

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



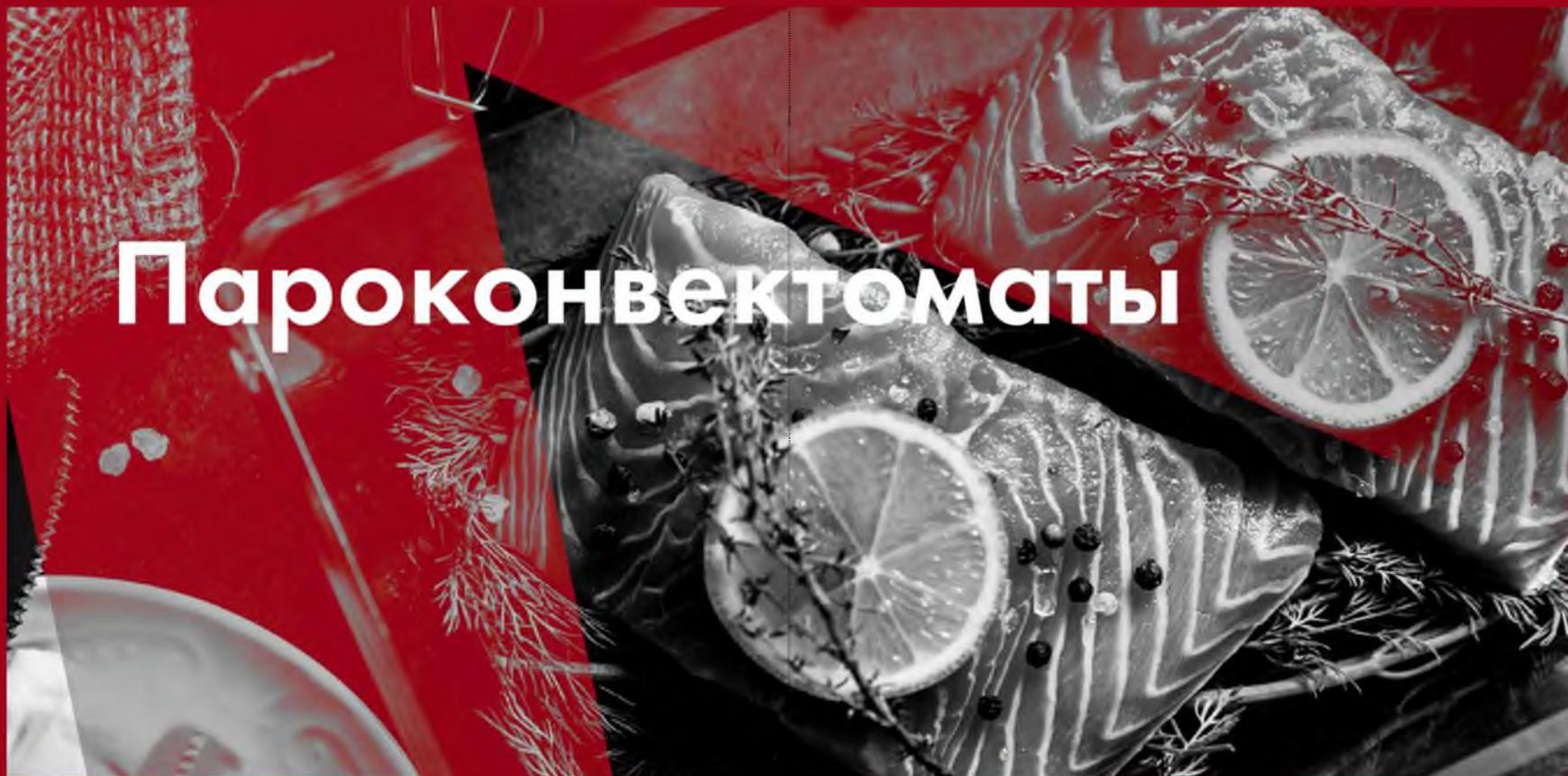
Мы поддерживаем склад запасных частей, обеспечиваем клиентов рекомендациями по монтажу и эффективной эксплуатации оборудования.

Лучшее предложение

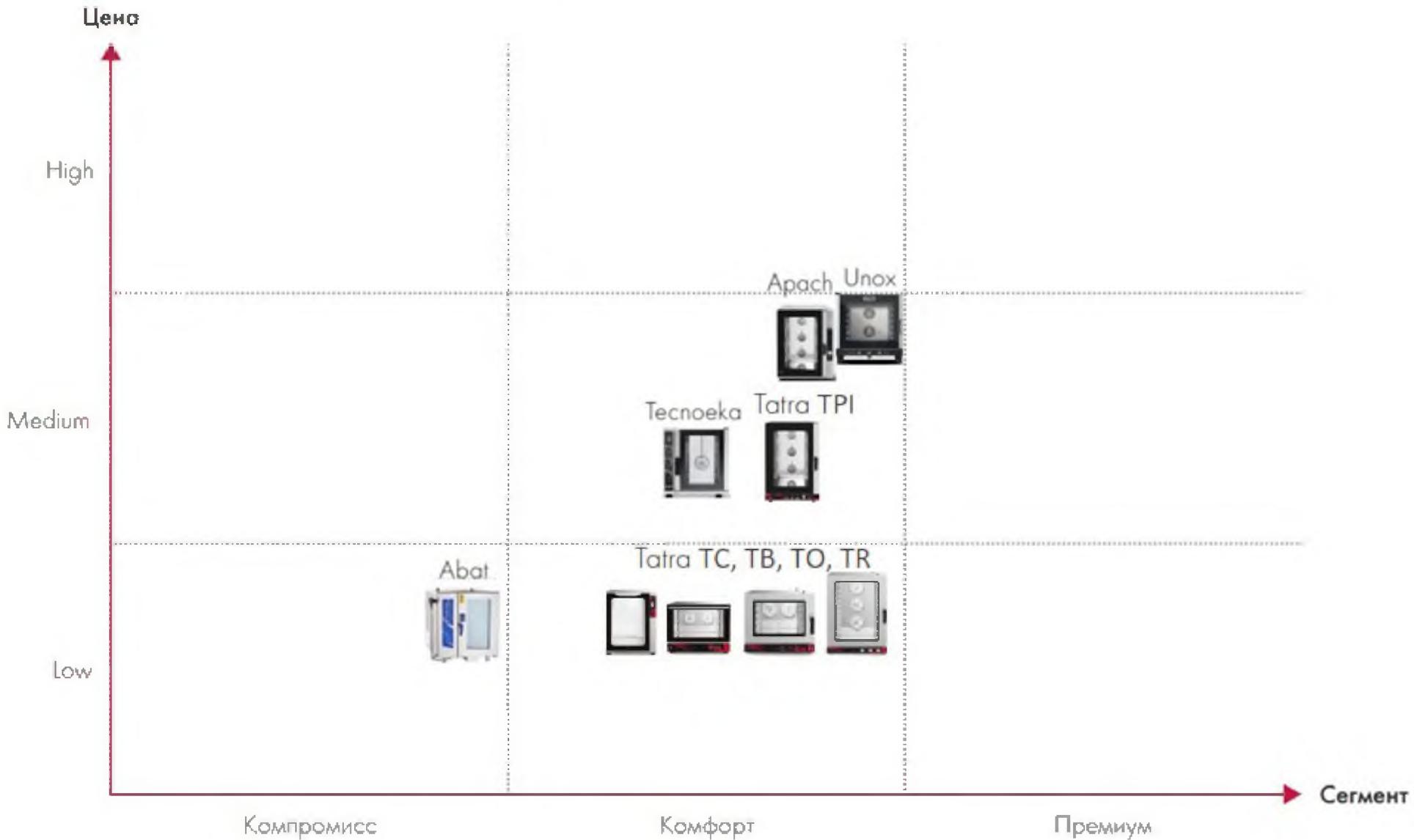


Специалисты TATRA тщательно выбирают партнеров, совершенствуют конструкции и внедряют новые технологии. Благодаря этому наши клиенты получают идеальное соотношение цены и качества.

Пароконвектоматы



Пароконвектоматы





ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ





РЕСТОРАНЫ



ОТЕЛИ



КЕЙТЕРИНГ



СУПЕРМАРКЕТЫ



КУЛИНАРИИ



СТОЛОВЫЕ



Компания **TATRA** разработала **ГАСТРОНОМИЧЕСКУЮ ЛИНИЮ** — полную серию профессиональных пароконвектоматов, предназначенных для предприятий общественного питания, ресторанов, отелей, продуктовых магазинов и супермаркетов.

ИТАЛЬЯНСКОЕ ПРОИЗВОДСТВО – СЕРИЯ ТР1



Возможности

Комбинированный режим от 50°C до 230°C

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

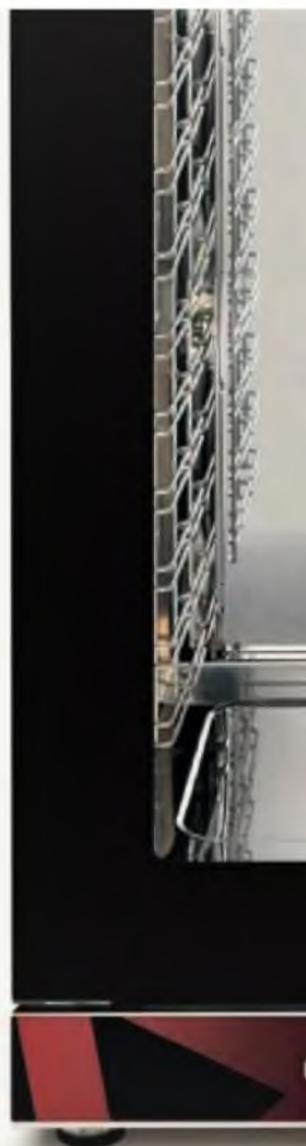
Пар при температуре от 50°C до 130°C

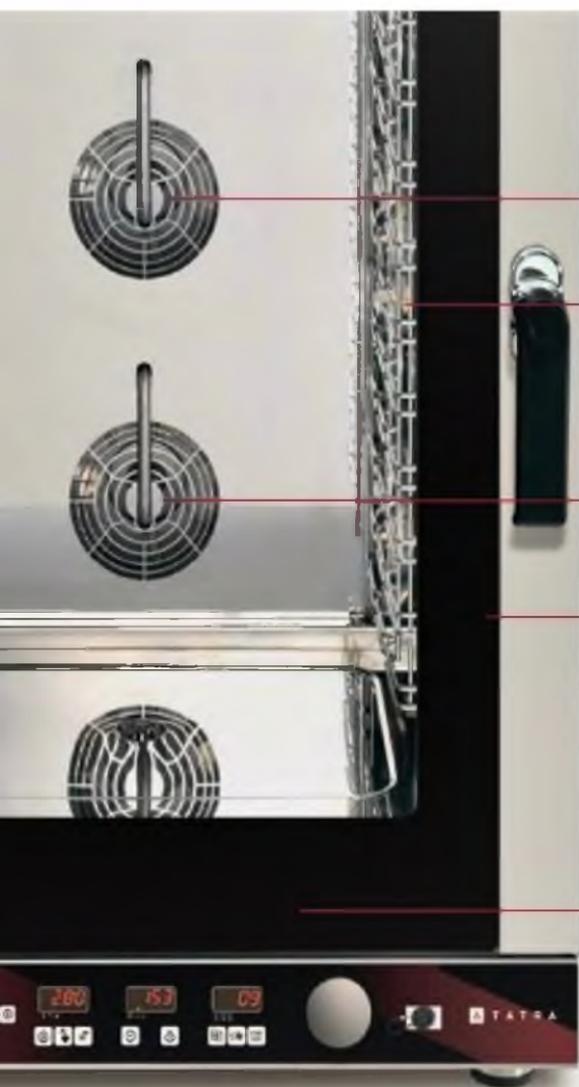
Приготовление деликатных блюд
Сохранения сочности цвета
Идеальная равномерность и нежная текстура

