

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижегород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Россия (495)268-04-70

Казахстан (772)734-952-31

<https://tatra.nt-rt.ru/> || tat@nt-rt.ru

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	4
Инжекторные пароконвектоматы и конвекционные печи с электрическим типом подключения. Расстоечные шкафы.	
Модульная тепловая линия 700 серии	30
Плиты, индукционные плиты, жарочные поверхности, фритюрницы, макаронотварки, котлы, сковороды опрокидываемые.	
Холодильное оборудование	50
Холодильные и морозильные шкафы.	
Посудомоечное оборудование	58
Фронтальные и купольные посудомоечные машины.	
Кассеты для посудомоечных машин	66
Грили для шаурмы	70
Модели с верхним или нижним приводом вращения вертела, модели без привода.	
Оборудование для фастфуда	76
Блинницы, вафельницы со сменными рабочими поверхностями, жарочные поверхности и контактные грили.	



Пароконвек и конвекцио



ТОМАТЫ

ННЫЕ ПЕЧИ

Возможности

Комбинированный режим от 30°C до 230°C

Приготовление мяса, запеканок, макаронных изделий, картофеля по-французски.

Пар при температуре от 35°C до 130°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.

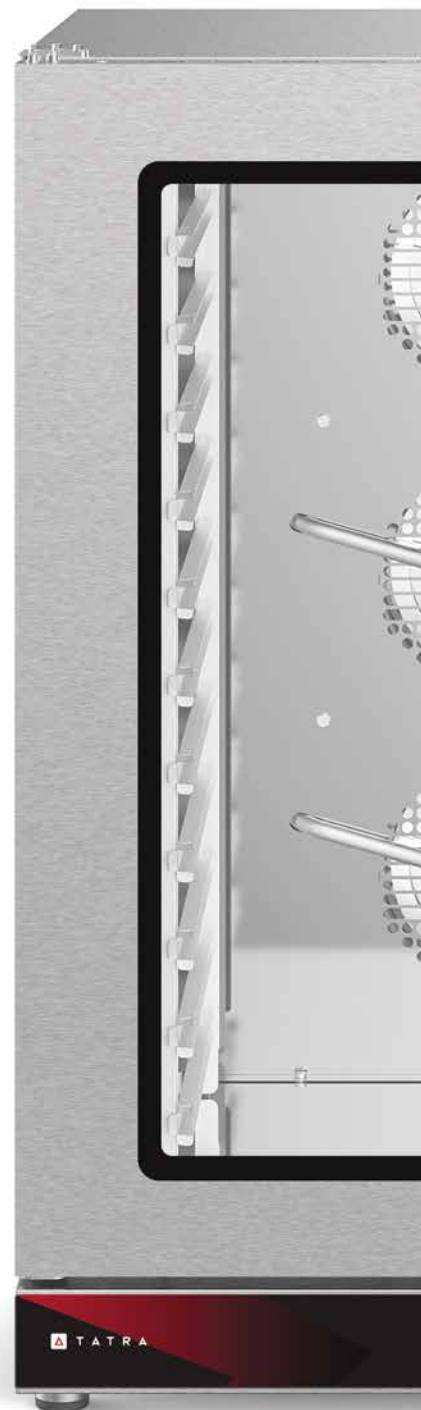
Режим продолжения готовки до выключения.

Выбор скорости вентиляторов.

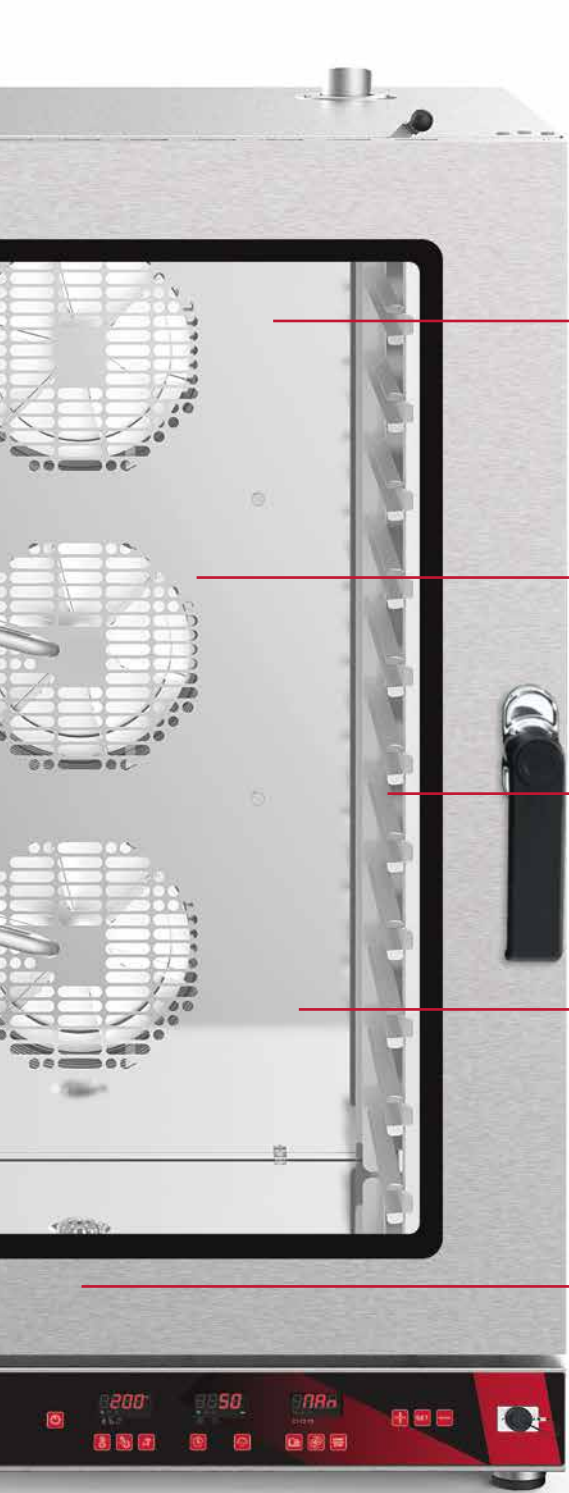
Подсветка камеры галогеновой лампой.

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.

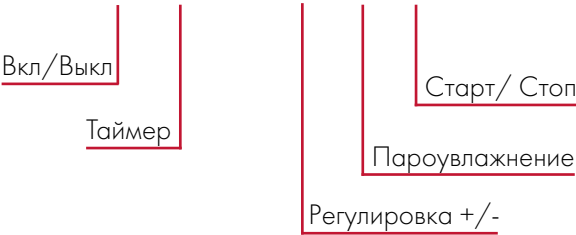
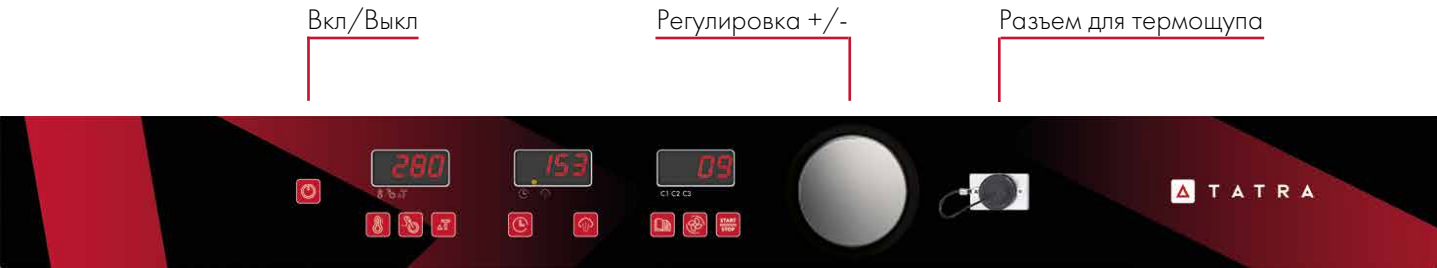
Идеальное распределение воздушных потоков благодаря реверсивным вентиляторам и инновационной конфигурации камеры.

