



TATRA

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



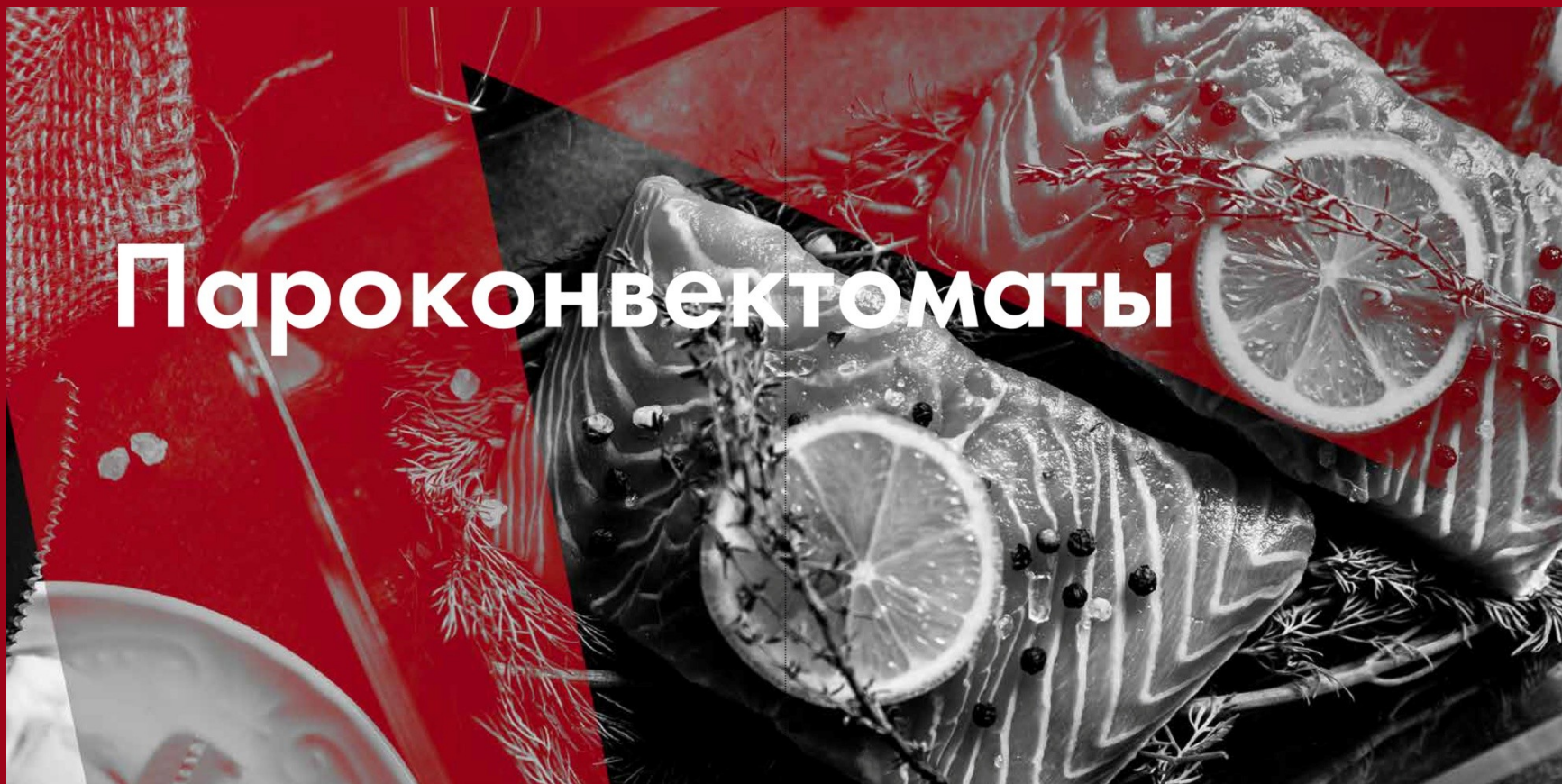
Мы поддерживаем склад запасных частей, обеспечиваем клиентов рекомендациями по монтажу и эффективной эксплуатации оборудования.

Лучшее предложение

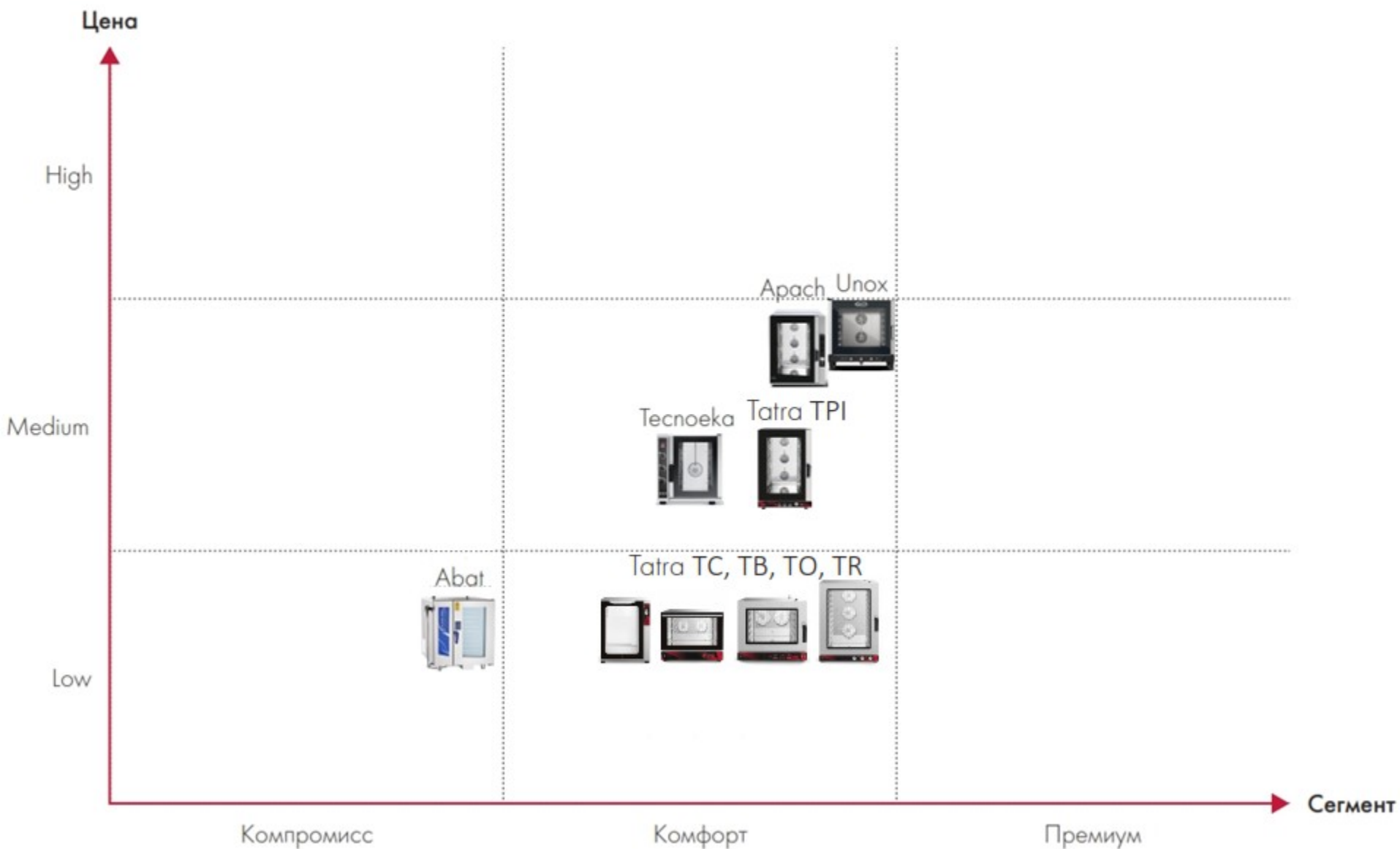


Специалисты TATRA тщательно выбирают партнеров, совершенствуют конструкции и внедряют новые технологии. Благодаря этому наши клиенты получают идеальное соотношение цены и качества.

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



Температура

Термошуп

Разница температур ΔT

Таймер

Пароувлажнение

Старт/ Стоп

Скорость вентиляторов

Программы приготовления (99 программ по 4 этапа)

This block contains labels for the digital panel's functions, connected to the panel by lines. The labels are: 'Температура' (Temperature), 'Термошуп' (Thermocouple), 'Разница температур ΔT ' (Temperature difference), 'Таймер' (Timer), 'Пароувлажнение' (Steam humidification), 'Старт/ Стоп' (Start/ Stop), 'Скорость вентиляторов' (Fan speed), and 'Программы приготовления (99 программ по 4 этапа)' (Cooking programs (99 programs in 4 stages)).



Возможности

Комбинированный режим от 50°C до 230°C

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

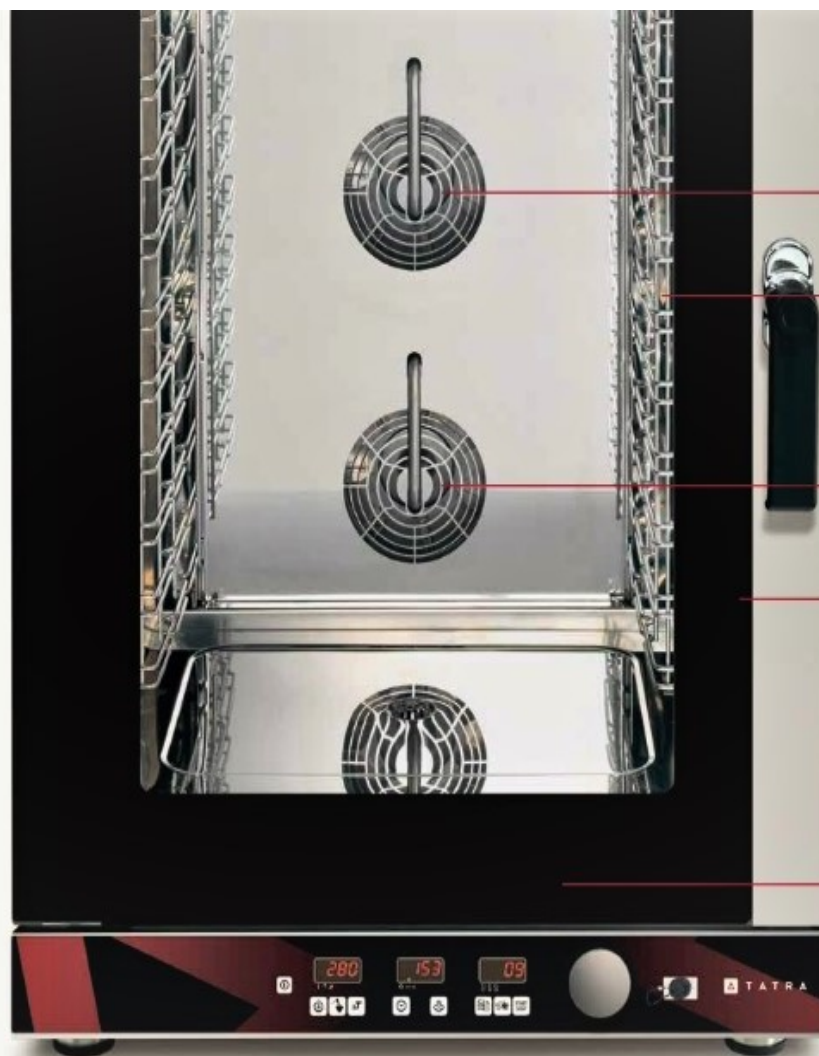
Пар при температуре от 50°C до 130°C

Приготовление деликатных блюд
Сохранение 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

Автореверсивные 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

Пароувлажнение

Старт/ Стоп

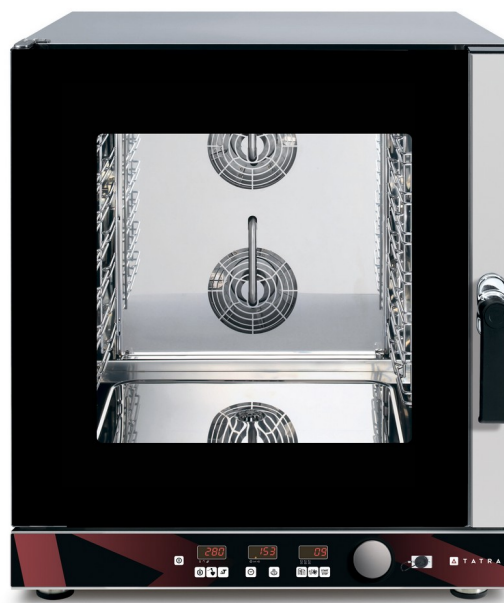
Скорость вентиляторов

Программы приготовления (99 программ по 4 этапа)