Конвекционный режим от 50°C до 280°C

Для жарки и выпекания

Приготовление в режиме ΔT
Предварительный нагрев
Быстрое охлаждение камеры
Режим продолжения готовки до выключения
Электронная регулировка впрыска воды





Качество в деталях

Выбор скорости вентиляторов

Подсветка жарочной камеры

Автоматические вентиляторы

Съемная силиконовая прокладка

Корпус и камера из нержавеющей стали

Двойное жаростойкое стекло
с системой легкой очистки

Пароконвектоматы с электронной панелью управления



Вкл./Выкл

Регулировка +/-

Температура

Термощуп

Разница температур ΔT

Таймер

Старт/ Стоп

Скорость вентиляторов

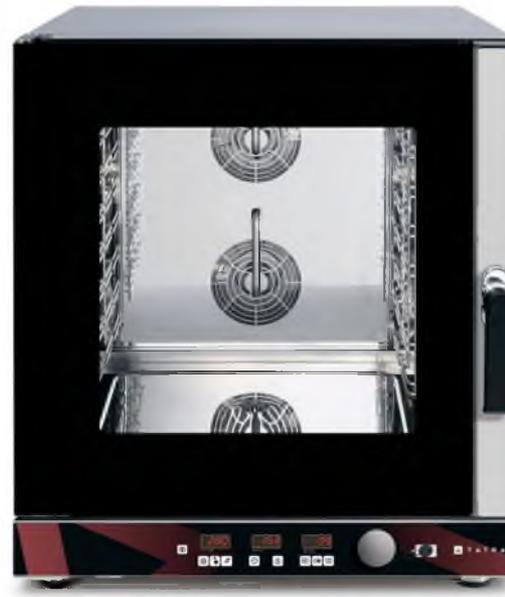
Программы приготовления (99 программ по 4 этапам)

Пароувлажнение

TPI 05 D.V COMPACT



TPI 07 DC.V



TPI 12 DC.V



TPI 20 DC.2V



ТЕХНОЛОГИИ 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 | | | | |
| Книга рецептов | 99 программ | ◆ | ◆ | ◆ |
| Этапы приготовления в каждой программе | 4 | ◆ | ◆ | ◆ |
| Отложенный старт | | - | ◆ | ◆ |
| РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ | | | | |
| Двунаправленные вентиляторы | | ◆ | ◆ | ◆ |
| Регулировка скорости вентиляторов | 2 | - | ◆ | ◆ |
| БАШЕННАЯ СИСТЕМА | | | | |
| 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 | | ◆ | ◆ | ◆ |

ХАРАКТЕРИСТИКИ

| 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 |

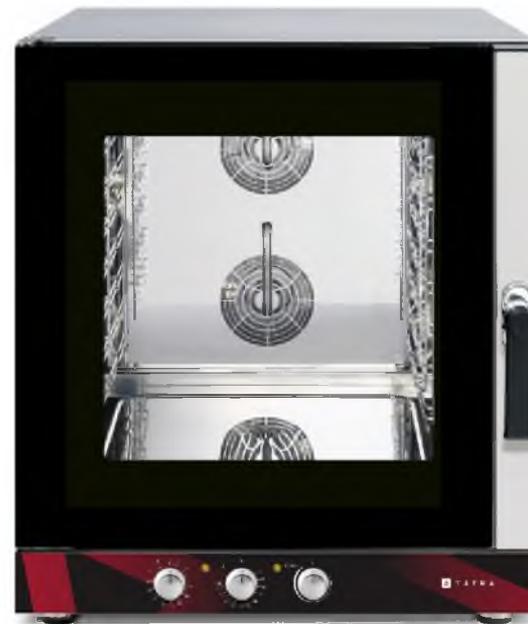
Пароконвектоматы серии TPI с электромеханической панелью управления



TPI 12 M.V



TPI 07 M.V



TPI 05 M.V COMPACT



ТЕХНОЛОГИИ ПАРОКОНВЕКТОМатов СЕРИИ ТР1 С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

ТР1 20 М1.V



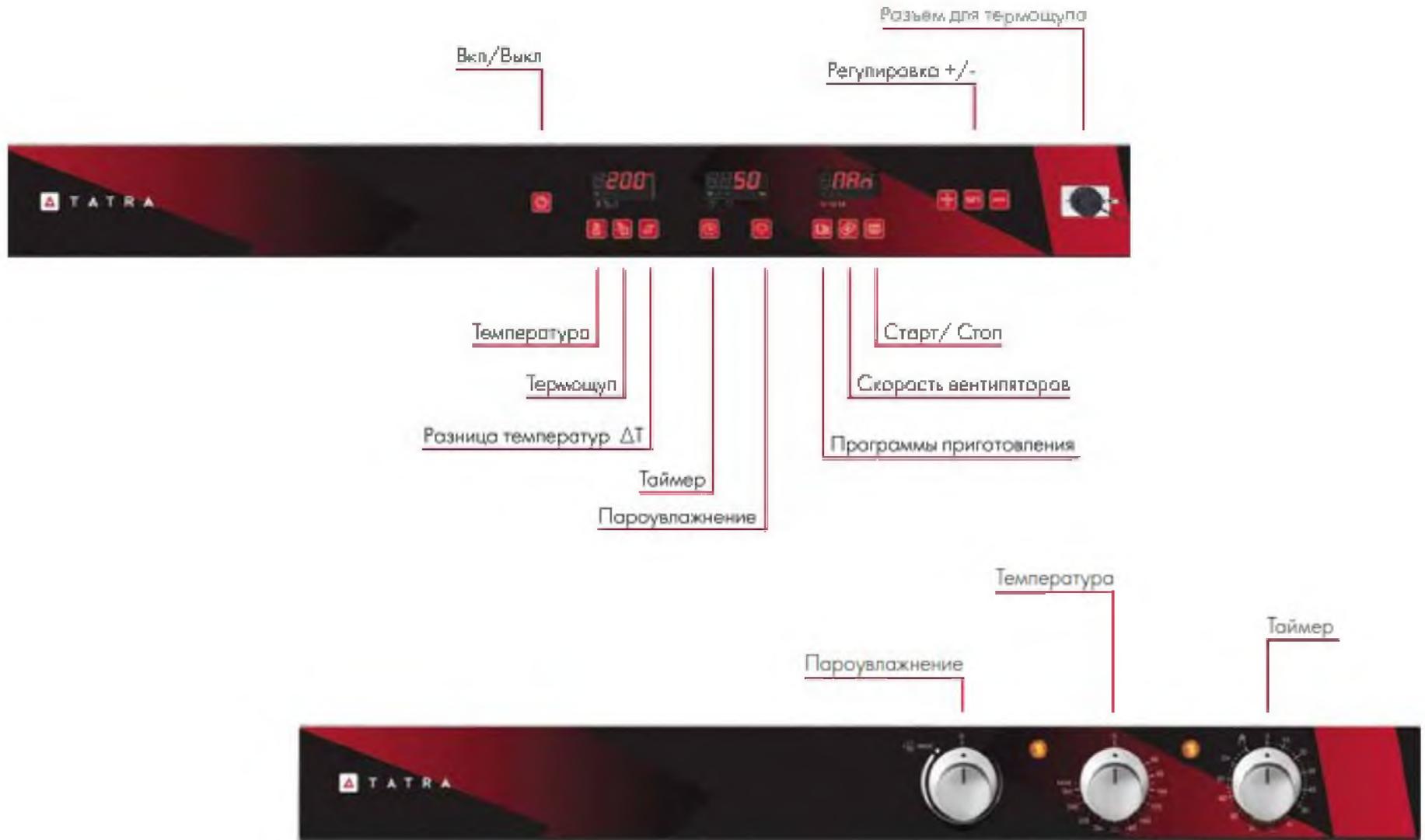
Серийно | ◆ | Опционально | ◇ | Недоступно | -

| ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ | | ТР1 05 М.V | ТР1 07-12 М.V | ТР1 20 М.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 | | | | |
| Книга рецептов | | - | - | - |
| Этапы приготовления в каждой программе | | - | - | - |
| Отложенный старт | | - | - | - |
| РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ | | | | |
| Двунаправленные вентиляторы | | ◆ | ◆ | ◆ |
| Регулировка скорости вентиляторов | | - | - | - |
| БАШЕННАЯ СИСТЕМА | | | | |
| 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 | | ◆ | ◆ | ◆ |

ХАРАКТЕРИСТИКИ

| Модель | TPI 05 M.V | TPI 07 M.V | TPI 12 M.V | TPI 20 M.1 V |
|-------------------------------------|-----------------|--------------------|------------------|-------------------|
| 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 |

ИТАЛЬЯНО-РОССИЙСКО ПРОИЗВОДСТВО – СЕРИИ ТС, ТВ, ТО



Пароконвектоматы серии TC с электронной панелью управления



TC07D20L
TC07D2CL

TC05D20L
TC05D2CL

TC12D20L
TC12D2CL



ТЕХНОЛОГИИ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ СЕРИИ TC С ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

