



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 и конвекционные печи

Инжекторные пароконвектоматы и конвекционные печи. Расстоечные шкафы 2

Модульная тепловая линия 700 серии

Плиты, индукционные плиты, жарочные поверхности, фритюрницы, водяные грили, макаронварки, котлы, сковороды опрокидываемые, базы холодильные и морозильные 28

Модульная тепловая линия 900 серии

Плиты, жарочные поверхности, фритюрницы, макаронварки, котлы, сковороды опрокидываемые 52

Погружные термостаты

68

Печи для пиццы

74

Холодильное оборудование

Холодильные и морозильные шкафы, холодильные и морозильные столы, столы для пиццы, столы для салатов, витрины 82

Посудомоечное оборудование

Фронтальные и купольные посудомоечные машины. Котломоечные машины 116

Кассеты для посудомоечных машин

132

Банкетные тележки

Тепловые и холодильные банкетные тележки 136

Льдогенераторы

Льдогенераторы кубикового и гранулированного льда 144

Грили для шаурмы

Модели с верхним или нижним приводом вращения вертела, модели без привода 158

Оборудование для фастфуда

Блинницы, вафельницы со сменными и фиксированными рабочими поверхностями, конвейерные тостеры, грили саламандра, жарочные поверхности, контактные грили, водяные грили 164

Пароконвектоматы и конвекционные печи



Возможности

Комбинированный режим от 30°C до 230°C

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

Пар при температуре от 35°C до 130°C

Приготовление деликатных блюд.
Сохранение сочности цвета.
Идеальная равномерность и нежная текстура.

Конвекционный режим от 30°C до 260°C

Для жарки и выпекания.

Приготовление с использованием термощупа.
Приготовление в режиме ΔT.

Предварительный нагрев.
Быстрое охлаждение камеры.

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

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

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

Качество в деталях

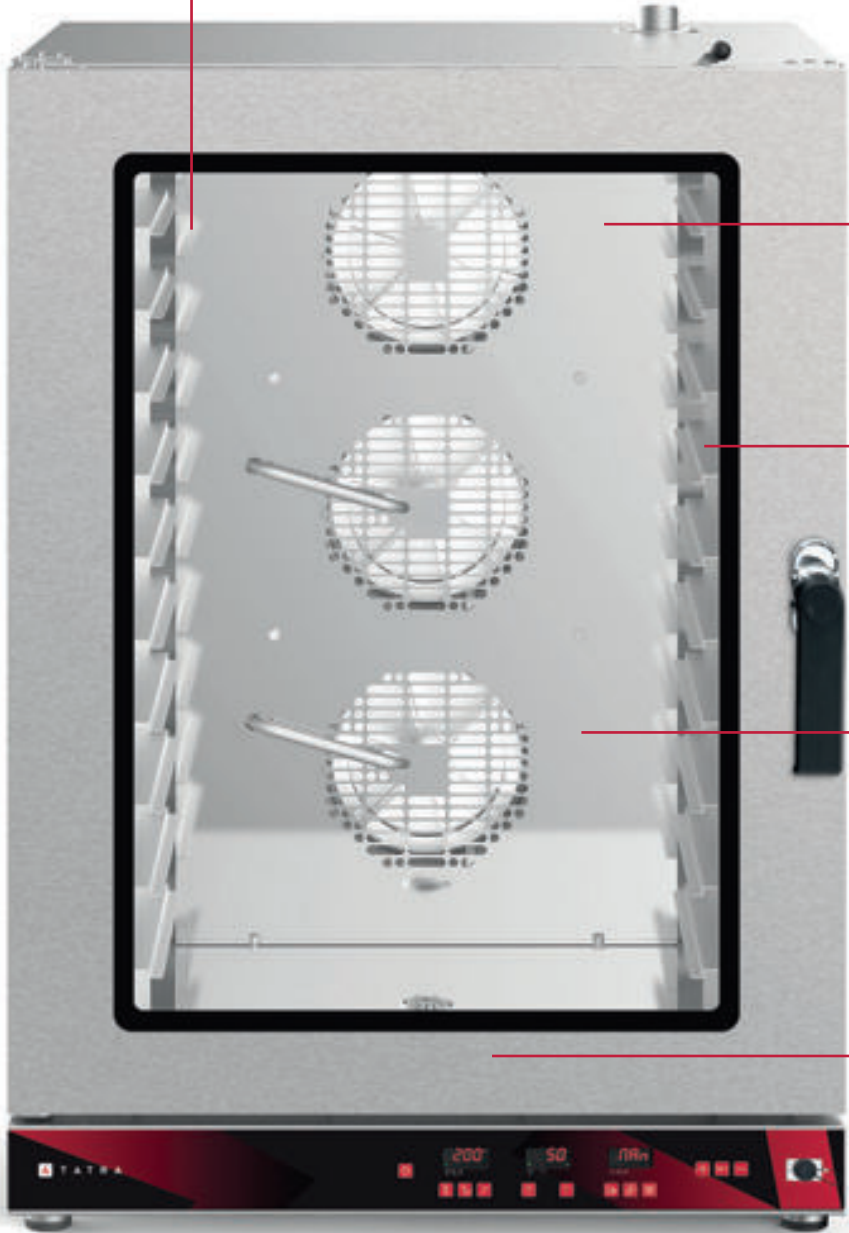
Быстрый нагрев и точное поддержание заданной температуры.

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

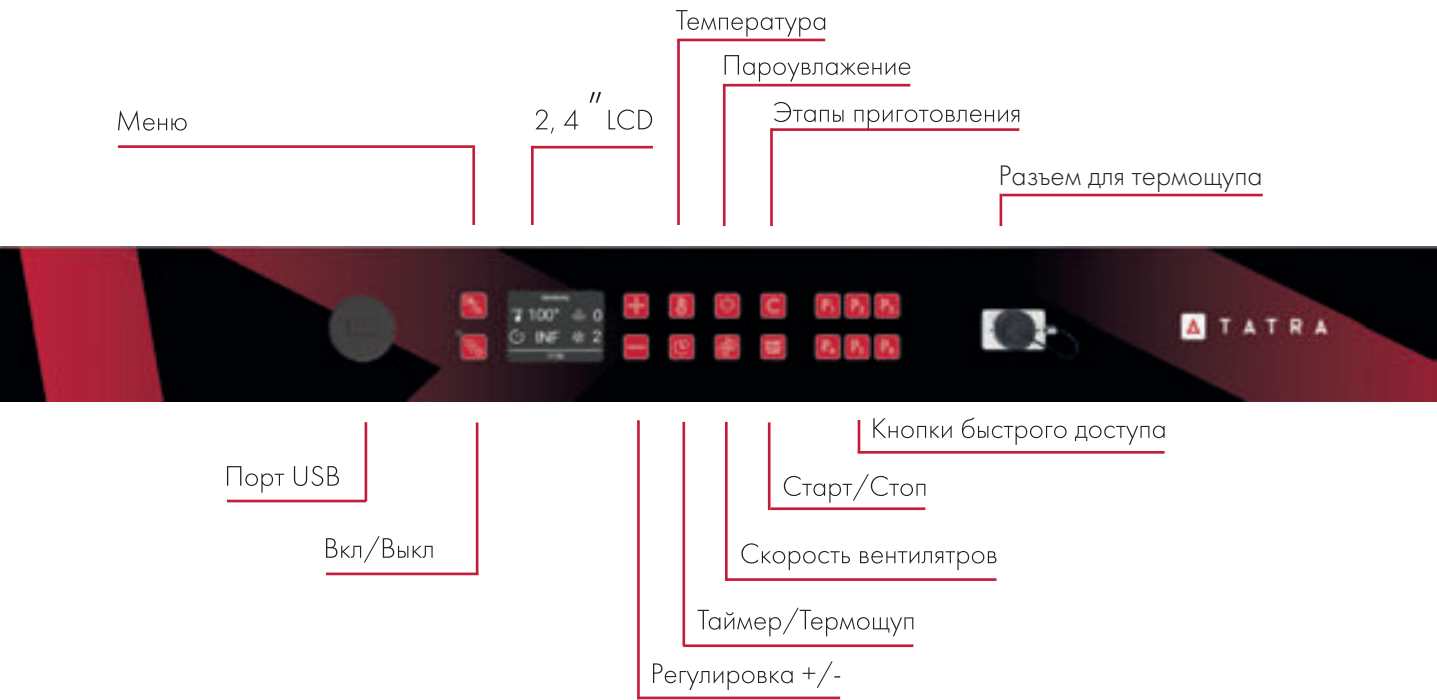
Однородность приготовления даже при полной загрузке.

