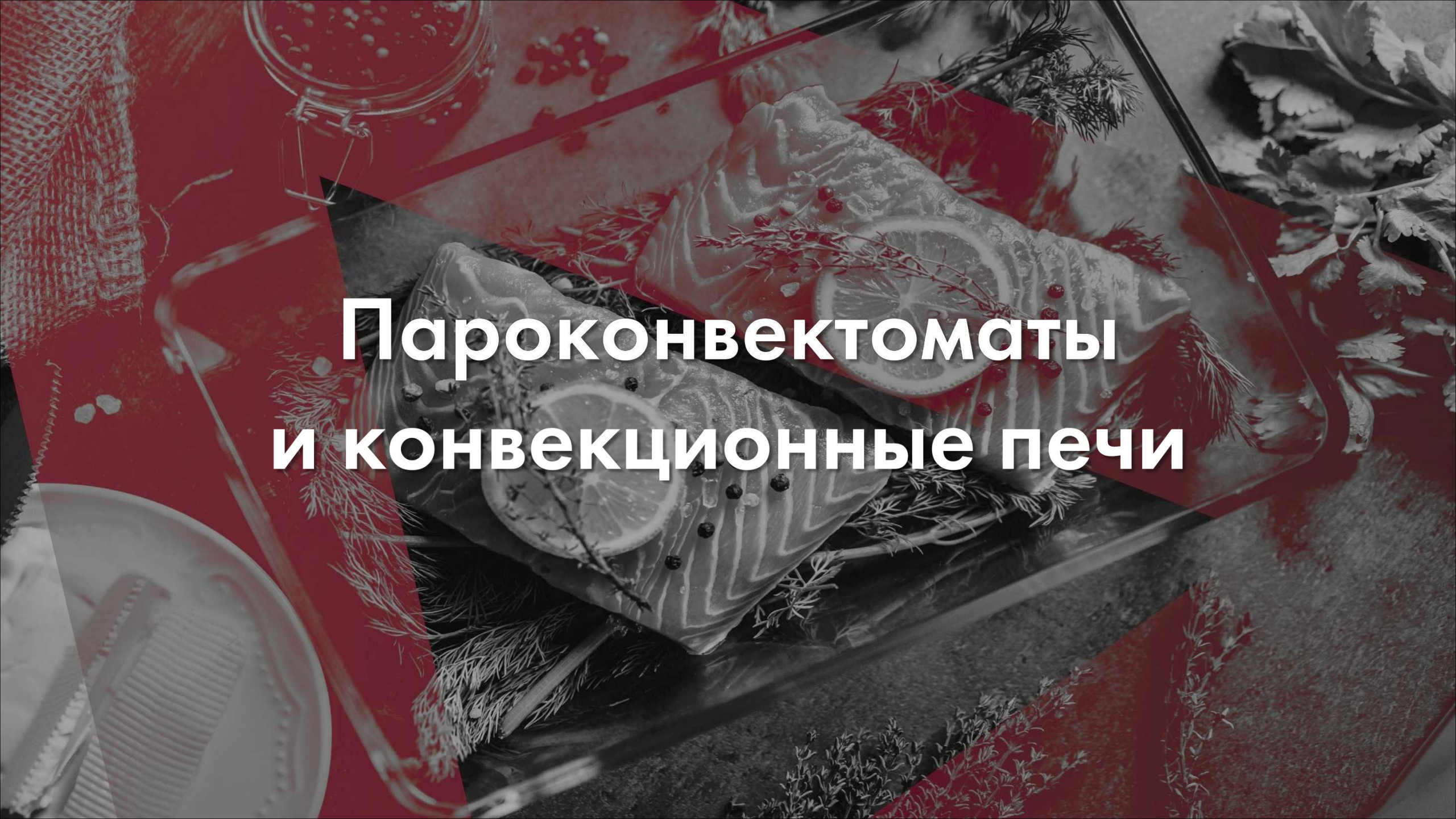
Погружные термостаты

Печи для пиццы

Льдогенераторы
Льдогенераторы кубикового и гранулированного льда.

Грили для шаурмы
Модели с верхним или нижним приводом вращения вертела, модели без привода.

Оборудование для фастфуда
Блинницы, вафельницы со сменными и фиксированными рабочими поверхностями, конвейерные тостеры, грили саламандра, жарочные поверхности, контактные грили, водяные грили.



Пароконвектоматы и конвекционные печи

Пароконвектоматы

Цена

High

Medium

LOW

Apach



Unox



Tecnoeka



Tatra TPI



Abat



Tatra TC, TB, TO, TR



Компромисс

Комфорт

Премиум

Сегмент

ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ





РЕСТОРАНЫ



СУПЕРМАРКЕТЫ



ОТЕЛИ



КУЛИНАРИИ



КЕЙТРИНГ



СТОЛОВЫЕ



TC05M1L

TC07D2CL

TATRA представляет **ГАСТРОНОМИЧЕСКУЮ ЛИНИЮ** - полную серию профессиональных пароконвектоматов, предназначенных для предприятий общественного питания, ресторанов, отелей, продуктовых магазинов, супермаркетов.

Возможности

Комбинированный режим от 30°C до 230°C
Приготовление мяса, запеканок, макаронных изделий, картофеля по-французски.

Пар при температуре от 35°C до130°C
Приготовление деликатных блюд. Сохранение сочности цвета. Идеальная равномерность и нежная текстура.

Конвекционный режим от 30°C до 280°C
Для жарки и выпекания.

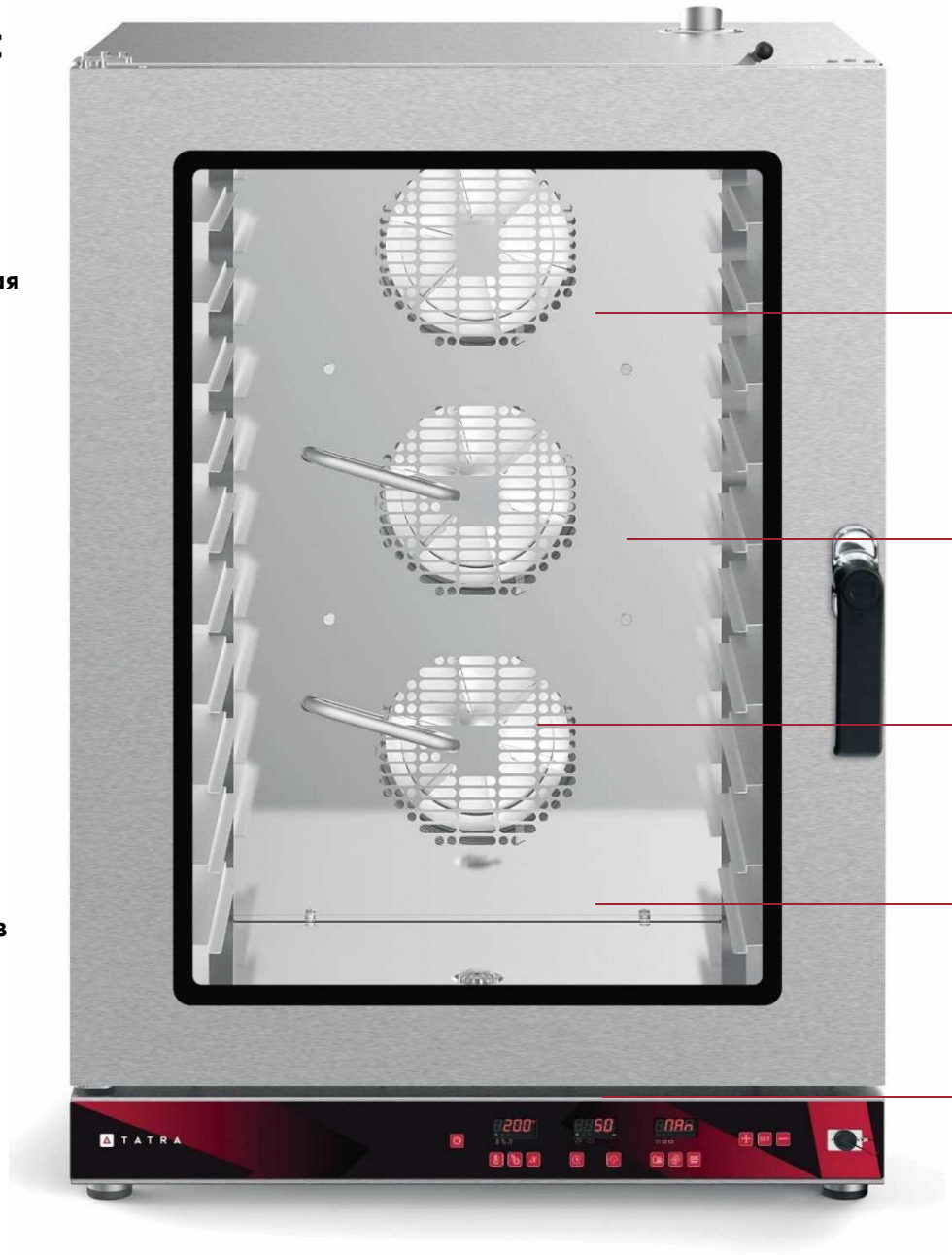
Приготовление с использованием термощупа.
Приготовление в режиме ΔT.

Предварительный нагрев.
Быстрое охлаждение камеры.

Три режима автоматической мойки, режим ополаскивания без моющего средства. Система легкой очистки двери с двойным закаленным стеклом.

Инновационная система удаления лишней влаги из камеры. Режим продолжения готовки до выключения.
Выбор скорости вентиляторов. Подсветка камеры галогеновой лампой. Перенавешивание двери (заводская опция).

Эксплуатация печей и пароконвектоматов, расположенных в 2 яруса, с использованием специальных установочных комплектов.



Качество в деталях

Быстрый нагрев и точное поддержание заданной температуры.

Идеальное распределение воздушных потоков благодаря реверсивным вентиляторам и инновационной конфигурации камеры.

Однородность приготовления даже при полной загрузке.

Безопасность эксплуатации – температура нагрева внешнего стекла двери не превышает 60°C.

Оптимальный расход воды и моющего средства при использовании системы автоматической мойки.

ИТАЛЬЯНСКАЯ СБОРКА. СЕРИЯ TPI. Электронная панель управления.



Температура

Пароувлажнение

Этапы приготовления

Меню

2, 4 ”LCD

Разъем для термощупа

Кнопки быстрого доступа

Порт USB

Старт/Стоп

Вкл/Выкл

Скорость вентилятров

Таймер/Термощуп

Регулировка +/-

СЕРИЯ TPI. Электронная панель управления.

Возможность программирования
(все модели)

Пять скоростей вращения вентиляторов –пятая в два раза ниже первой. Автомойка и термощуп в комплекте.
Универсальные направляющие для работы как с гастроёмкостями GN, так и с пекарскими противнями 600x400.
(модели TPI 05, TPI 07, TPI 12)

Две скорости вращения вентиляторов –вторая в два раза ниже первой. Автомойка и термощуп в комплекте.
В комплекте тележка для гастроёмкостей GN. (модель TPI 20)

TPI 05 DC.5VN



TPI 07 DC.5V



TPI 12 DC.5V





ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	TPI 05 DC.5VN	TPI 07 DC.5V	TPI 12 DC.5V	TPI 20 DC.2V
Количество уровней	5	7	12	20
Тип направляющих	GN 1/1 + 600 x 400			GN 1/1
Расстояние между направляющими (мм)	67			
Термощуп	+			
Автоматическая мойка	+			
Количество вентиляторов	2		3	4
Количество скоростей вентиляторов	**5**			**2**
Максимальная температура (°C)	260			
Мощность (кВт)	7,2	10,6	15,8	28,5
Напряжение (В)	400			
Габариты (мм)	814 x 768 x 616	817 x 780 x 990	817 x 780 x 1340	1051 x 938 x 1900
Вес (кг)	68	98	128	230

ТЕХНОЛОГИИ И ФУНКЦИИ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ СЕРИИ TPI С ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

Серийно: ◆
Опционально: ◇
Недоступно: —

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ		TPI 05 D.V	TPI 07-12 DC.V	TPI 20 DC.2V
Конвекция	30°C - 260°C	◆	◆	◆
Комбинированный режим	30°C - 230°C	◆	◆	◆
Пар	35°C - 130°C	◆	◆	◆
Приготовление с термощупом		—	◆	◆
Приготовление в режиме Delta T		—	◆	◆
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ				
Автоматическое охлаждение		◆	◆	◆
Автоматическая мойка		—	◆	◆
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ				
Программы приготовления	99 программ	◆	◆	◆
Этапы приготовления в каждой программе	4 этапа	◆	◆	◆
Отложенный старт		—	◆	◆
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ				
Двунаправленные вентиляторы		◆	◆	◆
Регулировка скорости вентиляторов	2 скорости	—	◆	◆

ТЕХНОЛОГИИ И ФУНКЦИИ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ СЕРИИ TPI С ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

Серийно: ◆
Опционально: ◇
Недоступно: —

БАШЕННАЯ СИСТЕМА		TPI 05 D.V	TPI 07-12 DC.V	TPI 20 DC.2V
Установка пароконвектоматов друг на друга		◇	◇	—
Установка на расстоечный шкаф		◇	◇	—
Установка на подставку		◇	◇	—
РЕГУЛИРОВКА ЗАСЛОНКИ ВЫТЯЖНОЙ ТРУБЫ				
Всегда открыта		◆	◆	
Кнопкой на панели управления		—	—	◆
ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ				
Режим бесконечного времени приготовления		◆	◆	◆
Предварительный нагрев		◆	◆	◆
Единица измерения температуры °C или °F		◆	◆	◆
Освещение	галогеновая лампа	◆	◆	◆
Система легкой очистки внутреннего стекла		◆	◆	◆
Цифровая регулировка впрыска воды		◆	◆	◆
Открытие двери справа налево		◆	◆	◆
Открытие двери слева направо		—	—	—
Безопасная эксплуатация		◆	◆	◆

ИТАЛЬЯНСКАЯ СБОРКА. СЕРИЯ TPI. Электромеханическая панель управления.

Таймер

Температура

Пароувлажнение



СЕРИЯ TPI. Электромеханическая панель управления.

В комплекте тележка для гастроёмкостей GN. (модель TPI 20)

Универсальные направляющие для работы как с гастроёмкостями GN, так и с пекарскими противнями 600x400. (модели TPI 05, TPI 07, TPI 12)

TPI 20 M1.V



TPI 12 M.V



TPI 07 M.V



TPI 05 M.VN



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	TPI 05 M.VN	TPI 07 M.V	TPI 12 M.V	TPI 20 M.1V
Количество уровней	5	7	12	20
Тип направляющих	GN 1/1 + 600 x 400			GN 1/1
Расстояние между направляющими (мм)				
Термощуп	-			
Автоматическая мойка	-			
Количество вентиляторов	2		3	4
Количество скоростей вентиляторов	1			
Максимальная температура (°C)	280			
Мощность (кВт)	7,2	10,8	16,1	28,5
Напряжение (В)	400			
Габариты (мм)	814 x 768 x 616	817 x 780 x 990	817 x 780 x 1340	1051 x 938 x 1900
Вес (кг)	68	98	131	230

ТЕХНОЛОГИИ И ФУНКЦИИ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ СЕРИИ TPI С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

Серийно: ◆
Опционально: ◇
Недоступно: —

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ		TPI 05 M.V	TPI 07-12 M.V	TPI 20 M.1V
Конвекция	30°C - 280°C	◆	◆	◆
Комбинированный режим	30°C - 230°C	◆	◆	◆
Пар	35°C - 130°C	◆	◆	◆
Приготовление с термощупом		—	—	—
Приготовление в режиме Delta T		—	—	—
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ				
Автоматическое охлаждение		—	—	—
Автоматическая мойка		—	—	—
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ				
Программы приготовления		—	—	—
Этапы приготовления в каждой программе		—	—	—
Отложенный старт		—	—	—
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ				
Двунаправленные вентиляторы		◆	◆	◆
Регулировка скорости вентиляторов		—	—	—

ТЕХНОЛОГИИ И ФУНКЦИИ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ СЕРИИ TPI С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

Серийно: ◆
Опционально: ◇
Недоступно: —

БАШЕННАЯ СИСТЕМА		TPI 05 M.V	TPI 07-12 M.V	TPI 20 M.1V
Установка пароконвектоматов друг на друга		◇	◇	—
Установка на расстоечный шкаф		◇	◇	—
Установка на подставку		◇	◇	—
РЕГУЛИРОВКА ЗАСЛОНКИ ВЫТЯЖНОЙ ТРУБЫ				
Всегда открыта		◆	◆	◆
ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ				
Режим бесконечного времени приготовления		◆	◆	◆
Предварительный нагрев	вручную	◆	◆	◆
Единица измерения температуры °C или °F		◇	◇	◇
Освещение	галогеновая лампа	◆	◆	◆
Система легкой очистки внутреннего стекла		◆	◆	◆
Цифровая регулировка впрыска воды		—	—	—
Открытие двери справа налево		◆	◆	◆
Открытие двери слева направо		—	—	—
Безопасная эксплуатация		◆	◆	◆

РОССИЙСКАЯ СБОРКА. СЕРИЯ ТС. Электронная панель управления.



Разъем для термощупа

Вкл/Выкл

Регулировка +/-

Температура

Термощуп

Разница температур ΔТ

Таймер

Пароувлажнение

Программы приготовления
(99 программ по 4 этапа)

Скорость вентиляторов

Старт/Стоп

СЕРИЯ ТС.
Электронная панель управления.

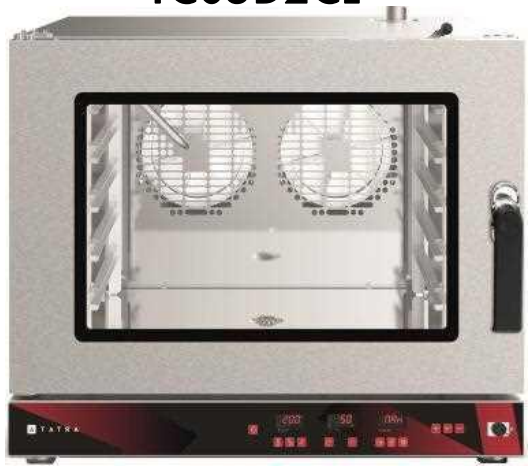
Две скорости вращения вентиляторов – стандартная и в два раза пониженная.

Универсальные направляющие для работы как с гастроемкостями GN,
так и с пекарскими противнями 600x400.

Возможность программирования и термощуп в комплекте.

Возможность выбора автомойки – в комплекте или без неё.