Серийно | ◆ | Опционально | ◇ | Недоступно | -

| | | |
|--|----------------------|---|
| ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ | | |
| 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 | | |
| Книга рецептов | 99 программ | ◆ |
| Этапы приготовления в каждой программе | 4 | ◆ |
| Отложенный старт | | ◆ |
| РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ | | |
| Двунаправленные вентиляторы | | ◆ |
| Регулировка скорости вентиляторов | 2 | ◆ |
| БАШЕННАЯ СИСТЕМА | | |
| 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 | | ◆ |

ХАРАКТЕРИСТИКИ

| Модель | TC05D20L TC05D2CL | TC07D20L TC07D2CL | TC12D20L TC12D2CL |
|-------------------------------------|------------------------------------|----------------------|----------------------|
| Количество уровней | 5 | 7 | 12 |
| Тип направляющих | GN 1/1 + 600x400 | | |
| 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 |

Пароконвектоматы серии ТС с электромеханической панелью управления

Парувлажнение

Температура

Таймер



TC12D20L
TC12D2CL

TC05M20L
TC05M2CL



TC07M20L
TC07M2CL



ТЕХНОЛОГИИ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ СЕРИИ TC С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

Серийно | ◆ | Опционально | ◇ | Недоступно | -

| | | |
|--|----------------------|---|
| ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ | | |
| Конвекция | 30°C - ≥80°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 | | |
| Книга рецептов | | - |
| Этапы приготовления в каждой программе | | - |
| Отложенный старт | | - |
| РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ | | |
| Двунаправленные вентиляторы | | ◆ |
| Регулировка скорости вентиляторов | | - |
| БАШЕННАЯ СИСТЕМА | | |
| 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 | | ◆ |

ХАРАКТЕРИСТИКИ

| Модель | TC05M1L | TC07M1L | TC12M1L |
|-------------------------------------|------------------|-----------------|------------------|
| Количество уровней | 5 | 7 | 12 |
| Тип направляющих | GN 1/1 + 600x400 | | |
| Расстояние между направляющими (мм) | 70 | | |
| Термошуп | - | | |
| 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 |



ПЕКАРСКАЯ ЛИНИЯ



ПЕКАРНИ



КОНДИТЕРСКИЕ



РЕСТОРАНЫ



КАФЕ



СУПЕРМАРКЕТЫ



ЗАКУСОЧНЫЕ

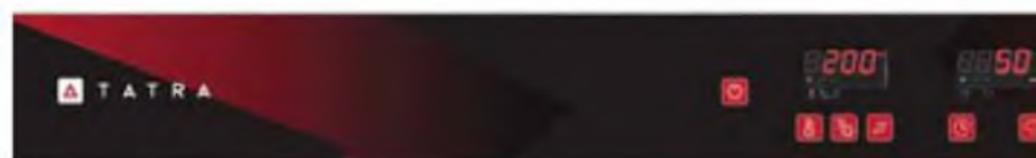


Компания **TATRA** разработала **ПЕКАРСКУЮ ЛИНИЮ** – полную серию профессиональных пармонок-томагов, предназначенных для использования в кондитерских, пекарнях, ресторанах, отелях, супермаркетах, барах и закусочных.



Пекарские пароконвектоматы серии ТВ с электронной панелью управления

Вкл/Выкл



Температура

Термощуп

Разница температур ΔT

Таймер

TB06D20L

TB06D2CL



Разъем для термощупа

Регулировка +/-



Старт/ Стоп

Скорость вентиляторов

Программы приготовления

Пароувлажнение

TB10D20L
TB10D2CL



ТЕХНОЛОГИИ ПЕКАРСКИХ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ СЕРИИ ТВ С ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

Серийно | ◆ | Опционально | ◇ | Недоступно | -

| | | |
|--|----------------------|---|
| ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ | | |
| 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 | | |
| Книга рецептов | 99 программ | ◆ |
| Этапы приготовления в каждой программе | 4 | ◆ |
| Отложенный старт | | ◆ |
| РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ | | |
| Двунаправленные вентиляторы | | ◆ |
| Регулировка скорости вентиляторов | 2 | ◆ |
| БАШЕННАЯ СИСТЕМА | | |
| Установка пароконвектома тов 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 | | ◆ |

ХАРАКТЕРИСТИКИ

| Модель | TB06D20L TB06D2CL | TB10D20L TB10D2CL |
|-------------------------------------|------------------------------------|----------------------|
| Количество уровней | 6 | 10 |
| Тип направляющих | 600 x 400 | |
| Расстояние между направляющими (мм) | 80 | |
| Термощуп | 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

Температура

Пароувлажнение

Таймер



TB06M1L



TB10M1L



ТЕХНОЛОГИИ ПЕКАРСКИХ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ СЕРИИ ТВ С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

Серийно | ◆ | Опционально | ◇ | Недоступно | -

| | | |
|--|----------------------|---|
| ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ | | |
| 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 | | |
| Книга рецептов | | - |
| Этапы приготовления в каждой программе | | - |
| Отложенный старт | | - |
| РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ | | |
| Двунаправленные вентиляторы | | ◆ |
| Регулировка скорости вентиляторов | | - |
| БАШЕННАЯ СИСТЕМА | | |
| 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 | | ◆ |

ХАРАКТЕРИСТИКИ

| Модель | TBO6M1L | 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 |



ЛИНИЯ КОНВЕКЦИОННЫХ
ПЕЧЕЙ





ПЕКАРНИ



КОНДИТЕРСКИЕ



ОТЕЛИ



СУПЕРМАРКЕТЫ



МИНИМАРКЕТЫ



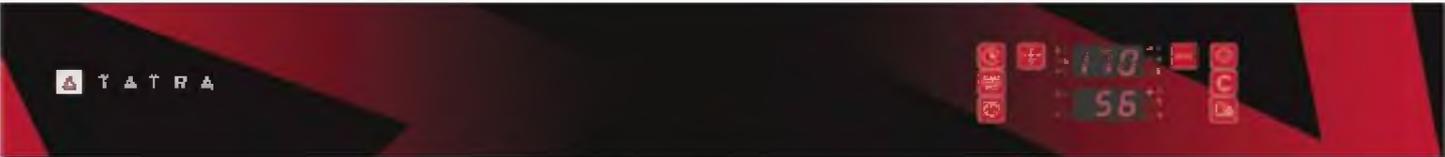
КАФЕ

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



Конвекционные печи серии ТО с электронной панелью управления

Регулировка +/-



Таймер
Старт/Стоп
Вкл/Выкл

Пароувлажнение
Этапы приготовления
Программы приготовления

TO44DIHS



TO46DIHS



ТЕХНОЛОГИИ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ СЕРИИ ТО С ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

Серийно | ◆ | Опционально | ◇ | Недоступно | -

| | | |
|---|-------------------|---|
| ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ | | |
| Конвекция | 30°C - 260°C | ◆ |
| Комбинированный режим | 90°C - 230°C | ◆ |
| ПРИГОТОВЛЕНИЕ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ | | |
| Книга рецептов | 99 программ | ◆ |
| Этапы приготовления в каждой программе | 3 | ◆ |
| РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ | | |
| Двунаправленные вентиляторы | | ◆ |
| Регулировка скорости вентиляторов | | - |
| БАШЕННАЯ СИСТЕМА | | |
| 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 | | ◆ |

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 |

Конвекционные печи серии ТО с электромеханической панелью управления

Температура

Пароувлажнение

Таймер



TO44MS

TO44MHS

TO46MHS

TO46MIHS



ТЕХНОЛОГИИ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ СЕРИИ ТО С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

Серийно | ◆ | Опционально | ◇ | Недоступно | -

| | | |
|--|-------------------------|---|
| ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ | | |
| Конвекция | 30°C - 280°C | ◆ |
| Комбинированный режим | 90°C - 230°C (MHS, MHS) | ◆ |
| ПРИГОТОВЛЕНИЕ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ | | |
| Книга рецептов | | - |
| Этапы приготовления в каждой программе | | - |
| РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ | | |
| Двунаправленные вентиляторы | MHS | ◆ |
| Регулировка скорости вентиляторов | | - |
| БАШЕННАЯ СИСТЕМА | | |
| Установка печей друг на друга | | ◇ |
| Установка на расстоечный шкаф | | ◇ |
| Установка на подставку | | ◇ |
| 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 | | - |
| Откидная дверь | | ◆ |
| Безопасная эксплуатация | | ◆ |

ХАРАКТЕРИСТИКИ

| 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 | |
| Авторыверс 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 | |

ЛИНИЯ РАССТОЕЧНЫХ ШКАФОВ





Температура

Вкл / Выкл

TR8TOS



TR8TO



TR12TB



ХАРАКТЕРИСТИКИ

| Модель | TR8TOS | TR8TO | TR12TB |
|-------------------------------------|-------------------------------|---------------------------------|---|
| Совместимость с печами | TO44DIHS -TO44MHS - TO44MS | TO46DIHS -TO46MIHS - TO46MHS | TB06D20L - TB06D2CL - TB10D20L - TB10D2CL - TB06M1L - TB10M1L |
| 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.

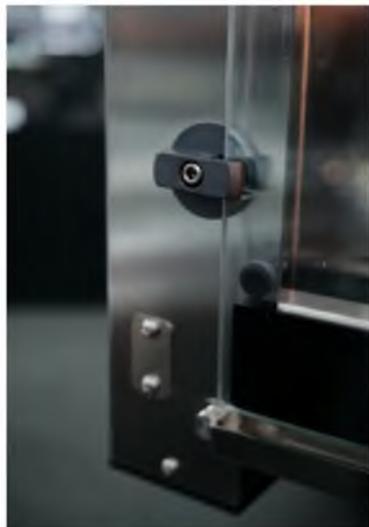
Максимальная равномерность приготовления, включая деликатную выпечку, и отличные результаты, в том числе при полной загрузке, благодаря автореверсивным вентиляторам в сочетании с инновационной геометрией рабочей камеры и формой дефлектора.



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.