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

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

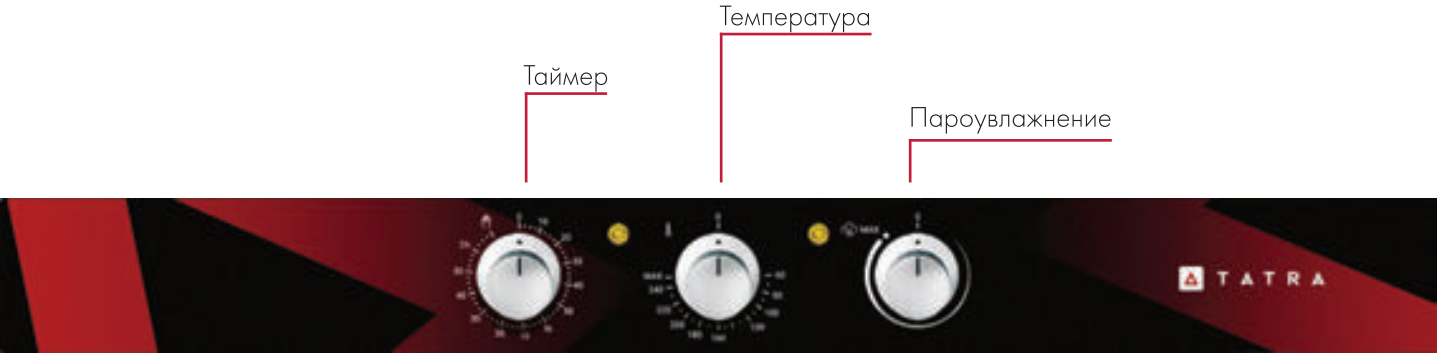


Пароконвектоматы серии TPI с электронной панелью управления (2,4" LCD экран)



Модель	TPI 05 DC.5VN	TPI 07 DC.5V	TPI 12 DC.5V	TPI 20 DC.2V
Количество уровней	5	7	12	20
Тип направляющих	GN 1/1 + 600 x 400			GN 1/1
Расстояние между направляющими (мм)	4 x 67 + 1 x 40	67		
Термощуп	+			
Автоматическая мойка	+			
Количество вентиляторов	2		3	4
Количество скоростей вентиляторов	5			2
Максимальная температура (°C)	260			
Мощность (кВт)	7,2	10,6	15,8	28,5
Напряжение (В)	400			
Габариты (мм)	814 x 768 x 635	817 x 780 x 990	817 x 780 x 1340	1051 x 938 x 1900
Вес (кг)	68	98	128	230

Пароконвектоматы серии TPI с электромеханической панелью управления



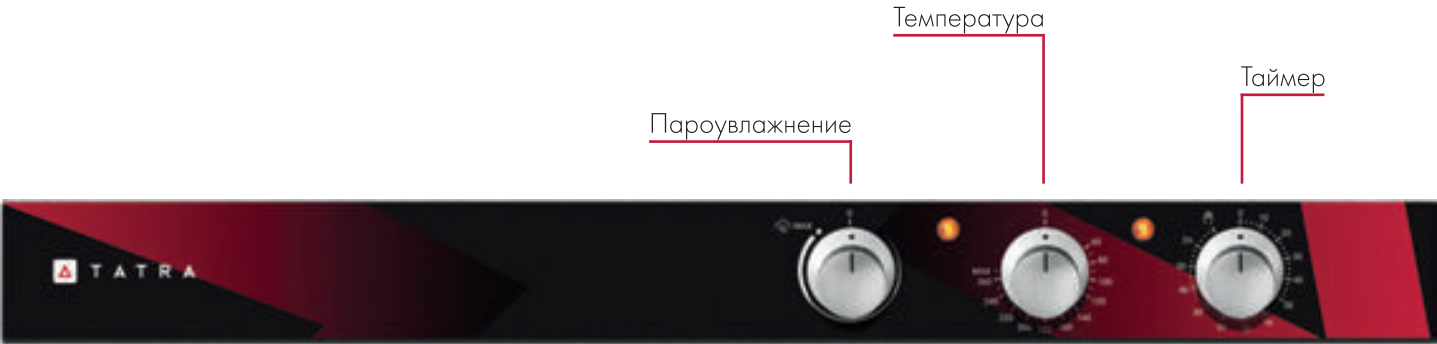
Модель	TPI 05 M.VN	TPI 07 M.V	TPI 12 M.V	TPI 20 M.1V
Количество уровней	5	7	12	20
Тип направляющих	GN 1/1 + 600 x 400			GN 1/1
Расстояние между направляющими (мм)	4 x 67 + 1 x 40	67		
Термощуп	-			
Автоматическая мойка	-			
Количество вентиляторов	2		3	4
Количество скоростей вентиляторов	1			
Максимальная температура (°C)	260			
Мощность (кВт)	7,2	10,5	15,8	28,5
Напряжение (В)	400			
Габариты (мм)	814 x 768 x 635	817 x 780 x 990	817 x 780 x 1340	1051 x 938 x 1900
Вес (кг)	68	98	131	230

Пароконвектоматы серии ТС с электронной панелью управления



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

Пароконвектоматы серии ТС с электромеханической панелью управления



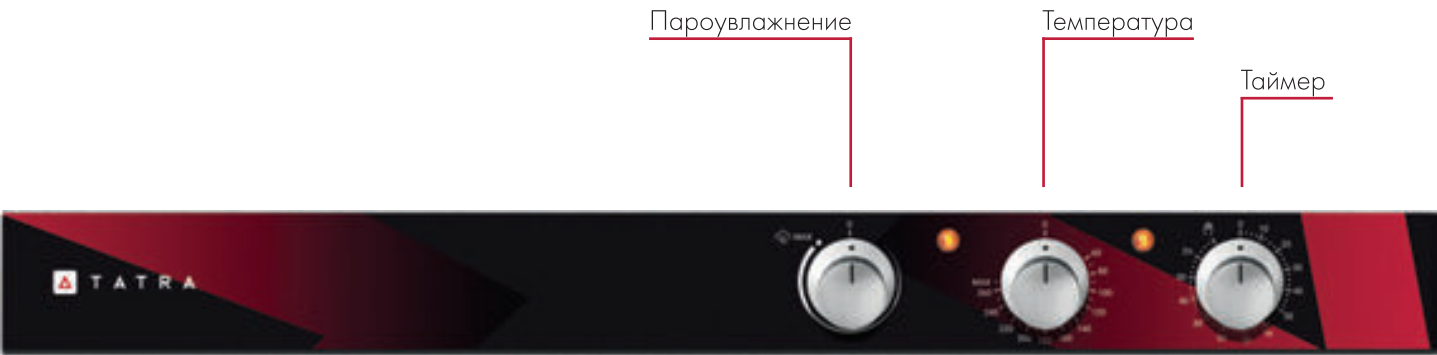
Модель	TC05M1L	TC07M1L	TC12M1L
Количество уровней	5	7	12
Тип направляющих	GN 1/1 + 600 x 400		
Расстояние между направляющими (мм)	70		
Термощуп	-		
Автоматическая мойка	-		
Количество вентиляторов	2		3
Количество скоростей вентиляторов	1		
Максимальная температура (°C)	280		
Мощность (кВт)	10,5		15,7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

Пекарские пароконвектоматы серии ТВ с электронной панелью управления



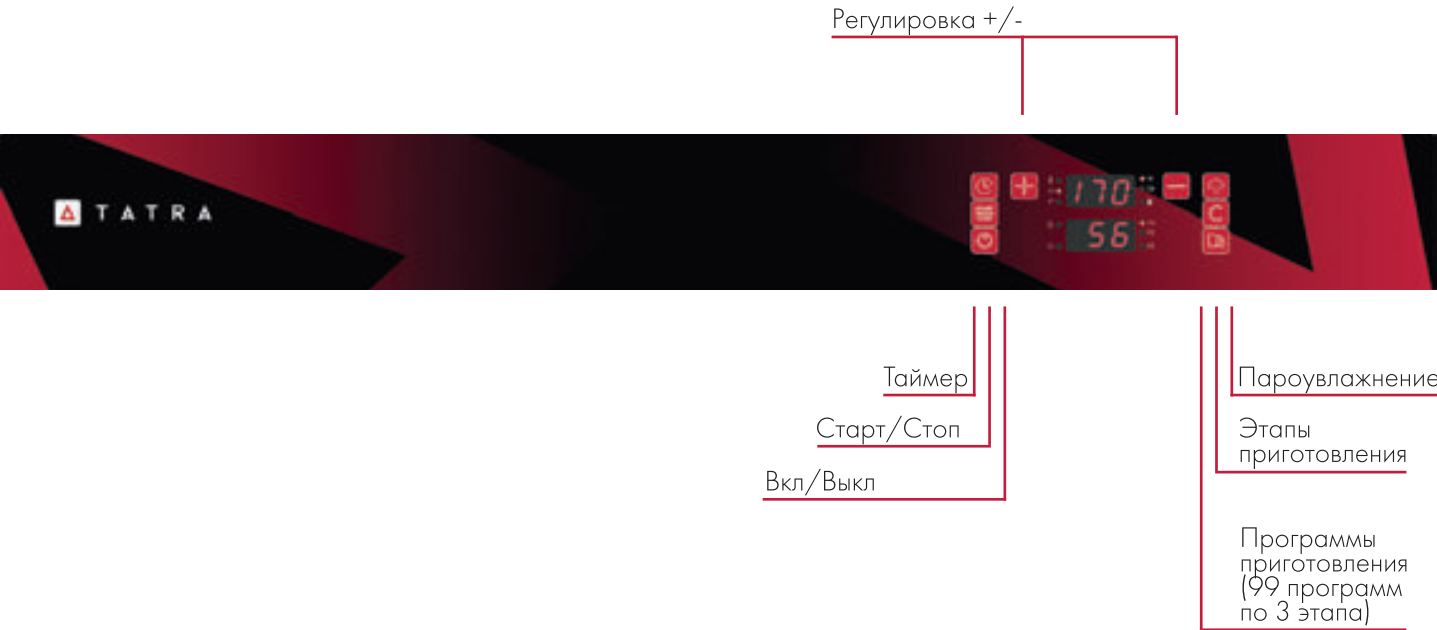
Модель	TB06D20L TB06D2CL	TB10D20L TB10D2CL
Количество уровней	6	10
Тип направляющих	600 x 400	
Расстояние между направляющими (мм)	80	
Термощуп	опция	
Автоматическая мойка	С – модель с автоматической мойкой	
Количество вентиляторов	2	3
Количество скоростей вентиляторов	2	
Максимальная температура (°C)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



Модель	ТВ06М1L	ТВ10М1L
Количество уровней	6	10
Тип направляющих	600 x 400	
Расстояние между направляющими (мм)	80	
Термощуп	-	
Автоматическая мойка	-	
Количество вентиляторов	2	3
Количество скоростей вентиляторов	1	
Максимальная температура (°C)	280	
Мощность (кВт)	10,5	15,7
Напряжение (В)	400	
Габариты (мм)	867 x 826 x 932	867 x 826 x 1268
Вес (кг)	98	131