TC05D20L
TC05D2CL



TC07D20L
TC07D2CL



TC12D20L
TC12D2CL



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	TC05D20L TC05D2CL	TC07D20L TC07D2CL	TC12D20L TC12D2CL
Количество уровней	5	7	12
Тип направляющих	GN 1/1 + 600 x 400		
Расстояние между направляющими (мм)	70		
Термощуп	+		
Автоматическая мойка	C – модель с автоматической мойкой		
Количество вентиляторов	2		3
Количество скоростей вентиляторов	2		
Максимальная температура (°C)	260		
Мощность (кВт)	10,5		15,7
Напряжение (В)	400		
Габариты (мм)	867 x 826 x 772	867 x 826 x 932	867 x 826 x 1268
Вес (кг)	78	98	131

ТЕХНОЛОГИИ И ФУНКЦИИ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ СЕРИИ TC С ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

Серийно: ◆
Опционально: ◇
Недоступно: —

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ		TC05-07-12D20L	TC05-07-12D2CL
Конвекция	30°C - 260°C	◆	◆
Комбинированный режим	30°C - 230°C	◆	◆
Пар	35°C - 130°C	◆	◆
Приготовление с термощупом		◆	◆
Приготовление в режиме Delta T		◆	◆
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ			
Автоматическое охлаждение		◆	◆
Автоматическая мойка		—	◆
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ			
Программы приготовления	99 программ	◆	◆
Этапы приготовления в каждой программе	4 этапа	◆	◆
Отложенный старт		◆	◆
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ			
Двунаправленные вентиляторы		◆	◆
Регулировка скорости вентиляторов	2 скорости	◆	◆

ТЕХНОЛОГИИ И ФУНКЦИИ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ СЕРИИ TC С ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

Серийно: ◆
Опционально: ◇
Недоступно: —

БАШЕННАЯ СИСТЕМА		TC05-07-12D20L	TC05-07-12D2CL
Установка пароконвектоматов друг на друга		◇	◇
Установка на расстоечный шкаф		◇	◇
Установка на подставку		◇	◇
РЕГУЛИРОВКА ЗАСЛОНКИ ВЫТЯЖНОЙ ТРУБЫ			
Вручную		◆	◆
ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ			
Режим бесконечного времени приготовления		◆	◆
Предварительный нагрев		◆	◆
Единица измерения температуры °C или °F		◆	◆
Освещение	галогеновая лампа	◆	◆
Система легкой очистки внутреннего стекла		◆	◆
Цифровая регулировка впрыска воды		◆	◆
Открытие двери справа налево		◆	◆
Открытие двери слева направо		◇	◇
Безопасная эксплуатация		◆	◆

РОССИЙСКАЯ СБОРКА. СЕРИЯ TC. Электромеханическая панель управления.



СЕРИЯ TC. Электромеханическая панель управления.

Универсальные направляющие для работы как с гастроёмкостями GN, так и с пекарскими противнями 600x400.

TC05M1L



TC07M1L



TC12M1L



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	TC05M1L	TC07M1L	TC12M1L
Количество уровней	5	7	12
Тип направляющих	GN 1/1 + 600 x 400		
Расстояние между направляющими (мм)	70		
Термощуп	-		
Автоматическая мойка	-		
Количество вентиляторов	2		3
Количество скоростей вентиляторов	1		
Максимальная температура (°C)	280		
Мощность (кВт)	10,5		15,7
Напряжение (В)	400		
Габариты (мм)	867 x 826 x 772	867 x 826 x 932	867 x 826 x 1268
Вес (кг)	78	98	131

ТЕХНОЛОГИИ И ФУНКЦИИ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ СЕРИИ TC С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

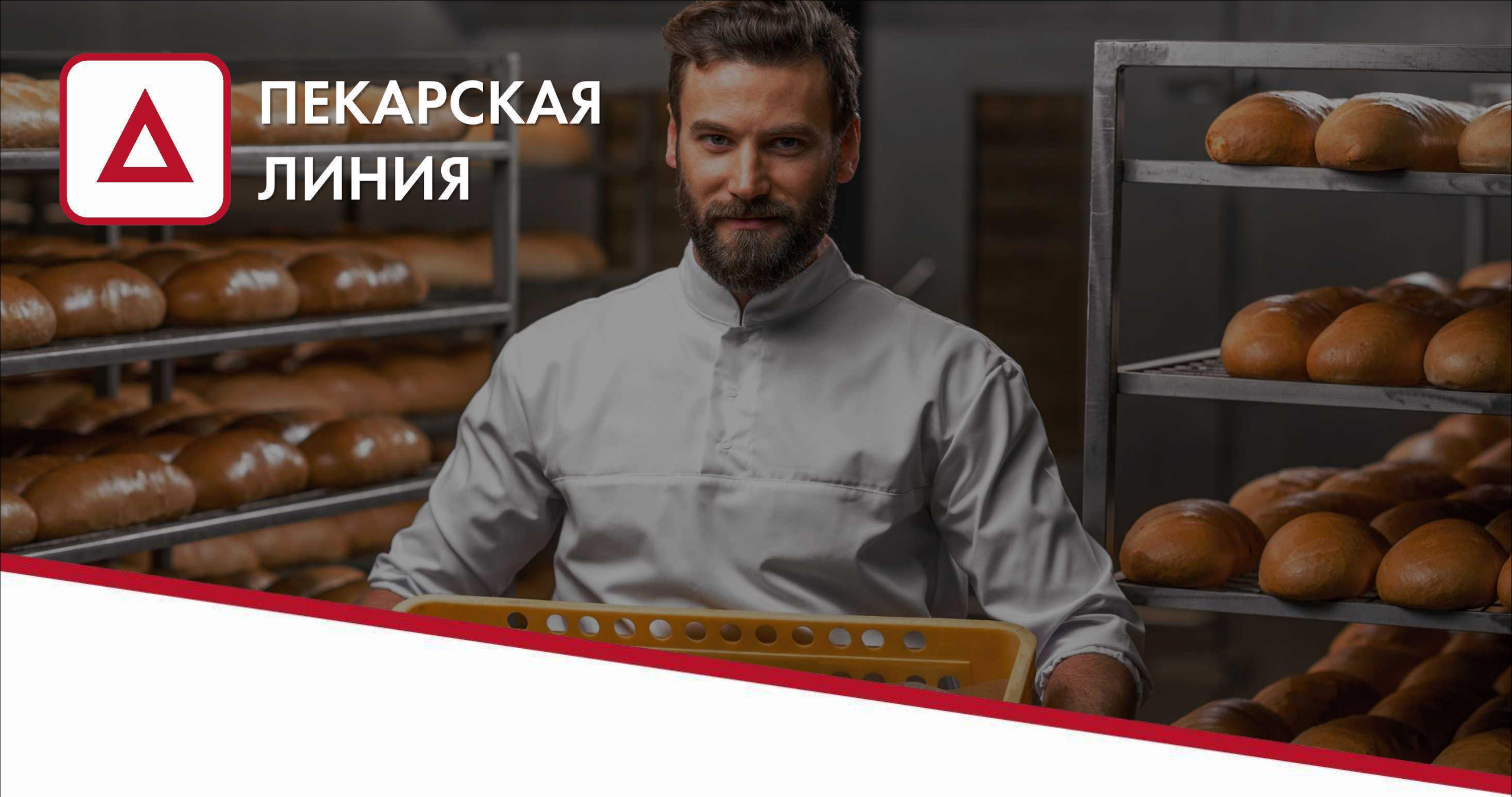
Серийно: ◆
Опционально: ◇
Недоступно: —

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ		TC05-07-12M1L
Конвекция	30°C - 280°C	◆
Комбинированный режим	30°C - 230°C	◆
Пар	35°C - 130°C	◆
Приготовление с термощупом		—
Приготовление в режиме Delta T		—
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ		
Автоматическое охлаждение		—
Автоматическая мойка		—
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ		
Программы приготовления		—
Этапы приготовления в каждой программе		—
Отложенный старт		—
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ		
Двунаправленные вентиляторы		◆
Регулировка скорости вентиляторов		—

ТЕХНОЛОГИИ И ФУНКЦИИ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ СЕРИИ TC С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

Серийно: ◆
Опционально: ◇
Недоступно: —

БАШЕННАЯ СИСТЕМА		TC05-07-12M1L
Установка пароконвектоматов друг на друга		◇
Установка на расстоечный шкаф		◇
Установка на подставку		◇
РЕГУЛИРОВКА ЗАСЛОНКИ ВЫТЯЖНОЙ ТРУБЫ		
Вручную		◆
ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ		
Режим бесконечного времени приготовления		◆
Предварительный нагрев	вручную	◆
Единица измерения температуры °C или °F		◇
Освещение	галогеновая лампа	◆
Система легкой очистки внутреннего стекла		◆
Цифровая регулировка впрыска воды		—
Открытие двери справа налево		◆
Открытие двери слева направо		◇
Безопасная эксплуатация		◆


ПЕКАРСКАЯ
ЛИНИЯ



ПЕКАРНИ



КОНДИТЕРСКИЕ



РЕСТОРАНЫ



СУПЕРМАРКЕТЫ



КАФЕ



ЗАКУСОЧНЫЕ



TB10D2CL



TB06D2CL

TATRA представляет **ПЕКАРСКУЮ ЛИНИЮ** - полную серию профессиональных пароконвертоматов, предназначенных для использования в кондитерских, пекарнях, ресторанах, отелях, супермаркетах, барах и закусочных.

РОССИЙСКАЯ СБОРКА. СЕРИЯ ТВ. Электронная панель управления.



Разъем для термощупа

Вкл/Выкл

Регулировка +/-

Температура

Термощуп

Разница температур ΔT

Таймер

Пароувлажнение

Программы приготовления
(99 программ по 4 этапа)

Скорость вентиляторов

Старт/Стоп

СЕРИЯ ТВ. Электронная панель управления.

Возможность выбора автомойки – в комплекте или без неё.

Две скорости вращения вентиляторов – стандартная и в два раза пониженная.

Направляющие для работы с пекарскими противнями и хлебными формами на спайках 600x400.

Возможность программирования.

TB06D20L
TB06D2CL



TB10D20L
TB10D2CL



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	TB06D20L TB06D2CL	TB10D20L TB10D2CL
Количество уровней	6	10
Тип направляющих	600 x 400	
Расстояние между направляющими (мм)	80	
Термощуп	опция	
Автоматическая мойка	C – модель с автоматической мойкой	
Количество вентиляторов	2	3
Количество скоростей вентиляторов	2	
Максимальная температура (°C)	260	
Мощность (кВт)	10,5	15,7
Напряжение (В)	400	
Габариты (мм)	867 x 826 x 932	867 x 826 x 1268
Вес (кг)	98	131

ТЕХНОЛОГИИ И ФУНКЦИИ ПЕКАРСКИХ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ СЕРИИ TB С ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

Серийно: ◆
Опционально: ◇
Недоступно: —

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ		TB06-10D20L	TB06-10D2CL
Конвекция	30°C - 260°C	◆	◆
Комбинированный режим	30°C - 230°C	◆	◆
Пар	35°C - 130°C	◆	◆
Приготовление с термощупом		◇	◇
Приготовление в режиме Delta T		◇	◇
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ			
Автоматическое охлаждение		◆	◆
Автоматическая мойка		—	◆
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ			
Программы приготовления	99 программ	◆	◆
Этапы приготовления в каждой программе	4 этапа	◆	◆
Отложенный старт		◆	◆
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ			
Двунаправленные вентиляторы		◆	◆
Регулировка скорости вентиляторов	2 скорости	◆	◆

ТЕХНОЛОГИИ И ФУНКЦИИ ПЕКАРСКИХ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ СЕРИИ TB С ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

Серийно: ◆
Опционально: ◇
Недоступно: —

БАШЕННАЯ СИСТЕМА		TB06-10D20L	TB06-10D2CL
Установка пароконвектоматов друг на друга		◇	◇
Установка на расстоечный шкаф		◇	◇
Установка на подставку		◇	◇
РЕГУЛИРОВКА ЗАСЛОНКИ ВЫТЯЖНОЙ ТРУБЫ			
Вручную		◆	◆
ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ			
Режим бесконечного времени приготовления		◆	◆
Предварительный нагрев		◆	◆
Единица измерения температуры °C или °F		◆	◆
Освещение	галогеновая лампа	◆	◆
Система легкой очистки внутреннего стекла		◆	◆
Цифровая регулировка впрыска воды		◆	◆
Открытие двери справа налево		◆	◆
Открытие двери слева направо		◇	◇
Безопасная эксплуатация		◆	◆

РОССИЙСКАЯ СБОРКА. СЕРИЯ ТВ. Электромеханическая панель управления.

Температура

Таймер

Пароувлажнение



СЕРИЯ ТВ. Электромеханическая панель управления.

Направляющие для работы с пекарскими противнями и
хлебными формами на спайках 600x400.

TB06M1L



TB10M1L



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	TB06M1L	TB10M1L
Количество уровней	6	10
Тип направляющих	600 x 400	
Расстояние между направляющими (мм)	80	
Термощуп	-	
Автоматическая мойка	-	
Количество вентиляторов	2	3
Количество скоростей вентиляторов	1	
Максимальная температура (°C)	280	
Мощность (кВт)	10,5	15,7
Напряжение (В)	400	
Габариты (мм)	867 x 826 x 932	867 x 826 x 1268
Вес (кг)	98	131

ТЕХНОЛОГИИ И ФУНКЦИИ ПЕКАРСКИХ ПАРОКОНВЕРТОМАТОВ СЕРИИ TB С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

Серийно: ◆
Опционально: ◇
Недоступно: —

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ		TB06-10M1L
Конвекция	30°C - 280°C	◆
Комбинированный режим	30°C - 230°C	◆
Пар	35°C - 130°C	◆
Приготовление с термощупом		—
Приготовление в режиме Delta T		—
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ		
Автоматическое охлаждение		—
Автоматическая мойка		—
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ		
Программы приготовления		—
Этапы приготовления в каждой программе		—
Отложенный старт		—
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ		
Двунаправленные вентиляторы		◆
Регулировка скорости вентиляторов		—

ТЕХНОЛОГИИ И ФУНКЦИИ ПЕКАРСКИХ ПАРОКОНВЕРТОМАТОВ СЕРИИ TB С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

Серийно: ◆
Опционально: ◇
Недоступно: —

БАШЕННАЯ СИСТЕМА		TB06-10M1L
Установка пароконвектоматов друг на друга		◇
Установка на расстоечный шкаф		◇
Установка на подставку		◇
РЕГУЛИРОВКА ЗАСЛОНКИ ВЫТЯЖНОЙ ТРУБЫ		
Вручную		◆
ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ		
Режим бесконечного времени приготовления		◆
Предварительный нагрев	вручную	◆
Единица измерения температуры °C или °F		◇
Освещение	галогеновая лампа	◆
Система легкой очистки внутреннего стекла		◆
Цифровая регулировка впрыска воды		—
Открытие двери справа налево		◆
Открытие двери слева направо		◇
Безопасная эксплуатация		◆



ЛИНИЯ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ



ПЕКАРНИ



КОНДИТЕРСКИЕ



ОТЕЛИ



СУПЕРМАРКЕТЫ



КАФЕ



МИНИМАРКЕТЫ

TATRA представляет линейку компактных профессиональных **КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ** для персонала, работающего на кухнях быстрого питания и нуждающегося в чрезвычайной практичности. Конвекционные печи обеспечивающие великолепное качество выпечки и наивысшую гибкость для занятого на кухне персонала в кондитерских, булочных, отелях, супермаркетах, кафе, барах-закусочных и минимаркетах.



TO46DIHS

TO44DIHS

РОССИЙСКАЯ СБОРКА. Конвекционные печи серии ТО с электронной панелью управления.

Регулировка +/-



Таймер

Стар/Стоп

Вкл/Выкл

Пароувлажнение

Этапы приготовления

Программы приготовления (99 программ по 3 этапа)

TO44DIHS



TO46DIHS



Реверсивные моторы

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	TO44DIHS	TO46DIHS
Количество уровней	4	
Тип направляющих	460 x 340	GN 1/1 + 600 x 400
Расстояние между направляющими (мм)	75	
Пароувлажнение	+	
Количество вентиляторов	1	2
Автореверс вентиляторов	+	
Количество скоростей вентиляторов	1	
Максимальная температура (°C)	260	
Мощность (кВт)	3,2	6,7
Напряжение (В)	230	230/400
Габариты (мм)	560 x 674 x 530	750 x 749 x 553
Вес (кг)	33	45

ТЕХНОЛОГИИ И ФУНКЦИИ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ СЕРИИ TO С ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

Серийно: ◆
Опционально: ◇
Недоступно: —

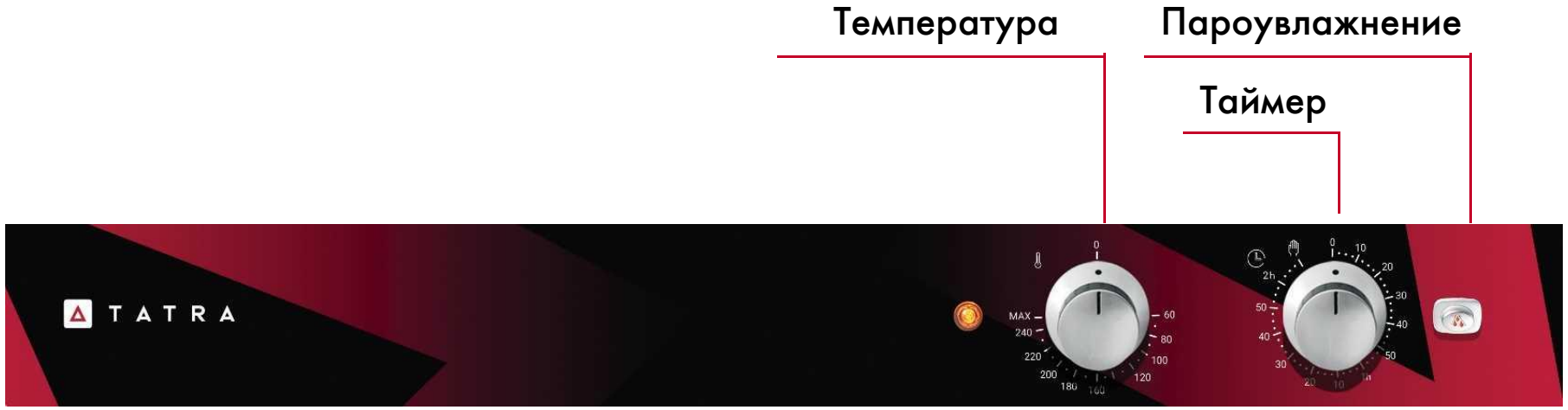
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ		TO44-46DIHS
Конвекция	30°C - 260°C	◆
Комбинированный режим	90°C - 230°C	◆
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ		
Программы приготовления	99 программ	◆
Этапы приготовления в каждой программе	3 этапа	◆
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ		
Двунаправленные вентиляторы		◆
Регулировка скорости вентиляторов		—

ТЕХНОЛОГИИ И ФУНКЦИИ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ СЕРИИ TO С ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

Серийно: ◆
Опционально: ◇
Недоступно: —

БАШЕННАЯ СИСТЕМА		TO44-46DIHS
Установка печей друг на друга		◇
Установка на расстоечный шкаф		◇
Установка на подставку		◇
ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ		
Режим бесконечного времени приготовления		◆
Предварительный нагрев		◆
Единица измерения температуры °C или °F		◆
Освещение	галогеновая лампа	◆
Система легкой очистки внутреннего стекла		◆
Цифровая регулировка впрыска воды		◆
Откидная дверь		◆
Безопасная эксплуатация		◆

РОССИЙСКАЯ СБОРКА. Конвекционные печи серии ТО с электромеханической панелью управления.