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.

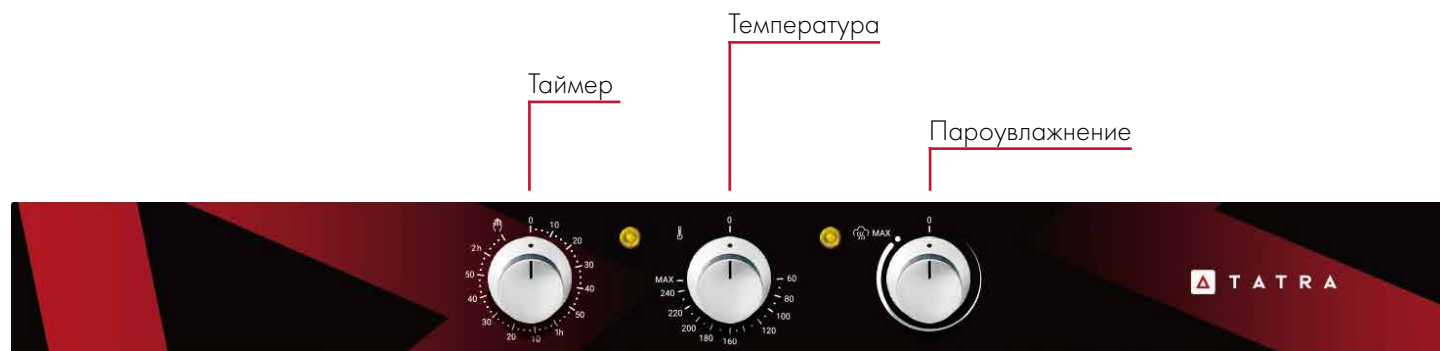
Пароконвектоматы серии TPI с электронной панелью управления





Модель	TPI 05 D.V	TPI 07 DC.V	TPI 12 DC.V	TPI 20 DC.2V
Количество уровней	5	7	12	20
Тип направляющих	GN 1/1	GN 1/1 + 600 x 400		GN 1/1
Расстояние между направляющими (мм)	4 x 67 + 1 x 50	67		
Термощуп	–	+		
Автоматическая мойка	–	+		
Количество вентиляторов	2		3	4
Количество скоростей вентиляторов	1	2		
Максимальная температура (°C)	260			
Мощность (кВт)	7,4	10,8	16,1	28,5
Напряжение (В)	230 / 400		400	
Габариты (мм)	800 x 700 x 580	817 x 780 x 990	817 x 780 x 1340	1051 x 938 x 1900
Вес (кг)	60	98	131	310

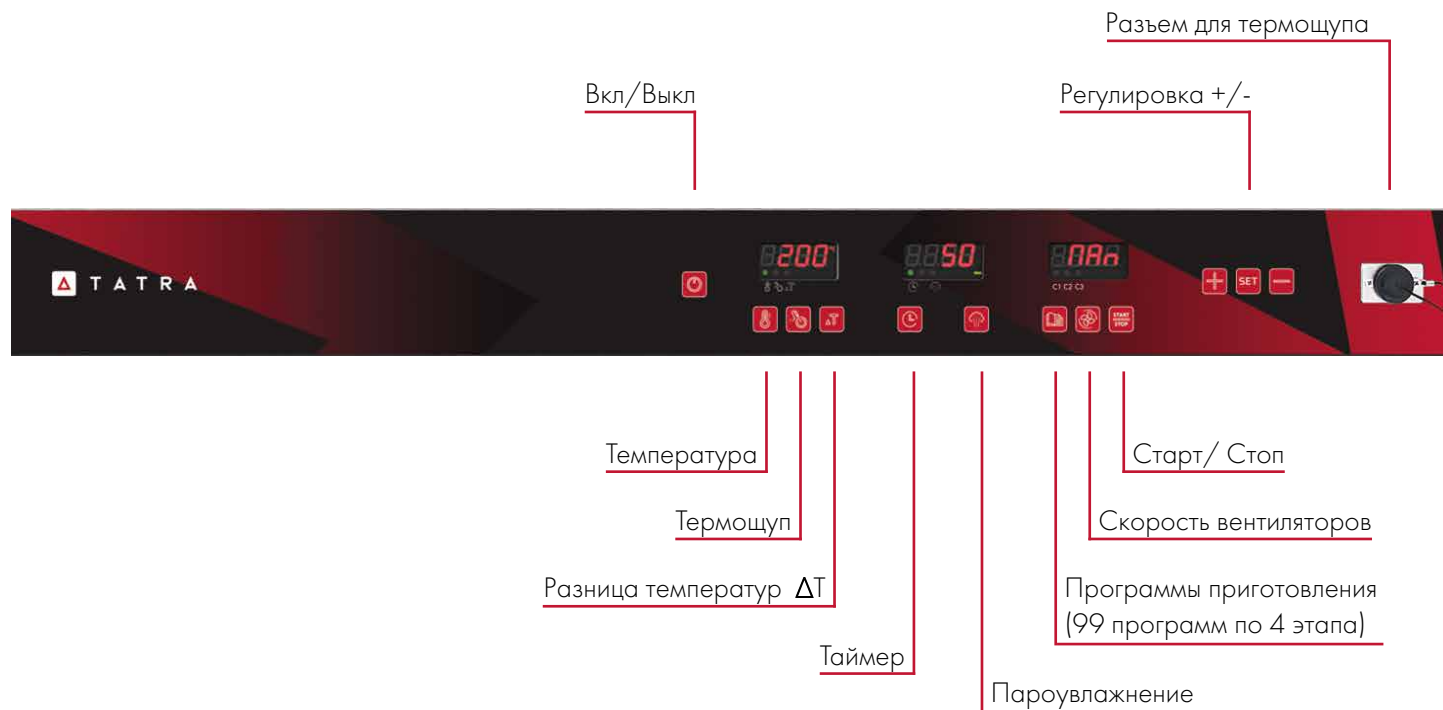
Пароконвектоматы серии TPI с электромеханической панелью управления





Модель	TPI 05 M.V	TPI 07 M.V	TPI 12 M.V	TPI 20 M.1V
Количество уровней	5	7	12	20
Тип направляющих	GN 1/1	GN 1/1 + 600 x 400		GN 1/1
Расстояние между направляющими (мм)	4 x 67 + 1 x 50	67		
Термощуп	-			
Автоматическая мойка	-			
Количество вентиляторов	2		3	4
Количество скоростей вентиляторов	1			
Максимальная температура (°C)	280			
Мощность (кВт)	7,4	10,8	16,1	28,5
Напряжение (В)	230 / 400		400	
Габариты (мм)	800 x 700 x 580	817 x 780 x 990	817 x 780 x 1340	1051 x 938 x 1900
Вес (кг)	60	98	131	310