Конвекционные печи серии ТО с электронной панелью управления



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

Конвекционные печи серии ТО с электромеханической панелью управления



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

Расстоечные шкафы

Возможности

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



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

Аксессуары

Подставки



Модель	ПКУ
Совместимость с печами и пароконвектоматами	для всех моделей
Количество уровней	10
Тип направляющих	GN 1/1 + 600 x 400
Габариты (мм)	942 x 725 x 780

Вкатные тележки



Модель	TR20S	TR16S
Совместимость с печами и пароконвектоматами	TPI 20 – TPI 16	
Количество уровней	20	16
Тип направляющих	GN 1/1	600 x 400
Расстояние между направляющими (мм)	67	80
Габариты (мм)	755 x 565 x 1710	

Вытяжной зонт



Модель	KG86MWF1	KG86MWF2
Совместимость с пароконвектоматами	TC – TB	
Система конденсации	водяная	
Количество скоростей	2	
Угольный фильтр	-	+
Мощность (кВт)	0,3	
Напряжение (В)	230	
Габариты (мм)	867 x 826 x 317	

Комплект для установки печей и пароконвектоматов друг на друга



Модель	ASCT	ASGG
Совместимость с печами и пароконвектоматами	TC - TB	TO46

Устройство
душирующее



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

Термощуп



Модель	TLP1
Совместимость с пароконвектоматами	ТС – ТВ – ТР1 с электронной панелью управления

Аппарат
для копчения



Модель	TLMK02
Совместимость с пароконвектоматами	ТС – ТВ – ТР1



A close-up photograph of a commercial kitchen appliance, likely a fryer or steamer, featuring stainless steel components and a red plastic basket. The image is overlaid with a semi-transparent red geometric shape. The text "Модульная тепловая линия 700 серии" is centered in white.

Модульная тепловая линия 700 серии

WATER

Δ TATRA





Качество в деталях

Современный дизайн.

Толщина столешницы 2 мм.

Корпус полностью из нержавеющей стали.

Закругленная передняя панель для легкой очистки.

Простота в обслуживании благодаря продуманной конструкции.

Регулируемые ножки.

Плиты с низкими конфорками

Возможности

- Быстрый нагрев чугунных конфорок до рабочей температуры.
- Регулировка уровня нагрева конфорки при помощи четырехпозиционного переключателя (3 уровня мощности).
- Съемный поддон для сбора выкипающей жидкости.
- Легкий доступ для обслуживания к внутренним элементам плиты благодаря подъемным конфоркам со специальным креплением на петлях.



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

Индукционные плиты

Возможности

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

30 уровней мощности, режимы “подогрев” и “медленное кипение”.

Независимая регулировка мощности каждой конфорки.

Максимальная нагрузка на конфорку 50 кг.

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



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

Жарочные шкафы

Возможности

Три режима нагрева: только верх, только низ, верх + низ.

Термостатический контроль для поддержания заданной температуры.

Легкая очистка камеры из нержавеющей стали.

Модуль 800 мм возможно комбинировать не только с плитой, но и с жарочной поверхностью и фритюрницей.



Модель	ТЕО.87	ТЕО.127
Вместимость	3 x GN 2/1	
Количество решеток GN 2/1 в комплекте	1	
Температурный режим (°C)	50-300	
Мощность (кВт)	9	
Напряжение (В)	400	
Габариты (мм)	800 x 730 x 560	1 200 x 730 x 560
Вес (кг)	70	80

Жарочные поверхности

Возможности

- Термостатический контроль для поддержания заданной температуры.
- Независимая регулировка температуры каждой зоны нагрева у модулей 800 мм.
- Поддержание чистоты рабочего пространства благодаря борту для защиты от брызг по периметру жарочной поверхности и съемному лотку для сбора излишков жира.



Модель	TET.47S	TET.47R	TET.87S	TET.87R	TET.87SR
Тип жарочной поверхности	гладкая	рифленая	гладкая	рифленая	гладкая + рифленая
Размер жарочной поверхности (мм)	389 x 495 x 20		789 x 495 x 20		
Мощность (кВт)	4,2		8,4		
Напряжение (В)	400				
Габариты (мм)	400 x 760 x 380		800 x 760 x 380		
Вес (кг)	55		96		

Макароноварки

Возможности

Быстрый нагрев воды благодаря мощным нагревательным элементам из нержавеющей стали.

Термостатический контроль для поддержания заданной температуры.

Термостат безопасности для защиты от перегрева при отсутствии воды в ванне.

Кран для залива воды.

Безопасный слив воды через кран.

Удаление образующейся при варке пены через специальное сливное отверстие.

Корзины из нержавеющей стали с продолжительным сроком службы.



Модель	ТЕР.47
Количество ванн	1
Объем ванны (л)	16
Количество корзин в комплекте	6
Мощность (кВт)	10,5
Напряжение (В)	400
Габариты (мм)	400 x 760 x 380
Вес (кг)	27

Фритюрницы

Возможности

Легкая очистка ванны благодаря подъемным нагревательным элементам.

Термостатический контроль для поддержания заданной температуры.

Термостат безопасности для защиты от перегрева.

Холодная зона, позволяющая увеличить время использования масла без его замены.

Безопасный слив масла через кран.

Корзины из нержавеющей стали с продолжительным сроком службы.

Крышки в комплекте.



Модель	TEF.47	TEF.87
Количество ванн	1	2
Объем ванн (л)	14	14+14
Количество корзин в комплекте	2	2+2
Мощность (кВт)	10,5	21
Напряжение (В)	400	
Габариты (мм)	400x760x380	800x760x380
Вес (кг)	27	48

Водяные грили

Возможности

- Съемный контейнер для воды расположен под решеткой.
- Ручной залив и слив воды.
- Отсутствие чада и дыма, так как жир, стекающий с продукта в процессе приготовления, попадает в воду.
- Более деликатное приготовление, благодаря испаряющейся из емкости воде.
- 12 уровней мощности нагрева.
- Фиксация решетки в поднятом положении для удобной очистки.



Модель	TWG.47	TWG.87
Размер решетки (мм)	266 x 415	634 x 415
Мощность (кВт)	3,75	8,75
Напряжение (В)	400	
Габариты (мм)	400x760x415	800x760x415
Вес (кг)	31	45

Сковороды опрокидываемые

Возможности

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



Модель	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 воды через кран.
- | Легкая очистка варочного бака.
- | Быстрая выгрузка готового продукта через кран.
- | Минимальные потери тепла и влаги благодаря сбалансированной крышке.



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

Базы холодильные и морозильные

Возможности

- Могут быть использованы в качестве подставки для модульного теплового оборудования 700 серии.
- Вентилируемая система охлаждения, обеспечивающая равномерное охлаждение по всему объему стола.
- Цифровой термостат для установки рабочей температуры.
- Вместимость ящиков GN 1/1-100.
- Встроенный холодильный агрегат с боковым расположением.
- Инъектированная под давлением полиуретановая теплоизоляция толщиной 48 мм.



Модель	TUSF 1600	TUSF 2000	TUSR 1600	TUSR 2000
Температурный режим (°C)	-18/-20		0/+5	
Количество ящиков	2 + 2	2 + 2 + 2	2 + 2	2 + 2 + 2
Хладагент	R290			
Мощность (кВт)	0,23			
Напряжение (В)	230			
Габариты (мм)	1600x700x600	2000x700x600	1600x700x600	2000x700x600
Вес (кг)	117	151	117	151

**Модульная тепловая
линия 900 серии**



Качество в деталях

Толщина столешницы 2 мм.

Закругленная передняя панель для легкой очистки.

Корпус полностью из нержавеющей стали.

Современный дизайн.

Простота в обслуживании благодаря продуманной конструкции.

Регулируемые ножки.

Плиты с низкими конфорками

Возможности

Быстрый нагрев чугунных конфорок до рабочей температуры.

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

Съемный поддон для сбора выкипающей жидкости.

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



Модель	TER.49F	TER.89F	TER.129F
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 370		
Мощность (кВт)	5,6	11,2	16,8
Напряжение (В)	400		
Габариты (мм)	400 x 930 x 915	800 x 930 x 915	1200 x 930 x 915
Вес (кг)	95	144	194

Жарочные поверхности

Возможности

- Термостатический контроль для поддержания заданной температуры.
- Независимая регулировка температуры каждой зоны нагрева у модулей 800 мм.
- Поддержание чистоты рабочего пространства благодаря борту для защиты от брызг по периметру жарочной поверхности и съемному лотку для сбора излишков жира.



Модель	TET.49SF	TET.49RF	TET.89SF	TET.89RF	TET.89SRF
Тип жарочной поверхности	гладкая	рифленая	гладкая	рифленая	гладкая + рифленая
Размер жарочной поверхности (мм)	389 x 670 x 20		789 x 670 x 20		
Мощность (кВт)	6		12		
Напряжение (В)	400				
Габариты (мм)	400x930x915		800x930x915		
Вес (кг)	77		137		

Макароноварки

Возможности

Быстрый нагрев воды благодаря мощным нагревательным элементам из нержавеющей стали.

Термостатический контроль для поддержания заданной температуры.

Термостат безопасности для защиты от перегрева при отсутствии воды в ванне.

Кран для залива воды.

Безопасный слив воды через кран.

Удаление образующейся при варке пены через специальное сливное отверстие.

Корзины из нержавеющей стали с продолжительным сроком службы.



Модель	TEP.49F
Количество ванн	1
Объем ванны (л)	32
Количество корзин в комплекте	6
Мощность (кВт)	12
Напряжение (В)	400
Габариты (мм)	400 x 930 x 915
Вес (кг)	46

Фритюрницы

Возможности

Легкая очистка ванны благодаря подъемным нагревательным элементам.

Термостатический контроль для поддержания заданной температуры.

Термостат безопасности для защиты от перегрева.

Холодная зона, позволяющая увеличить время использования масла без его замены.

Безопасный слив масла через кран.

Корзины из нержавеющей стали с продолжительным сроком службы.

Крышки в комплекте.