Реверсивные моторы (модель ТО46MIHS)

Кнопка увлажнения (модели ТО46MIHS, ТО46MHS, ТО44MHS)

ТО44MS



ТО44MHS



ТО46MHS



ТО46MIHS



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	TO44MS	TO44MHS	TO46MHS	TO46MIHS
Количество уровней	4			
Тип направляющих	460 x 340		GN 1/1 + 600 x 400	
Расстояние между направляющими (мм)	75			
Пароувлажнение	-	+ (кнопка подачи пара)		
Количество вентиляторов	1		2	
Автореверс вентиляторов	-			+
Количество скоростей вентиляторов	1			
Максимальная температура (°C)	280			
Мощность (кВт)	3,1		3,3	6,7
Напряжение (В)	230		230/400	
Габариты (мм)	560 x 674 x 530		750 x 749 x 553	
Вес (кг)	28	32	45	

ТЕХНОЛОГИИ И ФУНКЦИИ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ СЕРИИ ТО С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

Серийно: ◆
Опционально: ◇
Недоступно: —

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ		TO44MS	TO44-46MHS	TO46MIHS
Конвекция	30°C - 280°C	◆	◆	◆
Комбинированный режим	90°C - 230°C	—	◆	◆
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ				
Программы приготовления		—	—	—
Этапы приготовления в каждой программе		—	—	—
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ				
Двунаправленные вентиляторы		—	—	◆
Регулировка скорости вентиляторов		—	—	—
БАШЕННАЯ СИСТЕМА				
Установка печей друг на друга		◇	◇	◇
Установка на расстоечный шкаф		◇	◇	◇
Установка на подставку		◇	◇	◇

ТЕХНОЛОГИИ И ФУНКЦИИ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ СЕРИИ TO С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

Серийно: ◆
Опционально: ◇
Недоступно: —

ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ		TO44MS	TO44-46MHS	TO46MIHS
Режим бесконечного времени приготовления		◆	◆	◆
Предварительный нагрев	вручную	◆	◆	◆
Единица измерения температуры °C или °F		◇	◇	◇
Освещение	галогеновая лампа	◆	◆	◆
Система легкой очистки внутреннего стекла		◆	◆	◆
Цифровая регулировка впрыска воды		—	—	—
Откидная дверь		◆	◆	◆
Безопасная эксплуатация		◆	◆	◆

ЛИНИЯ РАССТОЕЧНЫХ ШКАФОВ





Температура

Вкл/Выкл

TR8TOS



TR8TO



TR12TB



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	TR8TOS	TR8TO	TR12TB
Совместимость с печами и пароконвертоматами	TO44	TO46	TC - TB
Количество уровней	8	8	12
Тип направляющих	460 x 340	GN 1/1 + 600 x 400	
Расстояние между направляющими (мм)	75		
Максимальная температура (°C)	60		
Мощность (кВт)	1,2	2,6	
Напряжение (В)	230		
Габариты (мм)	560 x 679 x 866	773 x 679 x 866	865 x 878 x 706
Вес (кг)	26	35	46



Две скорости вращения вентилятора (у моделей с электронной панелью управления) обеспечивают моторы с двумя обмотками. Конструктивная особенность моторов «два-в-одном» обеспечивает длительный безотказный срок службы.

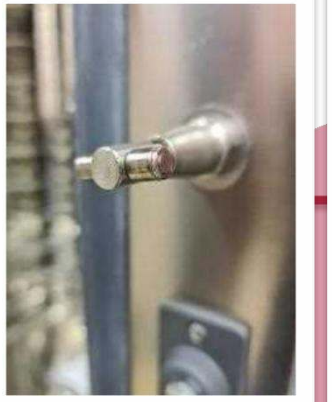
Максимальная равномерность приготовления, включая деликатную выпечку, и отличные результаты, в том числе при полной загрузке, благодаря автореверсивным вентиляторам в сочетании с инновационной геометрией рабочей камеры и формой дефлектора.





Инжекторная система парообразования, обеспечивающая подачу пара практически сразу после включения аппарата уже при температуре 35-40°C. Таким образом минимизируется время необходимое для подготовки камеры для работы в режиме «пар», также доступна деликатная готовка на низкотемпературном пару.
Уникальная запатентованная конструкция сепаратора на лопастях вентилятора* позволяет максимально равномерно распылять воду даже при самых низких температурах.
Скорость и качество парообразования соответствует уровню бойлерных пароконвектоматов при значительно более низкой стоимости аппарата.

*только для серии TPI






Усиленные подвижные элементы конструкции, такие как петли и замок. Сталь толще, что обеспечивает больший ресурс работы, а также большую надежность при интенсивной эксплуатации.



Специализированное двойное стекло двери обеспечивает безопасную температуру с внешней стороны (до 60°С) и легко открывается для внутренней очистки.

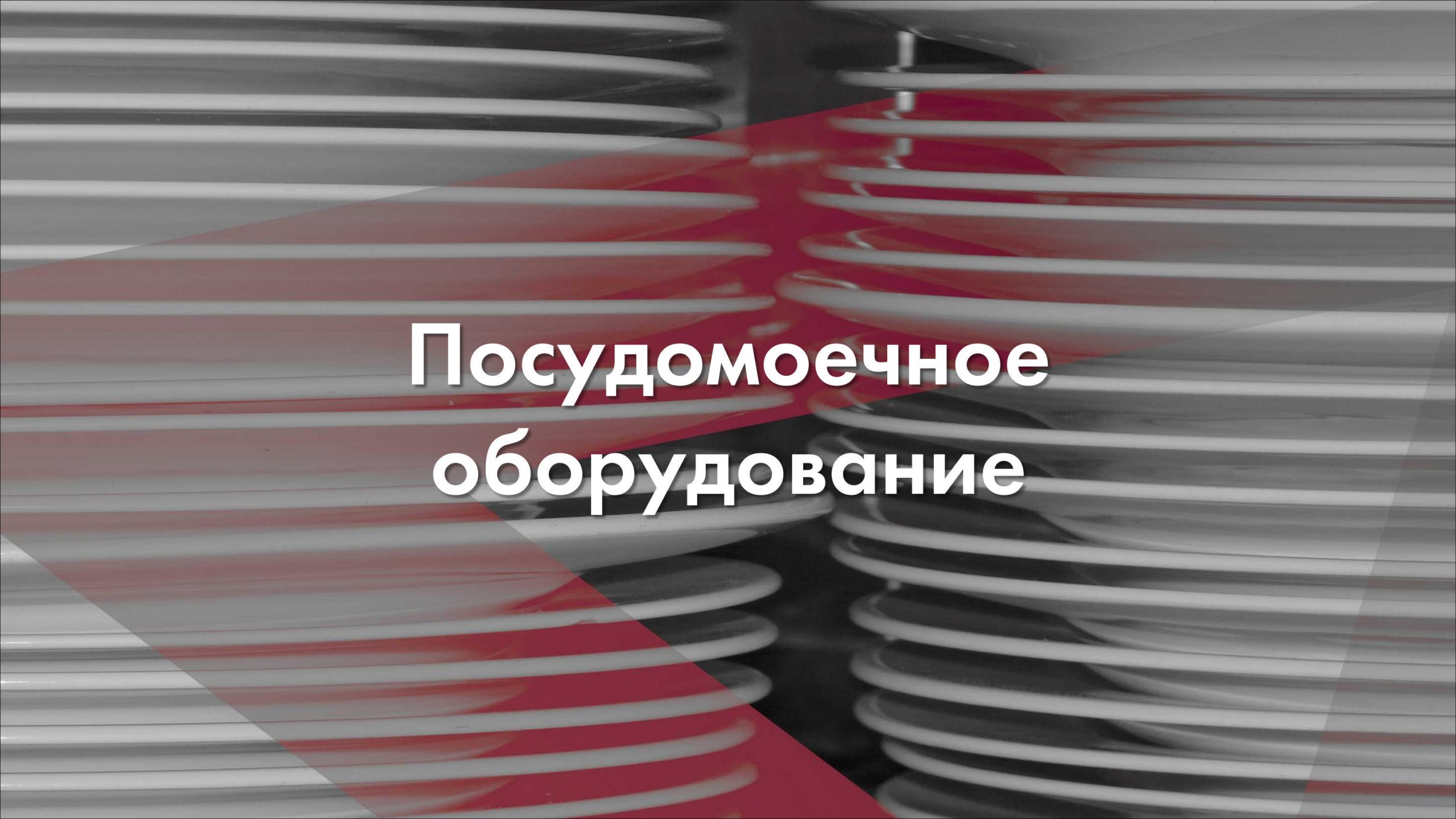


Подсветка камеры галогеновой лампой с продолжительным сроком службы.

Три режима автоматической мойки камеры* (легкая, средняя, интенсивная) и режим ополаскивания без моющего средства существенно облегчают работу повара.

*для моделей с автомойкой




Посудомоечное
оборудование

Посудомоечное оборудование

Цена

High

Medium

LOW

Dihr



Apach



Silanos



Abat



Tatra



Компромисс

Комфорт

Премиум

Сегмент

Возможности

- Подходит для кассет 500 x 500 мм.
- Подключение к горячей и холодной воде.
- Выбор цикла мойки: 60 - 90 -120 -180 с. для фронтальной и для купольной моделей.
- Высокая производительность – 1080 тарелок в час для фронтальной и для купольной модели.
- Мытье стаканов, чашек, тарелок, приборов и прочей кухонной посуды высотой 300 мм для фронтальной модели и 380 мм для купольной модели.
- Фронтальные модели можно устанавливать под стол или барную стойку.
- Максимальная комплектация и универсализация. Фронтальные модели в комплекте с помпой слива и могут подключатся как к электрическим сетям 230 В, так и 400 В.
- Функция THERMOSTOP: контроль ополаскивания про температуре 85°C.





Качество в деталях

Мягкое открытье купола.

Фильтр моечного бака для быстрой очистки.

Корпус и камера из нержавеющей стали.

Надежная электромеханическая панель управления.

Купольные посудомоечные машины



Выбор цикла мойки

Кнопка START

Индикатор цикла мойки

Индикатор нагрева

Индикатор подключения

Программа запуска помпы слива (опционально)



Фронтальные посудомоечные машины

Выбор цикла мойки

Индикатор подключения



Кнопка START

Индикатор цикла мойки

Программа запуска помпы слива

Индикатор нагрева



Возможности

- Подходит для кассет 500 x 500 мм.
- Подключение к горячей и холодной воде.
- Выбор цикла мойки: 102 -132 -152 -172 - 192 с. для фронтальной модели и 52 -102 - 132 -152 - 192 с. для купольной модели.
- Высокая производительность – 630 тарелок в час для фронтальной модели и 1242 тарелок в час для купольной модели.
- Мытье стаканов, чашек, тарелок, приборов и прочей кухонной посуды высотой 300 мм для фронтальной модели и 430 мм для купольной модели.
- Фронтальные модели можно устанавливать под стол или барную стойку.
- Максимальная комплектация и универсализация. Фронтальные модели в комплекте с помпой слива и могут подключатся как к электрическим сетям 230 В, так и 400 В.
- Функция THERMOSTOP: контроль ополаскивания про температуре 85°C.



Качество в деталях

Мягкое открытье купола.

Фильтр моечного бака для быстрой очистки.

Корпус и камера из нержавеющей стали.

Надежная сенсорная панель управления.

Фронтальные и купольные посудомоечные машины



Вкл/Выкл

Старт/Стоп

Вверх

Температура воды для мойки

Настройки

Слив

Значок программы

Вниз

Температура воды
для ополаскивания

Таймер обратного отсчета программы

Возможности

- Решётка в комплекте 600 x 760 мм.
- Подключение к горячей и холодной воде.
- Выбор цикла мойки: 120 - 360 - 480 с.
- Максимальная высота загружаемой посуды до 800 мм.
- Высокая производительность – до 30 кассет в час.
- Подходит для мытья гастроёмкостей GN 2/1 и котлов до 56 см в диаметре.



Качество в деталях

Мягкое открытье двери.

Фильтр моечного бака для быстрой очистки.

Корпус и камера из нержавеющей стали, двойные стенки.

Надежная электромеханическая панель управления.

Котломоечные машины



Вкл/Выкл

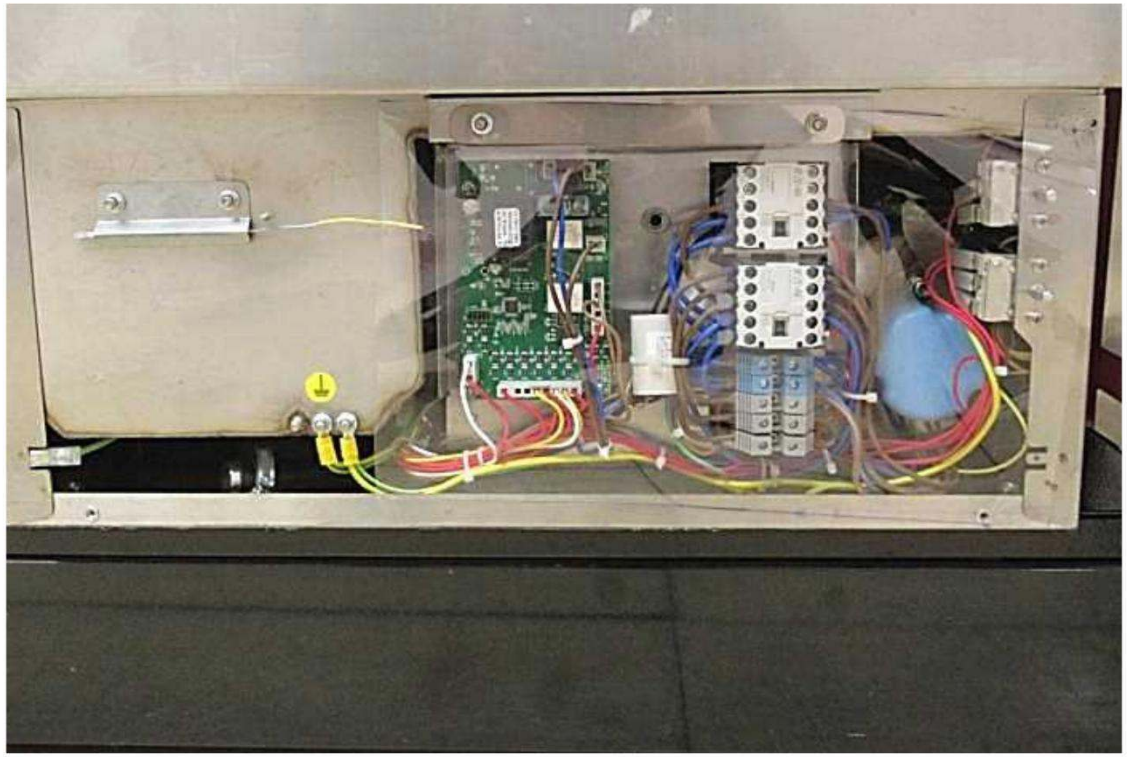
Старт

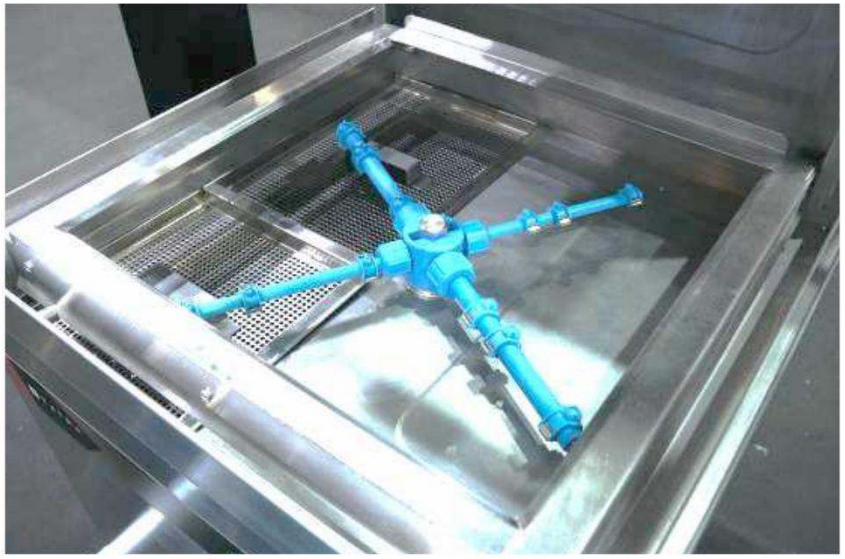
Индикатор нагрева

Индикатор ополаскивания

Выбор программы

Качественные электромеханические и электронные компоненты, высокая культура сборки.





Металлические, плотно прилегающие друг к другу фильтры бака, полностью исключают попадание крупных частиц и приборов к тэнам и сливному отверстию.