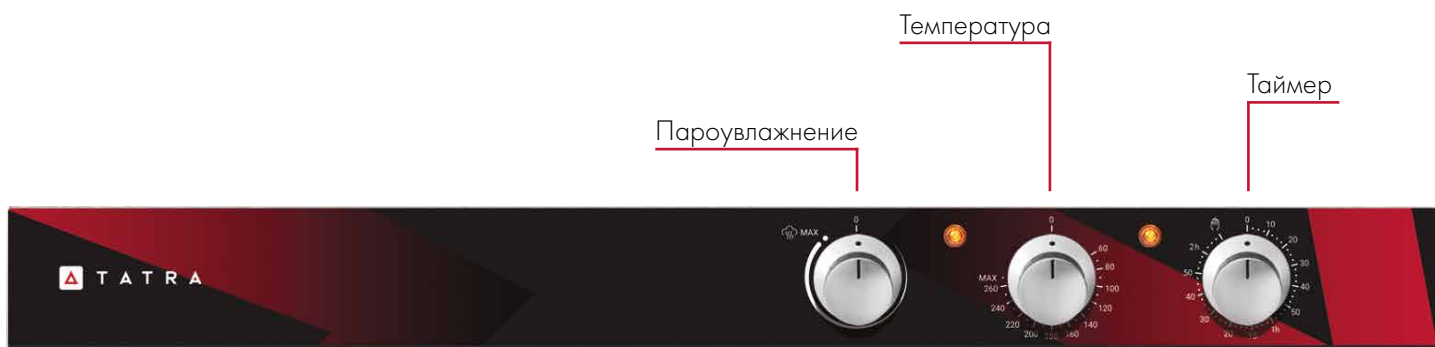
Пароконвектоматы серии ТС с электронной панелью управления





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	С – 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

Пароконвектоматы серии ТС с электромеханической панелью управления

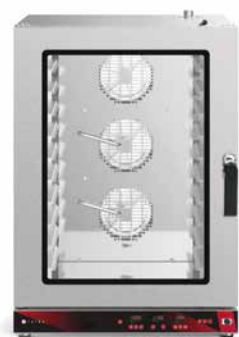




Модель	TC05M1L	TC07M1L	TC12M1L
Количество уровней	5	7	12
Тип направляющих	GN 1/1 + 600 x 400		
Расстояние между направляющими (мм)	70		
Термощуп	-		
Автоматическая мойка	-		
Количество вентиляторов	2		3
Количество скоростей вентиляторов	1		
Максимальная температура (°C)	280		
Мощность (кВт)	10,5		15,7
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

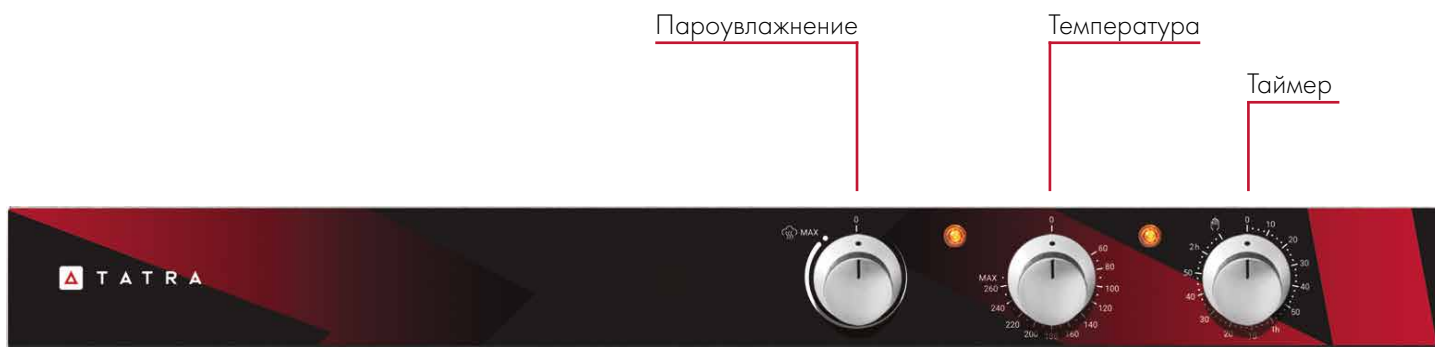
Пекарские пароконвектоматы серии ТВ с электронной панелью управления





Модель	TB06D20L TB06D2CL	TB10D20L TB10D2CL
Количество уровней	6	10
Тип направляющих	600 x 400	
Расстояние между направляющими (мм)	80	
Термошуп	опция	
Автоматическая мойка	С – 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

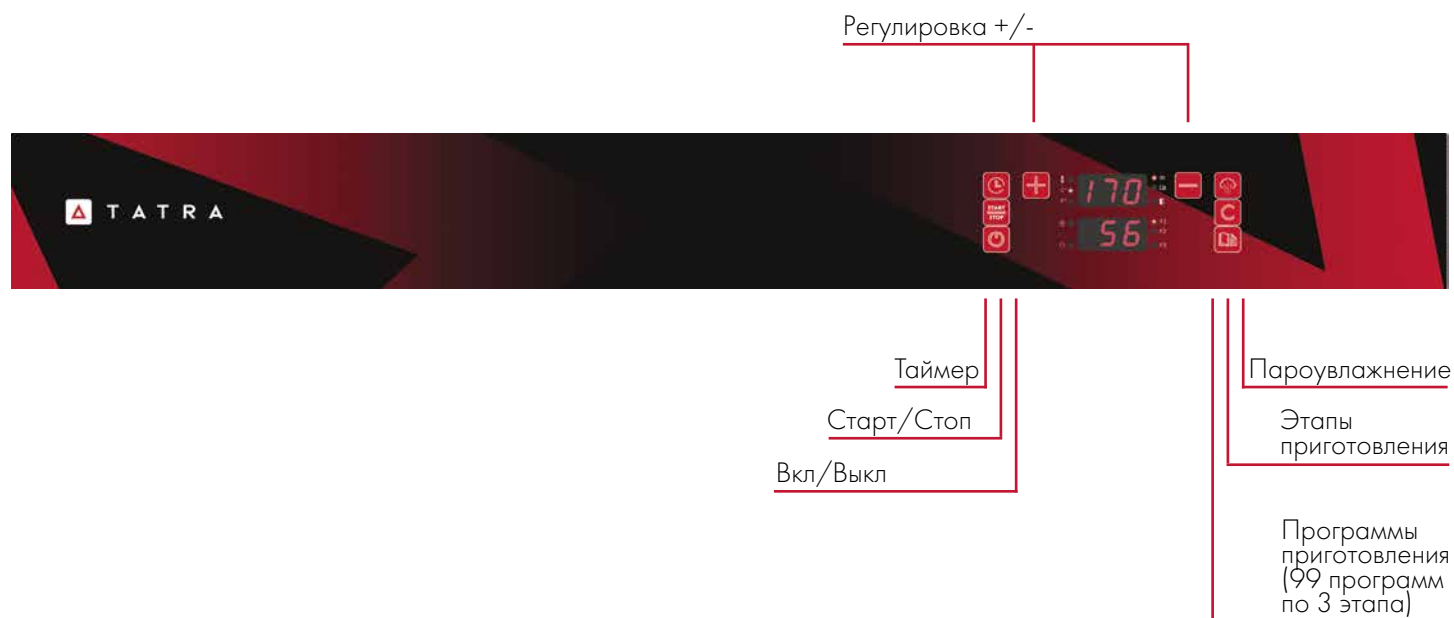
Пекарские пароконвектоматы серии ТВ с электромеханической панелью управления