Модель	TEF.49F	TEF.89F
Количество ванн	1	2
Объем ванн (л)	24	24+24
Количество корзин в комплекте	2	2+2
Мощность (кВт)	18	36
Напряжение (В)	400	
Габариты (мм)	400x930x915	800x930x915
Вес (кг)	50	88

Сковороды опрокидываемые

Возможности

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



Модель	ТЕВ.89	ТЕВ.129
Объем (л)	80	120
Температурный режим (°C)	50 – 300	
Мощность (кВт)	12	
Напряжение (В)	400	
Габариты (мм)	800 × 930 × 935	1200 × 930 × 935
Вес (кг)	148	190

Котлы пищеварочные

Возможности

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



Модель	ТЕК.89	ТЕК.129
Объем (л)	150	250
Мощность (кВт)	18	30
Напряжение (В)	400	
Габариты (мм)	800 × 930 × 910	1200 × 930 × 910
Вес (кг)	111	197

Погружные термостаты



Возможности

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

Качество в деталях



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

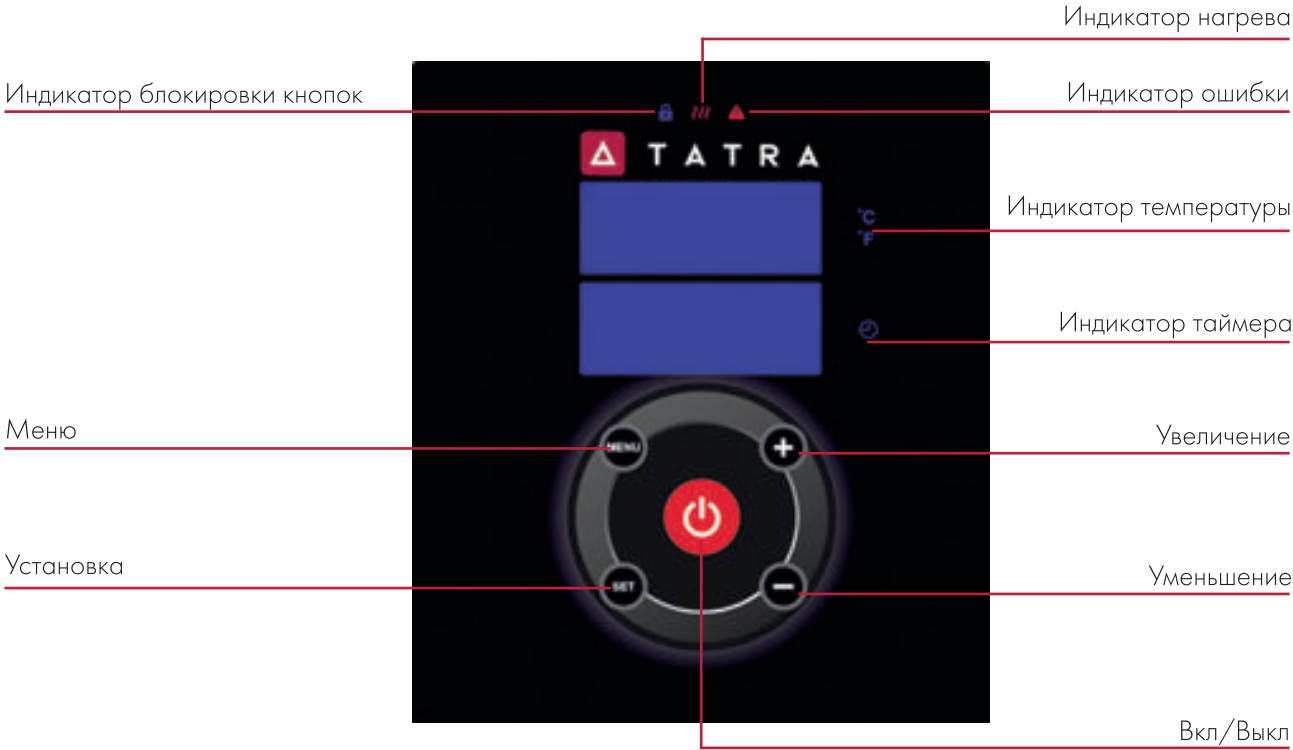
Передняя панель с защитой от брызг воды.

Термостат защиты от перегрева.

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

Корпус и защитный кожух из нержавеющей стали.

Погружные термостаты



Модель	TSV2
Температурный режим (°C)	10 – 95
Максимальный объем (л)	50
Мощность (кВт)	2
Напряжение (В)	230
Габариты (мм)	120x145x340
Вес (кг)	3,7



Печи для пиццы



Печи для пиццы

Возможности

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

Независимая регулировка нагрева верха и низа камеры.

Термометр, отображающий температуру внутри камеры.



Качество в деталях

Шамотный камень толщиной 14 мм.

Дверца из нержавеющей стали.



Камера из алюминизированной стали.



Температура нагрева
верха камеры

Термометр

Температура нагрева
низа камеры

Вкл/Выкл

Подсветка



Модель	TPO 4	TPO 44
Размер камеры (мм)	700x700x140	
Количество камер	1	2
Максимальный диаметр пиццы (мм)	350	
Вместимость пиццы (шт.)	4	4 + 4
Температурный режим (°C)	85–450	
Термометр	+	
Подсветка	+	
Исполнение дверцы	с окном	
Мощность (кВт)	5,05	10,1
Напряжение (В)	400	
Габариты (мм)	975x880x400	975x880x710
Вес (кг)	79	135



Температура нагрева
верха камеры

Температура нагрева
низа камеры

Подсветка



Модель	ТРО 1	ТРО 1 NW	ТРО 11	ТРО 11 NW
Размер камеры (мм)	410x410x110			
Количество камер	1		2	
Максимальный диаметр пиццы (мм)	400			
Вместимость пиццы (шт.)	1		1 + 1	
Температурный режим (°C)	100 – 300			
Термометр	-			
Подсветка	+	-	+	-
Исполнение дверцы	с окном	глухая	с окном	глухая
Мощность (кВт)	3,05	3	6,1	6
Напряжение (В)	230		400	
Габариты (мм)	580x570x265		580x570x455	
Вес (кг)	25	26	44	46



Холодильное оборудование

Качество в деталях

Высокоэффективные,
мощные и долговечные
компрессоры.

Низкий уровень шума
при работе агрегата.

Тропический
климатический класс.



Современный электронный контроллер.

Эргономичный дизайн для удобной эксплуатации
и обслуживания оборудования.

Профильные ручки, придающие изделию
привлекательный внешний вид и гарантирующие
максимальную надежность и гигиеничность
(кроме моделей со стеклянными дверями).

Корпус и камера из нержавеющей стали.

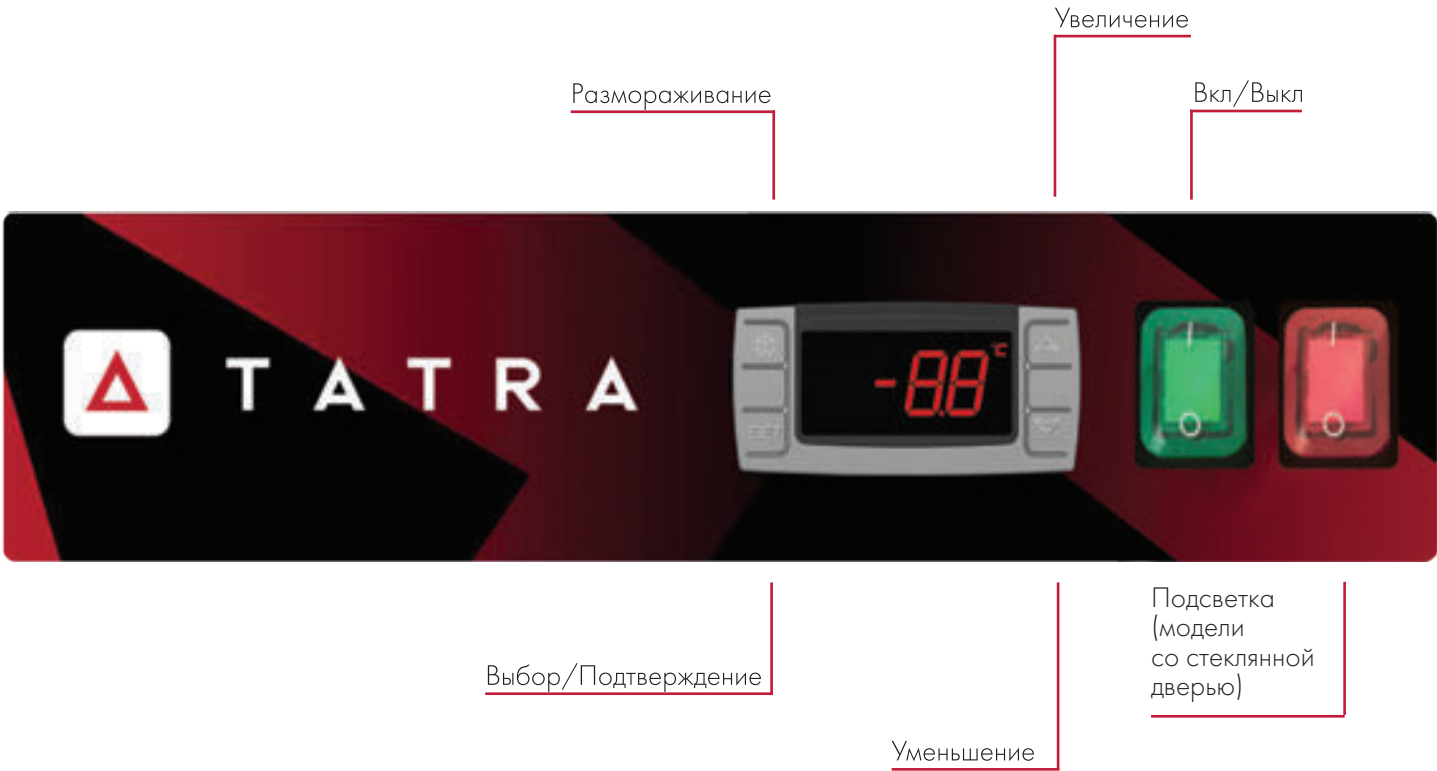
Экологически безопасные хладагенты R290, R600a.