Купольные посудомоечные машины с электромеханической панелью

Модель	TW.H50 + DR	TW.H50 + DR + DD
Производительность (кассет/час)	60	
Максимальная высота загружаемой посуды (мм)	400	
Дозатор ополаскивающего средства	+	
Дозатор моющего средства	-	+
Помпа слива	опция	
Расход воды за цикл (л)	3	
Температура мойки (°C)	55	
Температура ополаскивания (°C)	85	
Объем бака (л)	45	
Объем бойлера (л)	7	
Габариты (мм)	690 x 861 x 1460	
Габариты в открытом виде (мм)	690 x 861 x 1910	
Мощность (кВт)	9,7	
Напряжение (В)	400	
Вес (кг)	90	
Комплект поставки	Кассета для тарелок, кассета для стаканов, кассета для столовых приборов	

Фронтальные посудомоечные машины с электромеханической панелью

Модель	TW.F50 + DR	TW.F50 + DR + DD
Производительность (кассет/час)	60	
Максимальная высота загружаемой посуды (мм)	380	
Дозатор ополаскивающего средства	+	
Дозатор моющего средства	-	+
Помпа слива	+	
Расход воды за цикл (л)	2,7	
Температура мойки (°C)	55	
Температура ополаскивания (°C)	85	
Объем бака (л)	14	
Объем бойлера (л)	5,5	
Габариты (мм)	585 x 618 x 815	
Габариты в открытом виде (мм)	585 x 1008 x 815	
Мощность (кВт)	5,2	
Напряжение (В)	230/400	
Вес (кг)	55	
Комплект поставки	Кассета для тарелок, кассета для стаканов, кассета для столовых приборов	

Купольные посудомоечные машины с touch панелью

Модель	TW.F50 + DR + DD TOUCH
Производительность (кассет/час)	69
Максимальная высота загружаемой посуды (мм)	430
Дозатор ополаскивающего средства	+
Дозатор моющего средства	+
Помпа слива	опция
Расход воды за цикл (л)	2,8
Температура мойки (°C)	55
Температура ополаскивания (°C)	85
Объем бака (л)	23
Объем бойлера (л)	7
Габариты (мм)	700 x 785 x 1480
Габариты в открытом виде (мм)	700 x 785 x 1960
Мощность (кВт)	9,66
Напряжение (В)	400
Вес (кг)	95
Комплект поставки	Кассета для тарелок, кассета для стаканов, кассета для столовых приборов

Фронтальные посудомоечные машины с touch панеллью

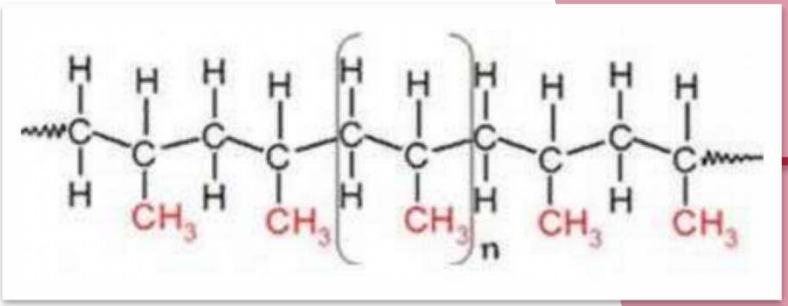
Модель	TW.F50 + DR + DD TOUCH
Производительность (кассет/час)	35
Максимальная высота загружаемой посуды (мм)	300
Дозатор ополаскивающего средства	+
Дозатор моющего средства	+
Помпа слива	+
Расход воды за цикл (л)	2,8
Температура мойки (°C)	55
Температура ополаскивания (°C)	85
Объем бака (л)	27
Объем бойлера (л)	6
Габариты (мм)	595 x 655 x 830
Габариты в открытом виде (мм)	595 x 1015 x 830
Мощность (кВт)	5,4
Напряжение (В)	230/400
Вес (кг)	60
Комплект поставки	Кассета для тарелок, кассета для стаканов, кассета для столовых приборов

Котломоечные машины

Модель	TW.P60 + DR + DD
Производительность (кассет/час)	30
Максимальная высота загружаемой посуды (мм)	800
Дозатор ополаскивающего средства	+
Дозатор моющего средства	+
Помпа слива	+
Расход воды за цикл (л)	4,5
Температура мойки (°C)	55
Температура ополаскивания (°C)	85
Объем бака (л)	65
Объем бойлера (л)	18
Габариты (мм)	780 x 950 x 1962
Габариты в открытом виде (мм)	595 x 1336 x 2400
Мощность (кВт)	16,7
Напряжение (В)	400
Вес (кг)	220
Комплект поставки	Кассета из нержавеющей стали со вставкой для подносов



Кассеты для посудомоечных машин



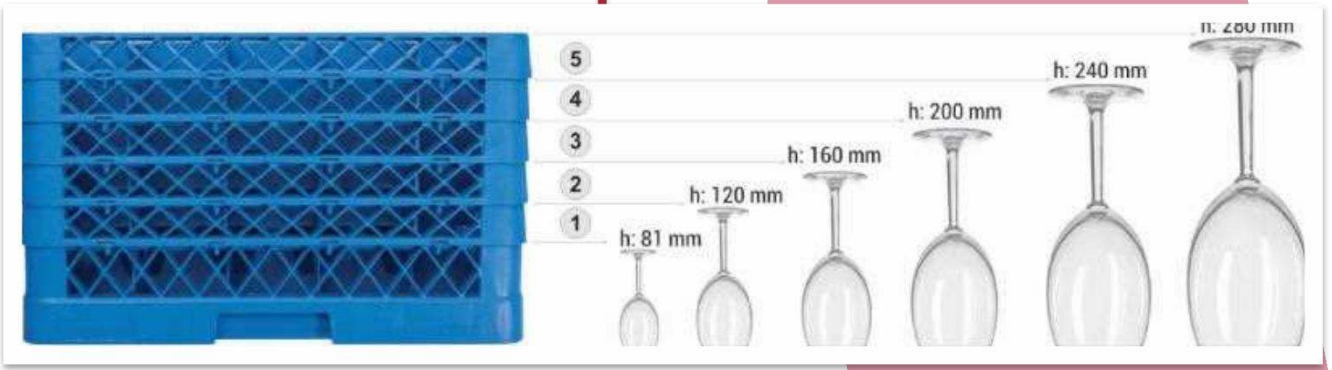
Все кассеты производятся из сополимера полипропилена.
Это легкий ударопрочный, материал, обладающий высокой стойкостью к химическому воздействию и подходящий для использования при температуре до 100°С без значительного теплового расширения и размягчения. Материал стоек к истиранию и не подвержен растрескиванию.



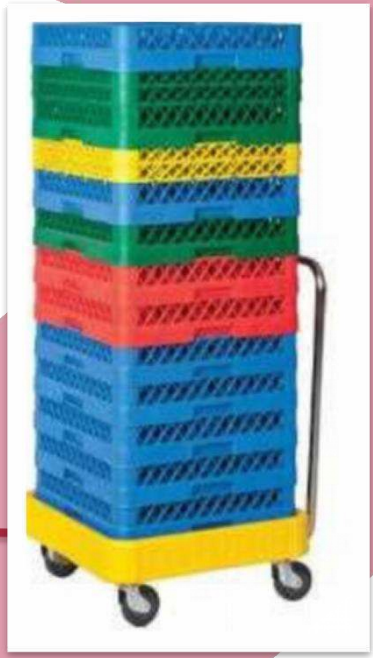


Конструкция стенок и дна кассеты обеспечивает максимальное проникновение струй воды во время мойки и высокое качество сушки.

Высоту кассеты возможно увеличивать при помощи надстройки для организации хранения высокой барной посуды (стаканы, бокалы), а также для защиты хрупких изделий во время мойки.



Все кассеты 500x500 штабелируются, что оптимизирует их хранение и транспортировку.









Модель	TBP 520	TBT 59	TBC 5	TBC R	TBC 8
Размер (мм)	500 x 500 x 100			Ø110 x 125	450 x 193 x 184
Назначение	для тарелок	для подносов	для приборов		
Вместимость	18 шт. Ø230 мм	9 шт.	без разделителей		
Цвет	синий	бежевый	Синий	серый	серый
Материал	полипропилен				





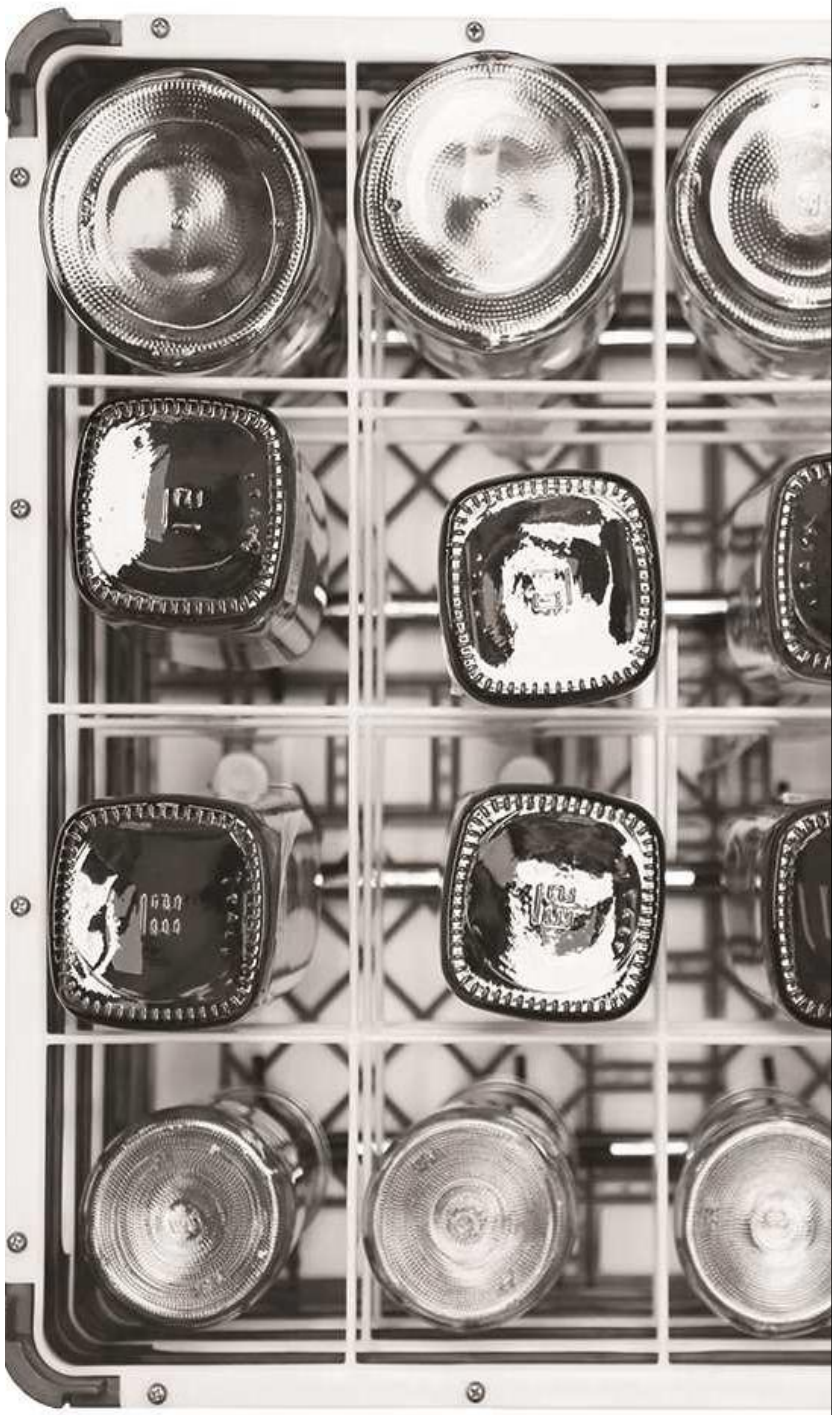









Модель	TBG 59	TBG 516	TBG 525	TBG 536	TBG 549	TBG 5
Размер (мм)	500 x 500 x 100					
Назначение	для стаканов					
Вместимость	9 шт. Ø150 мм	16 шт. Ø113 мм	25 шт. Ø 90 мм	36 шт. Ø 74 мм	49 шт. Ø 63 мм	Без разделителей
Надстойка	TOE 59	TOE 516	TOE 525	TOE 536	TOE 549	TOE 5
Цвет	бежевый	серый	синий	зеленый	красный	синий
Материал	полипропилен					





Модульная тепловая линия 700 серии

Модельная тепловая линия

Цена

High

Medium

LOW

Tecnoinox



Apach



Kogast



Abat



Tatra



Сегмент

Компромисс

Комфорт

Премиум


TATRA
TATRA
TATRA



Толщина стали столешницы – 2 мм. Увеличенная толщина даёт большую устойчивость конструкции при нагрузках и соответствует более высокому классу оборудования.

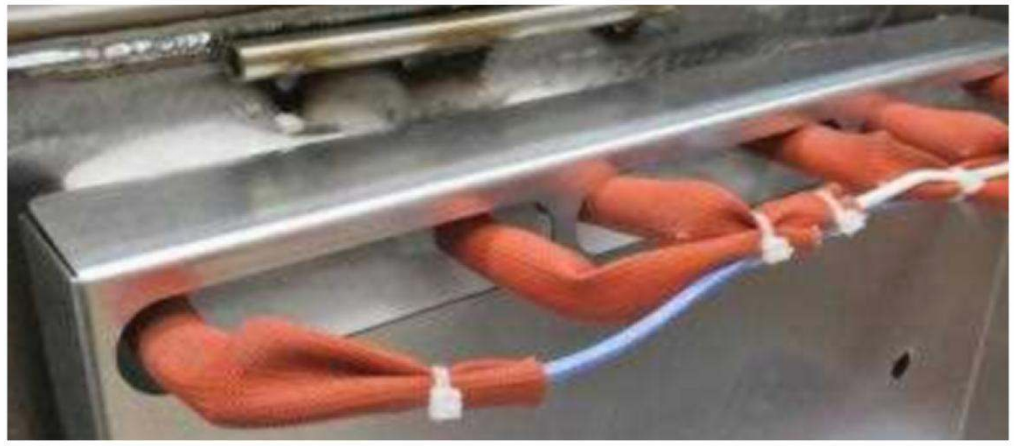
Качественные электромеханические компоненты, термостойкие провода и дополнительная стекловолоконная изоляция обеспечивают бесперебойную работу аппаратов на протяжении длительного времени.







Обслуживание с лицевой стороны.



Плиты с низкими конфорками

Возможности

Быстрый нагрев чугунных конфорок
до рабочей температуры.

Регулировка уровня нагрева конфорки при
помощи четырехпозиционного переключателя (3 уровня мощности).

Съемный поддон для сбора выкипающей жидкости.

Легкий доступ для обслуживания к внутренним элементам плиты благодаря подъемным конфоркам со специальным креплением на петлях.



TER. 127



TER. 87



TER. 47





Толщина поверхности конфорки 8 мм для равномерного нагрева всей поверхности и уменьшения возможности деформации. Таким образом увеличивается срок службы конфорки.

Конфорки с поворотным модулем для удобства обслуживания. При замене конфорки легко устанавливаются и выравнивается по уровню.



Продуманная компоновка тэнов даёт возможность при низком электропотреблении готовить большие объемы продукции, в частности, варка в больших котлах.





Закрытые корпусные пакетные переключатели предотвращают перегрев контактных групп. Термостойкие провода и дополнительная стекловолоконная изоляция.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	TER.47	TER.87	TER.127
Количество конфорок	2	4	6
Мощность конфорок (кВт)	2 x 2,8	4 x 2,8	6 x 2,8
Размер конфорок (мм)	310 x 290		
Мощность (кВт)	5,6	11,2	16,8
Напряжение (В)	400		
Габариты (мм)	400 x 760 x 380	800 x 760 x 380	1200 x 760 x 380
Вес (кг)	50	92	134

Индукционный плиты

Возможности

- Высокий КПД. Сокращение энергопотребления до 50% по сравнению с традиционными плитами. Нагревается посуда, а не конфорка.
- Семь уровней мощности: 1100 Вт (импульсный режим), 1500 Вт, 1900 Вт, 2300 Вт, 2700 Вт, 3100 Вт, 3500 Вт.
- Независимая регулировка мощности каждой конфорки.
- Максимальная нагрузка на конфорку 50 кг.
- Легкий доступ для обслуживания к внутренним элементам индукционной плиты. Легкосъемный моющийся жировой фильтр.