TPI 12 DC.V



TPI 07 DC.V



TPI 05 D.V COMPACT



ТЕХНОЛОГИИ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ СЕРИИ TPI С ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

TPI 20 DC.2V



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

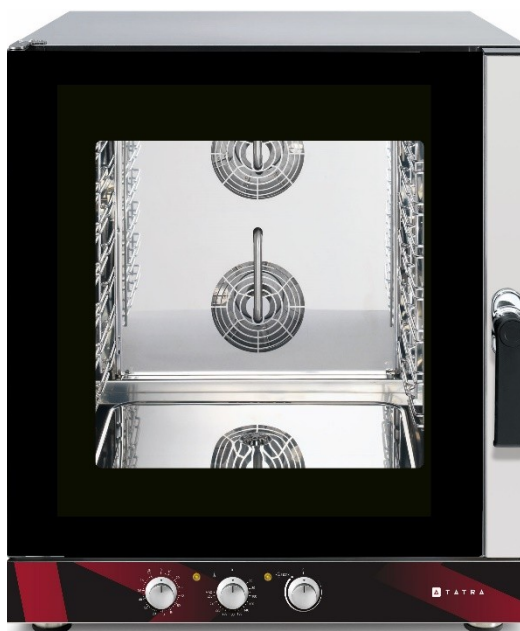
Пароконвектоматы серии TPI с электромеханической панелью управления



TPI 12 M.V



TPI 07 M.V



TPI 05 M.V COMPACT



ТЕХНОЛОГИИ ПАРОКОНВЕКТОМатов СЕРИИ ТР1 С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

ТР1 20 М1.У



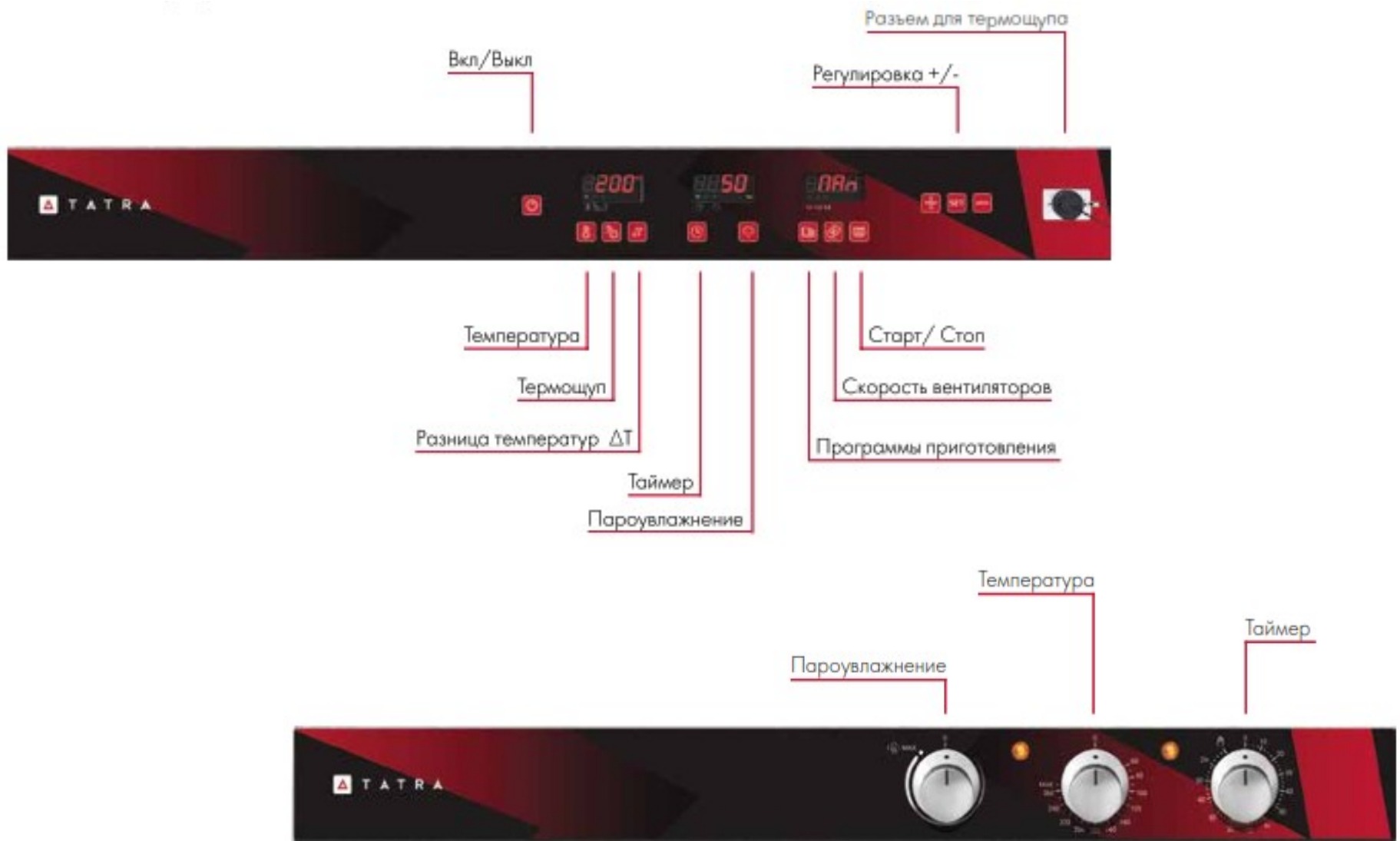
Серийно | ◆ | Опционально | ◇ | Недоступно | -

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ		ТР1 05 М.У	ТР1 07-12 М.У	ТР1 20 М1.У
Конвекция	30°C - 280°C	◆	◆	◆
Комбинированный режим	30°C - 230°C	◆	◆	◆
Пар	35°C - 130°C	◆	◆	◆
Приготовление с термомощупом		-	-	-
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.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

ИТАЛЬЯНО-РОССИЙСКО ПРОИЗВОДСТВО – СЕРИИ ТС, ТВ, ТО



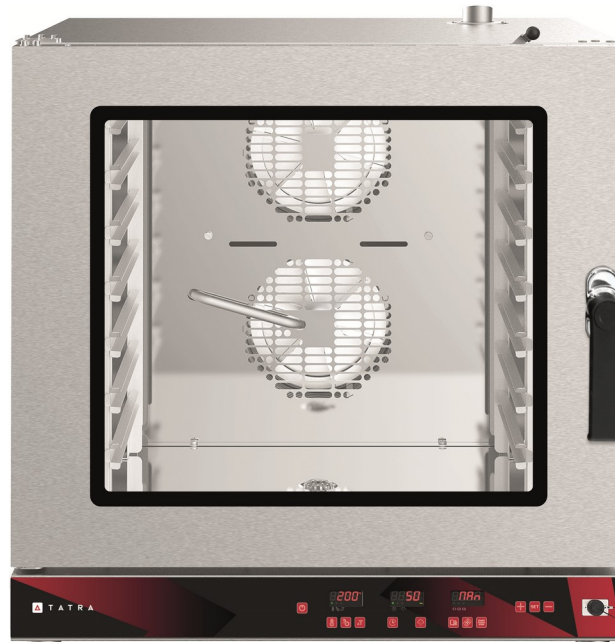
Пароконвектоматы серии TC с электронной панелью управления



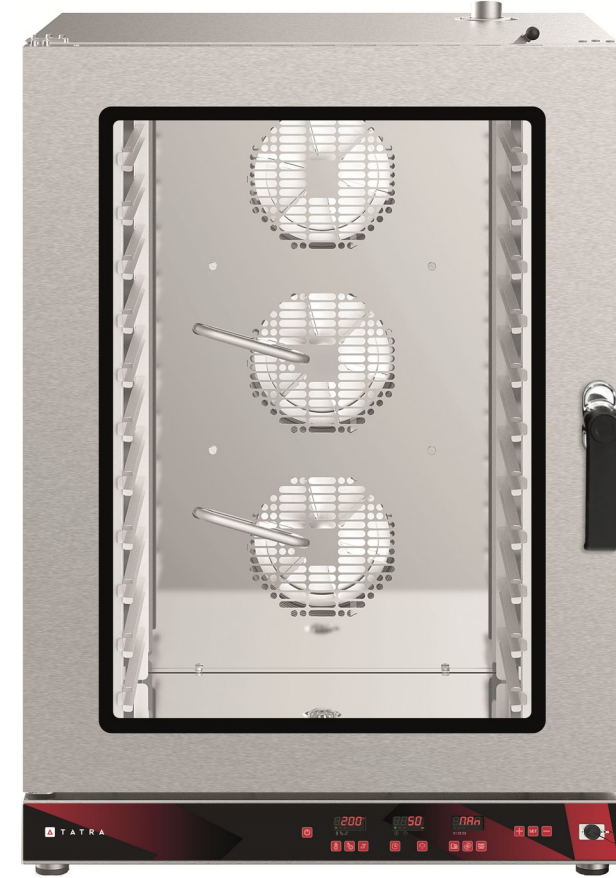
TC05D20L
TC05D2CL



TC07D20L
TC07D2CL



TC12D20L
TC12D2CL



ТЕХНОЛОГИИ ПАРОКОНВЕКТОМатов СЕРИИ ТС 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		
Термошуп	+		
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

Температура

Парувлажнение

Таймер

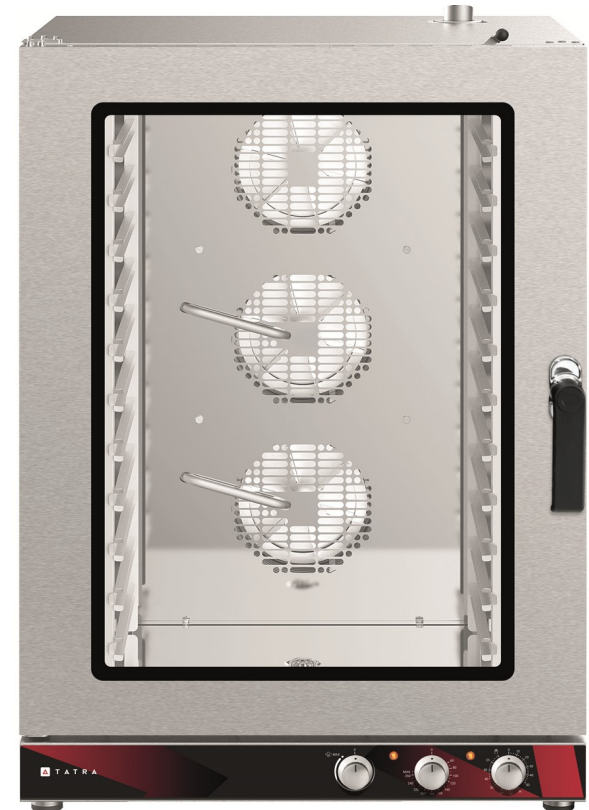
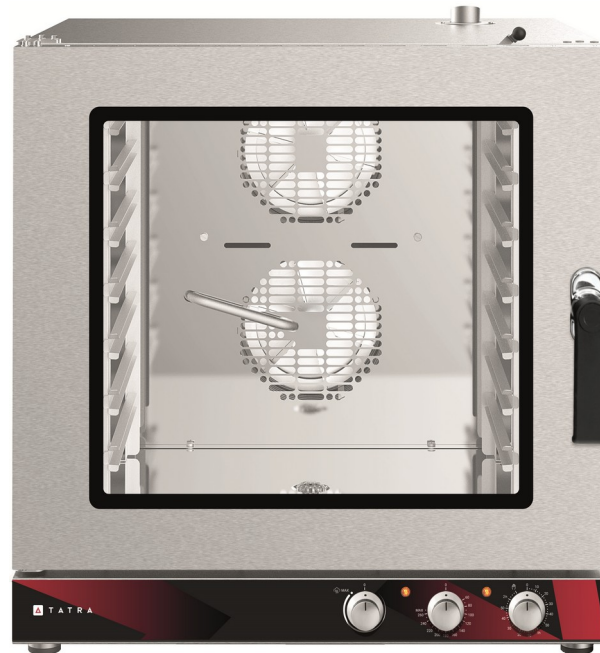


TC12D20L
TC12D2CL

TC05M20L
TC05M2CL



TC07M20L
TC07M2CL



ТЕХНОЛОГИИ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ СЕРИИ ТС 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	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 пароконвектоматов, предназначенных для использования в кондитерских, пекарнях, ресторанах, отелях, супермаркетах, барах и закусочных.