Инъектированная под высоким давлением теплоизоляция.

Холодильные и морозильные шкафы

Возможности

- Встроенный холодильный агрегат с верхним расположением в моноблочном исполнении. Полноценная верхняя полка с нормальной высотой загрузки.
- Динамическая система охлаждения, обеспечивающая равномерное распределение холодного воздуха по всему объему камеры.
- Автоматическое отключение вентилятора и включение подсветки при открытии двери. Подсветка и замок в стандартной комплектации.
- Дверь с возможностью перенавешивания у моделей 650 л.
- Самозакрывающиеся двери со съемным магнитным уплотнителем.
- Автоматическое размораживание у морозильных шкафов.
- Полки устанавливаются на направляющие. Предусмотрено 22 уровня с шагом 55 мм.
- Полки GN 2/1 у моделей TRC700, TRC1400. Возможно использовать габаритности вместо полок.
- Полки 534 x 550 мм у моделей TRC500.
- Максимальная нагрузка на полку 40 кг.
- Колеса (два из четырех со стопором) для удобного перемещения оборудования.





Модель	TRC500 TN	TRC700 TN	TRC1400 TN
Объем (л)	429	650	1300
Температурный режим (°C)	-2/+8		
Количество дверей	1		2
Исполнение дверей	глухие		
Количество полок в комплекте	3		6
Хладагент	R290		
Мощность (кВт)	0,195	0,215	0,395
Напряжение (В)	230		
Габариты (мм)	680 x 710 x 2010	740 x 830 x 2010	1480 x 830 x 2010
Вес (кг)	115	134	188

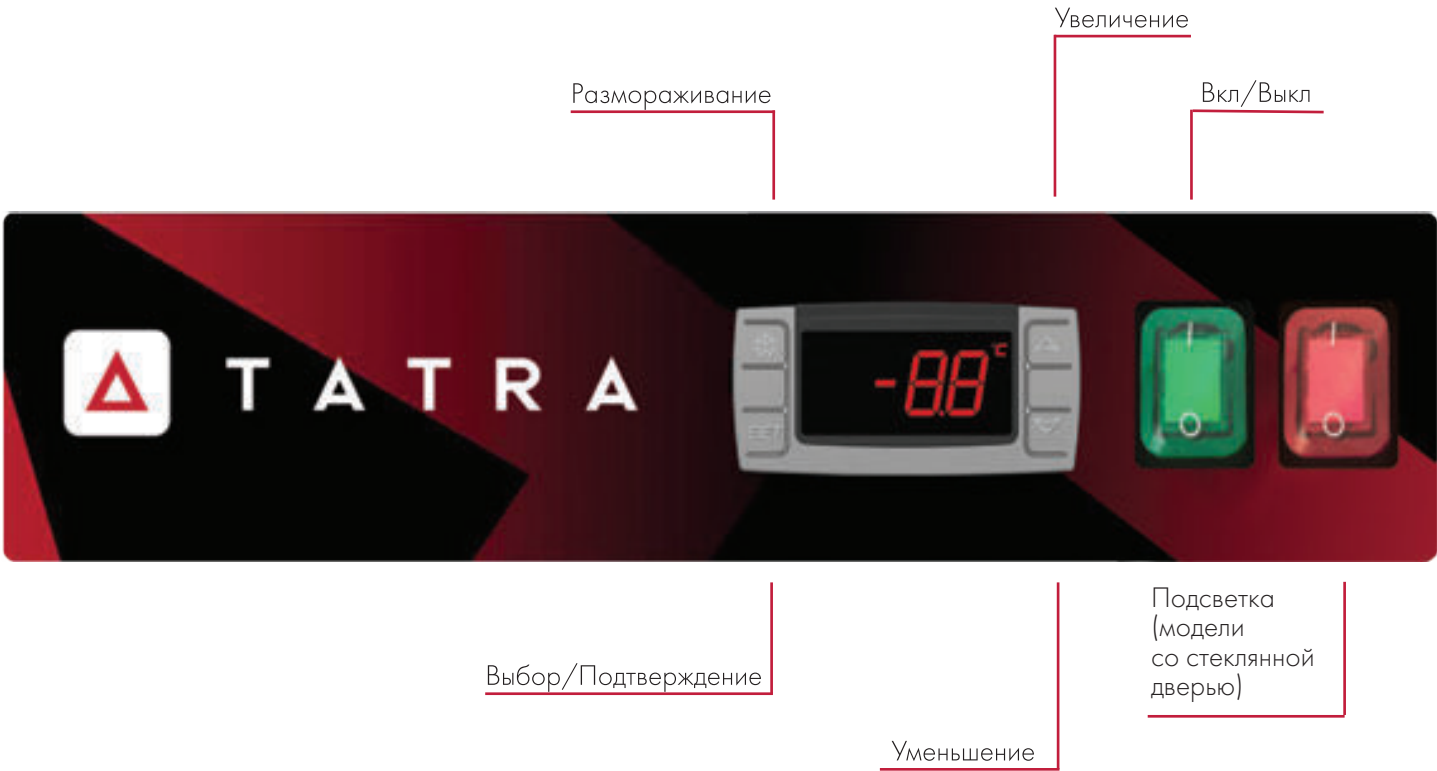


TRC500 BT	TRC700 BT	TRC1400 BT	TRC700 TN G	TRC700 BT G
429	650	1300	650	
-18/-22			+2/+8	-15/-18
1		2	1	
глухие			стеклянные	
3		6	3	
R290				
0,45	0,48	0,765	0,215	0,495
230				
680 x 710 x 2010	740 x 830 x 2010	1480 x 830 x 2010	740 x 830 x 2010	
126	136	201	132	134

Холодильные и морозильные столы с боковым агрегатом

Возможности

- | Встроенный холодильный агрегат с боковым расположением.
- | Динамическая система охлаждения, обеспечивающая равномерное распределение холодного воздуха по всему объему камеры.
- | Самозакрывающиеся двери со съемным магнитным уплотнителем.
- | Автоматическое размораживание у морозильных столов.
- | Гастронормированные полки GN 1/1 устанавливаются на направляющие.
- | Возможно использовать гастроемкости вместо полок.
- | Охлаждаемые ящики.
- | Максимальная нагрузка на полку или ящик 40 кг.
- | Колеса (два из четырех со стопором) для удобного перемещения оборудования.





Модель	TRTGN2 TN TRTGN2 TN SB	TRTGN3 TN TRTGN3 TN SB	TRTGN2 BT TRTGN2 BT SB
Объем (л)	282	417	282
Температурный режим (°C)	-2/+8		-18/-22
Количество дверей	2	3	2
Исполнение дверей	глухие		
Количество полок в комплекте	2	3	2
Борт	SB - модель с бортом		
Хладагент	R290		
Мощность (кВт)	0,215	0,23	0,52
Напряжение (В)	230		
Габариты (мм)	1360 x 700 x 850/950	1795 x 700 x 850/950	1360 x 700 x 850/950
Вес (кг)	105	121	107



TRTGN3 BT TRTGN3 BT SB	TRTGN2 TN G	TRTGN3 TN G
417	282	417
-18/-22	+2/+8	
3	2	3
глухие	стеклянные	
3	2	3
SB - модель с бортом		
R290		
0,56	0,215	0,23
230		
1795 x 700 x 850/950	1360 x 700 x 850	1795 x 700 x 850
123	108	134



Модель	TRTGN1D2 TN TRTGN1D2 TN SB	TRTGND4 TN TRTGND4 TN SB
Объем (л)	282	
Температурный режим (°C)	-2/+8	
Количество дверей	1	-
Исполнение дверей	глухие	-
Количество полок в комплекте	1	-
Количество ящиков	2	2 + 2
Борт	SB - модель с бортом	
Хладагент	R290	
Мощность (кВт)	0,215	
Напряжение (В)	230	
Габариты (мм)	1360 x 700 x 850/950	
Вес (кг)	105	



TRTGN2D2 TN TRTGN2D2 TN SB	TRTGN1D4 TN TRTGN1D4 TN SB	TRTGND6 TN TRTGND6 TN SB
417		
-2/+8		
2	1	-
глухие		-
2	1	-
2	2 + 2	2 + 2 + 2
SB - модель с бортом		
R290		
0,23		
230		
1795 x 700 x 850/950		
121		

Холодильные столы с нижним агрегатом

Возможности

- Встроенный холодильный агрегат с нижним расположением.
- Вентилируемая система охлаждения, обеспечивающая равномерное распределение холодного воздуха по всему объему камеры
- Двери со съемным магнитным уплотнителем.
- Гастронормированные полки GN 1/1 устанавливаются на направляющие.
- Возможно использовать гастроемкости вместо полок.
- Охлаждаемые ящики.
- Максимальная нагрузка на полку или ящик 40 кг.
- Регулируемые по высоте ножки.