TIR. 127



TIR. 87



TIR. 47

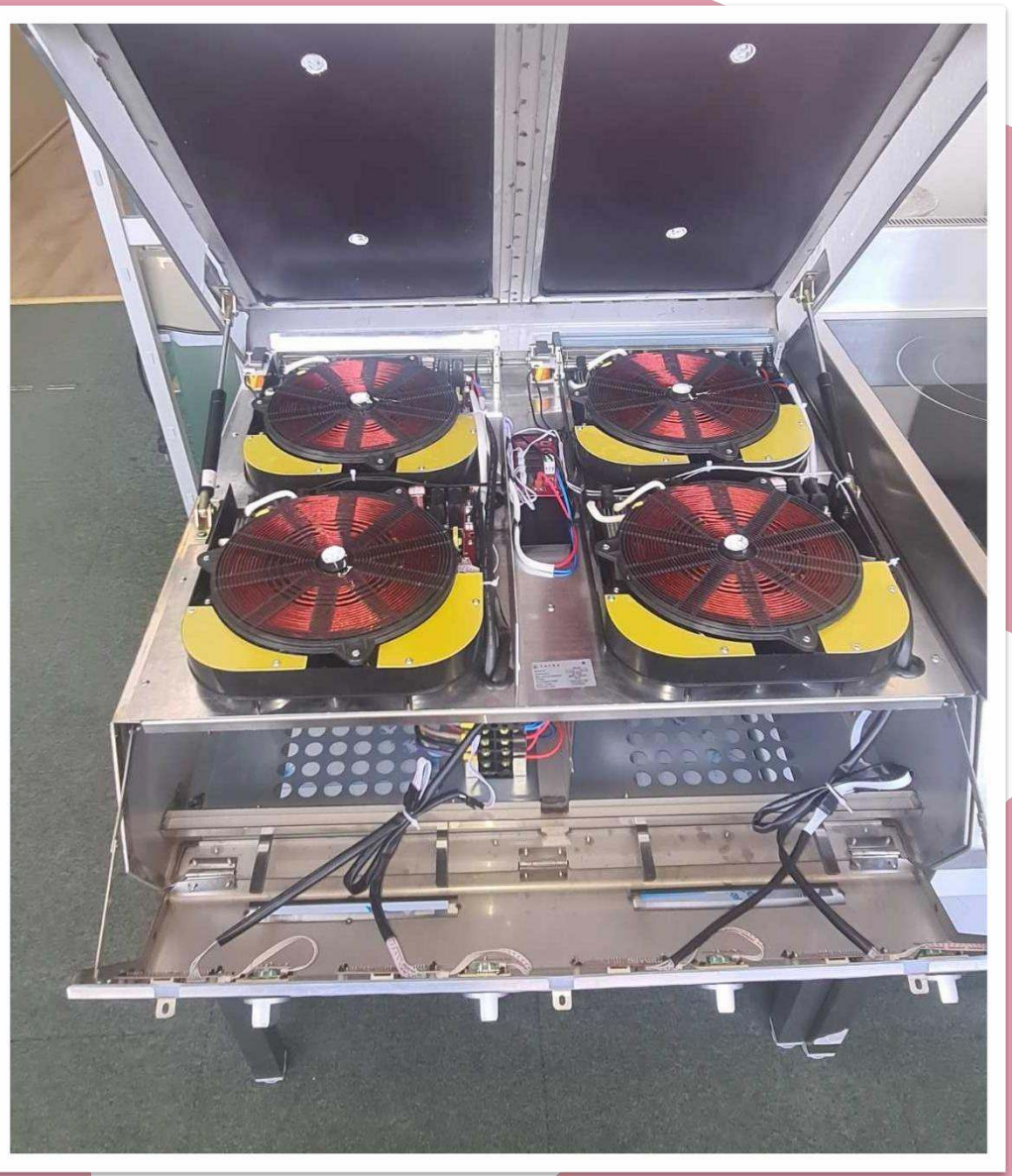




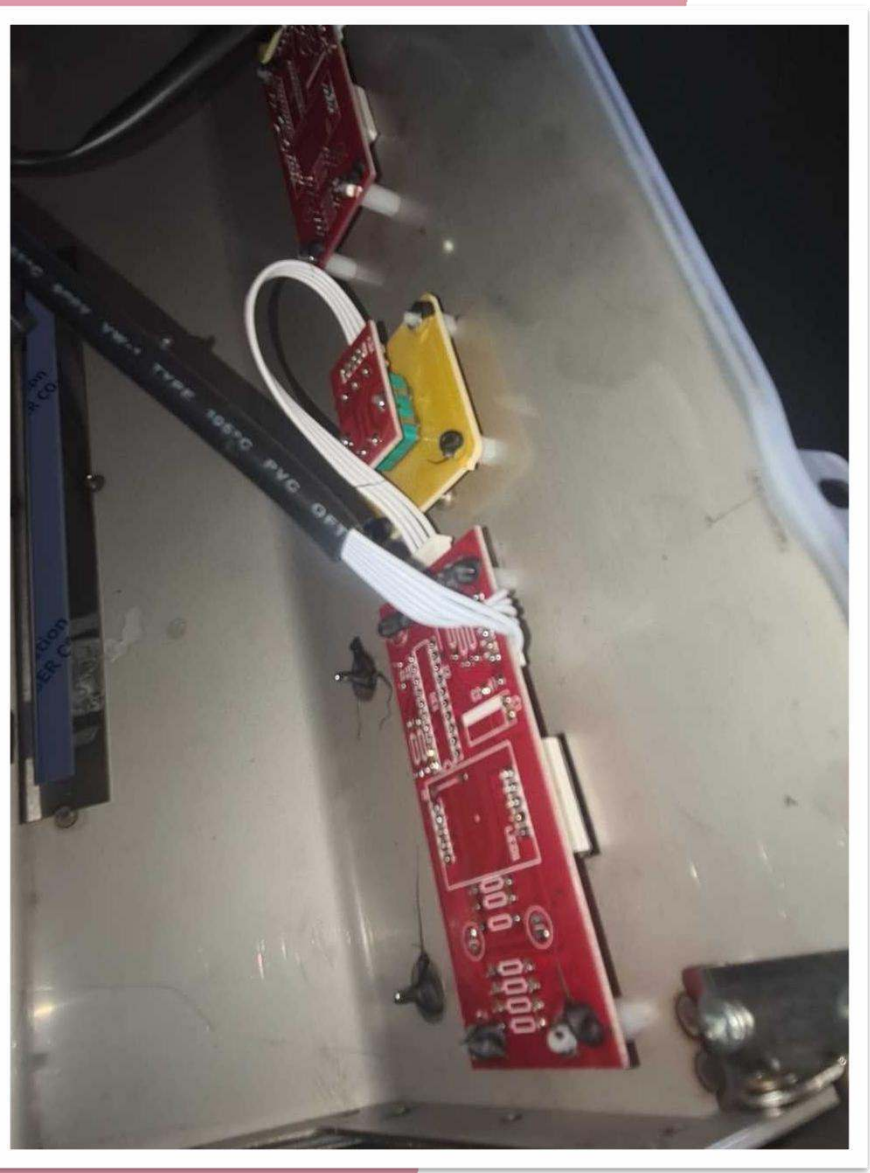

TATRA
TATRA
TATRA

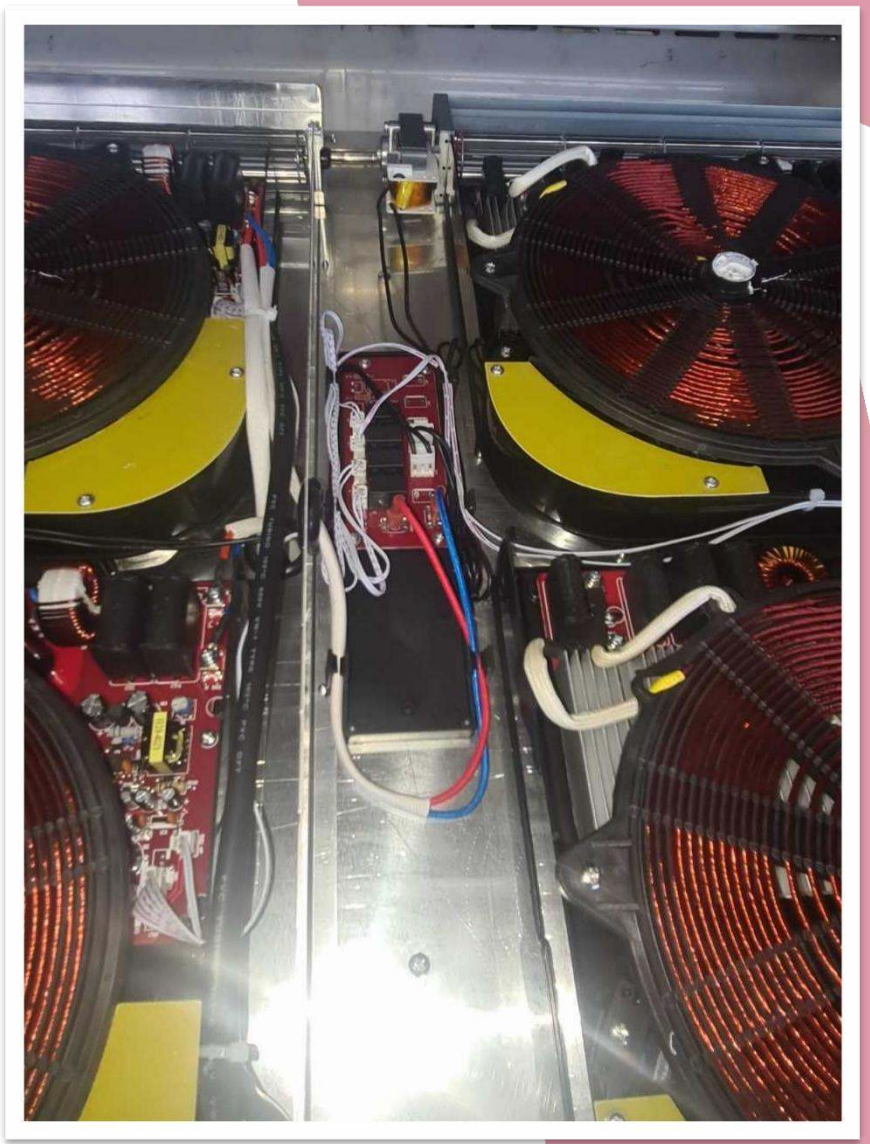

TATRA

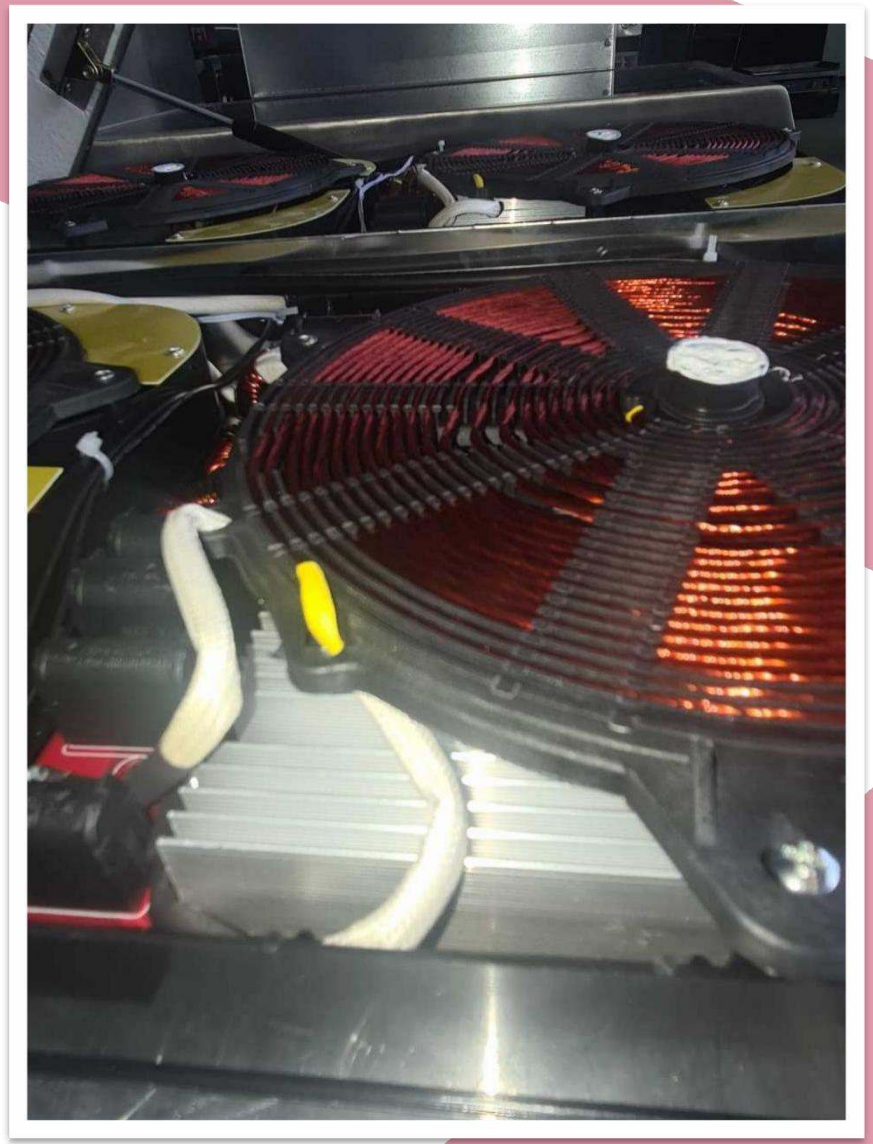

ON/OFF
TATRA











ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	TIR.47	TIR.87	TIR.127
Количество конфорок	2	4	6
Мощность конфорок (кВт)	2 x 3,5	4 x 3,5	6 x 3,5
Минимальный/максимальный диаметр посуды (мм)	120/260		
Мощность (кВт)	7	14	21
Напряжение (В)	400		
Габариты (мм)	400 x 760 x 475	800 x 760 x 475	1200 x 760 x 475
Вес (кг)	27	47	70

Жарочные шкафы

Возможности

- **Три режима нагрева: только верх, только низ, верх + низ.**
- **Термостатический контроль для поддержания заданной температуры.**
- **Легкая очистка камеры из нержавеющей стали.**
- **Модуль 800 мм возможно комбинировать не только с плитой, но и с жарочной поверхностью и фритюрницей.**



TEO.87



TEO.127





Оснащается решёткой формата GN 2/1, включает в себя направляющие на 3 уровня.
Петли фиксируются в любом положении для безопасного открывания шкафа в горячем состоянии. Внутренняя поверхность изготовлена из нержавеющей стали.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	TEO.87	TEO.127
Вместимость	3 x GN 2/1	
Количество решеток GN 2/1 в комплекте	1	
Температурный режим (°C)	50-300	
Мощность (кВт)	9	
Напряжение (В)	400	
Габариты (мм)	800 x 730 x 560	1200 x 730 x 560
Вес (кг)	70	80

Жарочные поверхности

Возможности

Термостатический контроль для поддержания заданной температуры.

Независимая регулировка температуры каждой зоны нагрева у модулей 800 мм.

Поддержание чистоты рабочего пространства благодаря борту для защиты от брызг по периметру жарочной поверхности и съемному лотку для сбора излишков жира.



TET.47S



TET.47R



TET.87S



TET.87R

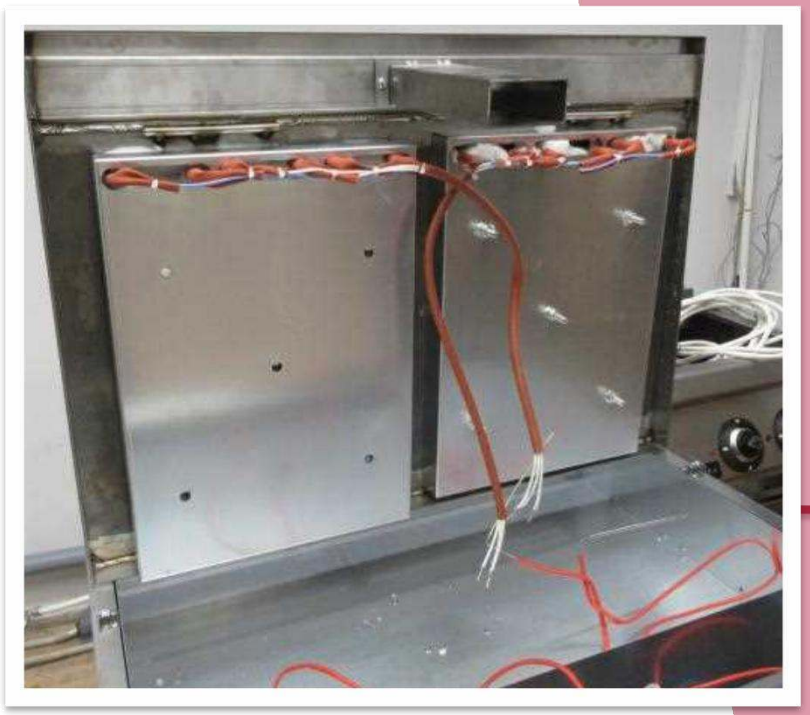


TET.87SR



Толщина нагреваемой поверхности 20 мм позволяет обеспечить равномерный и сильный нагрев всей площади приготовления, а также более точно регулировать температуру нагрева.





Активная зона нагрева составляет около 85% благодаря продуманному расположению ТЭНов, что позволяет получить максимально равномерный прогрев и поддержание температуры жарочной поверхности

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	TET.47S	TET.47R	TET.87S	TET.87R	TET.87SR
Тип жарочной поверхности	гладкая	рифленая	гладкая	рифленая	гладкая + рифленая
Размер жарочной поверхности (мм)	389 x 495 x 20		789 x 495 x 20		
Мощность (кВт)	3,6		7,2		
Напряжение (В)	400				
Габариты (мм)	400 x 760 x 380		800 x 760 x 380		
Вес (кг)	55		96		

Макароноварки

ТЕР.47

Возможности

- **Быстрый нагрев воды благодаря мощным нагревательным элементам из нержавеющей стали.**
- **Термостатический контроль для поддержания заданной температуры.**
- **Термостат безопасности для защиты от перегрева при отсутствии воды в ванне.**
- **Кран для залива воды.**
- **Безопасный слив воды через кран.**
- **Удаление образующейся при варке пены через специальное сливное отверстие.**
- **Корзины из нержавеющей стали с продолжительным сроком службы.**



Легкое заполнение аппарата водой благодаря подключению к водопроводу и крану расположенному непосредственно на задней стенке ванны. Контроль уровня воды, наличие трубки перелива.





Отсутствие блоков нагревательных элементов, все нагревательные элементы разделены, что позволяет производить замену только вышедших из строя и экономить на запчастях.



Длинный съёмный патрубок для удобного и безопасного слива воды.
6 корзин в комплекте.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	ТЕР.47
Количество ванн	1
Объем ванны (л)	10,5
Количество корзин в комплекте	6
Мощность (кВт)	10,5
Напряжение (В)	400
Габариты (мм)	400 x 760 x 380
Вес (кг)	27

Фритюрницы

Возможности

- **Легкая очистка ванны благодаря подъемным нагревательным элементам.**
- **Термостатический контроль для поддержания заданной температуры.**
- **Термостат безопасности для защиты от перегрева.**
- **Холодная зона, позволяющая увеличить время использования масла без его замены.**
- **Безопасный слив масла через кран.**
- **Корзины из нержавеющей стали с продолжительным сроком службы.**
- **Крышки в комплекте.**



TEF.47



TEF.87



Продуманный механизм подъема и фиксации блока ТЭНов. Наличие концевого выключателя, предотвращающего включение нагрева, если ТЭНы не находятся в рабочем положении.





Датчики измерения температуры находятся в колбе, их невозможно повредить при мойке.