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

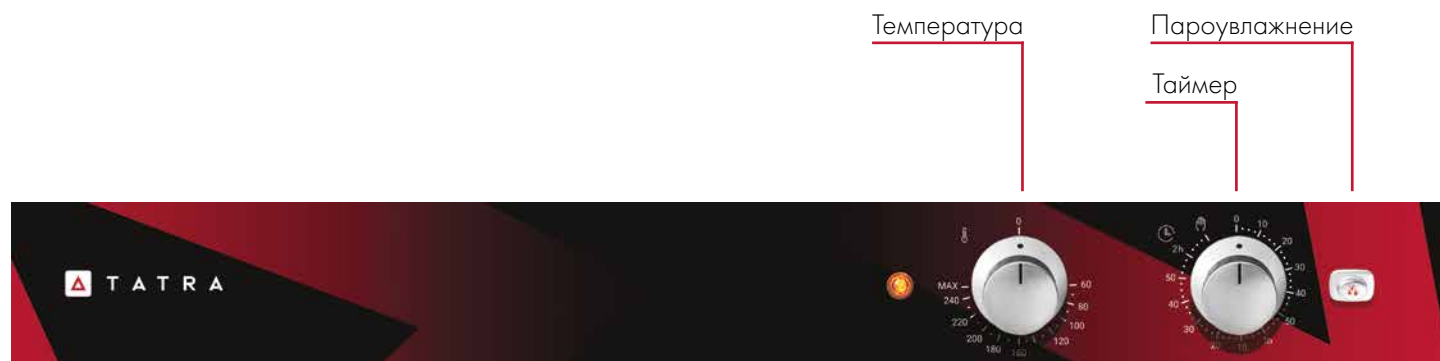
Конвекционные печи серии ТО с электронной панелью управления





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

Конвекционные печи серии ТЮ с электромеханической панелью управления





Модель	TO44MS	TO44MHS	TO46MHS	TO46MHS
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	

Расстоечные шкафы

Возможности

- Использование в качестве подставки для совместимой конвекционной печи или пароконвектомата.
- Электромеханическое управление.
- Лоток для воды для поддержания необходимого уровня влажности.



Температура

Вкл / Выкл





Модель	TR8TOS	TR8TO	TR12TB
Совместимость с печами и пароконвектоматами	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

Аксессуары

Подставки



Модель	ПКУ-1
Совместимость с печами и пароконвектоматами	для всех моделей
Количество уровней	10
Тип направляющих	GN 1/1 + 600 x 400
Габариты (мм)	942 x 760 x 797

Вкатные тележки



Модель	RTR20S	RTR16S
Совместимость с печами и пароконвектоматами	TPI 20 – TBI 16	
Количество уровней	20	16
Тип направляющих	GN 1/1	600 x 400
Расстояние между направляющими (мм)	67	80
Габариты (мм)	755 x 565 x 1710	

Вытяжной зонт



Модель	KG86W
Совместимость с пароконвектоматами	TC – TB
Система конденсации	воздушная
Количество скоростей	2
Мощность (кВт)	0,3
Напряжение (В)	230
Габариты (мм)	867 x 826 x 317

Комплект для установки печей и пароконвектоматов друг на друга



Модель	ASST01	ASST02	ASST03
Совместимость с печами и пароконвектоматами	TC - TB	TO46	TO44

Устройство
душирующее



Модель	ASSH01
Совместимость с печами и пароконвектоматами	для всех моделей (монтируется независимо от печи или пароконвектомата)

Термощуп



Модель	TLP1
Совместимость с пароконвектоматами	ТС – ТВ – ТРІ с электронной панелью управления

Аппарат
для копчения



Модель	TLMK02
Совместимость с пароконвектоматами	ТС – ТВ – ТРІ



The background image is a close-up, grayscale photograph of a complex industrial component, likely a heat exchanger or boiler part. It features a circular, flange-like structure with various internal components, including what appears to be a valve or a small pipe. A prominent red, fibrous or wire-like structure is visible in the upper right corner. A large, semi-transparent red shape, resembling a stylized flame or a large drop, is overlaid on the left side of the image, partially obscuring the text.

Модульная тепловая ли 700 серии



ЯНН





Качество в деталях

Корпус полностью из нержавеющей стали.

Современный дизайн.

Толщина столешницы 2 мм.

Закругленная передняя панель для легкой очистки.

Простота в обслуживании благодаря продуманной конструкции.

Регулируемые ножки.

Плиты с низкими конфорками

Возможности

- | Быстрый нагрев чугунных конфорок до рабочей температуры.
- | Регулировка уровня нагрева конфорки при помощи четырехпозиционного переключателя.
- | Съемный поддон для сбора выкипающей жидкости.
- | **Легкий доступ для обслуживания к внутренним элементам плиты благодаря подъемным конфоркам со специальным креплением на петлях.**





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

Индукционные плиты

Возможности

Высокий КПД. Сокращение энергопотребления до 50% по сравнению с традиционными плитами. Нагревается посуда, а не конфорка.

Пять уровней мощности нагрева.

Независимая регулировка мощности каждой конфорки.

Легкий доступ для обслуживания к внутренним элементам индукционной плиты. Легкосъемный моющийся жировой фильтр.





Модель	TIR.47	TIR.87	TIR.127
Количество конфорок	2	4	6
Мощность конфорок (кВт)	2 × 3,5	4 × 3,5	6 × 3,5
Минимальный / максимальный диаметр посуды (мм)	120 / 260		
Мощность (кВт)	7	14	21
Напряжение (В)	400		
Габариты (мм)	400 × 760 × 325	800 × 760 × 325	1200 × 760 × 325
Вес (кг)	45	85	119

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.





Модель	ТЕО.87	ТЕО.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	1 200 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.





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

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.





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



Корзина 120x320x145 мм, 2 шт. на ванну –
приобретаются дополнительно

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.





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)	400x760x380	800x760x380
Вес (кг)	27	48

Сковороды опрокидываемые

Возможности

- 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.





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

Котлы пищеварочные

Возможности

Приготовление без пригорания благодаря косвенному нагреву.

Контроль давления в пароводяной рубашке на манометре.

Предохранительный клапан давления для безопасной работы.

Залив холодной и горячей воды через кран.

Легкая очистка варочного бака.

Быстрая выгрузка готового продукта через кран.

Минимальные потери тепла и влаги благодаря сбалансированной крышке.





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

The background image depicts a powerful volcanic eruption, with thick, billowing plumes of dark smoke or ash rising from a rocky, cratered landscape. The scene is captured in a high-contrast, somewhat desaturated style. A semi-transparent red overlay covers the left half of the image, while the right half remains in grayscale. A sharp diagonal line runs from the top center towards the bottom left, separating the red-tinted area from the grayscale area. Overlaid on this background is the text 'Холодильно' in the red area and 'оборудован' in the grayscale area, both in a large, bold, white sans-serif font.

Холодильно оборудован



е
ие

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.





Высокоэффективный, мощный
и долговечный компрессор.

Экологически безопасный хладагент R290.

Корпус и камера из нержавеющей стали.

Инъектированная под давлением
теплоизоляция, толщиной 60 мм.

Субтропический климатический класс.