Модель	TRTGNL2 TN TRTGNL2 TN SB	TRTGNL1D2 TN TRTGNL1D2 TN SB	TRTGNLD4 TN TRTGNLD4 TN SB
Объем (л)	240	230	220
Температурный режим (°C)	+2/+8		
Количество дверей	2	1	-
Количество ящиков	-	2	2 + 2
Количество полок в комплекте	2	1	-
Борт	SB – модель с бортом		
Хладагент	R600a		
Мощность (кВт)	0,17		
Напряжение (В)	230		
Габариты (мм)	900 x 700 x 876/976		
Вес (кг)	81		



TRTGNL3 TN TRTGNL3 TN SB	TRTGNL1D4 TN TRTGNL1D4 TN SB	TRTGNLD6 TN TRTGNLD6 TN SB
368		
+2/+8		
3	1	-
-	2 + 2	2 + 2 + 2
3	1	-
SB – модель с бортом		
R290		
0,24		
230		
1365 x 700 x 876/976		
104		

Столы для пиццы GN 1/1

Возможности

- | Встроенный холодильный агрегат с нижним расположением.
- | Вентилируемая система охлаждения, обеспечивающая равномерное распределение холодного воздуха по всему объему камеры.
- | Двери со съемным магнитным уплотнителем.
- | Гастронормированные полки GN 1/1 устанавливаются на направляющие.
- | Максимальная нагрузка на полку 40 кг.
- | Возможно использовать гастроемкости вместо полок.
- | Каменная столешница для работы с тестом (у моделей ST).
- | Отделение под гастроемкости (гастроемкости не входят в комплект поставки).
- | Регулируемые по высоте ножки.





Модель	TPZGNL2 VC	TPZGNL3 VC	TPZGNL2 V ST
Объем (л)	240	392	240
Температурный режим (°C)	+2/+8		
Количество дверей	2	3	2
Количество полок в комплекте	2	3	2
Материал столешницы	нержавеющая сталь		искусственный камень
Отделение для гастроемкостей	с крышкой		с металлическим козырьком
Вместимость гастроемкостей*	5 x GN 1/6	8 x GN 1/6	5 x GN 1/6
Хладагент	R600a	R290	R600a
Мощность (кВт)	0,17	0,24	0,17
Напряжение (В)	230		
Габариты (мм)	900 x 700 x 970	1365 x 700 x 970	900 x 700 x 1075
Вес (кг)	106	166	106

* гастроемкости не входят в комплект поставки



TPZGNL3 V ST	TPZGNL2 VG ST	TPZGNL3 VG ST
402	240	402
+2/+8		
3	2	3
3	2	3
искусственный камень		
с металлическим козырьком	со стеклянным козырьком	
8 x GN 1/6	5 x GN 1/6	8 x GN 1/6
R290	R600a	R290
0,24	0,17	0,24
230		
1365 x 700 x 1075	900 x 700 x 1075	1365 x 700 x 1075
166	106	166

Столы для пиццы 600 x 400

Возможности

- Встроенный холодильный агрегат с боковым расположением.
- Динамическая система охлаждения, обеспечивающая равномерное распределение холодного воздуха по всему объему камеры.
- Самозакрывающиеся двери со съемным магнитным уплотнителем.
- Полки 600x400 устанавливаются на направляющие.
- Максимальная нагрузка на полку 40 кг.
- Каменная столешница с бортами для работы с тестом.
- Нейтральные ящики для хранения заготовок.
- Колеса (два из четырех со стопором) для удобного перемещения оборудования.





Модель	TPZEN2 STB	TPZEN1D7 STB
Объем (л)	390	
Температурный режим (°C)	-2/+8	
Количество дверей	2	1
Количество полок в комплекте	2	1
Количество нейтральных ящиков	-	7
Материал столешницы	искусственный камень	
Хладагент	R290	
Мощность (кВт)	0,215	
Напряжение (В)	230	
Габариты (мм)	1510 x 800 x 1000	1515 x 800 x 1000
Вес (кг)	257	



TPZEN3 STB	TPZEN2D7 STB
580	
-2/+8	
3	2
3	2
-	7
искусственный камень	
R290	
0,32	0,215
230	
2020 x 800 x 1000	2025 x 800 x 1000
332	

Столы для салатов

Возможности

- | Встроенный холодильный агрегат с нижним расположением.
- | Вентилируемая система охлаждения, обеспечивающая равномерное распределение холодного воздуха по всему объему камеры.
- | Двери со съемным магнитным уплотнителем.
- | Гастронормированные полки GN 1/1 устанавливаются на направляющие.
- | Максимальная нагрузка на полку 40 кг.
- | Возможно использовать гастроемкости вместо полок.
- | Отделение для гастроемкостей с крышкой (гастроемкости не входят в комплект поставки).
- | Столешница для нарезки из нейлона.
- | Регулируемые по высоте ножки.





Модель	TSLGNL2 NC	TSLGNL3 NC
Объем (л)	240	368
Температурный режим (°C)	+2/+8	
Количество дверей	2	3
Количество полок в комплекте	2	3
Вместимость gastronormов*	2 x GN 1/1 + 3 x GN 1/6	4 x GN 1/1
Хладагент	R600a	R290
Мощность (кВт)	0,17	0,24
Напряжение (В)	230	
Габариты (мм)	900 x 700 x 876	1365 x 700 x 876
Вес (кг)	81	104

* gastronormы не входят в комплект поставки



Витрины

Возможности

- | Встроенный холодильный агрегат с боковым расположением.
- | Статическая система охлаждения.
- | Стекланный козырек.
- | Регулируемые по высоте ножки.
- | Возможно устанавливать на столы для пиццы 600 x 400 или использовать отдельно.





Модель	TVR1200-4GN1/3	TVR1400-6GN1/3	TVR1500-6GN1/3	TVR1600-7GN1/3	TVR1800-8GN1/3	TVR2000-9GN1/3
Температурный режим (°C)	+2/+8					
Вместимость гастроемкостей *	4 x GN 1/3	6 x GN 1/3	6 x GN 1/3	7 x GN 1/3	8 x GN 1/3	9 x GN 1/3
Хладагент	R600a					
Мощность (кВт)	0,11					
Напряжение (В)	230					
Габариты (мм)	1200 x 395 x 435	1400 x 395 x 435	1500 x 395 x 435	1600 x 395 x 435	1800 x 395 x 435	2000 x 395 x 435
Вес (кг)	25	28	29	32	35	38

* гастроемкости не входят в комплект поставки

TVR1200-5GN1/4	TVR1400-6GN1/4	TVR1500-7GN1/4	TVR1600-7GN1/4	TVR1800-8GN1/4	TVR2000-10GN1/4
+2/+8					
5 x GN 1/4	6 x GN 1/4	7 x GN 1/4	7 x GN 1/4	8 x GN 1/4	10 x GN 1/4
R600a					
0,11					
230					
1200 x 335 x 435	1400 x 335 x 435	1500 x 335 x 435	1600 x 335 x 435	1800 x 335 x 435	2000 x 335 x 435
25	28	29	32	35	38



Посудомоечное оборудование

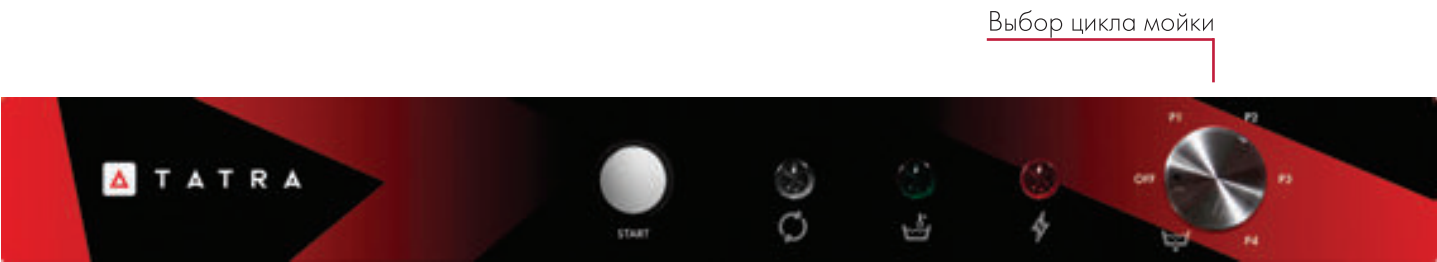
Качество в деталях



Купольные посудомоечные машины с электромеханической панелью управления

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 380 мм.
- Комбинируя купольные модели, можно получить производительность тоннельной машины на меньшей площади.
- Функция THERMOSTOP: контроль ополаскивания при температуре 85°C.



Кнопка START

Выбор цикла мойки

Программа запуска помпы слива (опционально)

Индикатор подключения

Индикатор цикла мойки

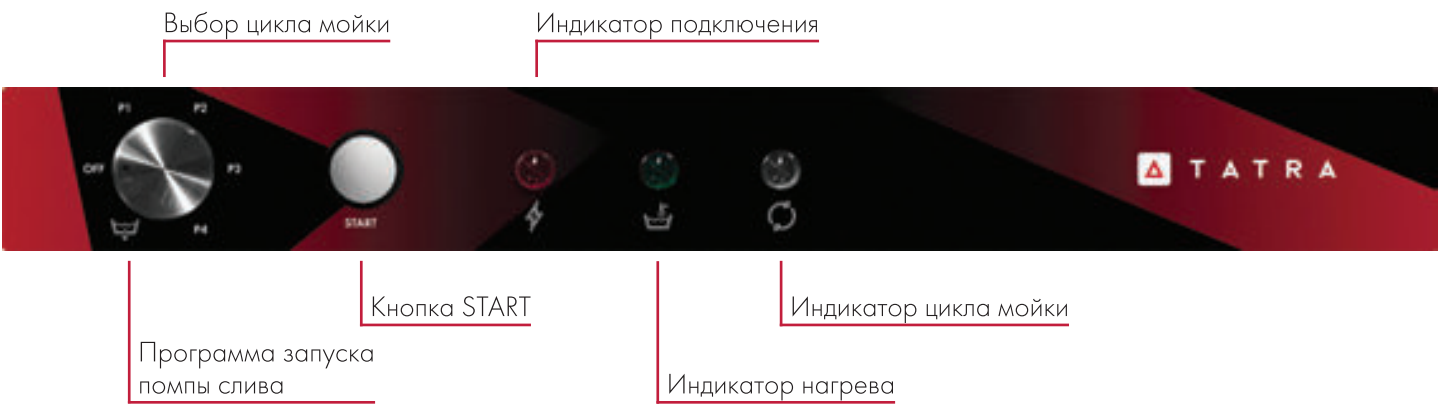
Индикатор нагрева

Модель	TW.H50 + DR	TW.H50 + DR + DD
Производительность (кассет/час)	60	
Максимальная высота посуды (мм)	380	
Дозатор ополаскивающего средства	+	
Дозатор моющего средства	-	+
Помпа слива	опция	
Расход воды за цикл (л)	3	
Температура мойки (°C)	55	
Температура ополаскивания (°C)	85	
Объем бака (л)	45	
Объем бойлера (л)	7	
Габариты (мм)	690 x 861 x 1460	
Габариты в открытом виде (мм)	690 x 861 x 1910	
Мощность (кВт)	9,7	
Напряжение (В)	400	
Вес (кг)	90	
Комплект поставки	Кассета для тарелок, кассета для стаканов, кассета для столовых приборов	

Фронтальные посудомоечные машины с электромеханической панелью управления

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 300 мм.
- Фронтальные модели можно устанавливать под стол или барную стойку.
- Функция THERMOSTOP: контроль ополаскивания при температуре 85°С.