Пекарские пароконвектоматы серии ТВ с электронной панелью управления

Вкл/Выкл

Регулировка +/-

Разъем для термощупа



Температура

Термощуп

Разница температур ΔT

Таймер

Старт/ Стоп

Скорость вентиляторов

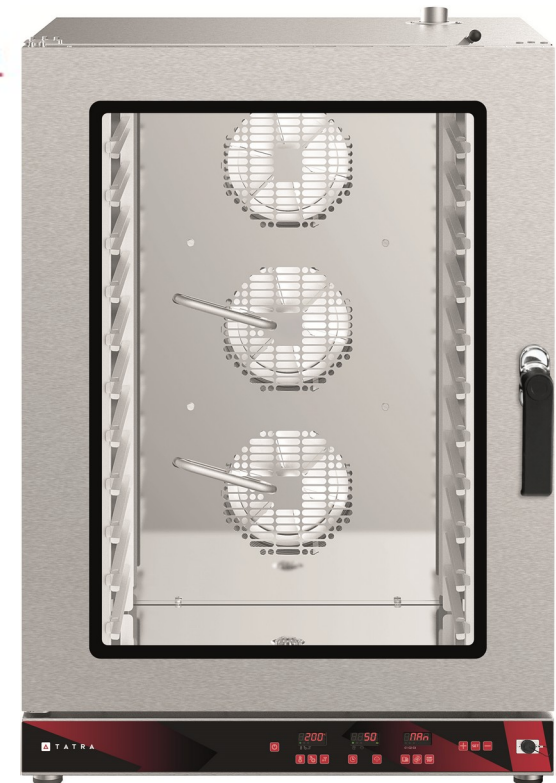
Программы приготовления

Пароувлажнение

TB06D20L
TB06D2CL



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

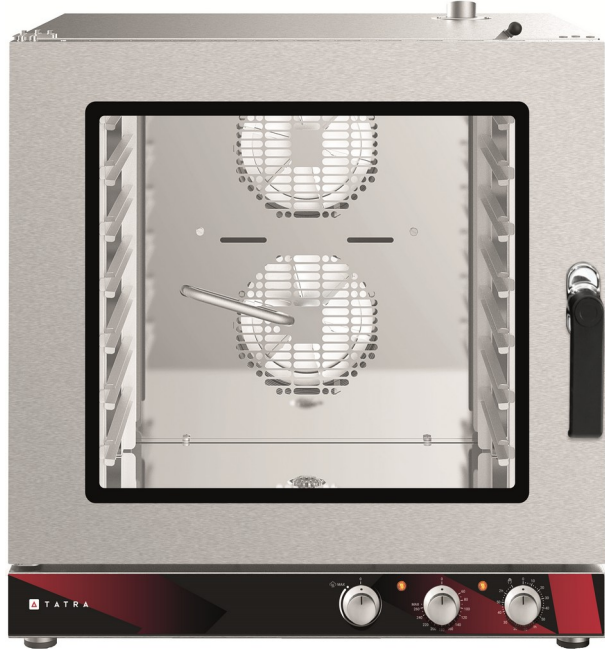
Модель	TB06D20L TB06D2CL	TB10D20L TB10D2CL
Количество уровней	6	10
Тип направляющих	600 x 400	
Расстояние между направляющими (мм)	80	
Термошуп	опция	
Автоматическая мойка	С – модель с автоматической мойкой	
Количество вентиляторов	2	3
Количество скоростей вентиляторов	2	
Максимальная температура (°C)	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

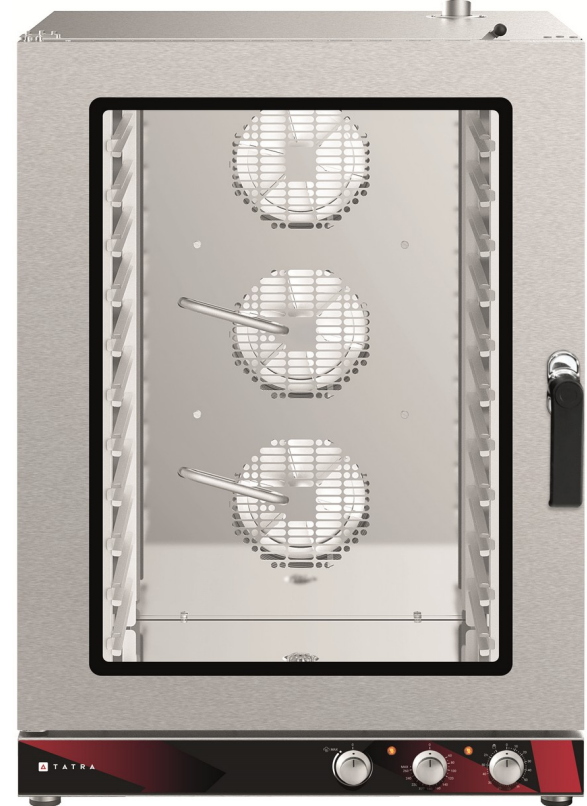
Температура
Таймер
Пароувлажнение



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	ТВ06M1L	ТВ10M1L
Количество уровней	6	10
Тип направляющих	600 x 400	
Расстояние между направляющими (мм)	80	
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 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 +/-



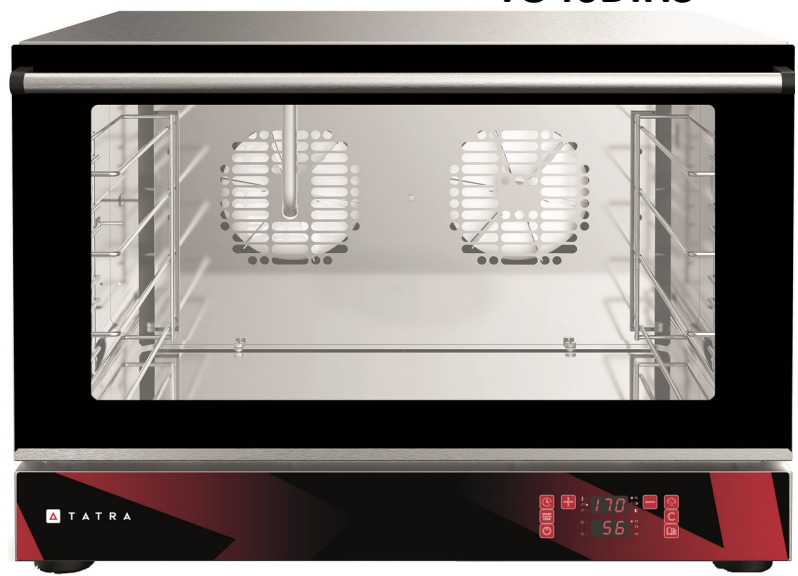
Таймер
Старт/Стоп
Вкл/Выкл

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



ТО44MS

ТО44MHS

ТО46MHS

ТО46MIHS



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, MIHS)	◆
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ		
Книга рецептов		-
Этапы приготовления в каждой программе		-
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ		
Двунаправленные вентиляторы	MIHS	◆
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	
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	

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.

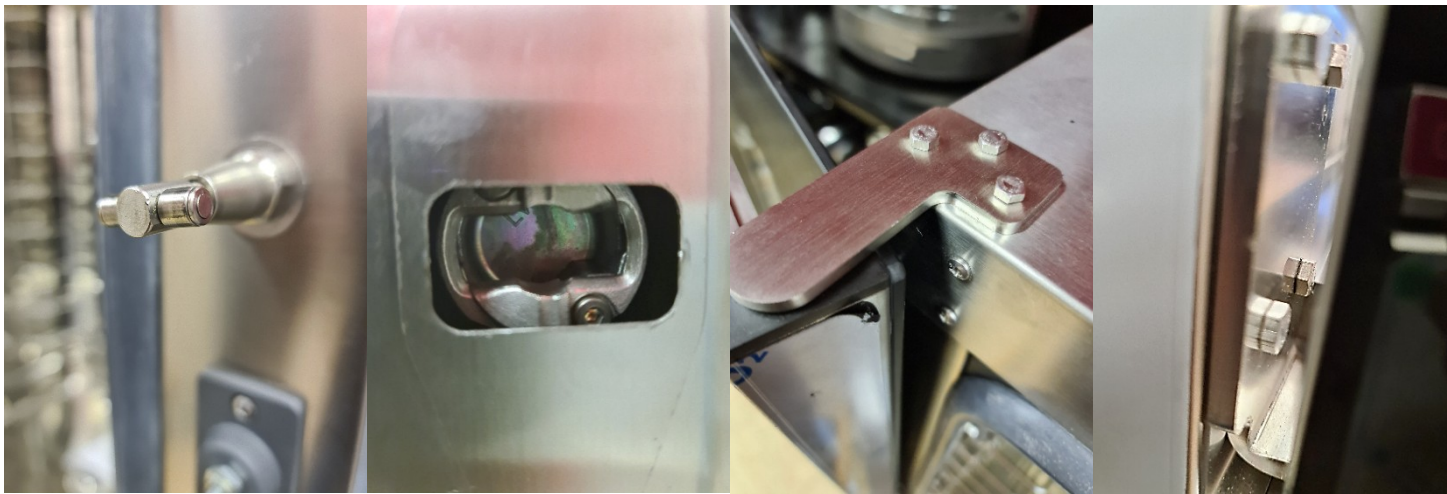
Максимальная равномерность приготовления, включая деликатную выпечку, и отличные результаты, в том числе при полной загрузке, благодаря автореверсивным вентиляторам в сочетании с инновационной геометрией рабочей камеры и формой дефлектора.



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.

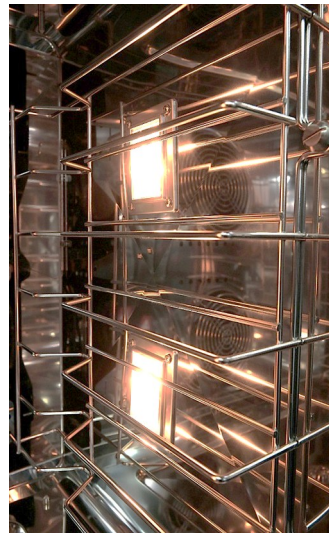
Скорость и качество парообразования соответствует уровню бойлерных пароконвектоматов при значительно более низкой стоимости аппарата.



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



The image features a stack of white plates, likely in a dishwasher or a storage area, with a prominent red diagonal overlay. The text is centered on this 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 утапливать под стол или барную стойку
- Комбинируя купольные модели, можно получить производительность тоннельной машины на меньшей площади
- Функция THERMOSTOP.
Контроль ополаскивания про температуре 85°C

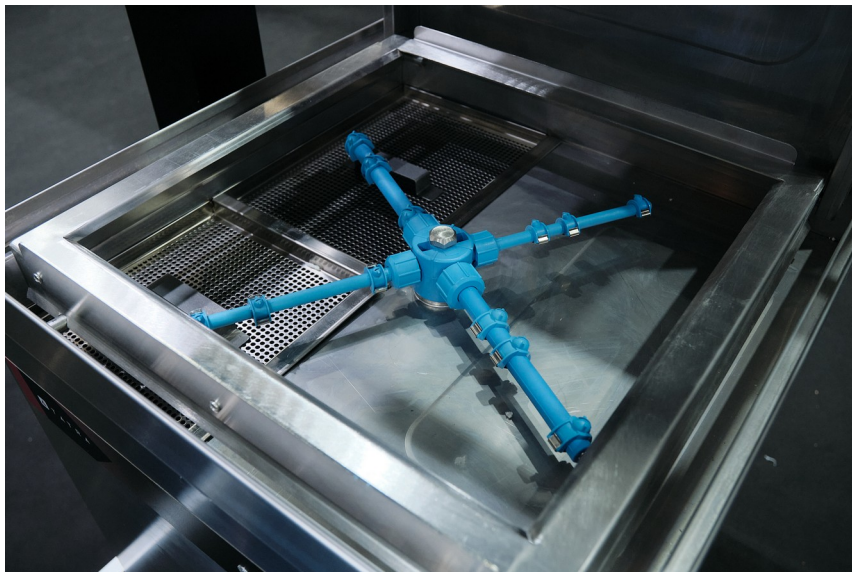
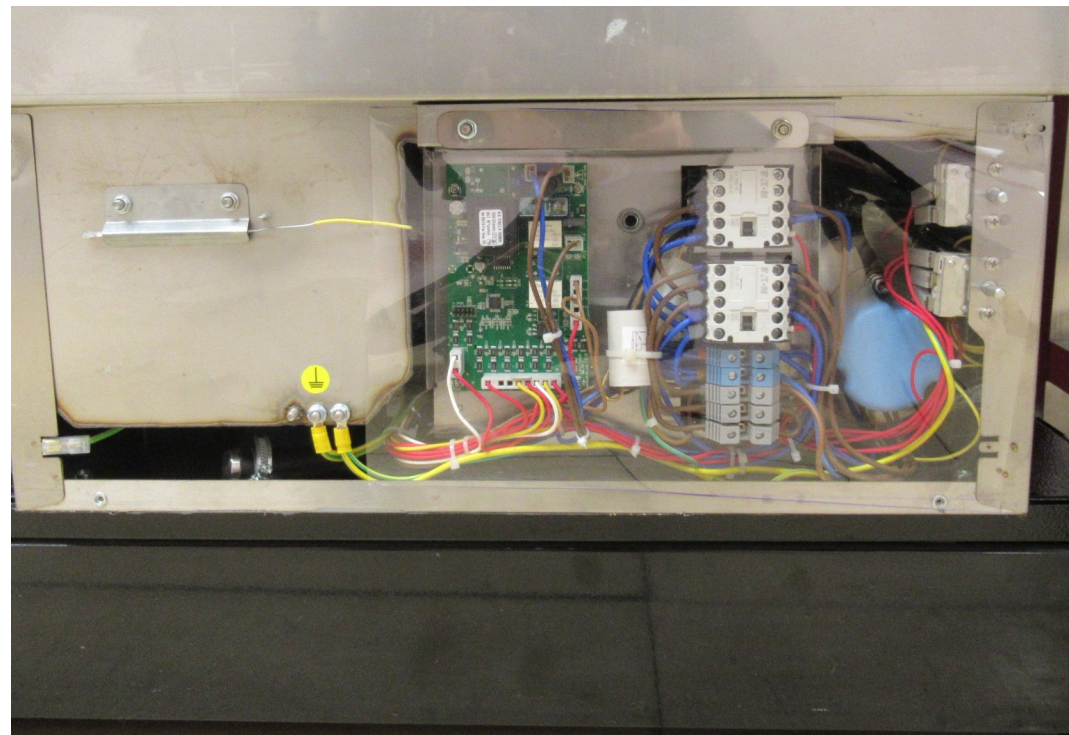