Длинный патрубок для удобного и безопасного слива масла.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	TEF.47	TEF.87
Количество ванн	1	**2**
Объем ванн (л)	18	18+18
Количество корзин в комплекте	2	2+2
Мощность (кВт)	10,5	21
Напряжение (В)	400	
Габариты (мм)	400 x 760 x 380	800 x 760 x 380
Вес (кг)	27	48

Сковороды опрокидываемые

Возможности

TEB.87

- **Подъем и опускание ванны вручную при помощи удобного винтового механизма.**
- **Равномерное приготовление продукта.**
- **Термостатический контроль для поддержания заданной температуры.**
- **Залив воды через кран.**
- **Легкая очистка ванны.**
- **Минимальные потери тепла и влаги благодаря сбалансированной крышке.**



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	ТЕВ.87
Объем (л)	50
Температурный режим (°С)	50-300
Мощность (кВт)	9
Напряжение (В)	400
Габариты (мм)	800 x 760 x 935
Вес (кг)	120

Котлы пищеварочные

TEK.87

Возможности

- **Приготовление без пригорания благодаря косвенному нагреву.**
- **Контроль давления в пароводяной рубашке на манометре.**
- **Предохранительный клапан давления для безопасной работы.**
- **Залив воды через кран.**
- **Легкая очистка варочного бака.**
- **Быстрая выгрузка готового продукта через кран.**
- **Минимальные потери тепла и влаги благодаря сбалансированной крышке.**



ХАРАКТЕРИСТИКИ

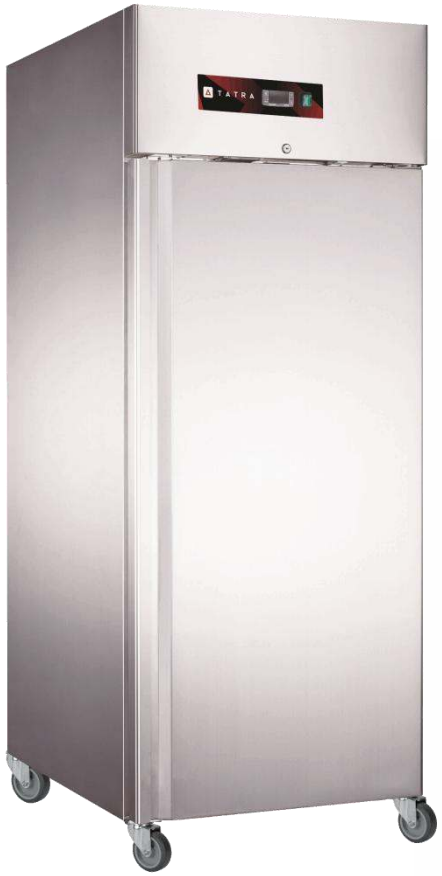
Модель	TEK.87
Объем (л)	70
Мощность (кВт)	12
Напряжение (В)	400
Габариты (мм)	800 x 760 x 910
Вес (кг)	98



Холодильное оборудование

Возможности

- Встроенный холодильный агрегат с верхним расположением.
- Вентилируемое охлаждение.
- Автоматическое размораживание у морозильных шкафов.
- Автоматическое отключение Вентилятора при открытии двери.
- Подсветка и замок в стандартной комплектации.
- Дверь с возможностью перенавешивания у моделей 650 л.
- Колеса для удобного перемещения оборудования.
- Гастронормированные полки GN 2/1. Возможно использовать гастроемкости вместо полок.



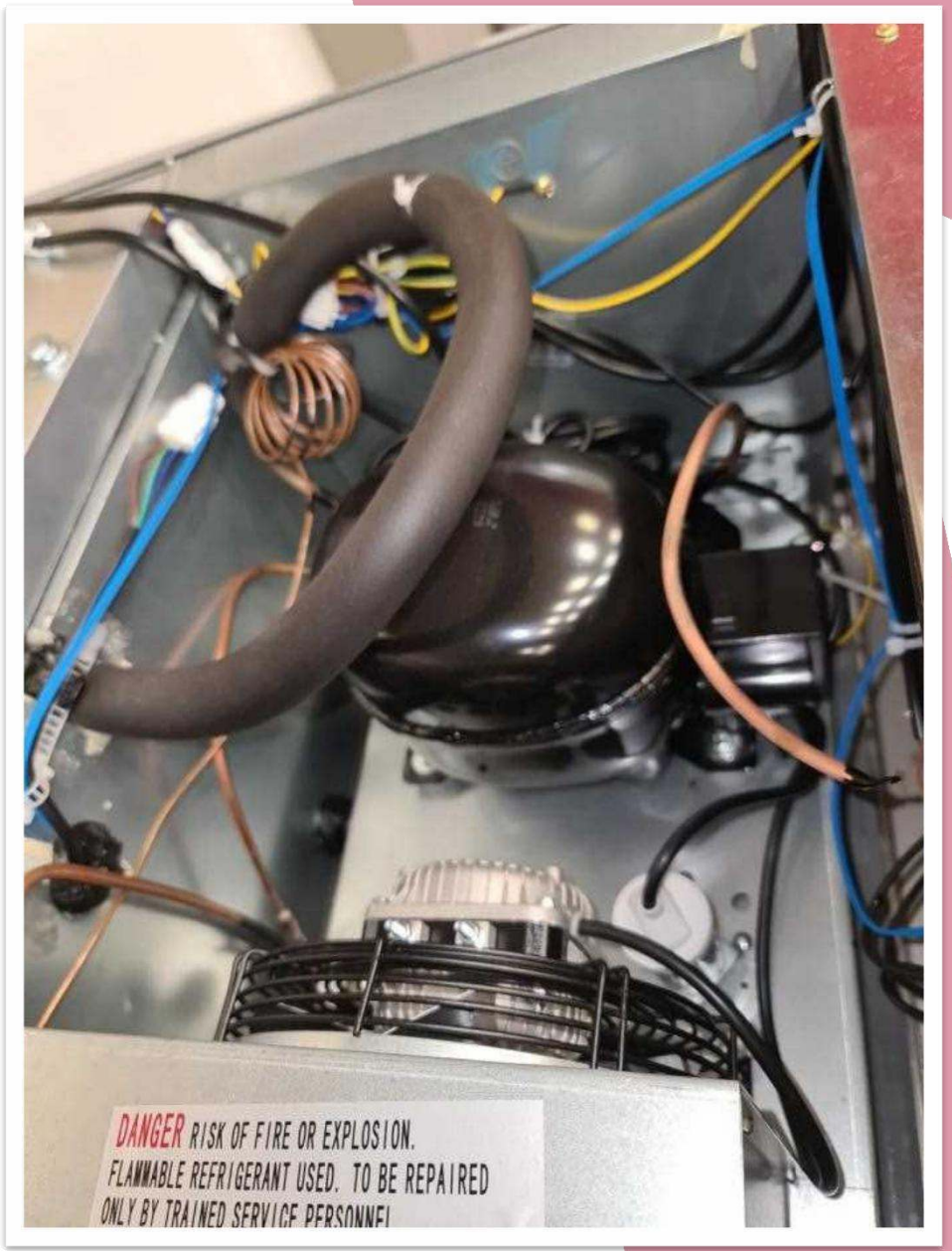
Качество в деталях



- Высокоэффективный, мощный и долговечный компрессор.
- Экологически безопасный хладагент R290.
- Корпус и камера из нержавеющей стали.
- Инъектированная под давлением теплоизоляция, толщиной 60 мм.
- Тропический климатический класс.

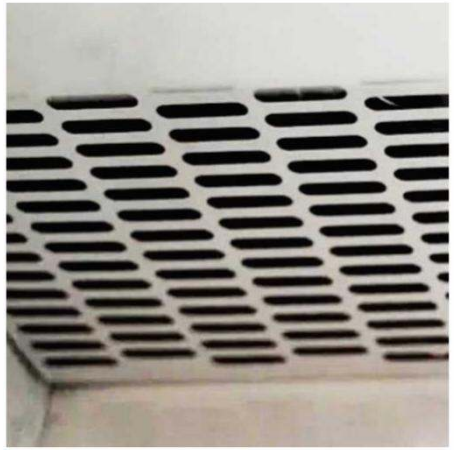





DANGER RISK OF FIRE OR EXPLOSION.
FLAMMABLE REFRIGERANT USED. TO BE REPAIRED
ONLY BY TRAINED SERVICE PERSONNEL




cubigel
NUM60CA
220-240V~ 50Hz PH1
R290



Холодильный агрегат в моноблочном исполнении расположен вверху и вне камеры. Таким образом, верхняя полка имеет полную высоту и может оптимально использоваться для расположения продуктов.
Динамическая система охлаждения обеспечивает равномерное распределение холодного воздуха по всему объему камеры, тем самыми создавая эффективное
охлаждение продуктов на всех полках.



Корпус оборудования не имеет выступающих частей. Лоток
для конденсата убран в корпус. Шкафы могут устанавливаться вплотную к стене.



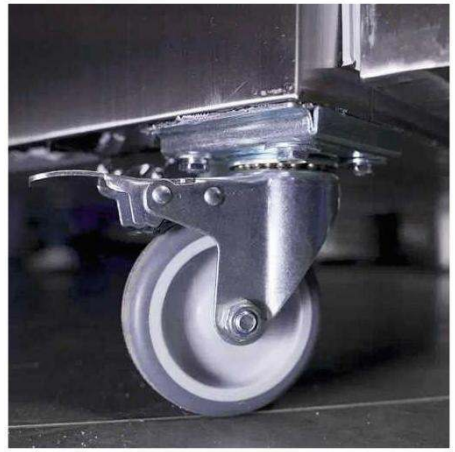
Усиленные гастронормированные металлические полки-
решетки с порошковым напылением устанавливаются на направляющие. Расположение направляющих может регулироваться по высоте. Предусмотрено 22 уровня с шагом 55 мм. Максимальная нагрузка на полку 40 кг.
Возможно использовать гастроемкости вместо полок (гастроемкости в комплект не входят).

Профильная ручка является частью дверного полотна, что придает изделию привлекательный внешний вид и гарантирует
максимальную надежность и гигиеничность.
Ручка не приклеена и не прикручена.
Она не может оторваться или расшататься.





Микропереключатель автоматически останавливает вращение вентилятора и включает внутреннюю подсветку при открытии двери.
Наличие замка предотвращает несанкционированный доступ к продуктам.



Колеса (два из четырех со стопором)в серийной комплектации.
Это является стандартом на современной профессиональной
кухне.

Холодильные шкафы



Модель	TRC700 TN	TRC1400 TN
Объем (л)	650	1300
Температурный режим (°C)	-2/+8	
Количество дверей	1	2
Исполнение дверей	глухие	
Количество потолок в комплекте	3	6
Мощность (кВт)	0,215	0,44
Напряжение (В)	230	
Габариты (мм)	740 x 830 x 2000	1480 x 830 x 2000
Вес (кг)	121	188

Морозильные шкафы



Модель	TRC700 BT	TRC1400 BT
Объем (л)	650	1300
Температурный режим (°C)	-18/-22	
Количество дверей	1	2
Исполнение дверей	глухие	
Количество потолок в комплекте	3	6
Мощность (кВт)	0,48	0,78
Напряжение (В)	230	
Габариты (мм)	740 x 830 x 2000	1480 x 830 x 2000
Вес (кг)	126	201



Погружные термостаты

Возможности

- **Приготовление** широкого спектра блюд по технологии Sous Vide.
- Простая и удобная в использовании панель управления с функцией блокировки кнопок.
- Дисплей с индикацией рабочей температуры и времени.
- Система циркуляции воды, обеспечивающая заданную температуру по всему объему.
- Таймер на 72 часа.
- Визуальное и звуковое предупреждение об ошибках.
- Автоматический перезапуск при внезапном отключении или перебоях с питанием.
- Зажим для крепления на емкости.
- Ручка для переноски.



Качество в деталях

Контроль рабочей температуры с точностью до 0,1 °C.

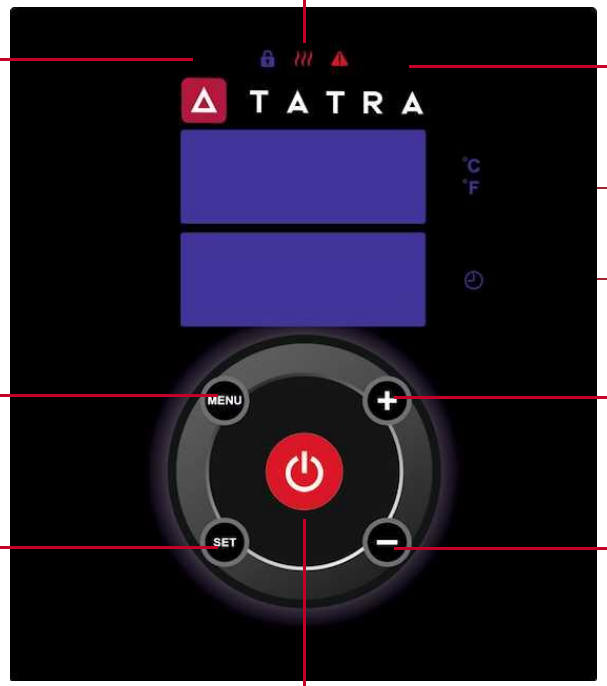
Передняя панель с защитой от брызг воды.

Поплавковый датчик уровня воды, отключающий аппарат при недостатке воды в емкости.

Термостат защиты от перегрева.

Корпус и защитный кожух из нержавеющей стали.

Погружные термостаты



Модель	TSV2
Температурный режим (°C)	10 - 95
Максимальный объем (л)	50
Мощность (кВт)	2
Напряжение (В)	230
Габариты (мм)	120 x 145 x 340
Вес (кг)	3,7

Ручка для переноски

Легко читаемые индикаторы температуры и таймера

Брызгозащищённая панель с дисплеем

Удобные в использовании кнопки настройки

Максимальный уровень воды

Минимальный уровень воды

Защитный кожух





Вентилятор охлаждения

Выключатель питания (Вкл/Выкл)

Предохранитель 16А – 250В~

Предохранительный термостат защиты от перегрева

Монтажный зажим





Печи для пиццы

Печи для Пиццы

Цена

High

Medium

LOW

Itpizza



Prismafood GGF/XTS





Pizza Group



Apach



Tatra



Китайские производители



Сегмент

Компромисс

Комфорт

Премиум

Печи для пиццы

Возможности

Выпекание пиццы в форме, на подложке или непосредственно на шамотном камне.

Независимая регулировка нагрева верха и низа камеры.

Термометр, отображающий температуру внутри камеры.



Качество в деталях

Камера из анодированного алюминия.

Дверца из нержавеющей стали.

Шамотный камень толщиной 14 мм.



Температура нагрева верха камеры

Термометр

Температура нагрева низа камеры

Подсветка

ТРО 4



ТРО 44



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	ТРО 4	ТРО 44
Размер камеры (мм)	700 x 700 x 140	
Количество камер	1	2
Максимальный диаметр пиццы (мм)	350	
Вместимость пиццы (шт.)	4	4 + 4
Температурный режим (°C)	85 - 450	
Термометр	+	
Подсветка	+	
Исполнение дверцы	с окном	
Мощность (кВт)	5,05	10,1
Напряжение (В)	400	
Габариты (мм)	975 x 880 x 400	975 x 880 x 710
Вес (кг)	79	135