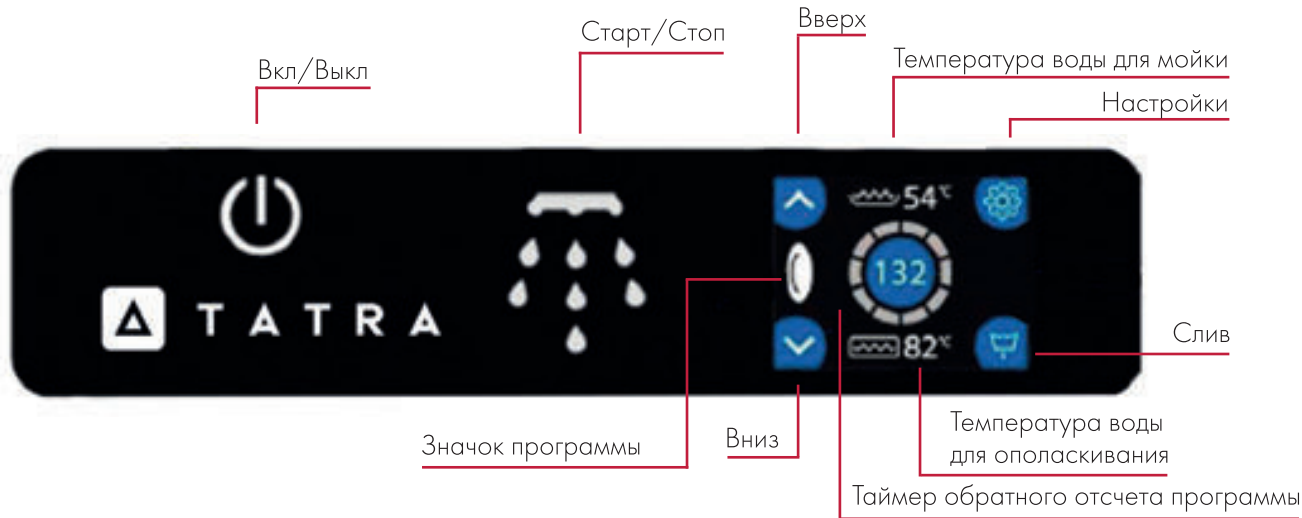


Модель	TW.F50 + DR	TW.F50 + DR + DD
Производительность (кассет/час)	60	
Максимальная высота посуды (мм)	300	
Дозатор ополаскивающего средства	+	
Дозатор моющего средства	-	+
Помпа слива	+	
Расход воды за цикл (л)	2,7	
Температура мойки (°C)	55	
Температура ополаскивания (°C)	85	
Объем бака (л)	14	
Объем бойлера (л)	5,5	
Габариты (мм)	585 x 618 x 815	
Габариты в открытом виде (мм)	585 x 1008 x 815	
Мощность (кВт)	5,2	
Напряжение (В)	230 / 400	
Вес (кг)	55	
Комплект поставки	Кассета для тарелок, кассета для стаканов, кассета для столовых приборов	

Купольные посудомоечные машины с сенсорной панелью управления

Возможности

- Цветная сенсорная панель управления с отображением динамики работы машины.
- Подходит для кассет 500 x 500 мм.
- Подключение к горячей и холодной воде.
- Выбор цикла мойки: 52 -102 -132 -152 - 192 с.
- Высокая производительность - до 1242 тарелок в час.
- Мытье стаканов, чашек, тарелок, приборов и прочей кухонной посуды высотой до 430 мм.
- Функция THERMOSTOP: контроль мойки и ополаскивания при заданных температурах (55°C/ 85°C).

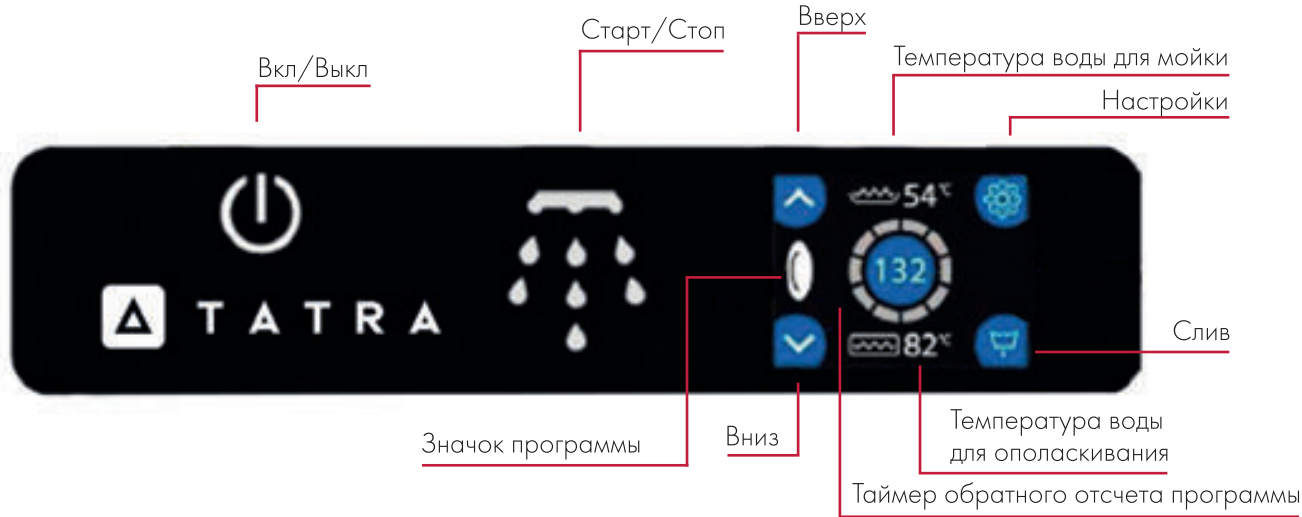


Модель	TW.H50 + DR + DD TOUCH
Производительность (кассет/час)	69
Максимальная высота посуды (мм)	430
Дозатор ополаскивающего средства	+
Дозатор моющего средства	+
Помпа слива	опция
Расход воды за цикл (л)	2,8
Температура мойки (°C)	55
Температура ополаскивания (°C)	85
Объем бака (л)	23
Объем бойлера (л)	7
Габариты (мм)	700 x 785 x 1480
Габариты в открытом виде (мм)	700 x 785 x 1960
Мощность (кВт)	9,66
Напряжение (В)	400
Вес (кг)	95
Комплект поставки	Кассета для тарелок, кассета для стаканов, кассета для столовых приборов

Фронтальные посудомоечные машины с сенсорной панелью управления

Возможности

- Цветная сенсорная панель управления с отображением динамики работы машины.
- Подходит для кассет 500 x 500 мм.
- Подключение к горячей и холодной воде.
- Выбор цикла мойки: 102 -132 -152 – 172 - 192 с.
- Высокая производительность - до 630 тарелок в час.
- Мытье стаканов, чашек, тарелок, приборов и прочей кухонной посуды высотой до 300 мм.
- Фронтальные модели можно устанавливать под стол или барную стойку.
- Функция THERMOSTOP: контроль мойки и ополаскивания при заданных температурах (55°C/ 85°C).



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

Котломоечные машины с электромеханической панелью управления

Возможности

- Вмещает кассету 600 x 760 мм.
- Подходит для мытья гастроемкостей GN 2/1 и котлов до 56 см в диаметре.
- Подключение к горячей и холодной воде.
- Выбор цикла мойки: 120 - 360 - 480 с.
- Мытье посуды высотой до 800 мм.



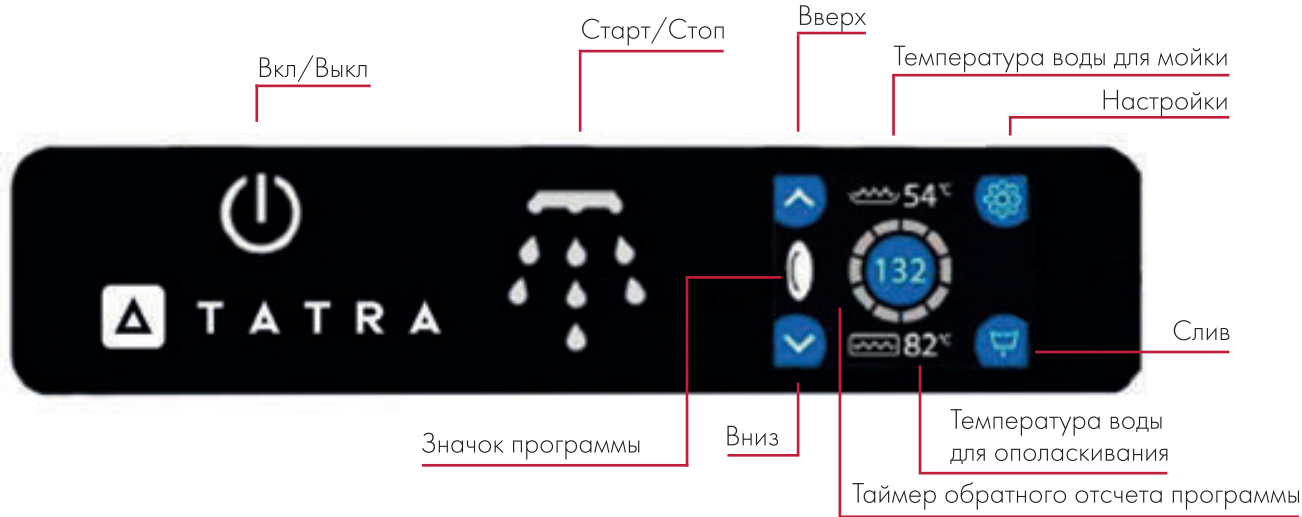
- Вкл./Выкл
- Старт
- Индикатор нагрева
- Индикатор ополаскивания
- Выбор программы

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

Котломоечные машины с сенсорной панелью управления

Возможности

- Вмещает кассету 600 x 760 мм.
- Подходит для мытья гостроемкостей GN 2/1 и котлов до 56 см в диаметре.
- Подключение к горячей и холодной воде.
- Выбор цикла мойки: 120 - 360 - 480 с.
- Мытье посуды высотой до 800 мм.