Холодильные шкафы

Увеличение Вкл./Выкл



Выбор/Подтверждение Уменьшение

Модель	TRC700 TN	TRC1400 TN
Объем (л)	650	1300
Температурный режим (°C)	-2/+8	
Количество дверей	1	2
Исполнение дверей	глухие	
Количество полок в комплекте	3	6
Мощность (кВт)	0,215	0,44
Напряжение (В)	230	
Габариты (мм)	740 x 830 x 2010	1480 x 830 x 2010
Вес (кг)	121	188



Морозильные шкафы

Размораживание

Увеличение

Вкл/Выкл



Выбор/Подтверждение

Уменьшение

Модель	TRC700 BT	TRC1400 BT
Объем (л)	650	1300
Температурный режим (°C)	-18/-22	
Количество дверей	1	2
Исполнение дверей	глухие	
Количество полок в комплекте	3	6
Мощность (кВт)	0,48	0,78
Напряжение (В)	230	
Габариты (мм)	740 x 830 x 2010	1480 x 830 x 2010
Вес (кг)	126	201





Посудомоеч
оборудован



ное
ие

Возможности

- Подходит для кассет 500 x 500 мм.
- Подключение к горячей и холодной воде.
- Выбор цикла мойки: 60 -90 -120 -180 с.
- Высокая производительность - до 1080 тарелок в час.
- Мытье стаканов, чашек, тарелок, приборов и прочей кухонной посуды высотой до 400 мм.
- Фронтальные модели можно уставляли под стол или барную стойку.
- Комбинируя купольные модели, можно получить производительность тоннельной машины на меньшей площади.
- Функция THERMOSTOP
Контроль ополаскивания про температуре 85°C.



Качество в деталях

Мягкое открытие купола.

Фильтр моечного бака для быстрой очистки.

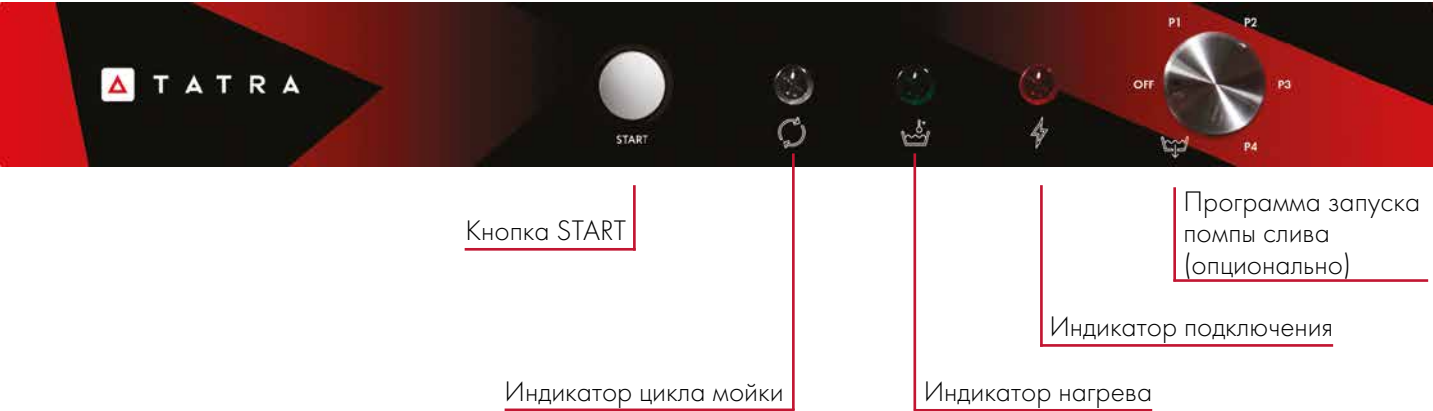
Корпус и камера из нержавеющей стали.

Надежная
электро­механическая
панель управления.

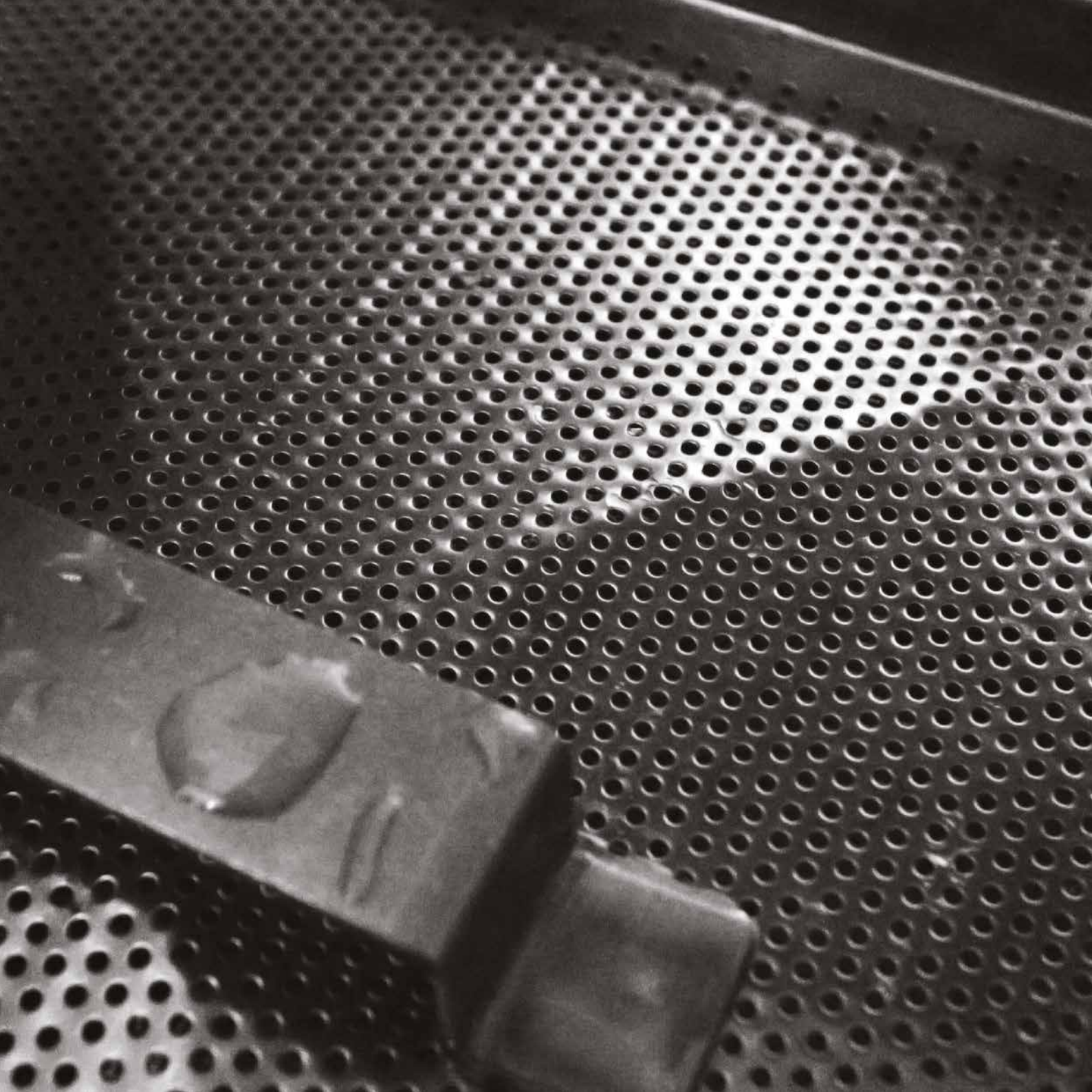


Европейские комплектующие.