Качество в деталях

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

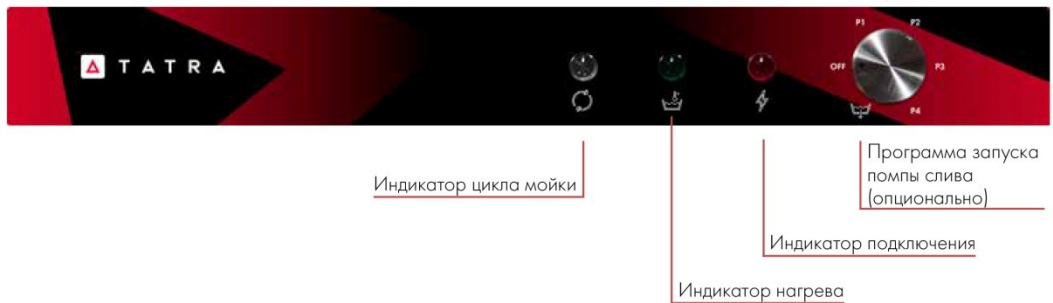


Качественные
электромеханические
и электронные
компоненты,
высокая культура
сборки



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

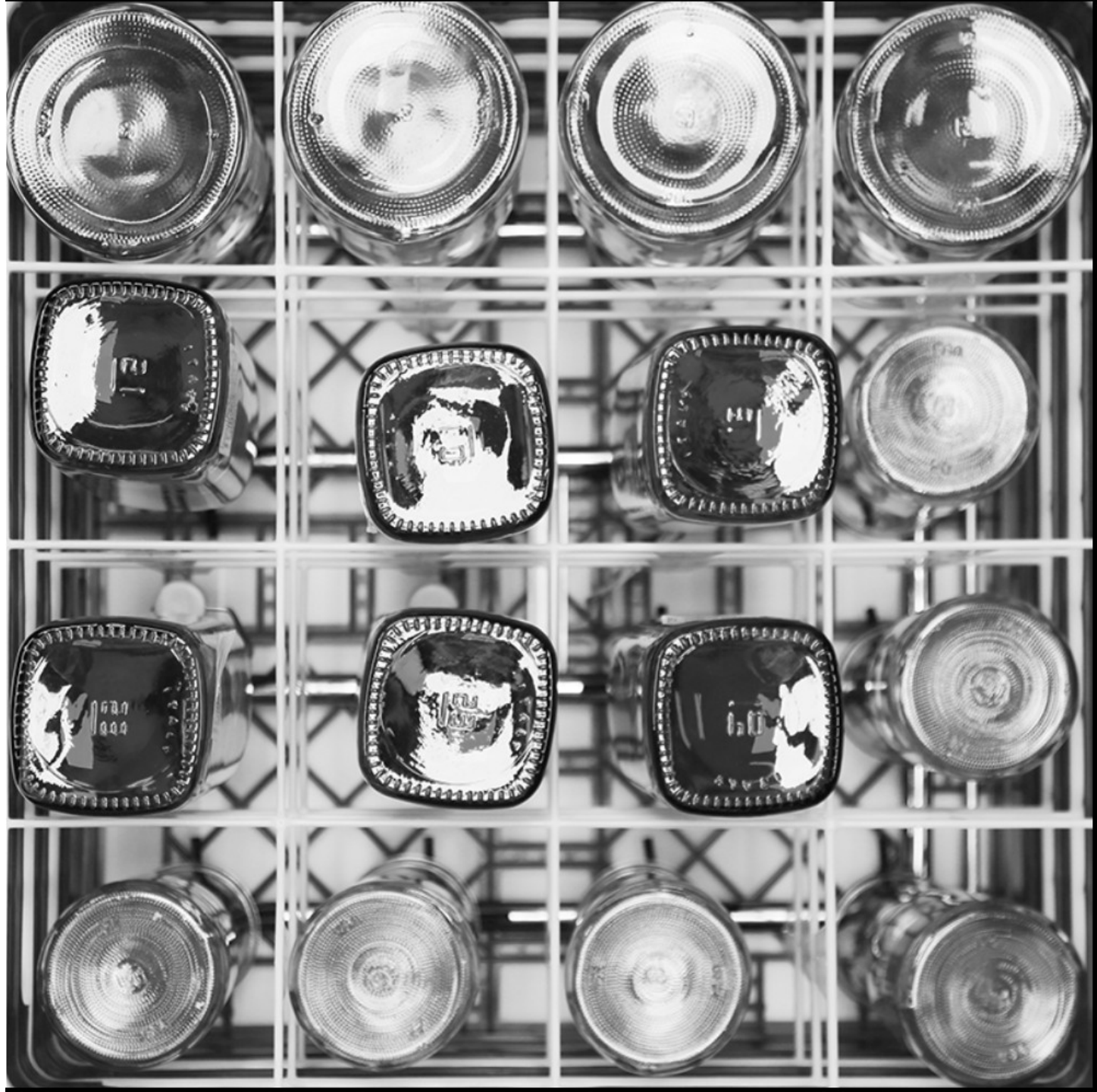


Модель	TW.F50 + DR (TW.F50 + DR + DD)
Производительность (кассет/час)	60
Высота загрузочного окна (мм)	320
Дозатор ополаскивающего средства	+
Дозатор моющего средства	- (+)
Помпа слива	+
Расход воды за цикл (л)	2,7
Температура мойки (°C)	55
Температура ополаскивания (°C)	85
Объем бака (л)	14
Объем бойлера (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

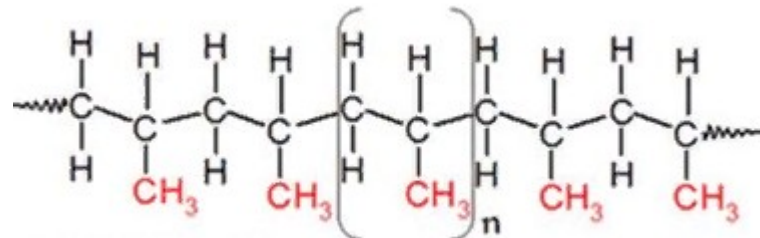




Кассеты для посудомоечных машин



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.



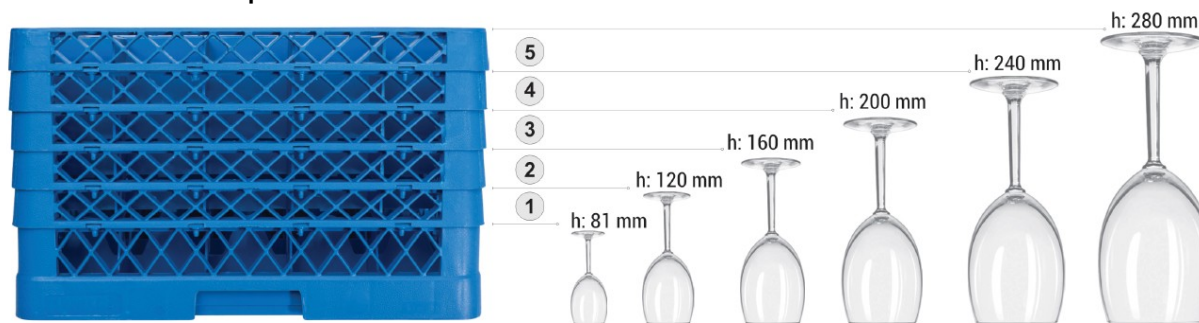
Конструкция стенок и дна кассеты обеспечивает максимальное проникновение струй воды во время мойки и высокое качество сушки.



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.

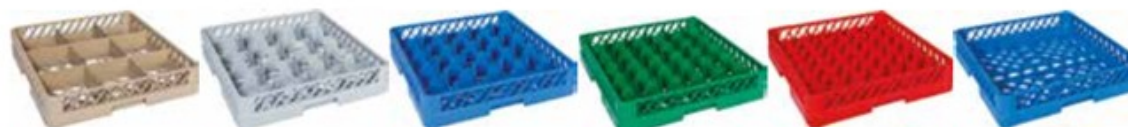




Модель	TBP 520	TBT 59	TBC 5	TOE 5	TBC R	TBC 8
Размер (мм)	500 x 500 x 100			500 x 500 x 40	Ø 110 x 125	450 x 193 x 184
Назначение	для тарелок	для подносов	для приборов	надстройка для кассет	для приборов	для приборов
Вместимость	18 шт. Ø230 мм	9 шт.	без разделителей			
Цвет	синий	бежевый	синий		серый	серый
Материал	полипропилен					



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

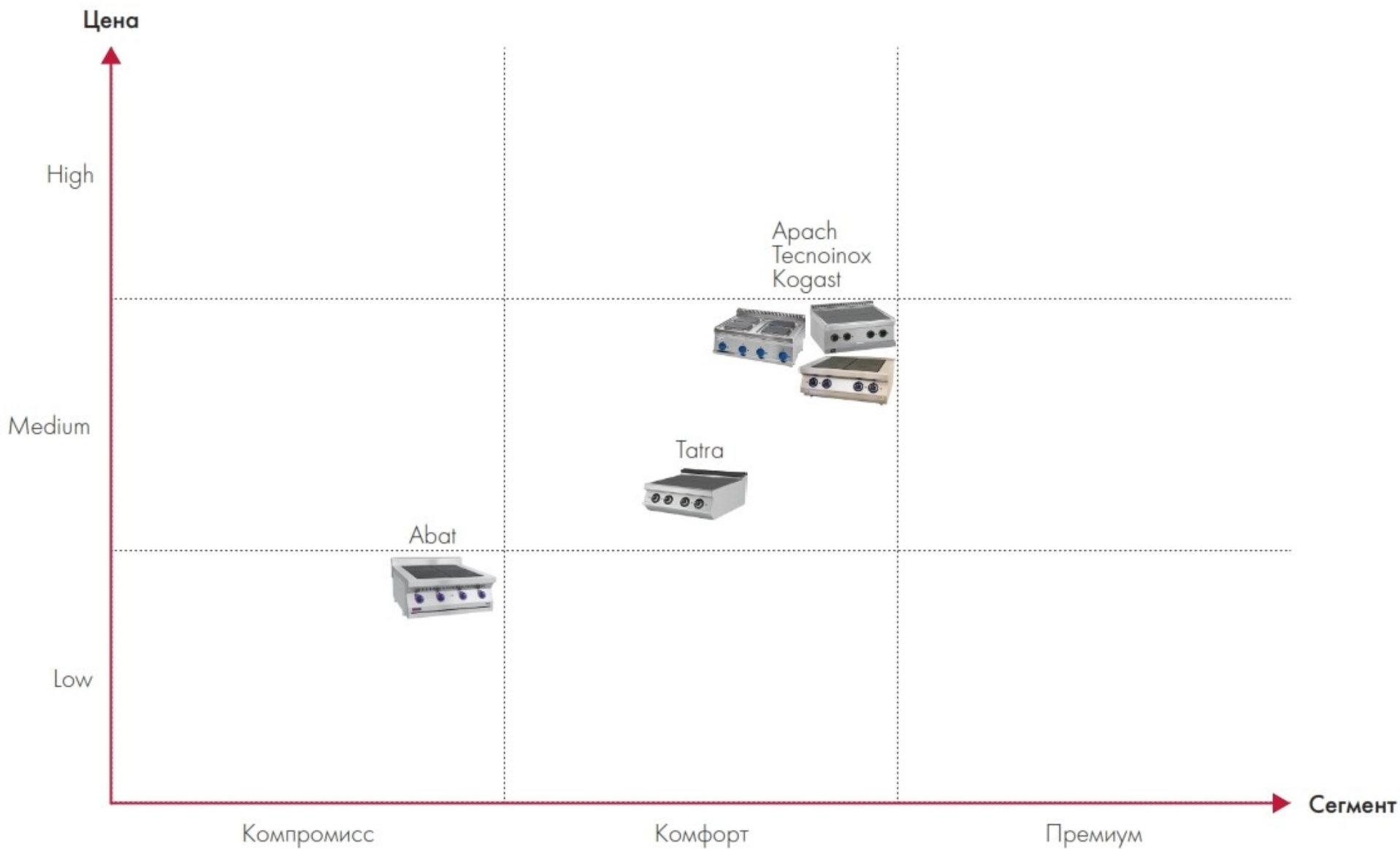


Модель	TBG 59	TBG 516	TBG 525	TBG 536	TBG 549	TBG 5
Размер (мм)	500 x 500 x 100					
Назначение	для стаканов					
Вместимость	9 шт. Ø150 мм	16 шт. Ø113 мм	25 шт. Ø90 мм	36 шт. Ø74 мм	49 шт. Ø63 мм	без разделителей
Цвет	бежевый	серый	синий	зеленый	красный	синий
Материал	полипропилен					