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



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

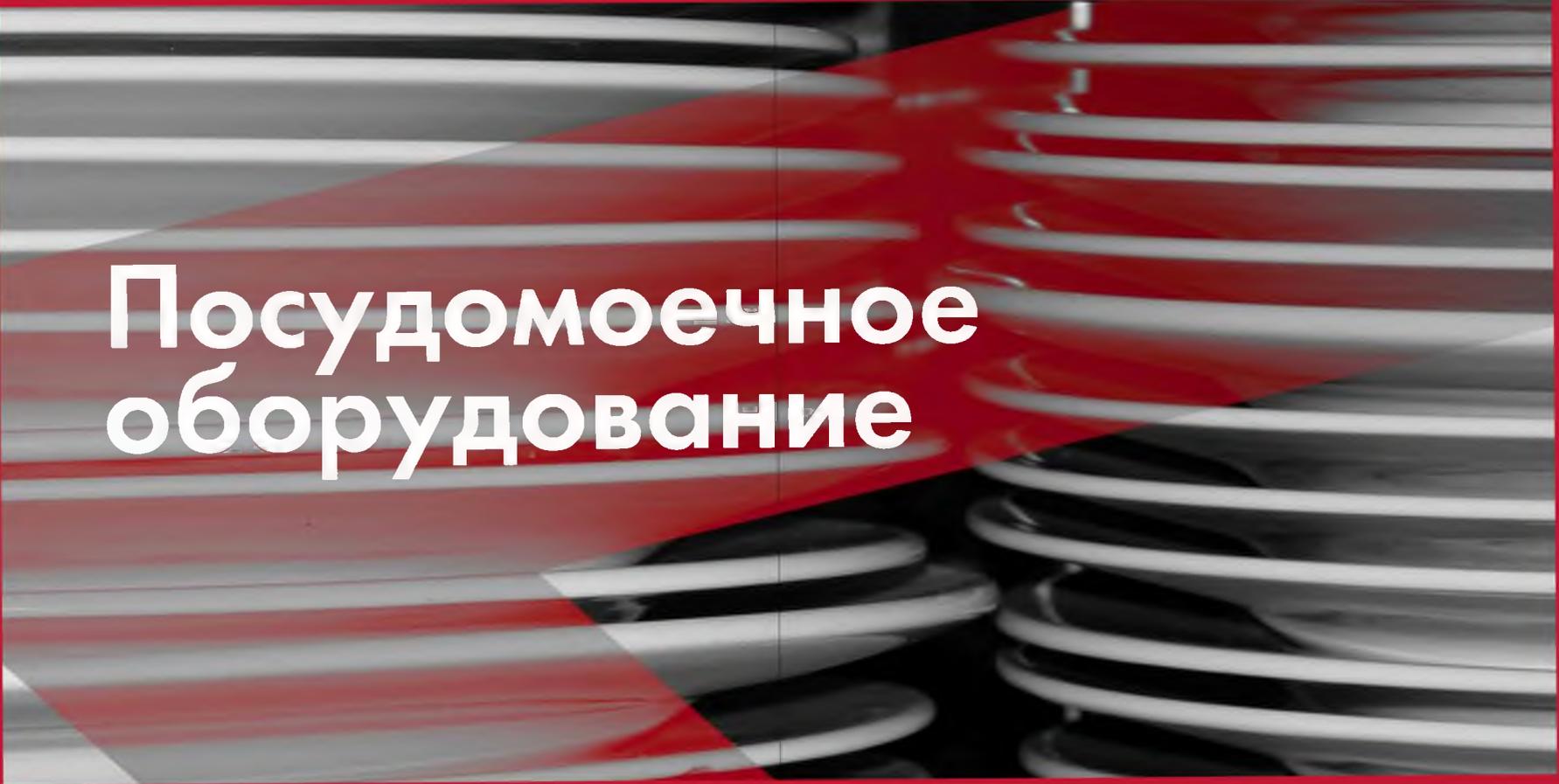


Подсветка камеры галогеновой лампой с продолжительным сроком службы.

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

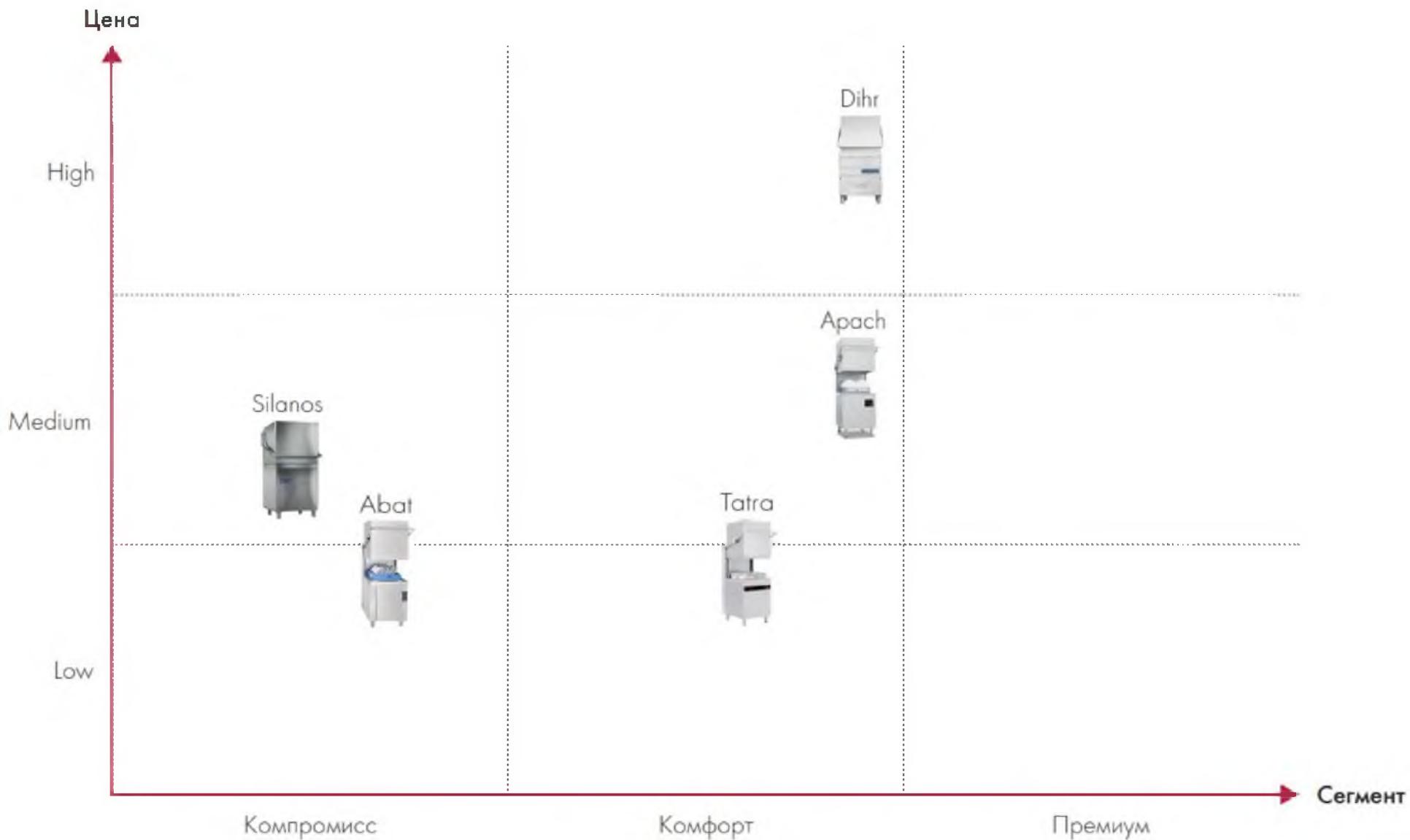
*у моделей TPI 07 DC.V и TPI 12 DC.V



A stack of white plates is shown, with a red diagonal overlay that partially covers the top and middle sections. The text is centered on the white area of the overlay.

Посудомоечное оборудование

Посудомоечное оборудование



Возможности

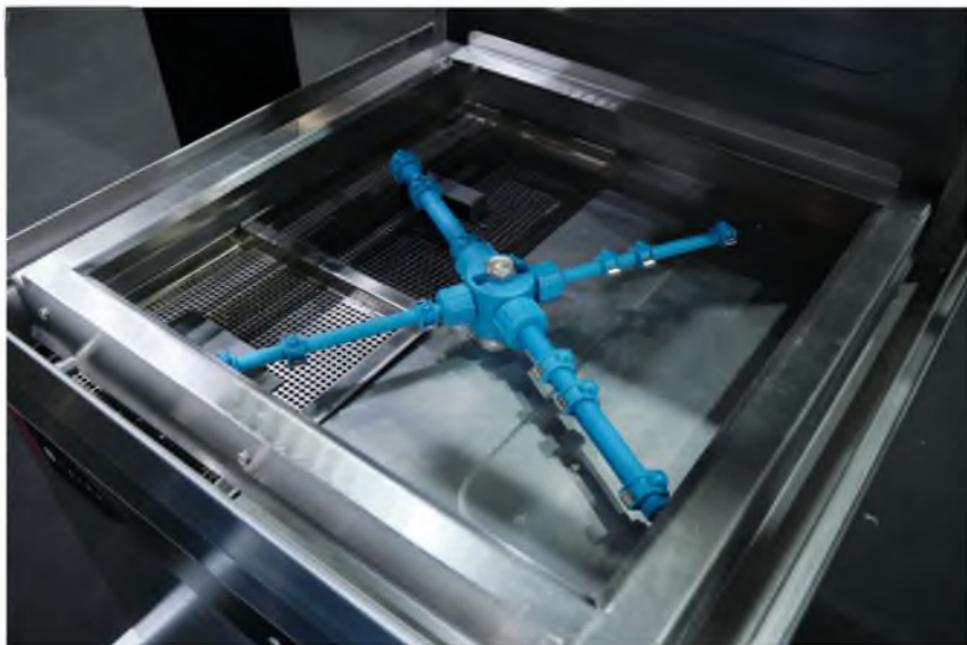
- | Подходит для кассет 500 x 500 мм
- | Подключение к горячей и холодной воде
- | Выбор цикла мойки: 60 -90 -120 -180 с
- | Высокая производительность - до 1080 тарелок в час
- | Мытье стаканов, чашек, тарелок, приборов и прочей кухонной посуды высотой до 400 мм
- | Фронтальные модели можно устанавливать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