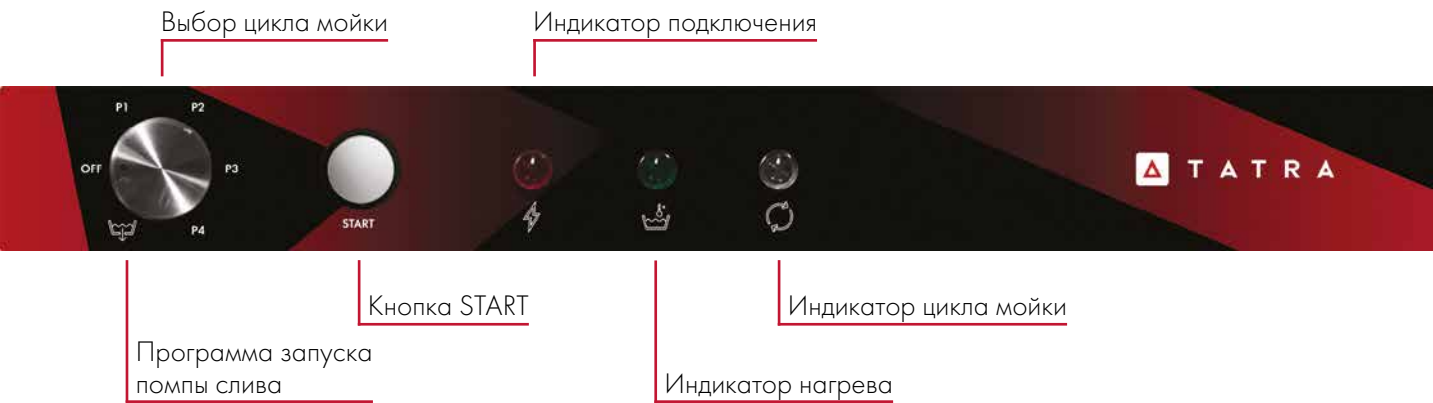
Купольные посудомоечные машины



Модель	TW.H50 + DR (TW.H50 + DR + DD)
Производительность (кассет/час)	60
Высота подъема купола (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, вставка для столовых приборов



Фронтальные посудомоечные машины



Модель	TW.F50 + DR (TW.F50 + DR + DD)
Производительность (кассет/час)	60
Высота загрузочного окна (мм)	320
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, вставка для столовых приборов



A close-up photograph of the interior of a dishwasher. The image shows a white spray arm at the top, which is a circular component with multiple nozzles. Below it is a red plastic filter assembly, which is a cylindrical component with a mesh screen. The background is a dark, metallic-looking surface with a grid pattern. A semi-transparent red diagonal band runs across the image, serving as a background for the text.

Кассеты для посудомоечных машин



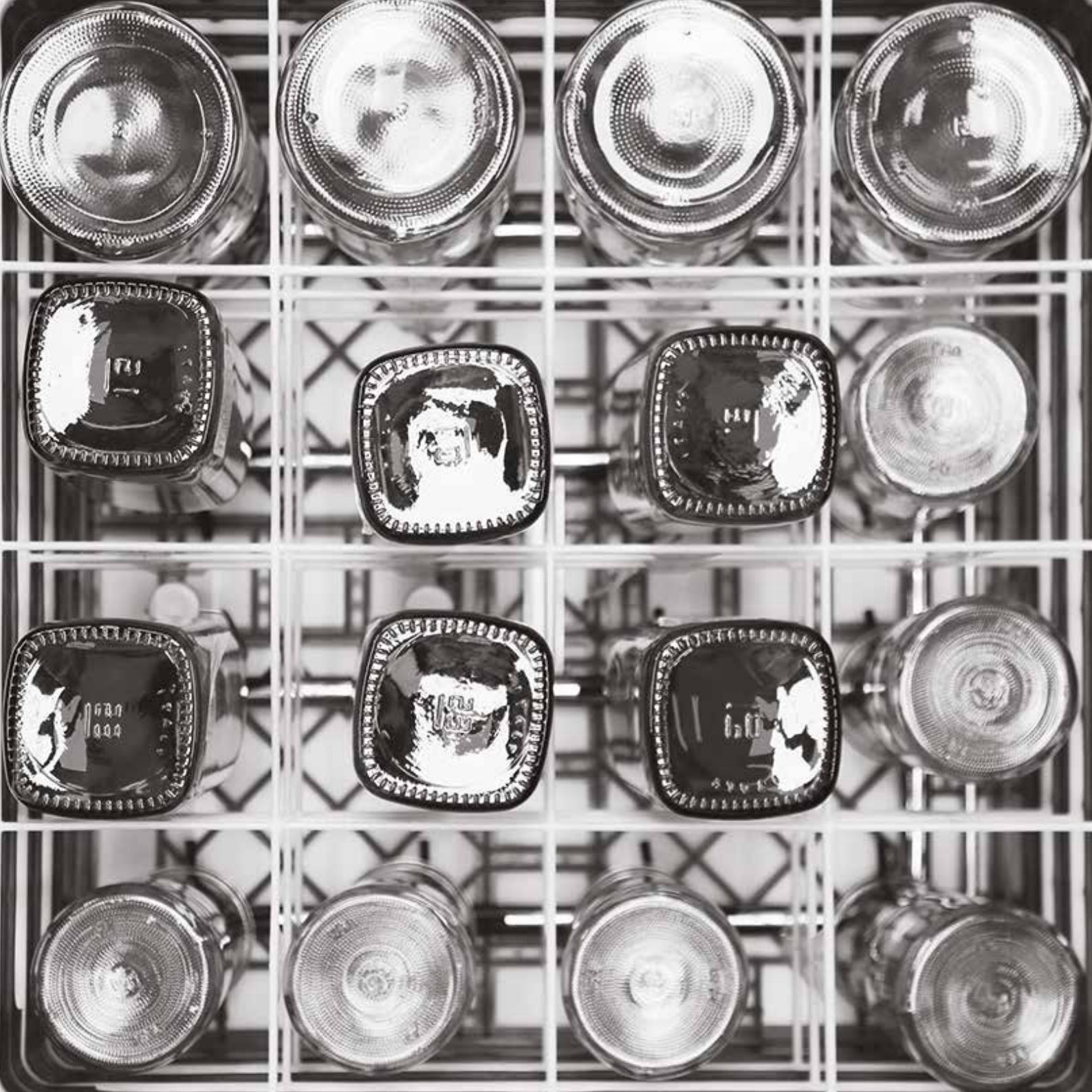
НЫХ



Модель	TBP 520	TBT 59	TBC 5	TOE 5	TBC R	TBC 8
Размер (мм)	500 x 500 x 100			500 x 500 x 40	Ø110 x 125	450 x 193 x 184
Назначение	для тарелок	для подносов	для приборов	надстройка для кассет	для приборов	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. Ø90 мм	36 шт. Ø74 мм	49 шт. Ø63 мм	без разделителей
Цвет	бежевый	серый	синий	зеленый	красный	синий
Материал	полипропилен					





Грили для шаурмы

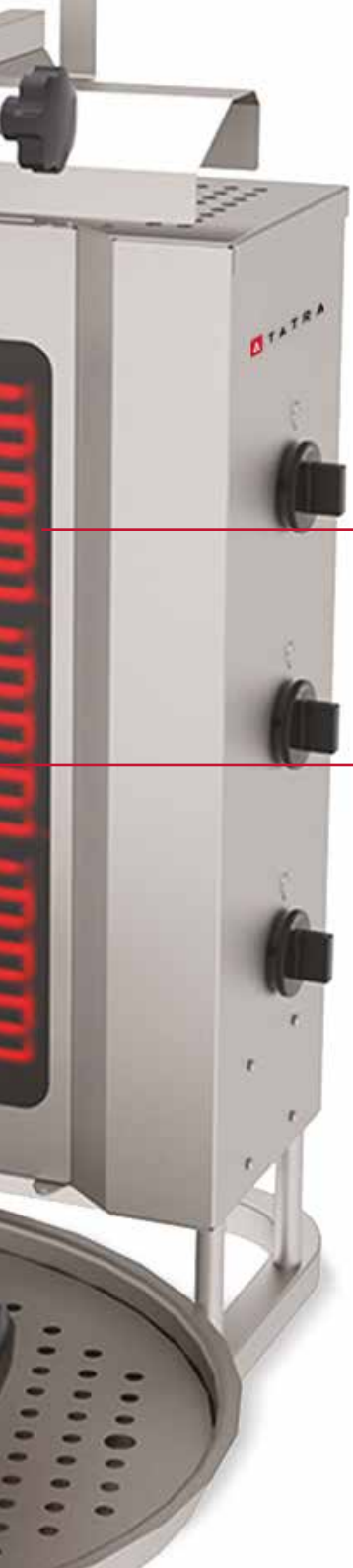


Возможности

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



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.