Температура нагрева верха камеры

Температура нагрева низа камеры

Подсветка



TPO 1



TPO 11

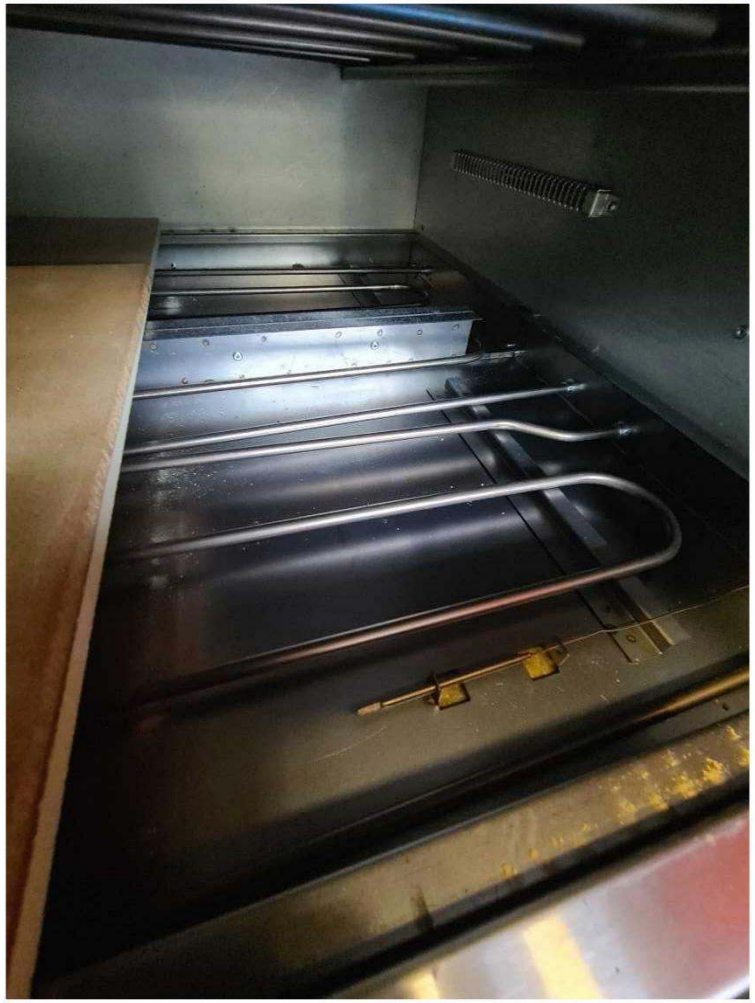


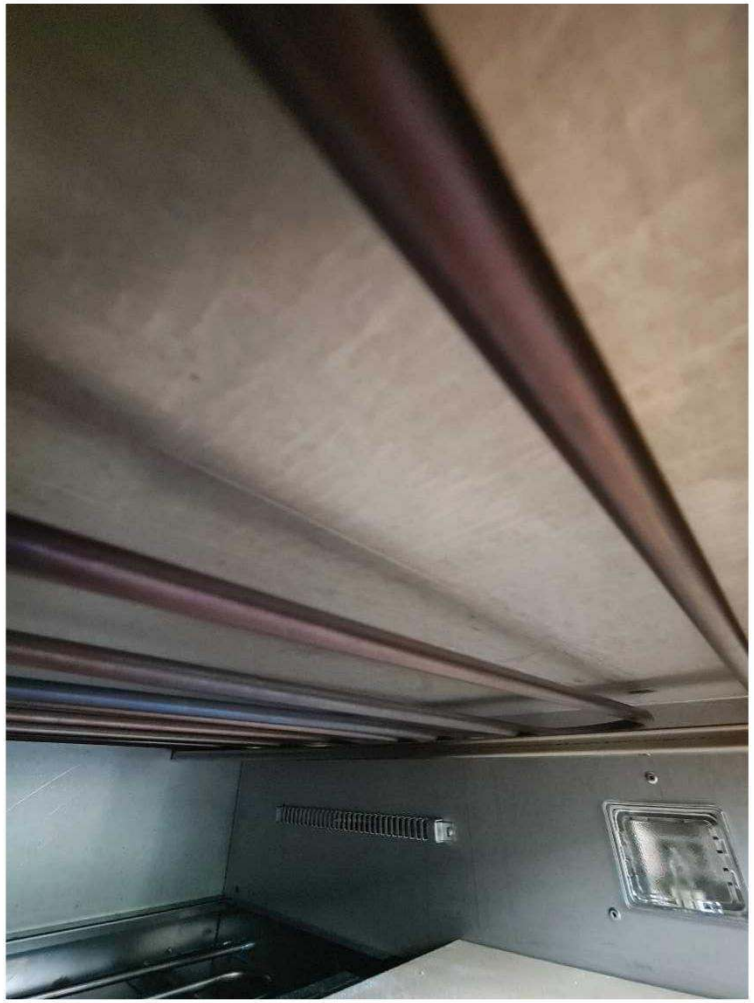
TPO 1 NW

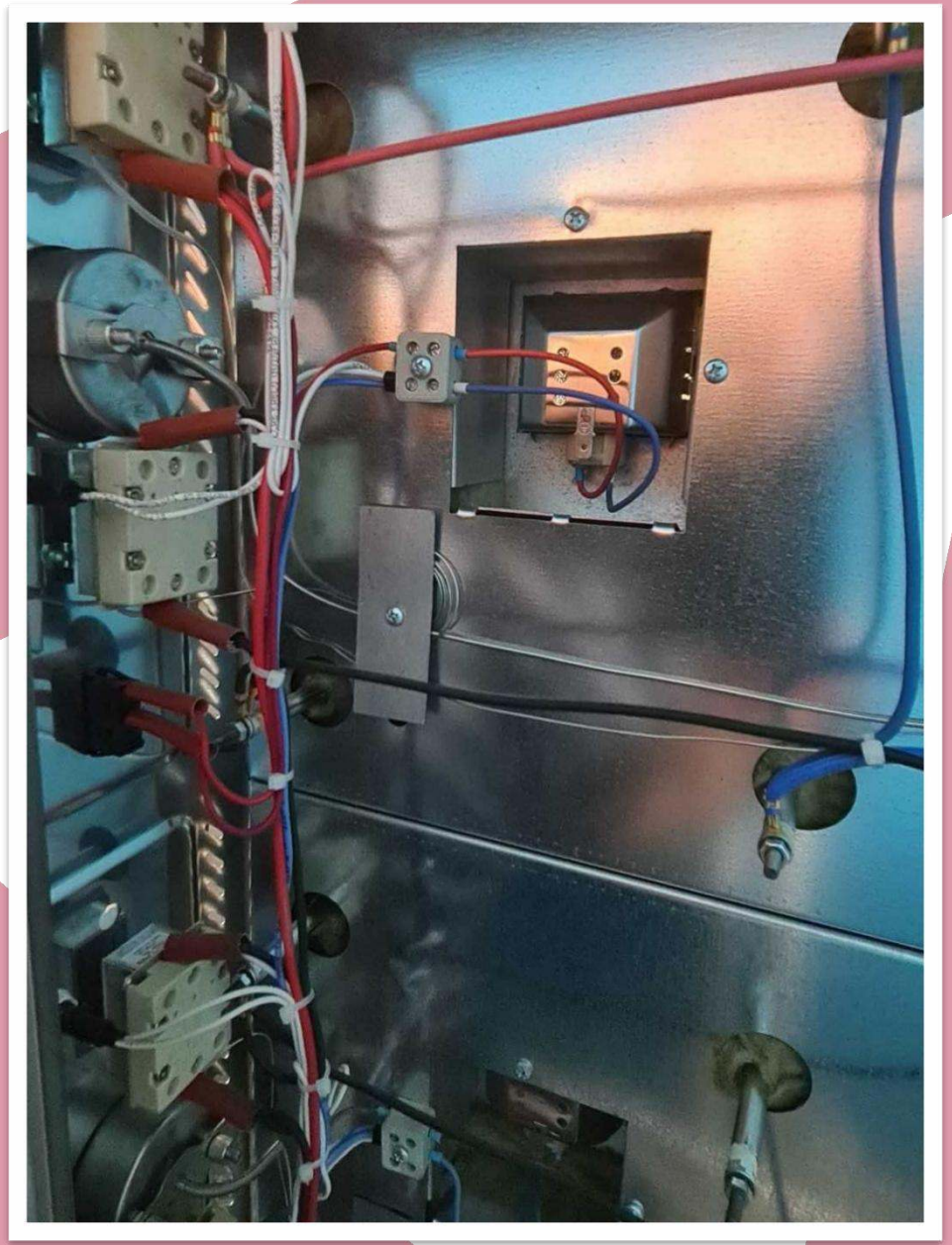


TPO 11 NW










PG 21

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	ТРО 1	ТРО 1 NW	ТРО 11	ТРО 11 NW
Размер камеры (мм)	410 x 410 x 110			
Количество камер	1		2	
Максимальный диаметр пиццы (мм)	400			
Вместимость пиццы (шт.)	1		1 +1	
Температурный режим (°C)	100 - 300			
Термометр	-			
Подсветка	+	-	+	-
Исполнение дверцы	с окном	глухая	с окном	глухая
Мощность (кВт)	3,05	3	6,1	6
Напряжение (В)	230		400	
Габариты (мм)	580 x 570 x 265		580 x 570 x 455	
Вес (кг)	25	26	44	46


Льдогенераторы

Качество в деталях

Специальная система распыления воды для получения прозрачного
льда без образования пузырьков воздуха.

Бункер для хранения льда с антибактериальным покрытием с ионами серебра.

Корпус из нержавеющей стали.

Воздушное охлаждение. Вентилятор бесшумно охлаждает компрессор и испаритель.



Теплоизоляция из полиуретана обеспечивающая длительное хранение льда в бункере.

Климатический класс T (+43°C).
Высокая производительность независимо от времени года.

Электронная система управления, контролирующая расход воды и электроэнергии.

Легкая очистка воздушного фильтра.

Легкосъемные панели и верхняя крышка обеспечивают удобный доступ к внутренним компонентам для обслуживания.

Льдогенераторы кубикового льда

Возможности

Производство кубиков гурме 31x35x31 мм, весом 18 грамм, предназначенных для использования в барах, отелях, ресторанах.

Запуск работы льдогенератора всего одной кнопкой с зеленым индикатором.

Многофункциональная кнопка с красным индикатором переключает льдогенератор в режим очистки и сигнализирует о неисправности или заполнении бункера для льда.

Легкий доступ в бункер для льда благодаря сдвижной крышке.





Модель	TIM 2104C	TIM 2608C	TIM 3316C	TIM 3716C	TIM 4728C	TIM 5728C	TIM 6640C	TIM 8540C	TIM 9640C
Тип льда	кубик гурме								
Тип охлаждения	воздушный								
Производительность (кг/сутки)*	21	26	33	37	47	57	66	85	96
Вместимость бункера (кг)	4	8	16	16	28	28	40	40	40
Хладагент	R290								
Габариты (мм)**	355 x 435 x 590	390 x 515 x 640	500 x 580 x 690	500 x 580 x 690	500 x 580 x 800	500 x 580 x 800	738 x 600 x 822	738 x 600 x 822	738 x 600 x 822
Мощность (кВт)	0,3	0,35	0,47	0,52	0,55	0,55	0,78	1	1,1
Напряжение (В)	230								
Вес (кг)	26	32	38	40	45	48	75	85	88

* При Т воздуха +10°С и Т воды + 10°С.

** Высота без учета ножек.

Высота ножек: маленькие - 10 мм, стандартные - 78 мм.

Льдогенераторы кубикового льда с фронтальной вентиляцией

Возможности

- Возможность встраивания, благодаря системе фронтальной вентиляции.
- Производство кубиков гурме 31x35x31 мм, весом 18 грамм, предназначенных для использования в барах, отелях, ресторанах.
- Запуск работы льдогенератора всего одной кнопкой с зеленым индикатором.
- Многофункциональная кнопка с красным индикатором переключает льдогенератор в режим очистки и сигнализирует о неисправности или заполнении бункера для льда.
- Легкий доступ в бункер для льда благодаря сдвижной крышке.












Модель	TIM 3316CF	TIM 3716CF	TIM 4728CF	TIM 5728CF	TIM 6640CF	TIM 8540CF
Тип льда	кубик гурме					
Тип охлаждения	воздушный					
Производительность (кг/сутки)*	33	37	47	57	66	85
Вместимость бункера (кг)	16	16	28	28	40	40
Хладагент	R290					
Габариты (мм)**	500 x 580 x 690	500 x 580 x 690	500 x 580 x 800	500 x 580 x 800	738 x 600 x 822	738 x 600 x 822
Мощность (кВт)	0,51	0,56	0,59	0,59	0,84	1,07
Напряжение (В)	230					
Вес (кг)	38	40	45	48	75	85

* При Т воздуха +10°C и Т воды + 10°C.

** Высота без учета ножек.

Высота ножек: маленькие - 10 мм, стандартные - 78 мм.

Льдогенераторы гранулированного льда

Возможности

Производство гранулированного льда, предназначенного для использования в барах, отелях, ресторанах, супермаркетах.

Запуск работы льдогенератора всего одной кнопкой с зеленым индикатором.

Многофункциональная кнопка с красным индикатором переключает льдогенератор в режим очистки и сигнализирует о неисправности или заполнении бункера для льда.

Легкий доступ в бункер для льда благодаря сдвижной крышке.









Модель	TIM 8028G	TIM 12040G
Тип льда	гранулы	
Тип охлаждения	воздушный	
Производительность (кг/сутки)*	80	120
Вместимость бункера (кг)	28	40
Хладагент	R290	
Габариты (мм)**	500 x 680 x 800	738 x 700 x 822
Мощность (кВт)	0,61	1,05
Напряжение (В)	230	
Вес (кг)	45	85

* При Т воздуха +10°С и Т воды + 10°С.

** Высота без учета ножек.
Высота ножек: маленькие - 10 мм, стандартные - 78 мм.


Грили для шаурмы

Грили для шаурмы

Цена

High

Medium

LOW

Fimar



Ozti



Inoksan



Tatra



Atesy Grill Master Sikom



Китайские производители



Компромисс

Комфорт

Премиум

Сегмент

Возможности

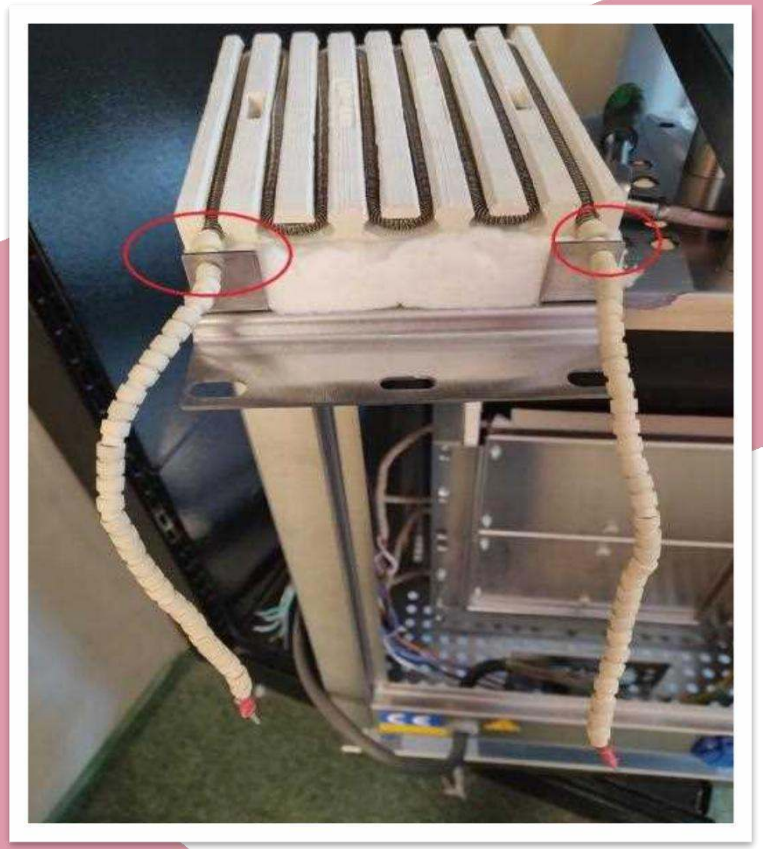
- Инфракрасный нагрев.
- Индивидуальное управление каждой зоной нагрева.
- Два уровня мощности нагрева у каждой зоны.
- Вращение вертела при помощи верхнего или нижнего привода, или вручную.
- Привод обеспечивает вращение вертела в обе стороны.
- Перемещение вертела вперед и назад (или корпуса у моделей с нижним приводом) для настройки гриля в зависимости от количества мяса.
- Подогрев лотка для мяса у моделей с нижним приводом.



Качество в деталях

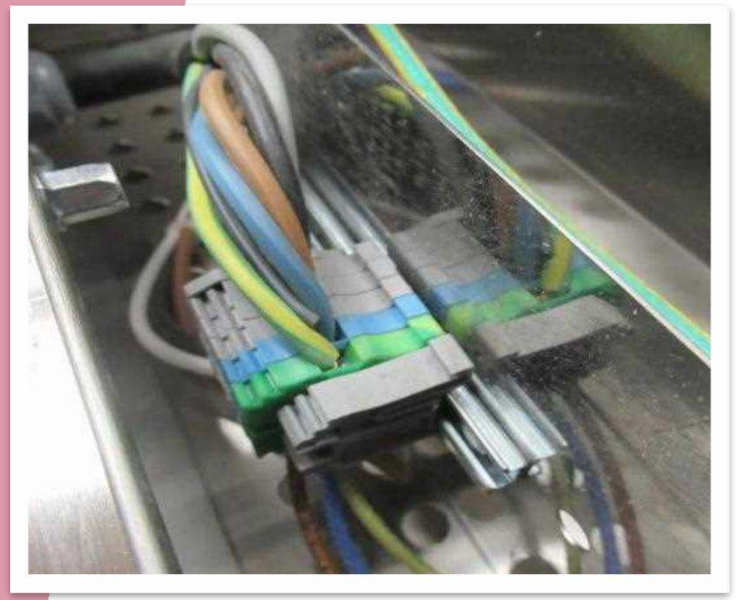
- Корпус из нержавеющей стали.
- Термостойкое стекло (стеклокерамика) для защиты нагревательных элементов и облегчения очистки оборудования.
- Высокая производительность благодаря мощным нагревательным элементам.
- Простота и надежность в эксплуатации.


Знакомьтесь –
TATRA
Прочное, надежное оборудова
в комфортном ценовом сегмент
Сделано для России.
TATRA









Высококачественная компоновка спиралей в керамическом элементе. Полная изоляция нагревательных элементов способствует направленной подаче тепла и минимальному износу. Специальные стеклокерамические стёкла высокой прочности. Термоизолированные провода, европейские комплектующие.

Грили для шаурмы без привода

TDM E 3M



TDM E 4M



TDM E 5M



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	TDM E 3M	TDM E 4M	TDM E 5M
Количество зон нагрева	3	4	5
Максимальная загрузка мяса (кг)	40	60	80
Мощность (кВт)	4,8	6,4	8
Напряжение (В)	400		
Габариты (мм)	630 x 750 x 822	630 x 750 x 989	630 x 750 x 1156
Вес (кг)	35	40	45

Грили для шаурмы с верхним приводом

TDM E 3T



TDM E 4T



TDM E 5T



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	TDM E 3T	TDM E 4T	TDM E 5T
Количество зон нагрева	3	4	5
Максимальная загрузка мяса (кг)	40	60	80
Мощность (кВт)	4,8	6,4	8
Напряжение (В)	400		
Габариты (мм)	630 x 824 x 973	630 x 824 x 1140	630 x 824 x 1307
Вес (кг)	38	43	49

Грили для шаурмы с нижним приводом

TDM E 3B
TDM E 3BW*



TDM E 4B
TDM E 4BW*



TDM E 5B
TDM E 5BW*



*** ГРИЛИ С ПОДОГРЕВАЕМЫМ ЛОТКОМ ДЛЯ МЯСА**

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	TDM E 3B	TDM E 4B	TDM E 5B
Количество зон нагрева	3	4	5
Максимальная загрузка мяса (кг)	40	60	80
Мощность (кВт)	4,8	6,4	8
Напряжение (В)	400		
Габариты (мм)	545 x 690 x 951	545 x 690 x 1118	545 x 690 x 1285
Вес (кг)	45	51	57

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	TDM E 3BW	TDM E 4BW	TDM E 5BW
Количество зон нагрева	3	4	5
Максимальная загрузка мяса (кг)	40	60	80
Мощность (кВт)	4,8	6,4	8
Напряжение (В)	400		
Габариты (мм)	545 x 690 x 951	545 x 690 x 1118	545 x 690 x 1285
Вес (кг)	45	51	57

ГРИЛИ С ПОДОГРЕВАЕМЫМ ЛОТКОМ ДЛЯ МЯСА



Оборудование для фастфуда

Оборудование для фастфуда

Цена

High

Medium

LOW

Roller Grill



Sirman



Tatra



Китайские производители



Сегмент

Компромисс

Комфорт

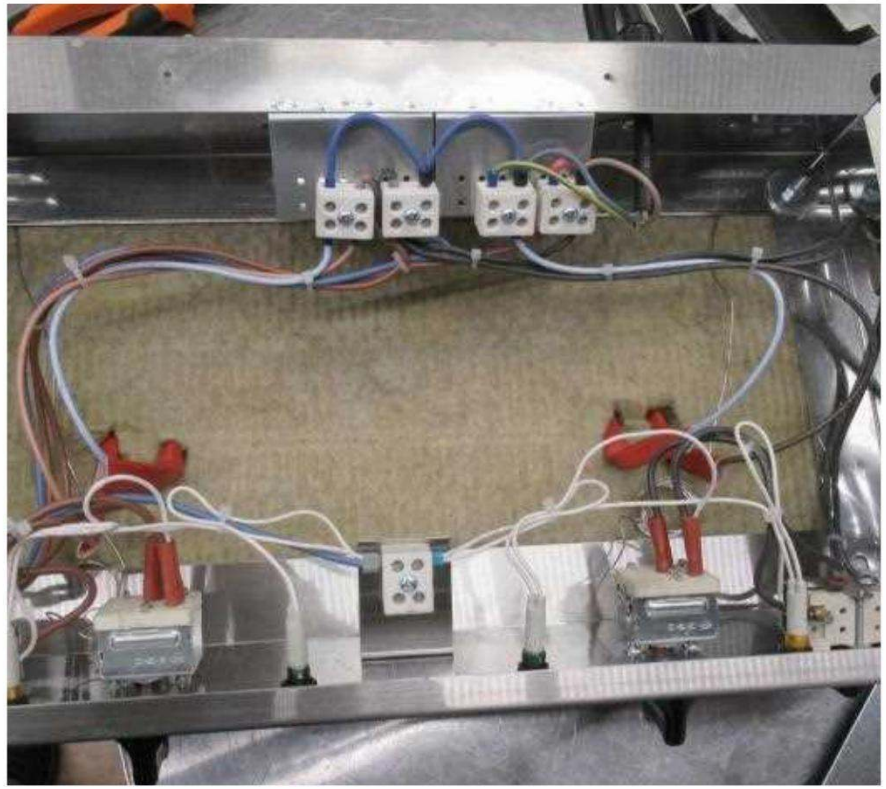
Премиум





Корпус выполнен из нержавеющей стали, что обеспечивает устойчивость оборудования к нагрузкам без деформации элементов конструкции.
Высокое качество исполнения и обработки металла положительно влияет на внешний вид, что особенно важно для открытой кухни, а также на удобство и безопасность использования. Все детали корпуса закруглены, отсутствуют острые края и неровности.