**Модульная
тепловая линия
700 серии**

Модульное тепловое

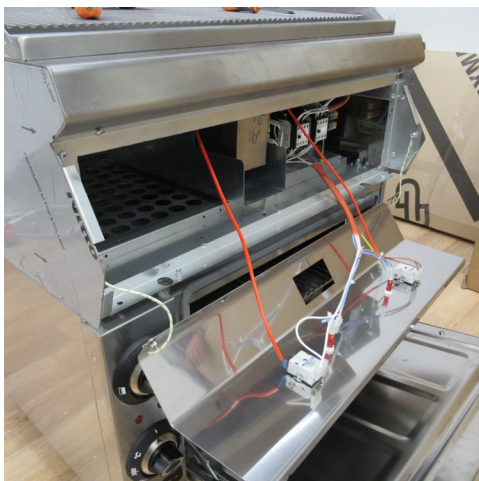
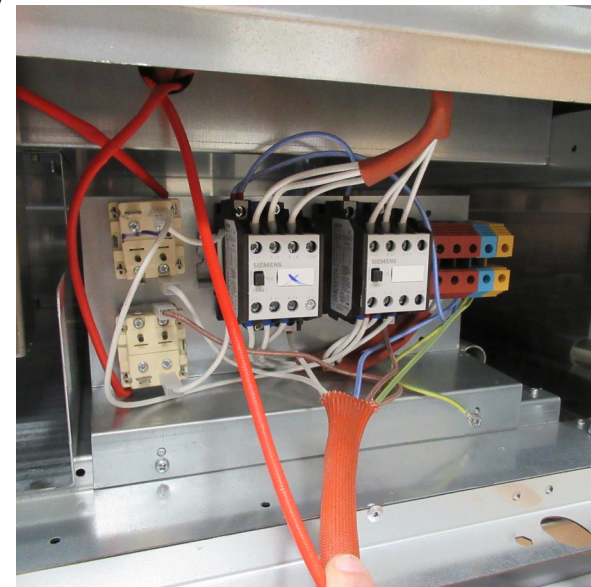
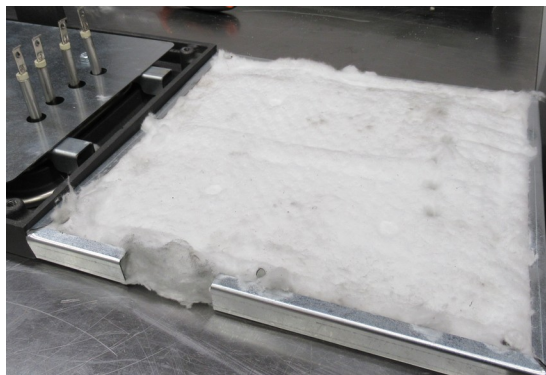




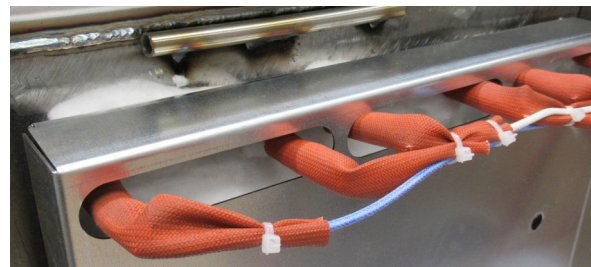


Толщина стали столешницы – 2 мм.
Увеличенная толщина даёт большую
устойчивость конструкции при нагрузках и
соответствует более высокому классу
оборудования.

Качественные
электромеханические
компоненты, термостойкие
провода и дополнительная
стекловолоконная
изоляция обеспечивают
беспроблемную 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

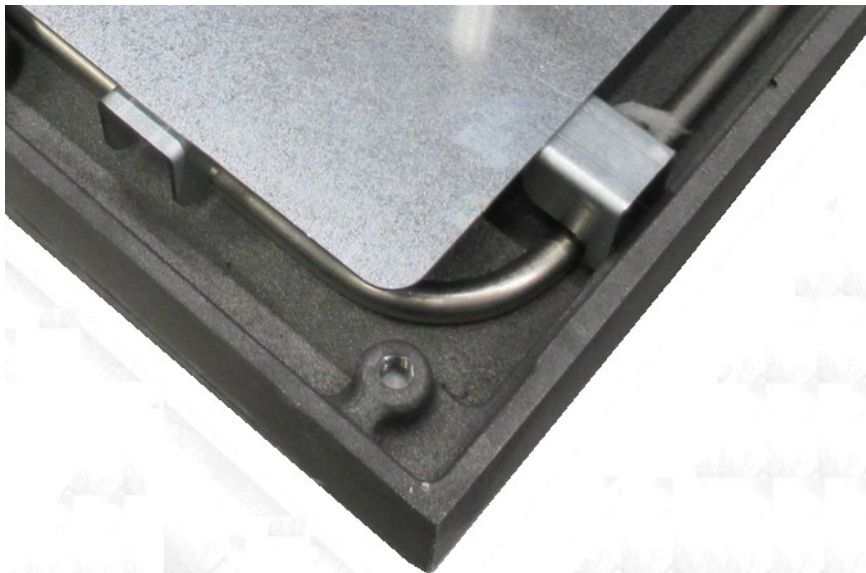


TER. 87



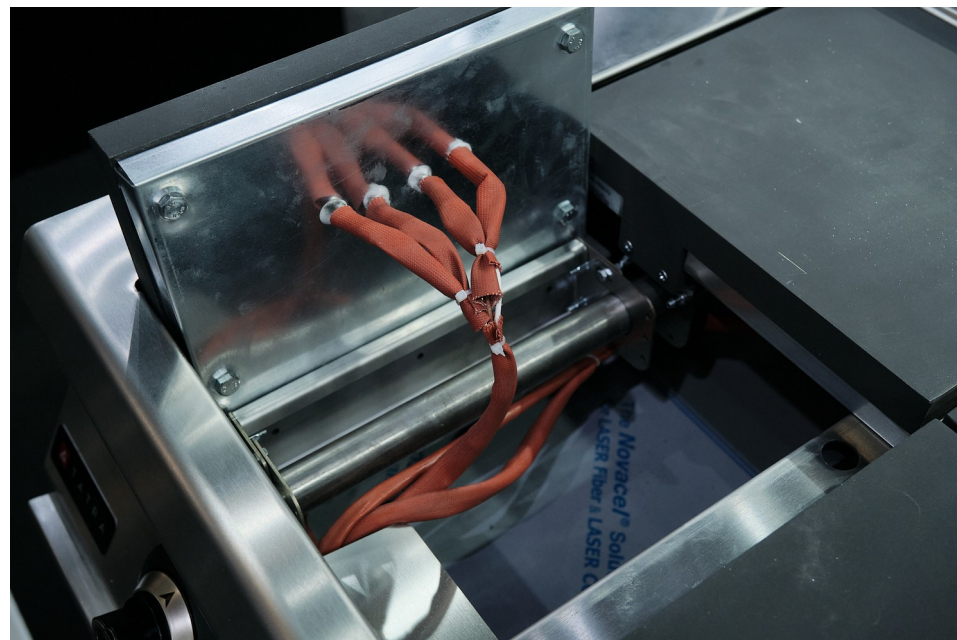
TER. 47



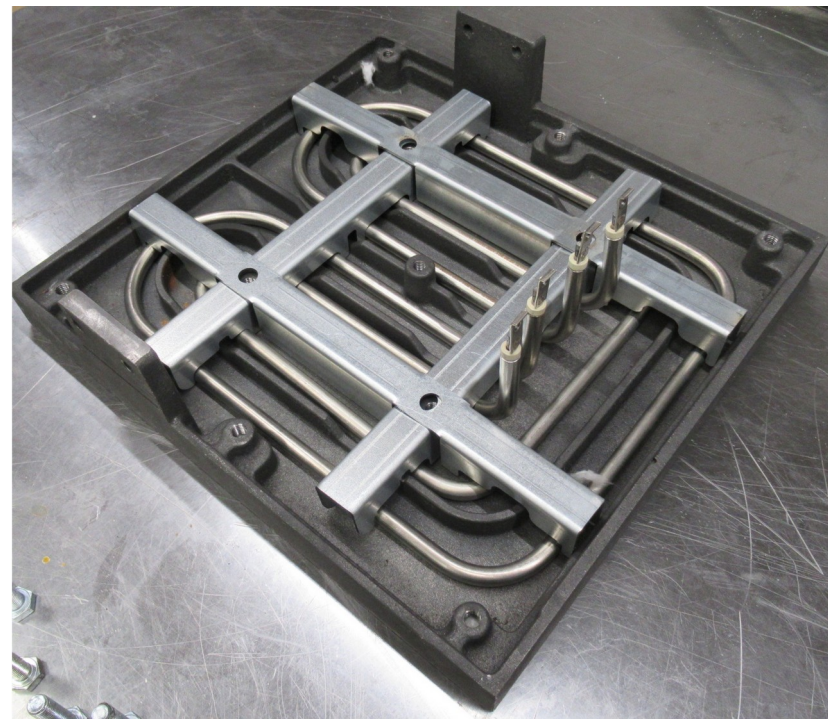


Толщина поверхности конфорки 8 мм, для равномерного нагрева всей поверхности и уменьшения возможности деформации. Таким образом увеличивается срок службы конфорки.