Грили для шаурмы без привода



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



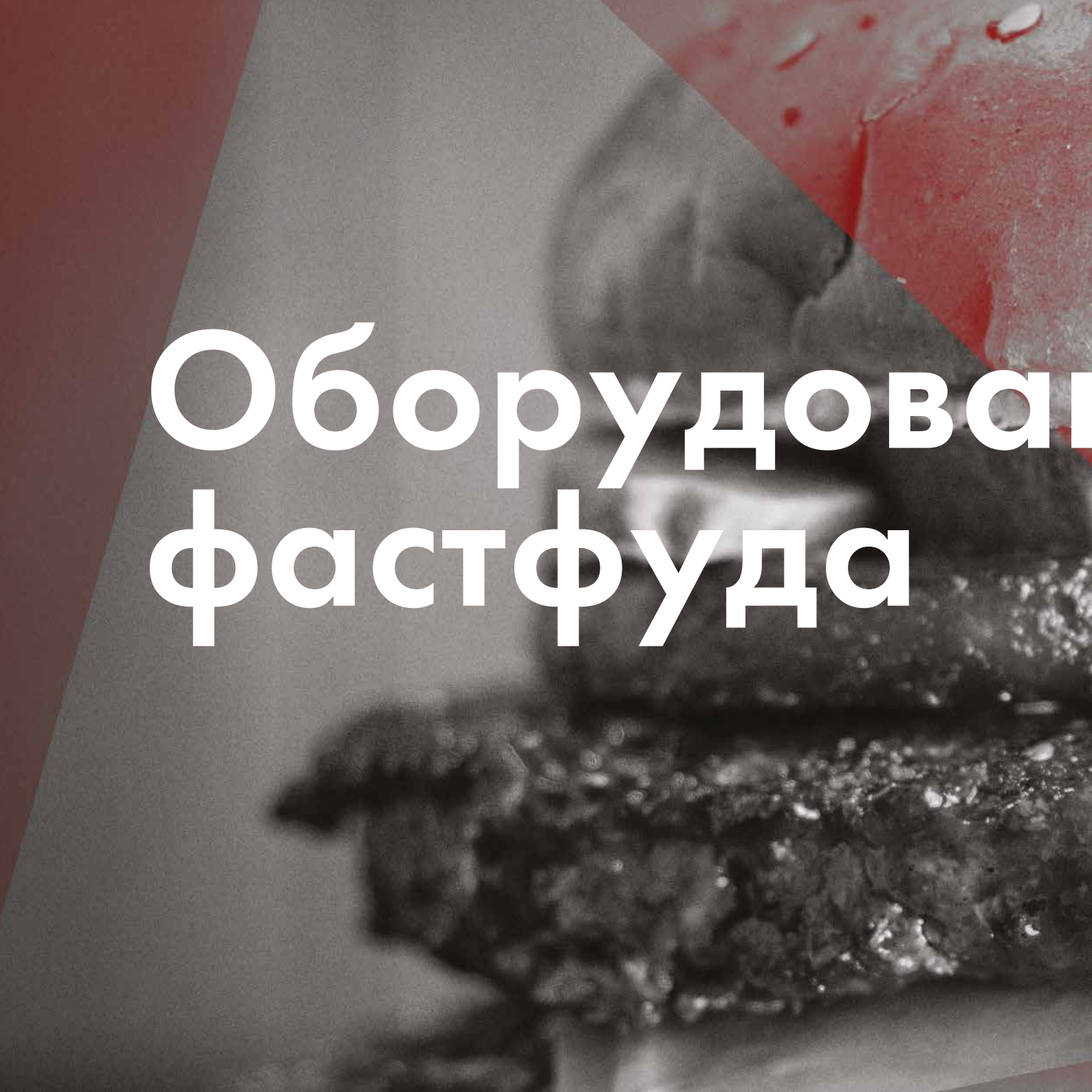
Модель	TDM E 3T	TDM E 4T	TDM E 5T
Количество зон нагрева	3	4	5
Максимальная загрузка мяса (кг)	40	60	80
Мощность (кВт)	4,8	6,4	8
Напряжение (В)	400		
Габариты (мм)	630 x 824 x 973	630 x 824 x 1140	630 x 824 x 1307
Вес (кг)	38	43	49

Грили для шаурмы с нижним приводом



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



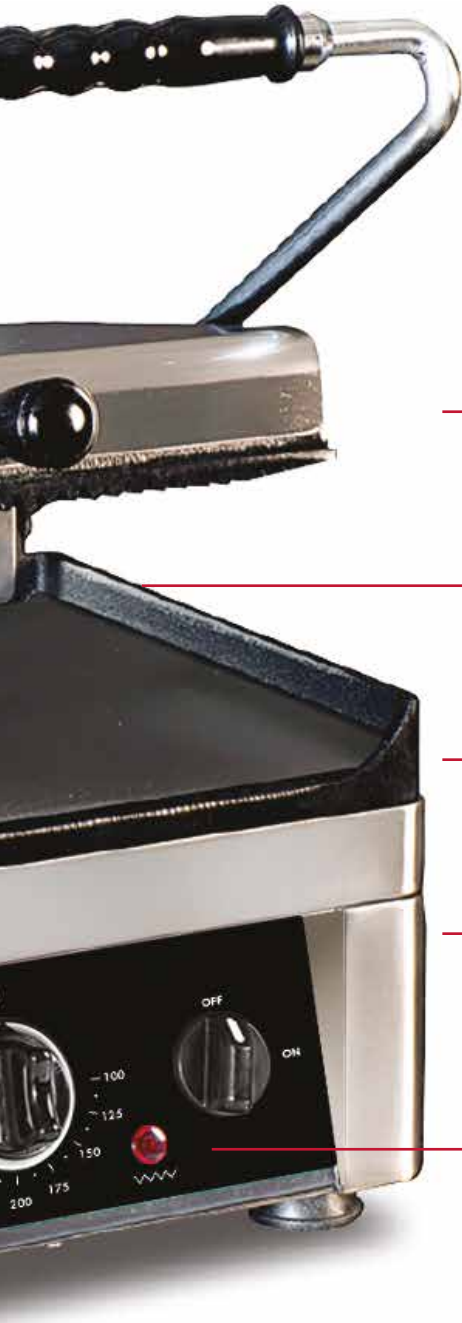
The background is a dark, textured surface, possibly a wall or a piece of fabric, with a prominent red diagonal stripe running from the top right towards the bottom left. In the background, there is a blurry, dark figure of a person, possibly a man, wearing a dark jacket and a light-colored shirt. The overall mood is gritty and industrial.