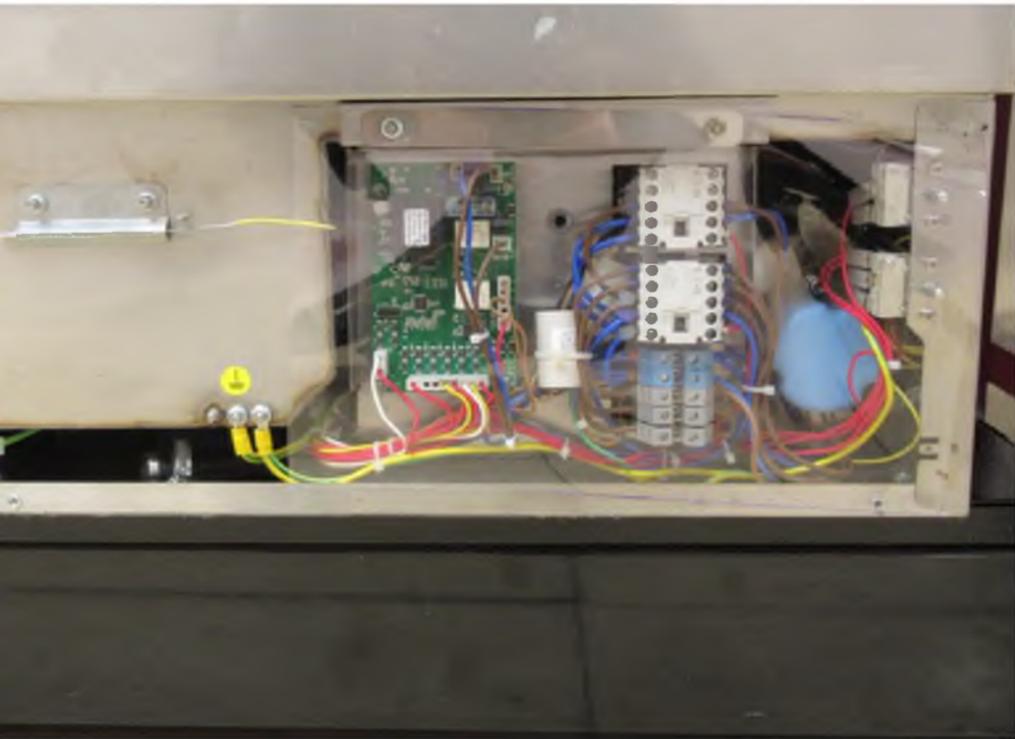
Качество в деталях

- Мягкое открытие купола
- Фильтр моечного бака для быстрой очистки
- Корпус и камера из нержавеющей стали
- Надежная электромеханическая панель управления
- Европейские комплектующие



Качественные
электромеханические
и электронные
компоненты,
высокая культура
сборки





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

Купольные посудомоечные машины



| Модель | TW.H50 + DR (TW.H50 + DR + DD) | |
|----------------------------------|--|--|
| Производительность (кассет/час) | 60 | |
| Высота подъёма 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 720 x 1460 | |
| Габариты в открытом виде (мм) | 690 x 861 x 1910 | |
| Мощность (кВт) | 9,7 | |
| Напряжение (В) | 400 | |
| Вес (кг) | 91 | |
| Комплект поставки | Кассета для тарелок, кассета для стаканов, вставка для столовых приборов | |

Фронтальные посудомоечные машины

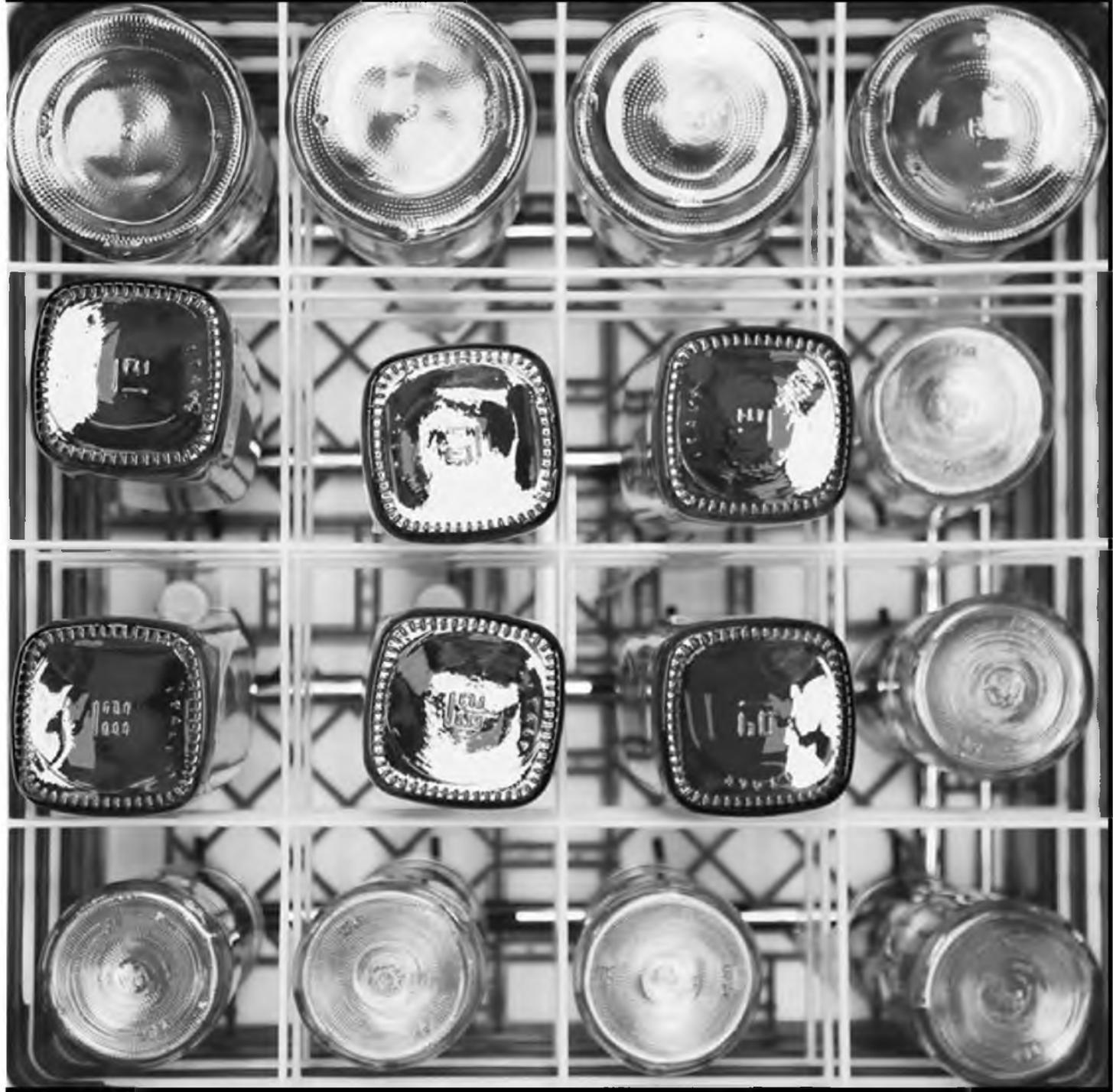


| | |
|----------------------------------|--|
| Модель | TW.F50 + DR (TW.F50 + DR + DD) |
| Производительность (кассет/час) | 60 |
| Высота загрузочного окна (мм) | 320 |
| Дозатор ополаскивающего средства | + |
| Дозатор моющего средства | - (+) |
| Помпа слива | + |
| Расход воды за цикл (л) | 2,7 |
| 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) | 52 |
| Комплект поставки | Кассета для тарелок, кассета для стаканов, вставка для столовых приборов |

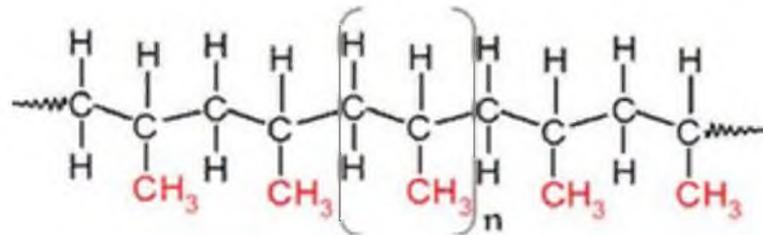




Кассеты для посудомоечных машин



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.



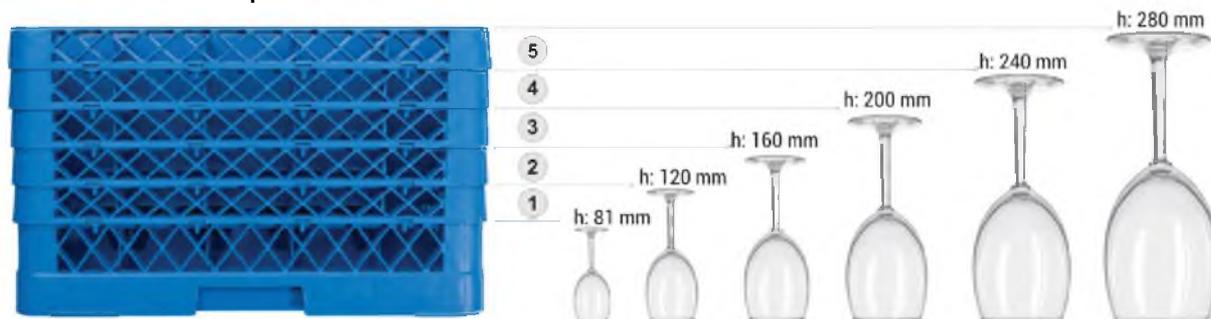
Конструкция стенок и дна кассеты обеспечивает максимальное проникновение струй воды во время мойки и высокое качество сушки.