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 × 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

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



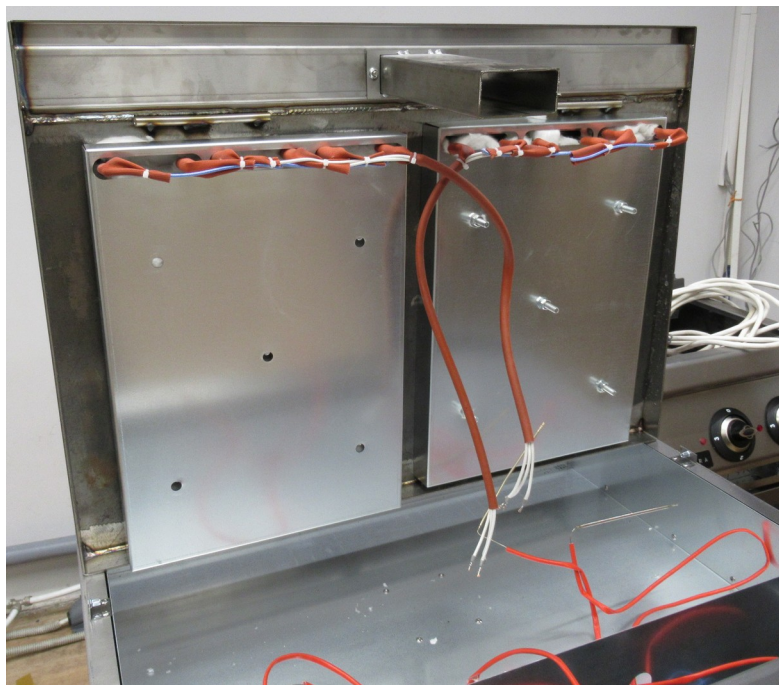
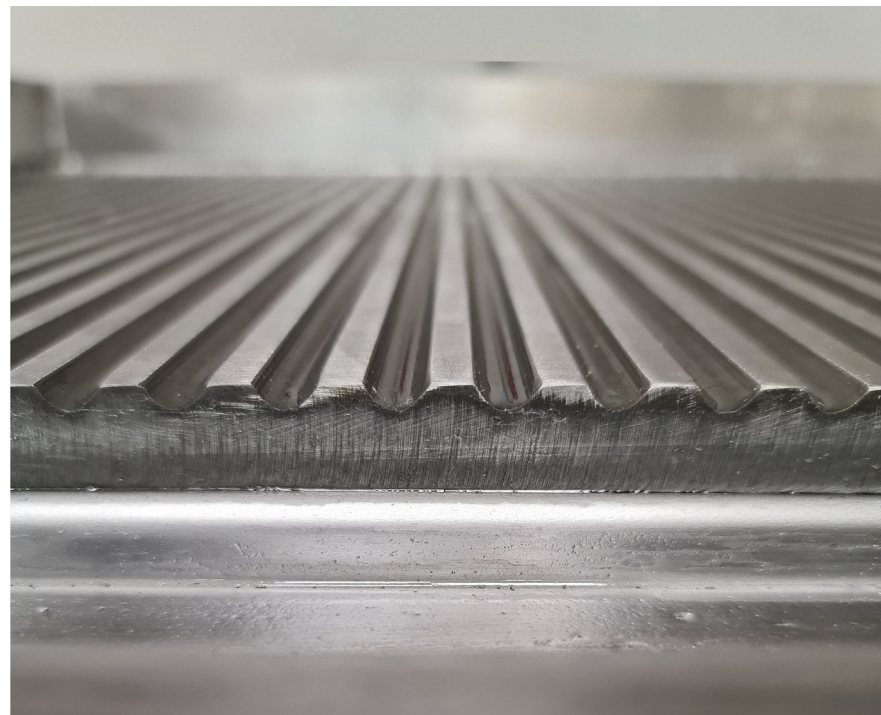
TET.87R



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

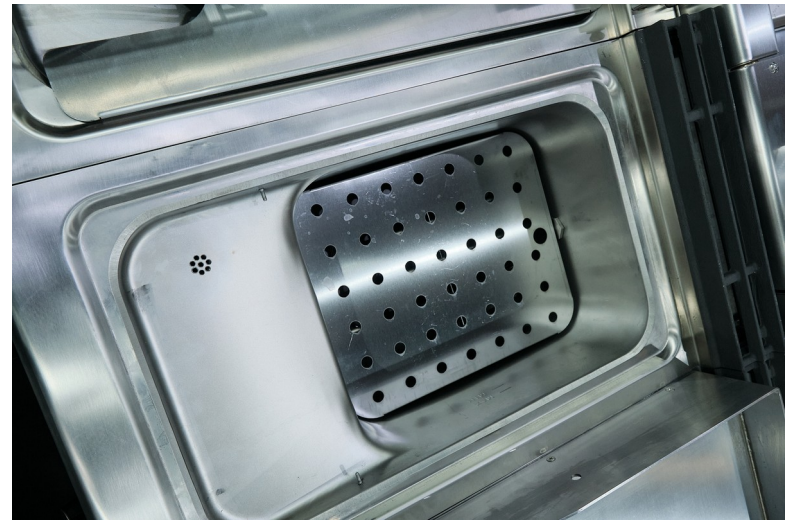
Корзины из нержавеющей стали с продолжительным сроком службы



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	TEP.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



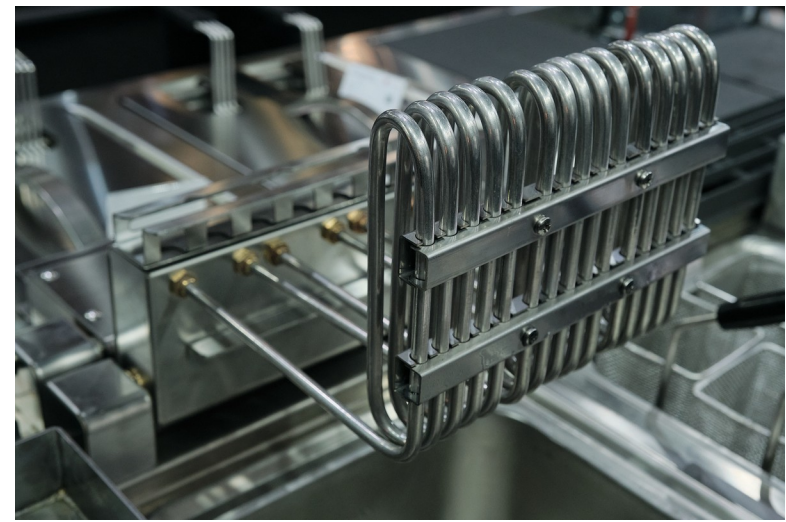
TEF.47



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



TEV.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



ТЕК.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

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 gastronormности вместо полок.



Качество в деталях

Высокоэффективный, мощный и долговечный компрессор.

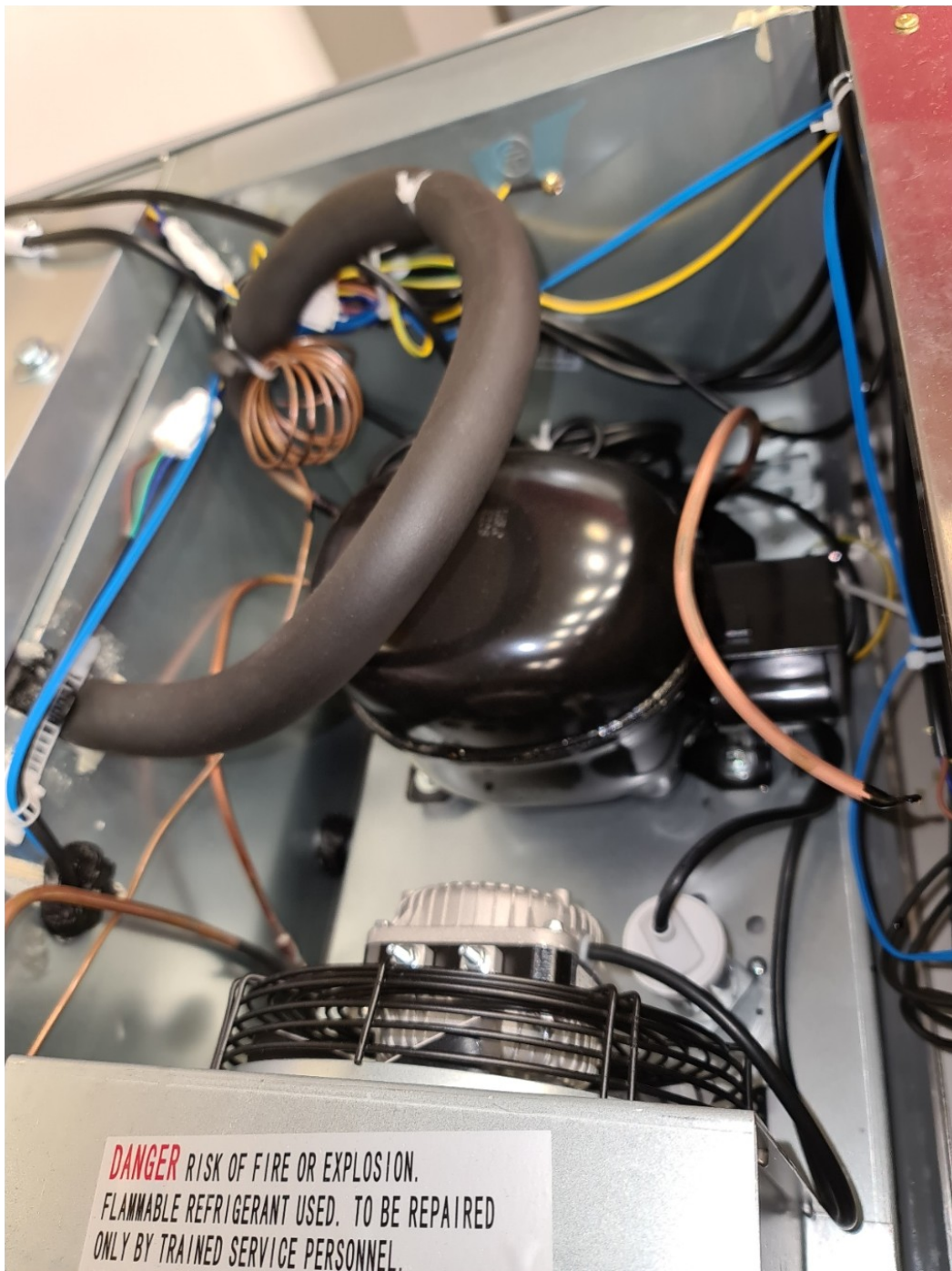
Экологически безопасный хладагент R290.

Корпус и камера из нержавеющей стали.

Инъектированная под давлением теплоизоляция, толщиной 60 мм.

Субтропический климатический класс.





Холодильные шкафы



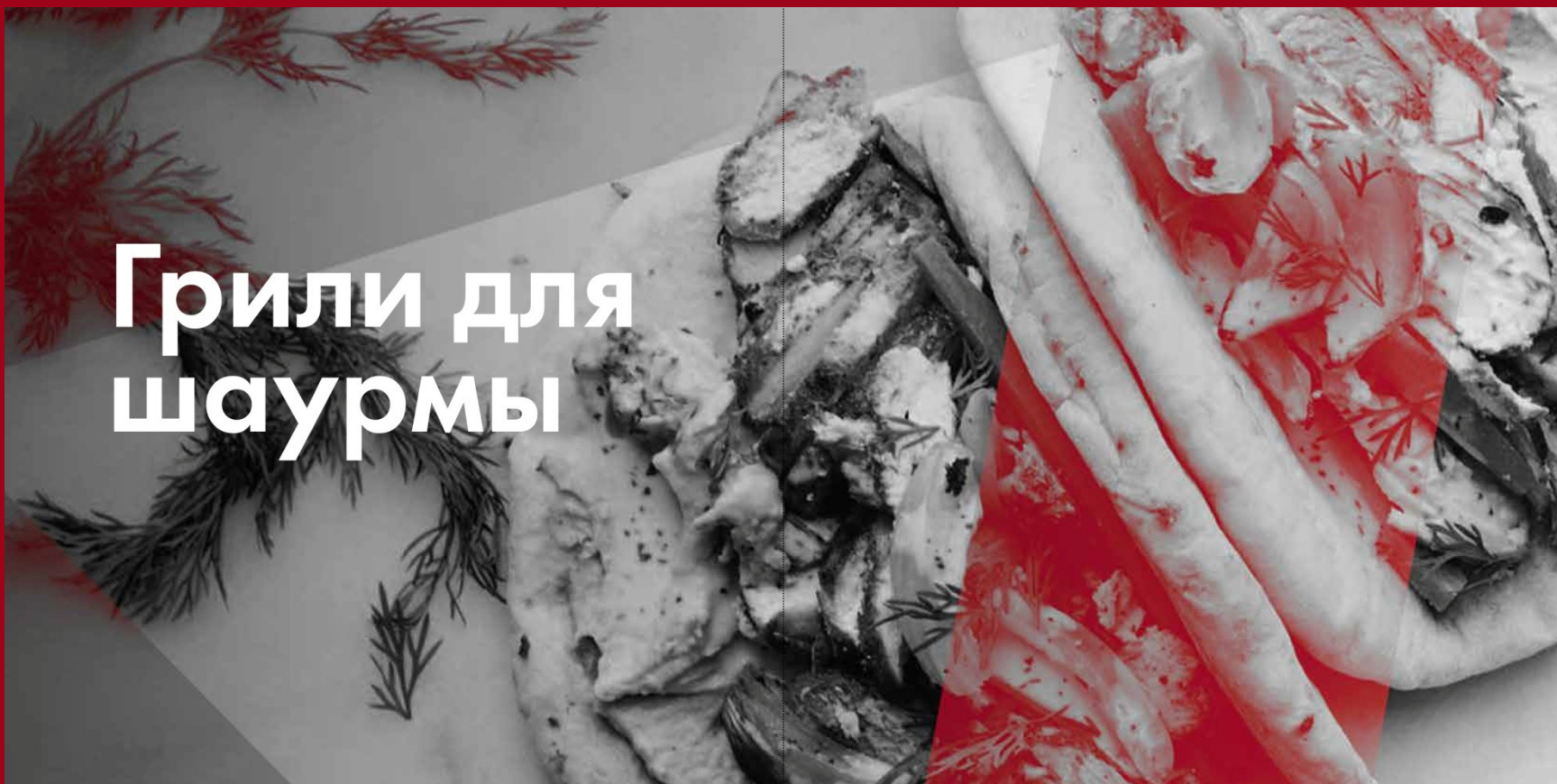
Модель	TRC700 TN	TRC1400 TN
Объем (л)	650	1300
Температурный режим (°C)	-2/+8	
Количество дверей	1	2
Исполнение дверей	глухие	
Количество полок в комплекте	3	6
Мощность (кВт)	0,215	0,44
Напряжение (В)	230	
Габариты (мм)	740 x 830 x 2010	1480 x 830 x 2010
Вес (кг)	121	188