Оборудова фастфуда

An abstract collage featuring a prominent diagonal split between a textured grey area and a vibrant red area. The red area has a mottled, almost marbled appearance. White, torn paper-like shapes are layered over the red and grey sections. In the bottom left, there is a dark, charcoal-like texture. The overall composition is layered and textured, suggesting a sense of depth and complexity.

ние для





Качество в деталях

Корпус из нержавеющей стали.

Толщина чугунных жарочных поверхностей 10 мм.

Высококачественные комплектующие.

Длительный срок службы.

Простая надежная электромеханическая панель управления.

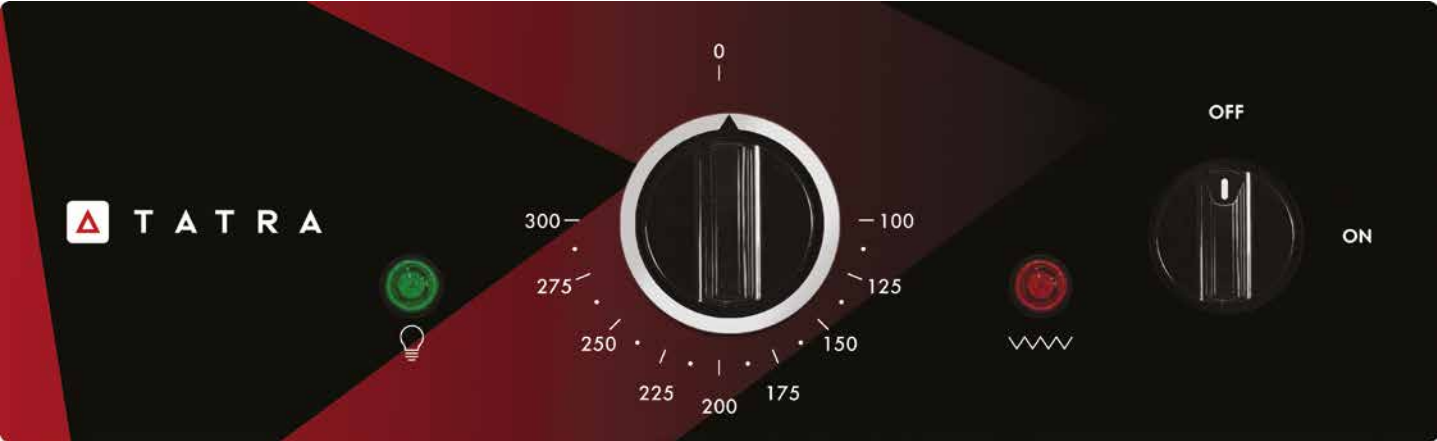
Блинницы

Возможности

Приготовление блинов круглой формы диаметром 400 мм.

Выпекание без пригорания благодаря жарочным поверхностям с тефлоновым покрытием.





Индикатор нагрева

Терморегулятор

Индикатор питания

Вкл./Выкл



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.





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 350	600 x 440 x 350
Вес (кг)	12	23



Amore (чугун)



Bruxelles (чугун)



Gelato (чугун)



Waffelino (чугун
с тефлоновым
покрытием)

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.





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

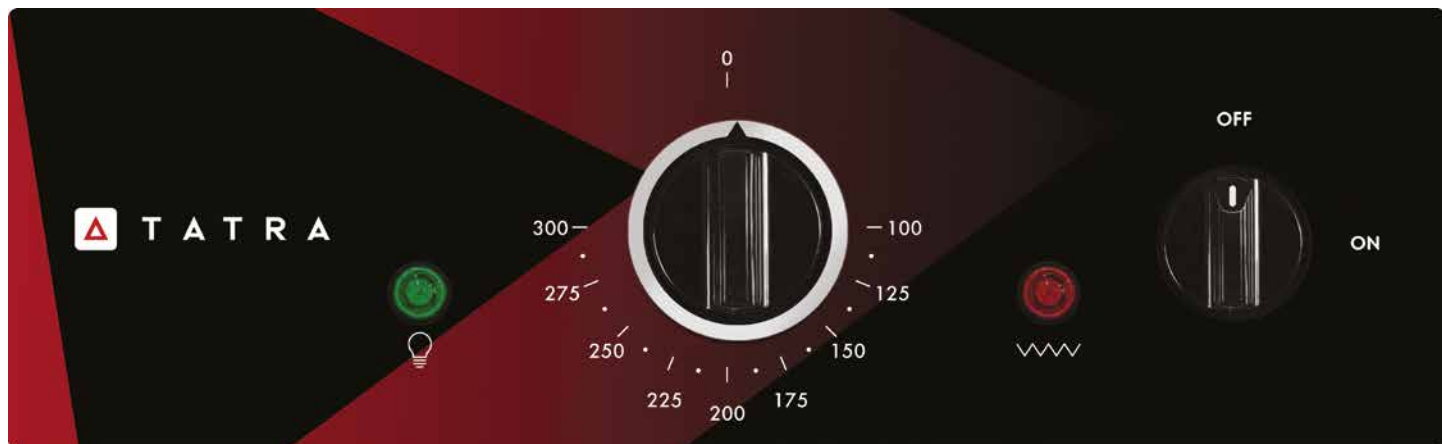
Независимое управление каждой зоной нагрева.

Равномерная прожарка продукта благодаря жарочным поверхностям из чугуна.

Время разогрева до рабочей температуры около 15 минут.

Емкость для сбора жира.





Индикатор нагрева

Терморегулятор

Индикатор питания

Вкл./Выкл





Модель	TCG 2525 RR	TCG 2525 RS	TCG 2525 SS	TCG 3627 RR	TCG 3627 RS
Количество зон нагрева					
Размер зон нагрева (мм)	250 x 250			360 x 270	
Тип поверхностей	верхняя - рифленая нижняя - рифленая	верхняя - рифленая нижняя - гладкая	верхняя - гладкая нижняя - гладкая	верхняя - рифленая нижняя - рифленая	верхняя - рифленая нижняя - гладкая
Температурный режим (°C)					
Мощность (кВт)	1,75			2,5	
Напряжение (В)					
Габариты (мм)	290 x 440 x 300			410 x 500 x 300	
Вес (кг)	18	19	20	27	28

* модель с независимой регулировкой температуры верхней и нижней поверхностей.



TCG 3627 SS	TCG 4527 RR	TCG 4527 RR DT*	TCG 4527 RS	TCG 4527 RS DT*	TCG 4527 SS
1					
	450 x 270				
верхняя - гладкая нижняя - гладкая	верхняя - рифленая нижняя - рифленая	верхняя - рифленая нижняя - рифленая	верхняя - рифленая нижняя - гладкая	верхняя - рифленая нижняя - гладкая	верхняя - гладкая нижняя - гладкая
50 - 300					
	3				
230					
	510 x 500 x 300				
29	32	32	33	33	35



Модель	TCG 3627 RR RR	TCG 3627 RR RS	TCG 3627 RR SS	TCG 3627 RS RS
Количество зон нагрева				
Размер зон нагрева (мм)	2 x 360 x 270			
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
Температурный режим (°C)				
Мощность (кВт)	2,5+2,5			
Напряжение (В)				
Габариты (мм)	820 x 500 x 300			
Вес (кг)	55	56	55	59



TCG 3627 SS SS	TCG 5224 R R R+R	TCG 5224 R R R+S	TCG 5224 R R S+S
2			
520 x 240 (единая нижняя поверхность)			
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
50-300			
3,5			
230			
560 x 440 x 300			
61	32	33	34

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47

Россия (495)268-04-70

Казахстан (772)734-952-31

<https://tatra.nt-rt.ru/> || tat@nt-rt.ru