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



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





| | | | | | | |
|-------------|-----------------|--------------|------------------|-----------------------|--------------|-----------------|
| 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 | Ø 110 x 125 | 450 x 193 x 184 |
| Назначение | для тарелок | для подносов | для приборов | надстройка для кофсет | для приборов | для приборов |
| Вместимость | 18 шт. Ø230 мм | 9 шт. | без разделителей | | | |
| Цвет | синий | бежевый | синий | | серый | серый |
| Материал | полипропилен | | | | | |



| | | | | | |
|-------------|-----------------------|---------|---------|---------|---------|
| Модель | TOE 59 | TOE 516 | TOE 525 | TOE 536 | TOE 549 |
| Размер (мм) | 500 x 500 x 40 | | | | |
| Назначение | надстройка для кофсет | | | | |
| Цвет | бежевый | серый | синий | зеленый | красный |
| Материал | полипропилен | | | | |

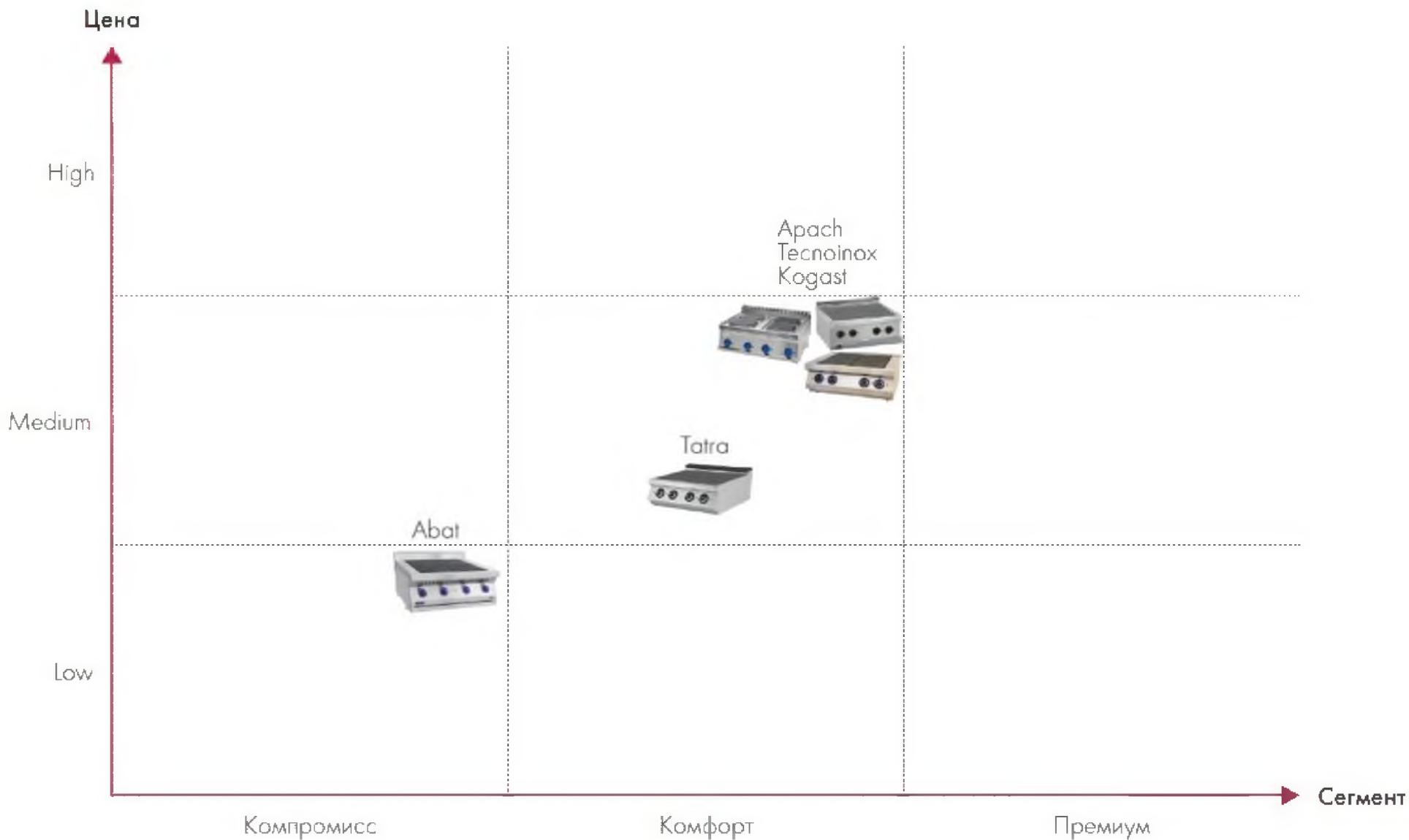


| | | | | | | |
|-------------|-----------------|----------------|---------------|---------------|---------------|------------------|
| Модель | TBG 59 | TBG 516 | TBG 525 | TBG 536 | TBG 549 | TBG 5 |
| Размер (мм) | 500 x 500 x 100 | | | | | |
| Назначение | для стаканов | | | | | |
| Вместимость | 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 | | | | | |

Модульная тепловая линия 700 серии



Модульное тепловое

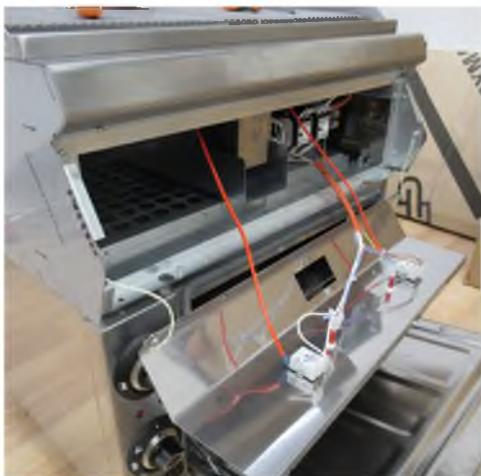
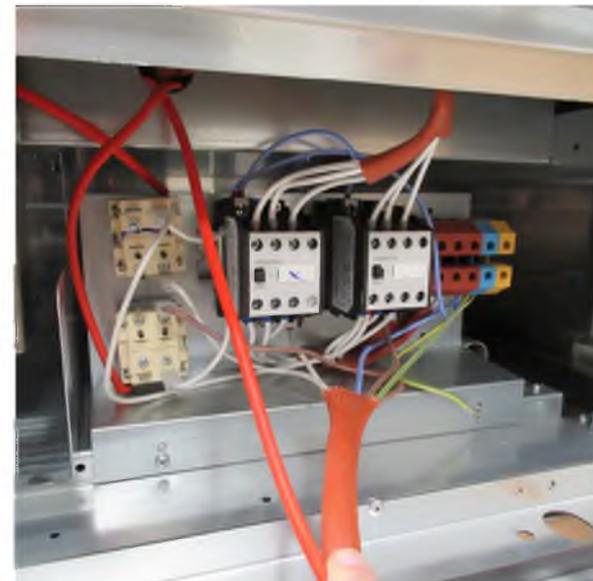






Толщина стали столешницы – 2 мм.
Увеличенная толщина даёт большую
устойчивость конструкции при нагрузках и
соответствует более высокому классу
оборудования.

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 трехпозиционного переключателя

Съемный поддон для сбора выкипающей жидкости

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



TER. 127

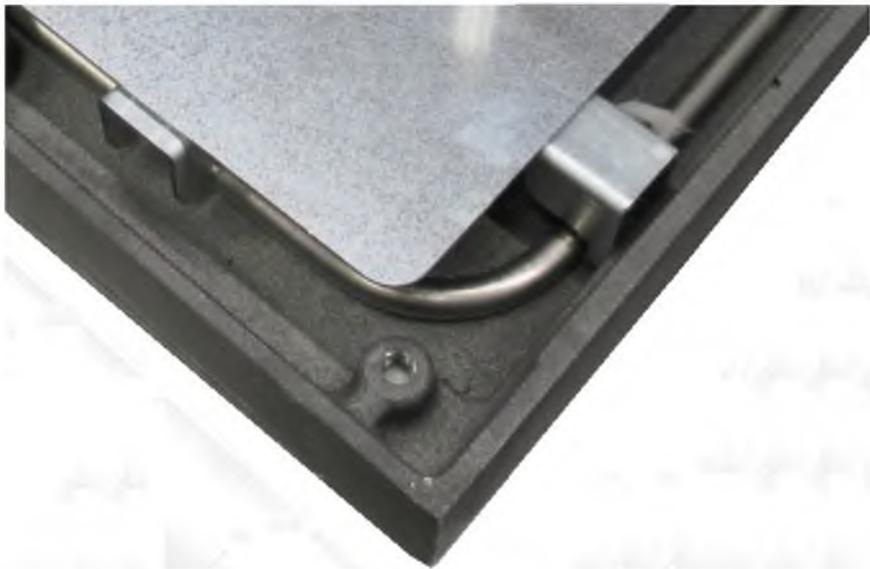


TER. 87



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 выравниваются по уровню.



Продуманная компоновка тэнов даёт возможность при низком электропотреблении готовить большие объёмы 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 |

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 | 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 | 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



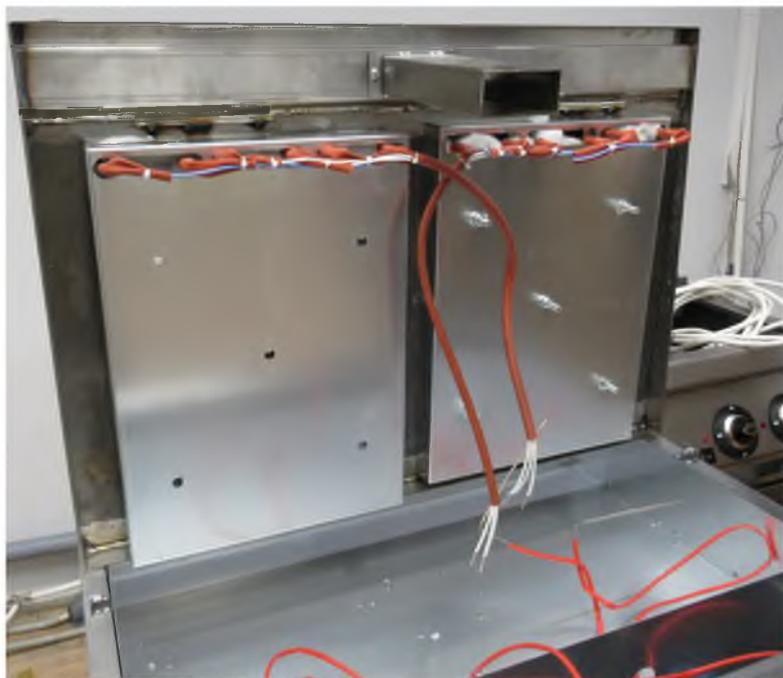
TET.87R



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

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
- Удаления образующейся при варке пены через специальное сливное отверстие
- Корзины из нержавеющей стали с продолжительным сроком службы



TEP.47



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



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



| | |
|--------------------------------------|-----------------|
| 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 поворотным 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