Морозильные шкафы

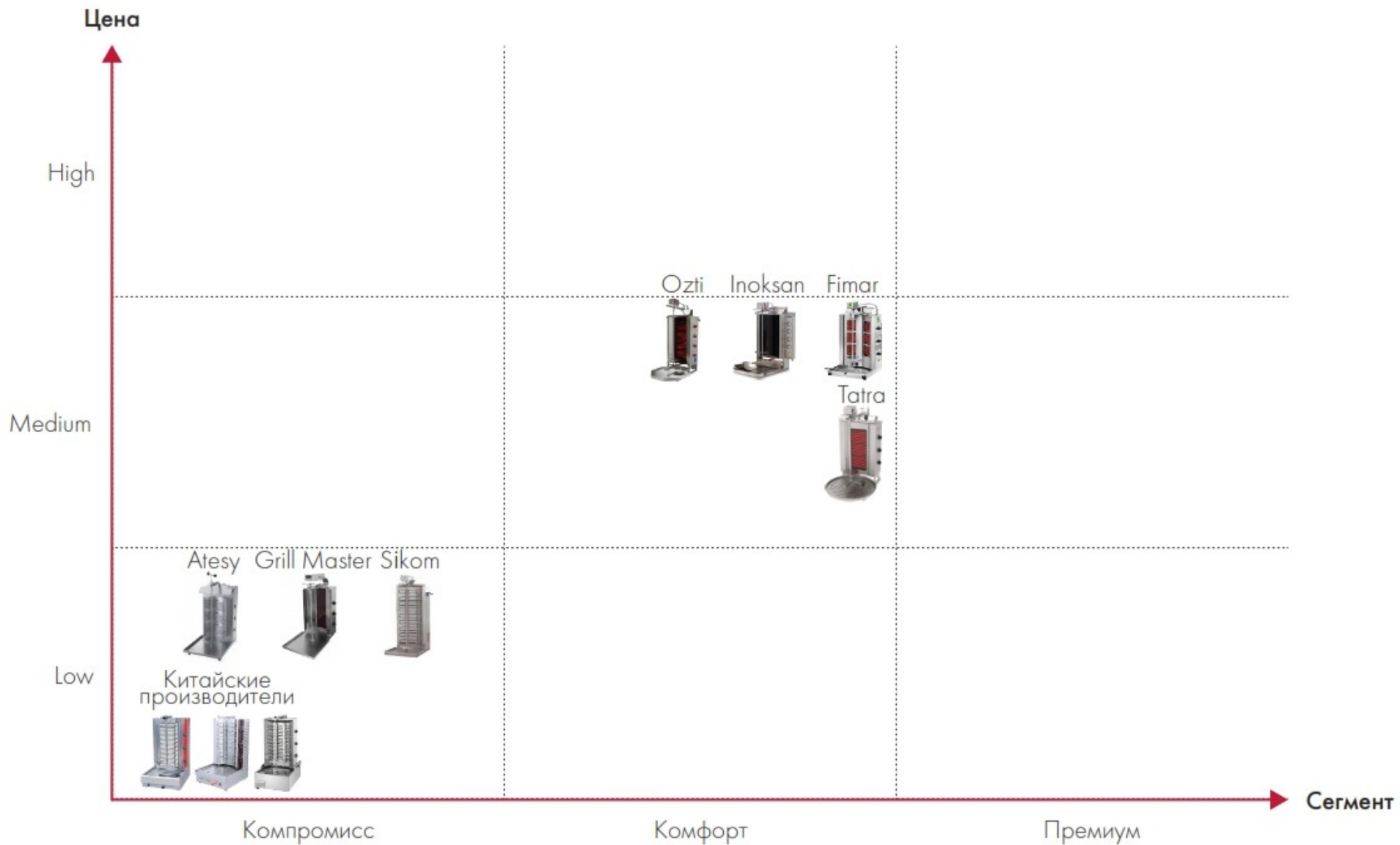


Модель	TRC700 BT	TRC1400 BT
Объем (л)	650	1300
Температурный режим (°C)	-18/-22	
Количество дверей	1	2
Исполнение дверей	глухие	
Количество полок в комплекте	3	6
Мощность (кВт)	0,48	0,78
Напряжение (В)	230	
Габариты (мм)	740 x 830 x 2010	1480 x 830 x 2010
Вес (кг)	126	201

Грили для шаурмы

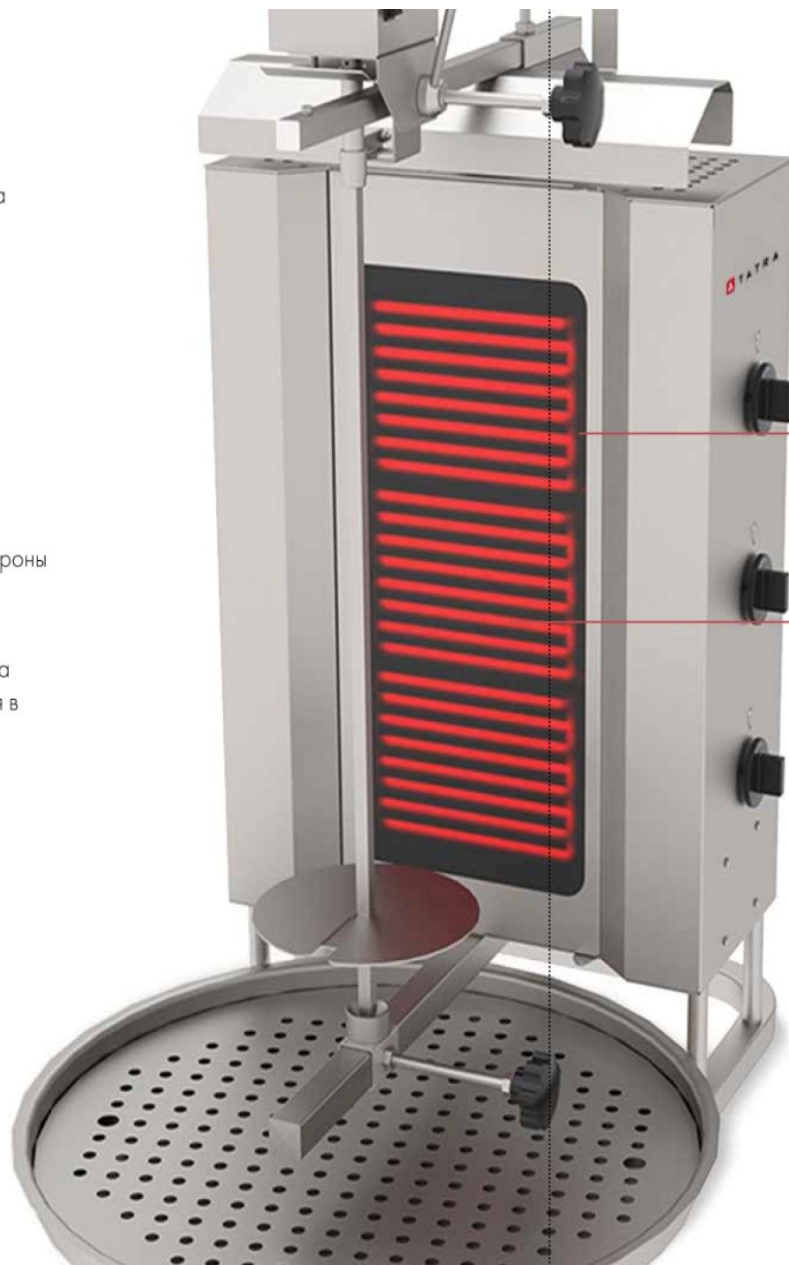


Грили для шаурмы



Возможности

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



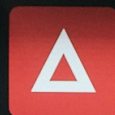
Качество в деталях

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

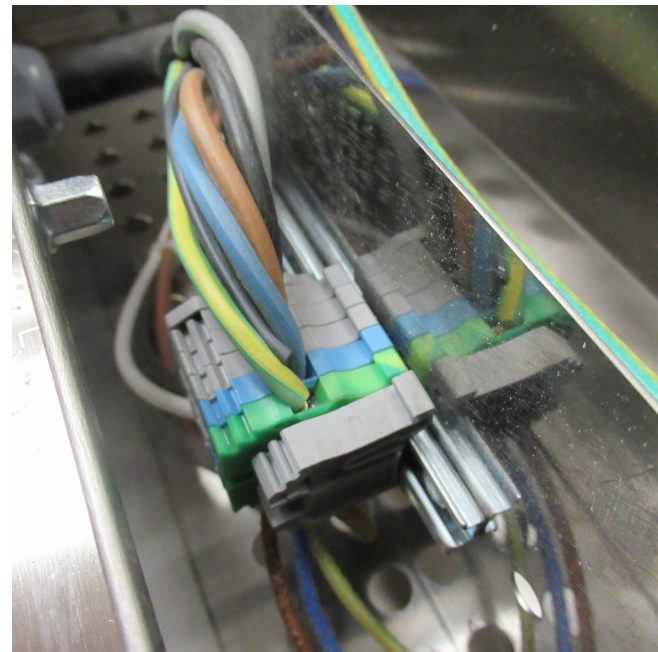
Прочное, надежное оборудование
в комфортном ценовом сегменте
Сделано для России.



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



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)	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

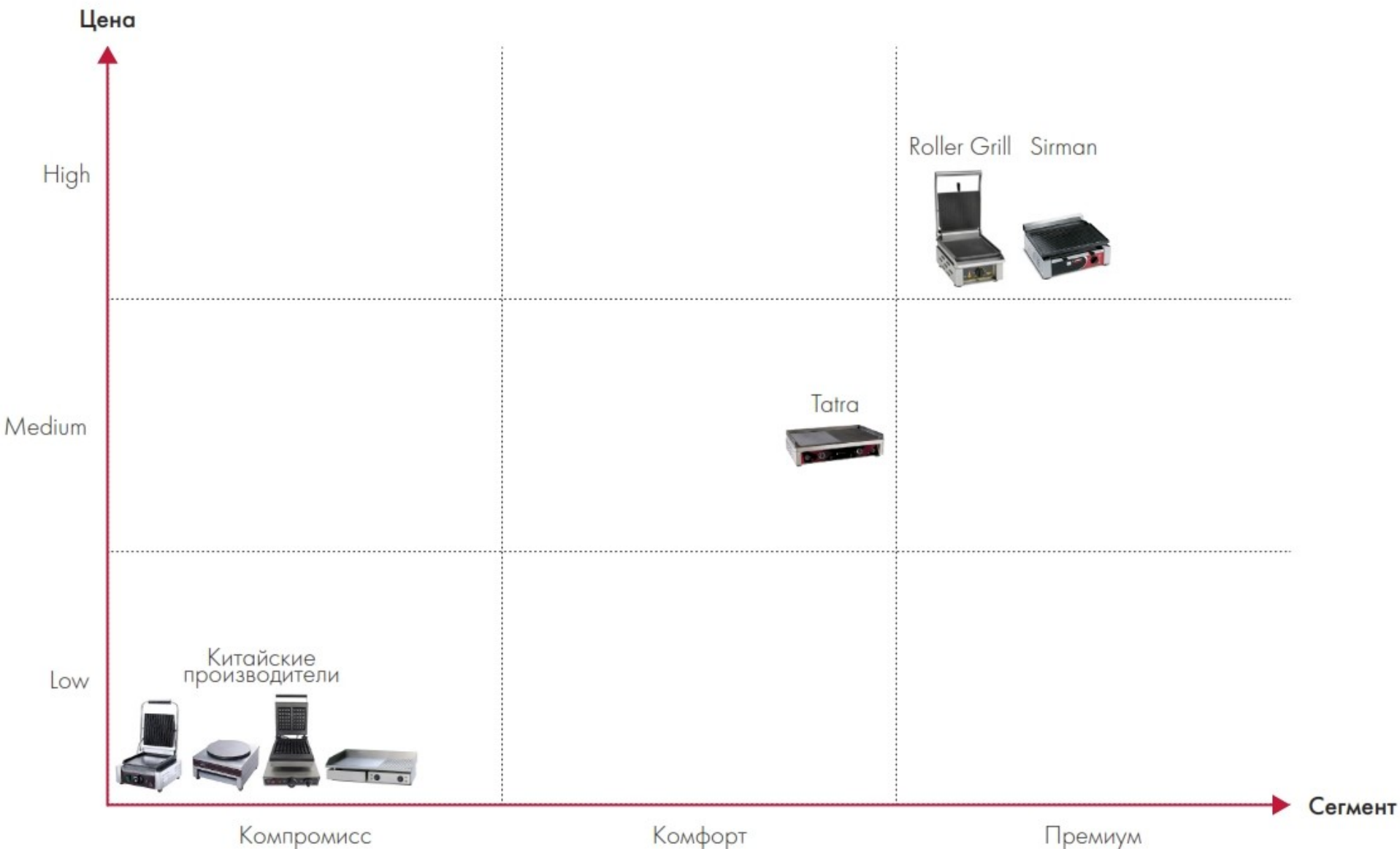
Модель	TDM E 3B TDM E 3BW*	TDM E 4B TDM E 4BW*	TDM E 5B TDM E 5BW*
Количество зон нагрева	3	4	5
Максимальная загрузка мяса (кг)	40	60	80
Мощность (кВт)	4,8	6,4	8
Напряжение (В)	400		
Габариты (мм)	544 x 658 x 948	544 x 658 x 1115	544 x 658 x 1282
Вес (кг)	45	51	57