Используемые электромеханические комплектующие от ведущих европейских производителей, продуманная конструкция и специальная теплоизоляция компонентов гарантируют точное поддержание заданной температуры, а также длительный срок безотказной работы оборудования.

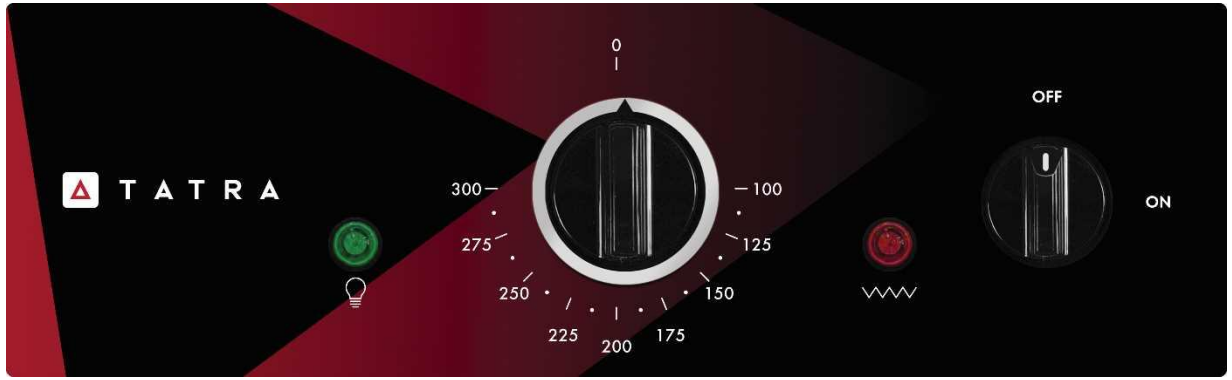


Блинницы

Возможности

Приготовление блинов круглой формы диаметром 400 мм.

Выпекание без пригорания благодаря жарочным поверхностям с тефлоновым покрытием.



Индикатор нагрева

Терморегулятор

Вкл/Выкл

Индикатор питания

TCM R 40



TCM S 40



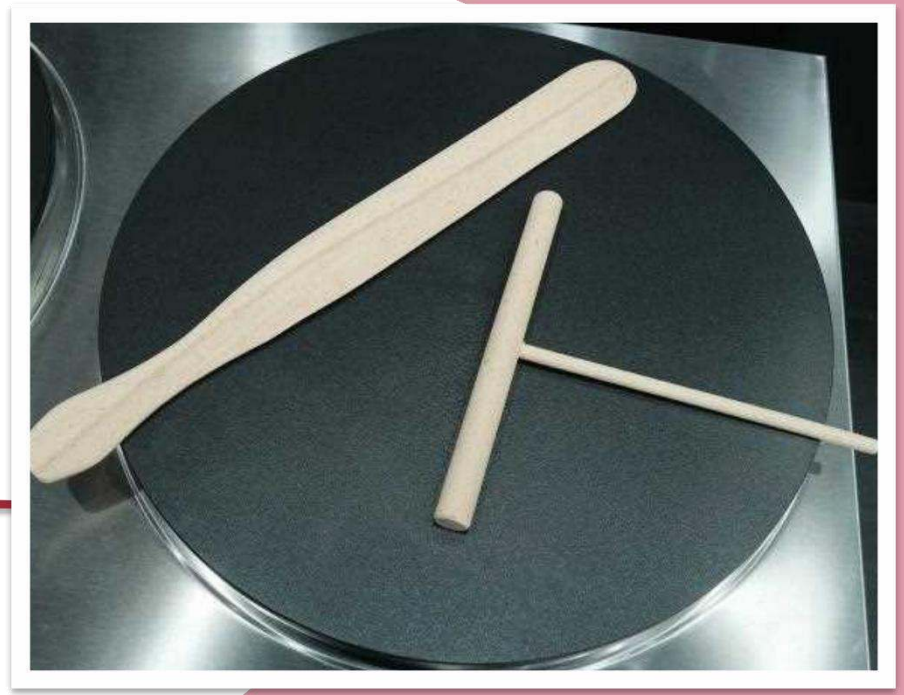
TCM S 40 D





Круглый тэн полностью покрывает рабочую поверхность, что позволяет максимально равномерно распределять тепло.

Качественное тефлоновое покрытие не стирается и не отслаивается при длительном использовании (при соблюдении правил эксплуатации). Комплектуется правильной лопаткой для распределения теста и лопаткой для снятия блинов с поверхности.



ХАРАКТЕРИСТИКИ

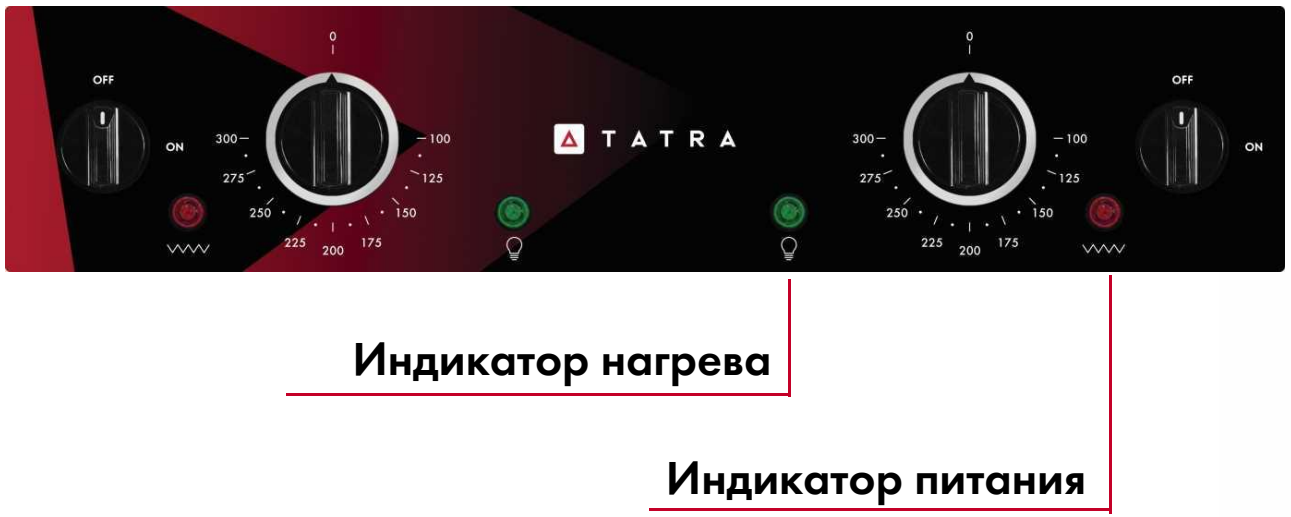
Модель	TCM R 40	TCM S 40	TCM S 40 D
Количество зон выпечки	1		2
Температурный режим (°C)	50 - 300		
Мощность (кВт)	3		3+3
Напряжение (В)	230		
Габариты (мм)	400 x 400 x 180	450 x 530 x 256	900 x 530 x 256
Вес (кг)	15	22	41

Вафельницы со сменными рабочими поверхностями

Возможности

Сменные рабочие поверхности: приобретая одну вафельницу нет необходимости ограничиваться одной формой вафель.

Рабочие поверхности для вафель разной формы в ассортименте.







Gelato
(чугун)



Amore
(чугун)



Bruxelles
(чугун)



Waffelino
(чугун с
тефлоновым
покрытием)



American
(чугун)



Tiamo (чугун)

ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	TWI 1	TWI 2
Количество зон выпечки	1	2
Температурный режим (°C)	50 - 300	
Мощность (кВт)	2,2	2,2+2,2
Напряжение (В)	230	
Габариты (мм)	300 x 440 x 320	600 x 440 x 320
Вес (кг)	12	23

Вафельницы с фиксированными рабочими поверхностями

TWI 1 AMERICAN



TWI 1 AMORE



TWI 1 BRUXELLES



TWI 1 GELATO



TWI 1 CLASSICO



TWI 1 TIAMO



TWI 1 WAFFELINO



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	TWI 1 CLASSICO	TWI 1 AMERICAN	TWI 1 AMORE	TWI 1 BRUXELLES	TWI 1 GELATO	TWI 1 TIAMO	TWI 1 WAFFELINO
Количество зон выпечки	1						
Температурный режим (°C)	50 - 300						
Форма вафли	классическая	круг	сердце	брюссельская	для рожка	сердце	конус
Размер вафли	100 x 170 x 15	Ø 160 x 15	Ø 210 x 15	102 x 165 x 26	230 x 230	132 x 125 x 24	230 x 60 x 24
Количество вафель в форме (шт.)	2	1	1	2	1	4	3
Мощность (кВт)	2,2						
Напряжение (В)	230						
Габариты (мм)	290 x 440 x 320	300 x 440 x 320					
Вес (кг)	20	16	16	21	16	23	26

Вафельницы с фиксированными рабочими поверхностями

TWI 2 AMERICAN



TWI 2 AMORE



TWI 2 BRUXELLES



TWI 2 WAFFELINO



TWI 2 CLASSICO



TWI 2 GELATO



TWI 2 TIAMO



ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	TWI 2 CLASSICO	TWI 2 AMERICAN	TWI 2 AMORE	TWI 2 BRUXELLES	TWI 2 GELATO	TWI 2 TIAMO	TWI 2 WAFFELINO
Количество зон выпечки	2						
Температурный режим (°C)	50 - 300						
Форма вафли	классическая	круг	сердце	брюссельская	для рожка	сердце	конус
Размер вафли	100 x 170 x 15	Ø 160 x 15	Ø 210 x 15	102 x 165 x 26	230 x 230	132 x 125 x 24	230 x 60 x 24
Количество вафель в форме (шт.)	2	1	1	2	1	4	3
Мощность (кВт)	2,2 + 2,2						
Напряжение (В)	230						
Габариты (мм)	580 x 440 x 320	600 x 440 x 320					
Вес (кг)	38	30	30	40	30	44	30

Конвейерные тостеры

Возможности

- **Поджарка нарезанного хлеба на Конвейере из нержавеющей стали с одной скоростью движения.**
- **Три уровня мощности нагрева.**
- **Выгрузка готового продукта спереди или сзади.**
- **Поддон для крошек.**
- **Лоток для хлеба.**



Вкл/Выкл

Мощность нагрева



Модель	TTC 1
Мощность (кВт)	2,2
Напряжение (В)	230
Габариты (мм)	480 x 670 x 440
Вес (кг)	23

Грили саламандра

Возможности

- **Приготовление и разогрев блюд при помощи бесконтактного нагрева.**
- **Неподвижная верхняя часть с нагревательными элементами.**
- **Направляющие на 3 уровня для установки съемной решетки.**
- **Поддон для стекающего жира и крошек.**



Мощность нагрева (правая и левая зона)





Модель	TSG 43	TSG 72
Внутренний размер (мм)	430 x 360 x 270	720 x 360 x 270
Мощность (кВт)	2,2	2,2 + 2,2
Напряжение (В)	230	
Габариты (мм)	610 x 370 x 400	890 x 370 x 400
Вес (кг)	17	23

Водяные грили

Возможности

- Жир, стекающий с продукта в процессе приготовления, попадает в воду, в результате не пригорает и не чадит.
- Испаряющаяся из емкости вода делает приготовление продукта более деликатным.
- 7 уровней мощности нагрева.
- Ручной залив воды в емкость.
- Кран для слива воды.



Качество в деталях

- Эргономичный дизайн.
- Решетка из нержавеющей стали.
- Автоматическое отключение подачи питания при поднятой решетке.
- Корпус из нержавеющей стали.





Модель	TWG 2735	TWG 4635
Размер решетки (мм)	270 x 345	445 x 345
Мощность (кВт)	2,7	4,5
Напряжение (В)	230	400
Габариты (мм)	400 x 600 x 445	600 x 600 x 445
Вес (кг)	36	53

Жарочные поверхности

Возможности

- Независимое управление каждой зоной нагрева.
- Равномерная прожарка продукта благодаря жарочной поверхности из чугуна.
- Время разогрева до рабочей температуры около 10 минут.
- Емкость для сбора жира.







Правильное расположение нагревательных элементов и толстые чугунные рабочие поверхности (10 мм) предотвращают образование «неактивных» зон – поверхность греется равномерно по всей площади.





ХАРАКТЕРИСТИКИ

Модель	TGP 5224 R	TGP 5224 R+S	TGP 5224 S	TGP 6845 R+S	TGP 6845 S
Размер жарочной поверхности (мм)	520 x 240			680 x 450	
Количество зон нагрева	2				
Тип поверхности	рифленая	рифленая + гладкая	гладкая	рифленая + гладкая	гладкая
Температурный режим (°C)	50 - 300				
Мощность (кВт)	2,2			2,5 + 2,5	
Напряжение (В)	230				
Габариты (мм)	540 x 350 x 240			700 x 525 x 210	
Вес (кг)	17	18	19	39	38

Контактные грили

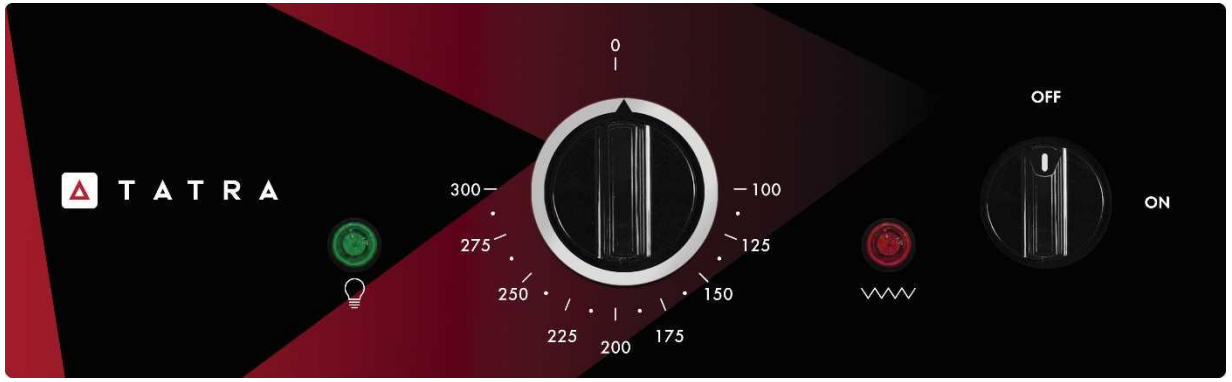
Возможности

- Независимое управление каждой зоной нагрева.
- Равномерная прожарка продукта благодаря жарочным поверхностям из чугуна.
- Время разогрева до рабочей температуры около 15 минут.
- Емкость для сбора жира.



Индикатор нагрева

Вкл/Выкл



Терморегулятор

Индикатор питания





Продуманный механизм фиксации верхней панели позволяет устанавливать её в любом положении.



Грамотное расположение тэнов создаёт равномерный нагрев рабочих поверхностей.



Качественные пружины и изоляция соединительных проводов.





Модель	TCG 2525 RR	TCG 2525 RS	TCG 2525 SS	TCG 3627 RR	TCG 3627 RS	TCG 3627 SS	TCG 4527 RR	TCG 4527 RR DT*	TCG 4527 RS	TCG 4527 RS DT*	TCG 4527 SS
Количество зон нагрева	1										
Размер зон нагрева (мм)	250 x 250			360 x 270			450 x 270				
Тип поверхностей	верхняя – рифленая нижняя - рифленая	верхняя – рифленая нижняя - гладкая	верхняя – гладкая нижняя - гладкая	верхняя – рифленая нижняя - рифленая	верхняя – рифленая нижняя - гладкая	верхняя – гладкая нижняя - гладкая	верхняя – рифленая нижняя - рифленая	верхняя – рифленая нижняя - рифленая	верхняя – рифленая нижняя - гладкая	верхняя – рифленая нижняя - гладкая	верхняя – гладкая нижняя - гладкая
Температурный режим (°C)	50 - 300										
Мощность (кВт)	1,75			2,5			3				
Напряжение (В)	230										
Габариты (мм)	290 x 440 x 300			410 x 500 x 300			510 x 500 x 300				
Вес (кг)	18	19	20	27	28	29	32	32	33	33	35

***модель с независимой регулировкой температуры верхней и нижней поверхностей**





Модель	TCG 3627 RR RR	TCG 3627 RR RS	TCG 3627 RR SS	TCG 3627 RS RS	TCG 3627 SS SS	TCG 5224 R R R+R	TCG 5224 R R R+S	TCG 5224 R R S+S
Количество зон нагрева	2							
Размер зон нагрева (мм)	2 x 360 x 270					520 x 240 (единая нижняя поверхность)		
Тип поверхностей	1 зона нагрева: верхняя – рифленая нижняя – рифленая 2 зона нагрева: верхняя – рифленая нижняя - рифленая	1 зона нагрева: верхняя – рифленая нижняя – рифленая 2 зона нагрева: верхняя – рифленая нижняя - гладкая	1 зона нагрева: верхняя – рифленая нижняя – рифленая 2 зона нагрева: верхняя – гладкая нижняя - гладкая	1 зона нагрева: верхняя – рифленая нижняя – гладкая 2 зона нагрева: верхняя – рифленая нижняя - гладкая	1 зона нагрева: верхняя – гладкая нижняя – гладкая 2 зона нагрева: верхняя – гладкая нижняя - гладкая	1 верхняя - рифленая 2 верхняя– рифленая единая нижняя – рифленая	1 верхняя - рифленая 2 верхняя – рифленая единая нижняя – рифленая + гладкая	1 верхняя - рифленая 2 верхняя– рифленая единая нижняя – гладкая
Температурный режим (°C)	50 - 300							
Мощность (кВт)	2,5 + 2,5					3,5		
Напряжение (В)	230							
Габариты (мм)	820 x 500 x 300					560 x 440 x 300		
Вес (кг)	55	56	55	59	61	32	33	34





tatra.center