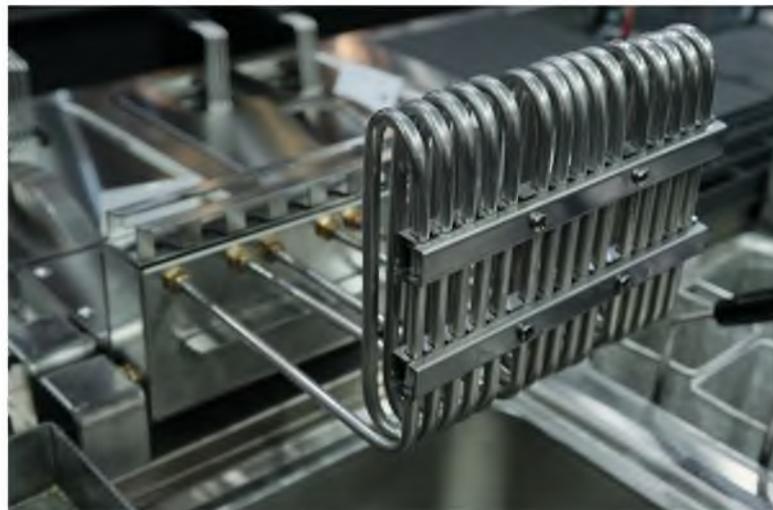
TEF.47



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) | 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



TEB.87



ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|--------------------------|-----------------|
| Модель | ТЕВ.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 |

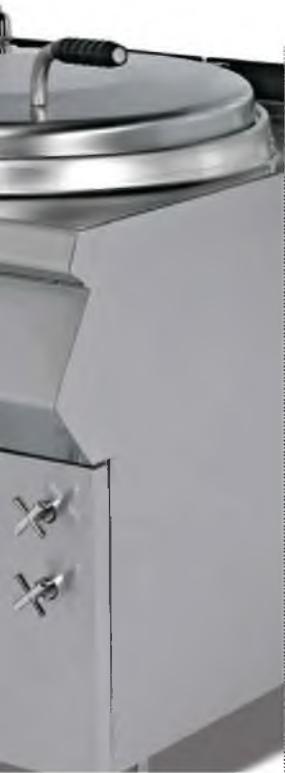
Котлы пищеварочные

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



TEK.87



ХАРАКТЕРИСТИКИ

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



Холодильное оборудование



e
me

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.
- Гастронармированные полки GN 2/1. Возможно использовать gastronormности 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.

Субтропический климатический класс.



Холодильные шкафы



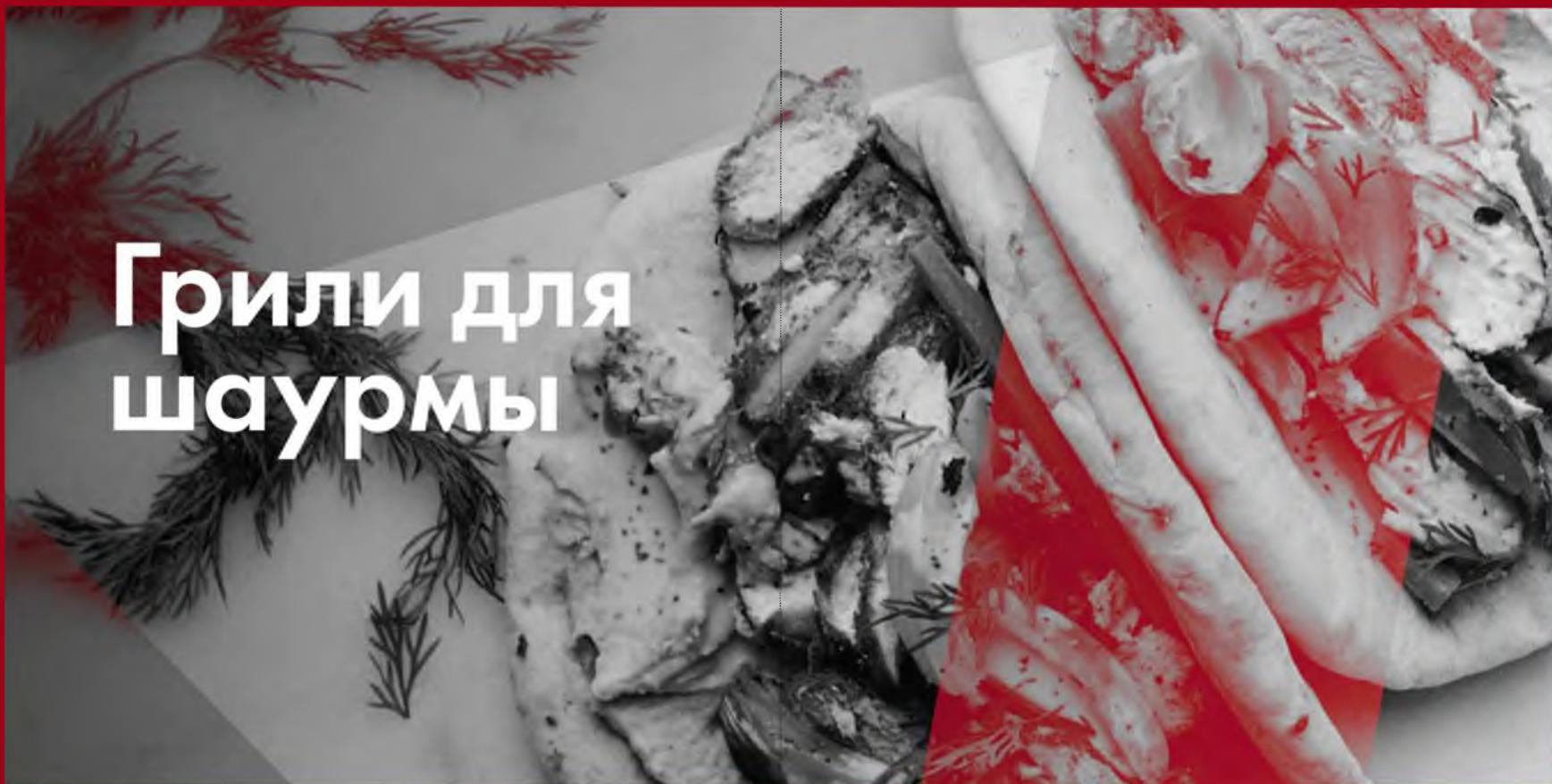
| Модель | TRC700 TN | TRC1400 TN |
|------------------------------|------------------|-------------------|
| Объем (л) | 650 | 1300 |
| Температурный режим (°C) | -2/+8 | |
| Количество дверей | 1 | 2 |
| Исполнение дверей | глухие | |
| Количество полок в комплекте | 3 | 6 |
| Мощность (кВт) | 0,215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

Морозильные шкафы

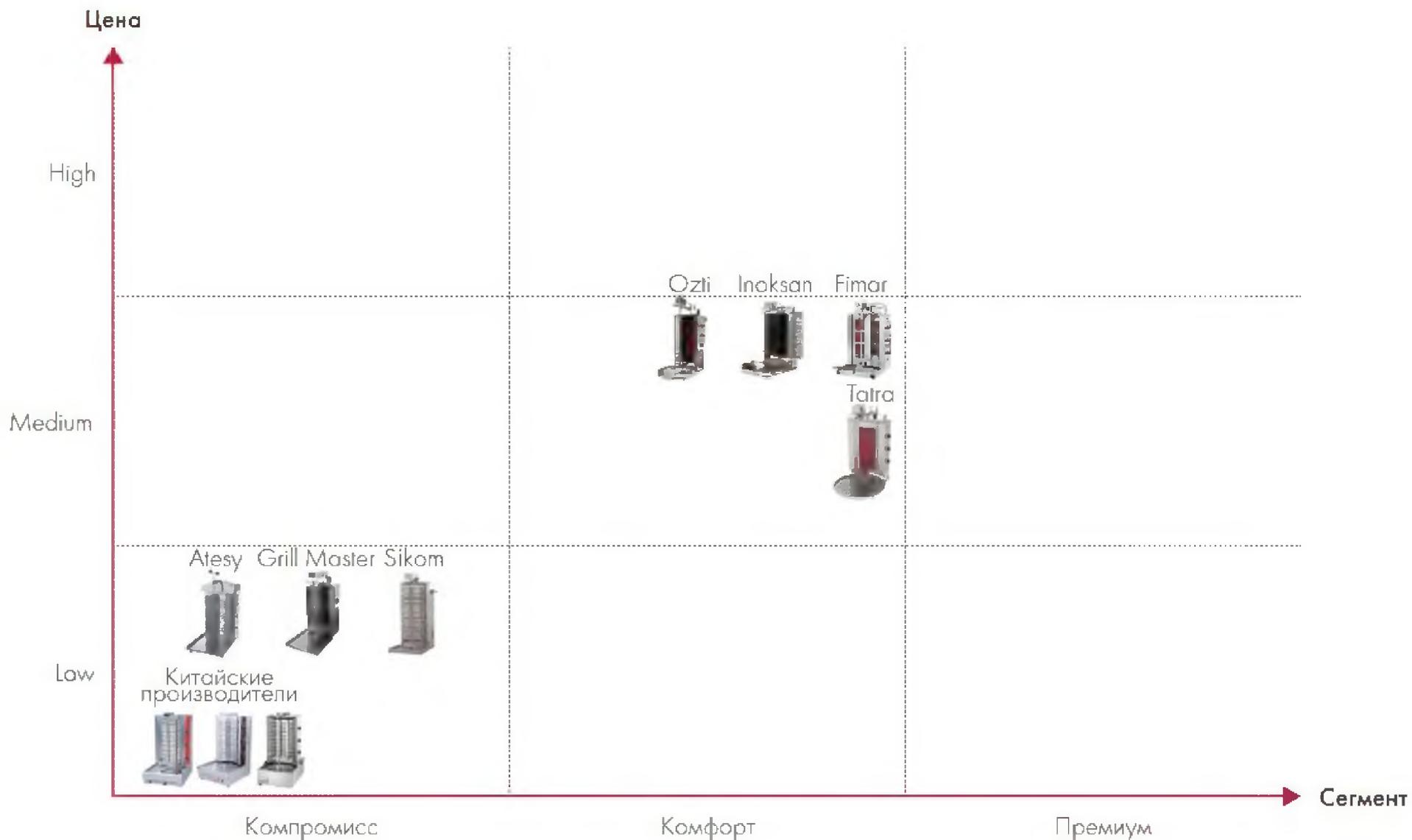


| Модель | TRC700 BT | TRC1400 BT |
|------------------------------|------------------|-------------------|
| Объем (л) | 650 | 1300 |
| Температурный режим (°C) | -18/-22 | |
| Количество дверей | 1 | 2 |
| Исполнение дверей | глухие | |
| Количество полок в комплекте | 3 | 6 |
| Мощность (кВт) | 0,48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

Грили для шаурмы



Грили для шаурмы



Возможности

- | 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





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 оборудование
в комфортном ценовом сегменте
Сделано для России.