* ГРИЛИ С ПОДОГРЕВАЕМЫМ ЛОТКОМ ДЛЯ МЯСА



Оборудование для фастфуда

Оборудование для фастфуда

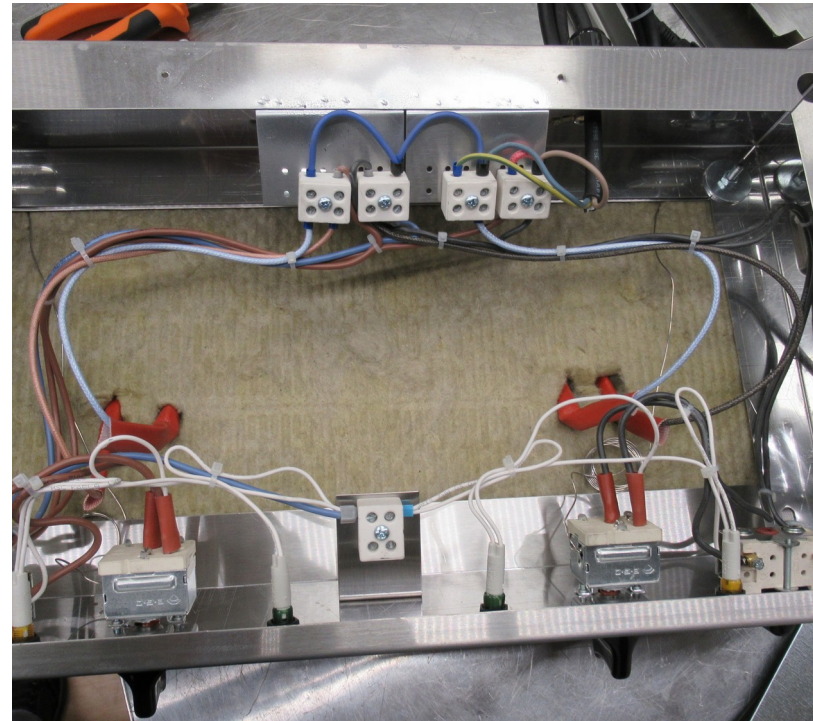






Корпус выполнен из нержавеющей стали, что обеспечивает устойчивость оборудования к нагрузкам без деформации элементов конструкции. Высокое качество исполнения и обработки металла, положительно влияет на внешний вид, что особенно важно для открытой кухни, а также на удобство и безопасность использования.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



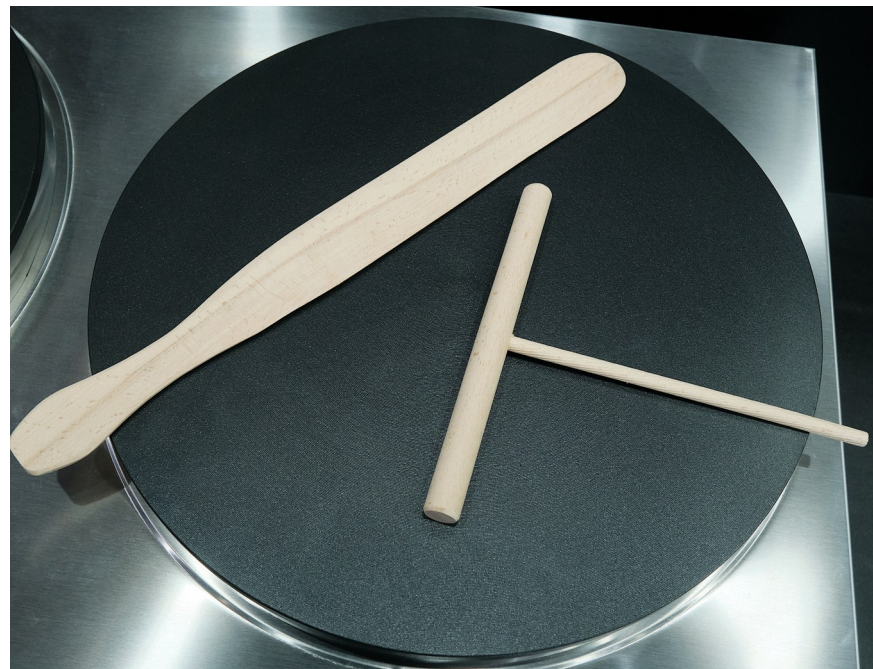
TCM S 40 D





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

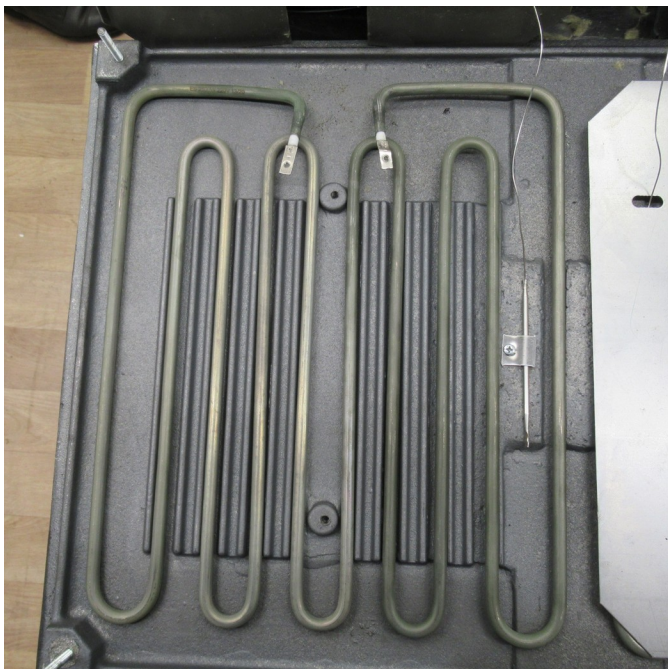
Независимое управление каждой зоной нагрева

Равномерная прожарка продукта благодаря жарочной поверхности из чугуна

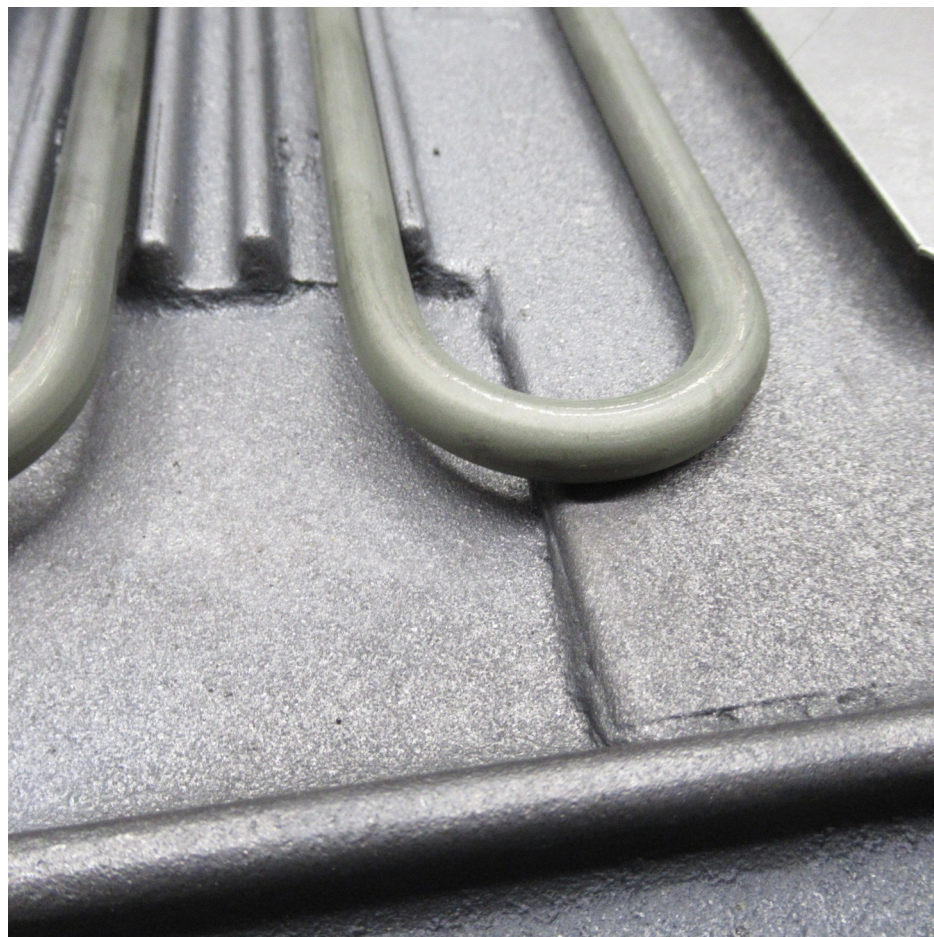
Время разогрева до рабочей температуры около 10 минут

Емкость для сбора жира





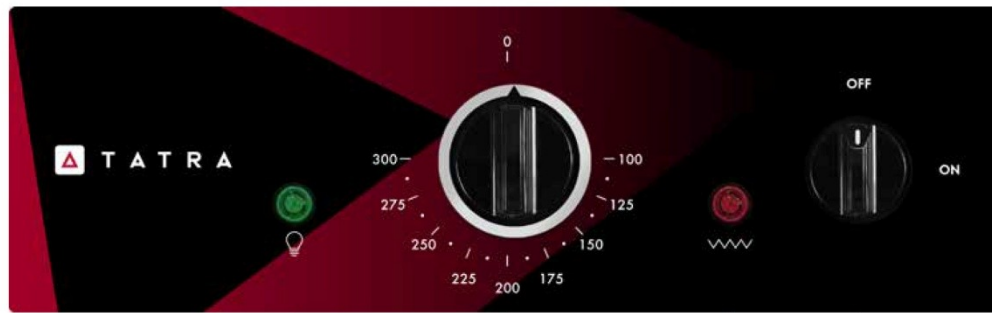
Правильное расположение нагревательных элементов и толстые чугунные рабочие поверхности (10 мм) предотвращают образование «неактивных» зон – поверхность греется равномерно по всей площади.



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



Индикатор нагрева

Терморегулятор

Индикатор питания

Вкл./Выкл

Контактные грили

Возможности

Независимое управление каждой зоной нагрева

Равномерная прожарка продукта благодаря жарочным поверхностям из чугуна

Время разогрева до рабочей температуры около 15 минут

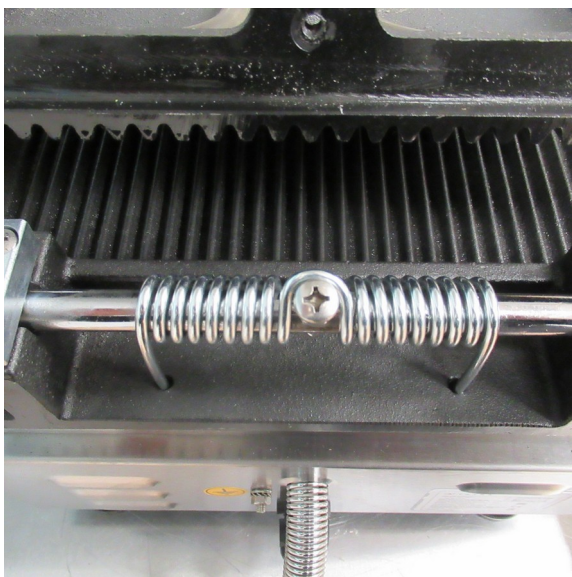
Емкость для сбора жира





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



tatra.center