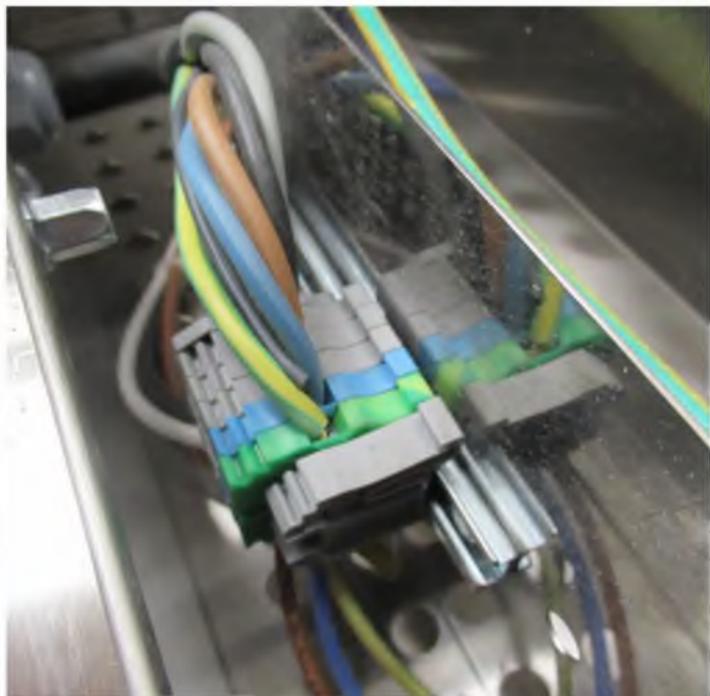


TATRA



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







TDM E 5M



TDM E 4M



TDM E 3M

Грилі для шашлыку без привода

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) | 600 x 745 x 822 | 600 x 745 x 989 | 600 x 745 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) | 600 x 780 x 1020 | 600 x 780 x 1190 | 600 x 780 x 1350 |
| 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

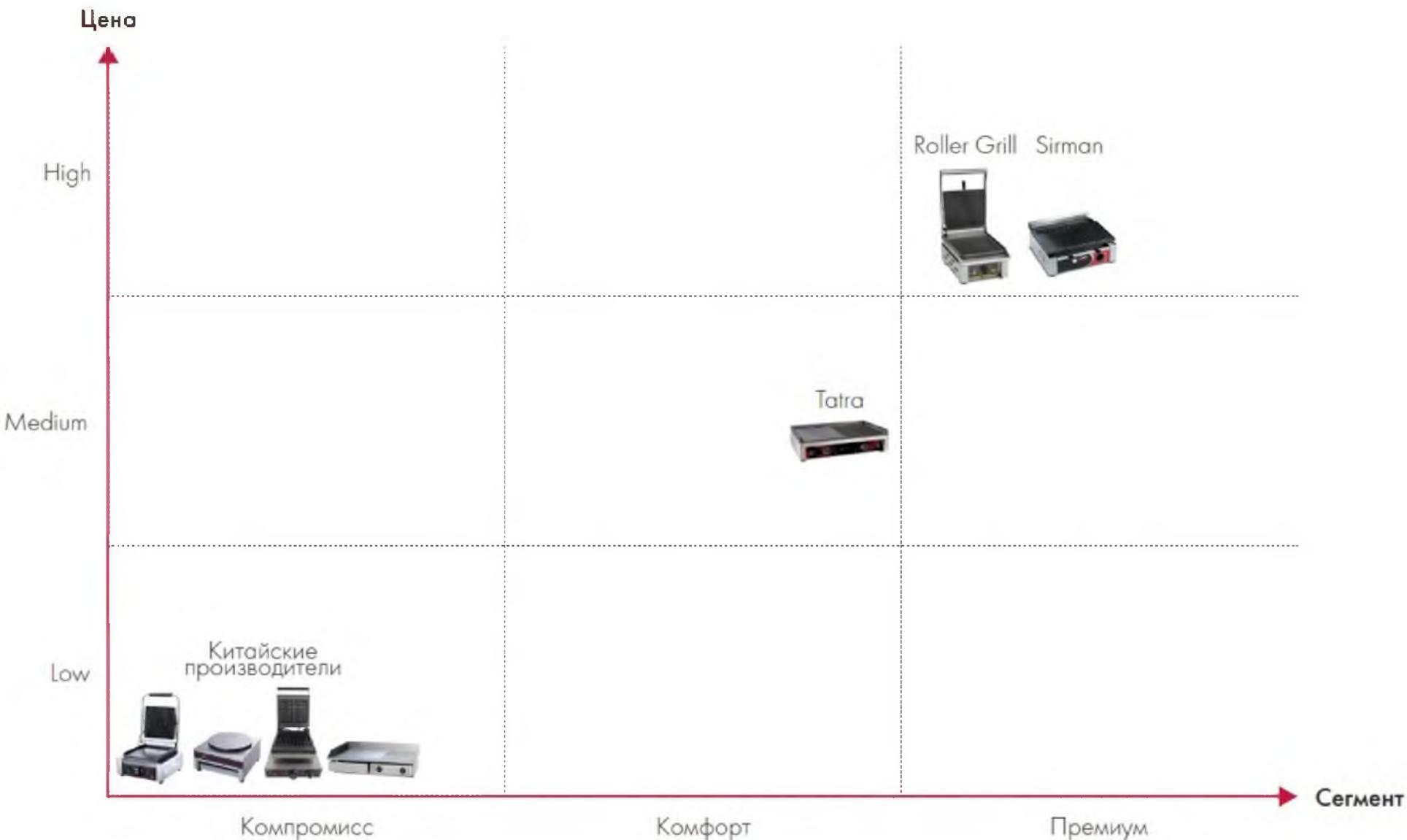
| Модель | TDM E 3B TDM E 3BW* | TDM E 4B TDM E 4BW* | TDM E 5B TDM E 5BW* |
|---------------------------------|------------------------|------------------------|------------------------|
| Количество зон нагрева | 3 | 4 | 5 |
| Максимальная загрузка мяса (кг) | 40 | 60 | 80 |
| Мощность (кВт) | 4,8 | 6,4 | 8 |
| Напряжение (В) | 400 | | |
| Габариты (мм) | 544 x 658 x 948 | 544 x 658 x 1115 | 544 x 658 x 1282 |
| Вес (кг) | 45 | 51 | 57 |

*** ГРИЛИ С ПОДОГРЕВАЕМЫМ ЛОТКОМ ДЛЯ МЯСА**



Оборудование для фастфуда

Оборудование для фастфуда

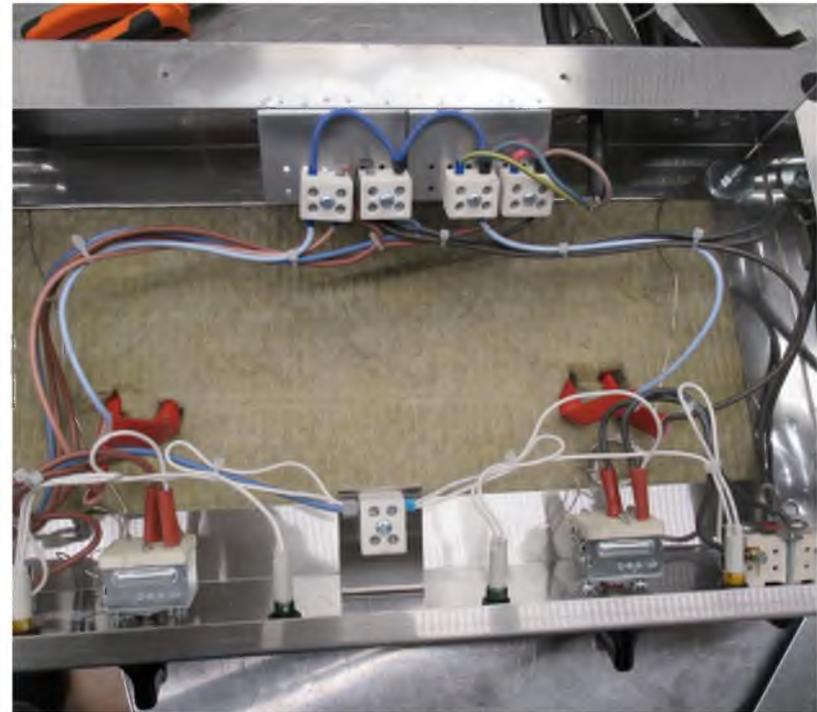






Корпус выполнен из нержавеющей стали, что обеспечивает устойчивость оборудования к нагрузкам без деформации элементов конструкции. Высокое качество исполнения и обработки металла, положительно влияет на внешний вид, что особенно важно для открытой кухни, а также на удобство и безопасность использования.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





Индикатор нагрева

Терморегулятор

Индикатор питания

Вкл/Выкл

Приготовление блинов круглой формы диаметром 400 мм.
Выпекание без пригорания благодаря жарочным поверхностям с тефлоновым покрытием.

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 |

Терморегулятор

Вкл./Выкл



Индикатор нагрева

Индикатор питания

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



**Amore
(чугун)**



**Bruxelles
(чугун)**



**Gelato
(чугун)**



**Waffelino
(чугун с
тефлоновым
покрытием)**



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 350 | 600 x 440 x 350 |
| Вес (кг) | 21 | 36 |



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 |



TATRA



Индикатор нагрева

Контактные грили

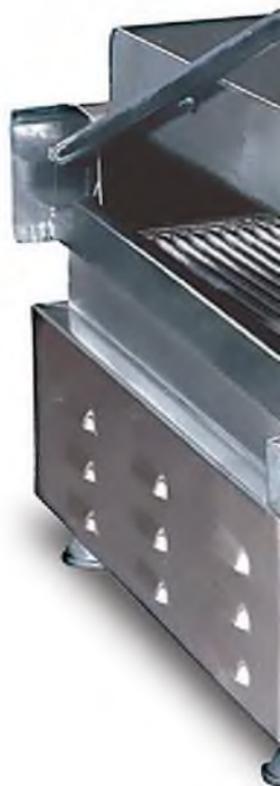
Возможности

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





Терморегулятор

Индикатор питания

Вкл./Выкл





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 - рифленая 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 | 60 | 59 | 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