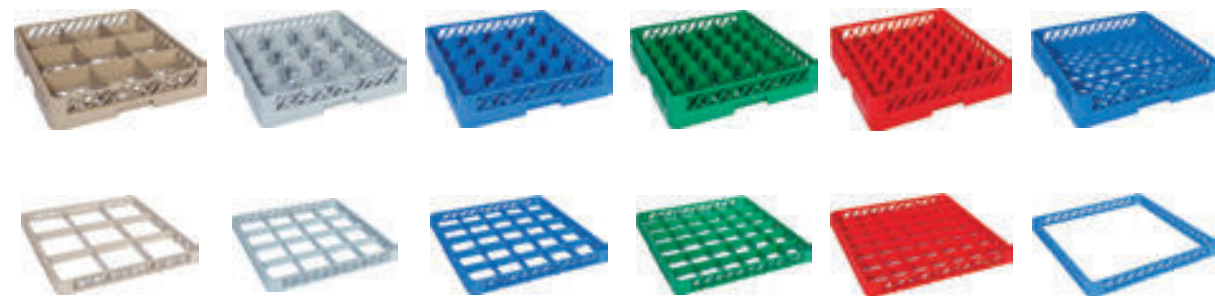
Модель	TW.P60 + DR + DD TOUCH
Производительность (кассет/час)	30
Максимальная высота посуды (мм)	800
Дозатор ополаскивающего средства	+
Дозатор моющего средства	+
Помпа слива	+
Расход воды за цикл (л)	4,5
Температура мойки (°C)	55
Температура ополаскивания (°C)	85
Объем бака (л)	65
Объем бойлера (л)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

A close-up photograph of a white dishwasher rack filled with clean, white ceramic plates. The rack is partially obscured by a large, semi-transparent red geometric overlay that covers the right side and bottom of the image. The text is positioned on the left side, over the rack and plates.

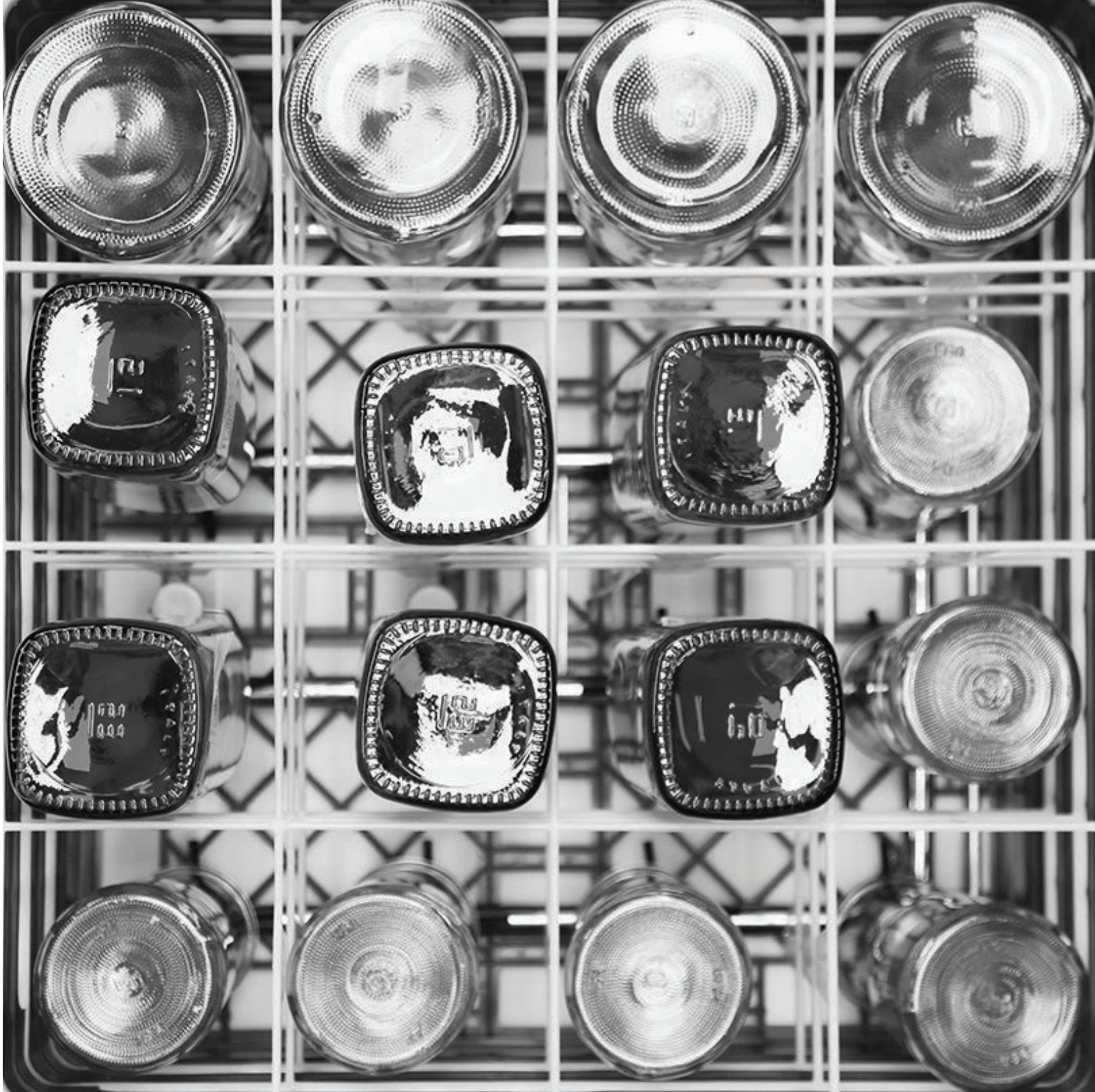
Кассеты для посудомоечных машин



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



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



Банкетные тележки



Качество в деталях

Корпус и камера
из нержавеющей стали.

Магнитный замок.

Бампер для защиты
от случайных ударов.



Экологически безопасный хладагент R290 у холодильных моделей.

Теплоизоляция из полиуретана плотностью 40 кг/м³.

Прессованные направляющие.

Колеса (два из четырех со стопором) для удобного перемещения оборудования.

Тепловые банкетные тележки

Возможности

Поддержание в теплом состоянии, транспортировка и подача различных горячих блюд.

Отображение внутренней температуры на экране.

Система подогрева с увлажнением (залив воды производится вручную), обеспечивающая оптимальный климат по всему рабочему объему тележки.

Гастронормированные направляющие.



Модель	TBT 1511 H	TBT 1121 H	TBT 2221 H
Тип направляющих	GN 1/1	GN 2/1	
Количество уровней	15	11	2 x 11
Температурный режим (°C)	+75		
Мощность (кВт)	3		
Напряжение (В)	230		
Габариты (мм)	580x770x1695	720x885x1810	1350x885x1810
Вес (кг)	94	124	200

Холодильные банкетные тележки

Возможности

Поддержание в охлажденном состоянии, транспортировка и подача различных холодных блюд.

Установка рабочей температуры при помощи цифрового термостата.

Отображение внутренней температуры на экране.

Гастронормированные направляющие.

Эксплуатация при температуре окружающей среды до +43°C.



Модель	ТВТ 1511 С	ТВТ 1121 С	ТВТ 2221 С
Тип направляющих	GN 1/1	GN 2/1	
Количество уровней	15	11	2 x 11
Температурный режим (°C)	+2/+10		
Мощность (кВт)	0,2	0,35	
Напряжение (В)	230		
Габариты (мм)	580x820x1735	720x935x1935	1350x935x1935
Вес (кг)	107	131	225

Льдогенераторы



Качество в деталях

Теплоизоляция из полиуретана, обеспечивающая длительное хранение льда в бункере.

Бункер для хранения льда с антибактериальным покрытием с ионами серебра.

Корпус из нержавеющей стали.

Воздушное охлаждение. Вентилятор бесшумно охлаждает компрессор и испаритель.



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

Климатический класс Т (+43°С).
Высокая производительность независимо от времени года.

Электронная система управления, контролирующая расход воды и электроэнергии.

Легкая очистка воздушного фильтра.

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

Льдогенераторы кубикового льда

Возможности

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

Запуск работы льдогенератора всего одной кнопкой с зеленым индикатором.

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

Легкий доступ в бункер для льда благодаря сдвижной крышке.





Модель	ТМ 2104С	ТМ 2608С	ТМ 3316С
Тип льда	кубик гурме		
Тип охлаждения	воздушный		
Производительность (кг/сутки) *	21	26	33
Вместимость бункера (кг)	4	8	16
Хладагент	R290		
Габариты (мм) * *	355 x 435 x 590	390 x 515 x 640	500 x 580 x 690
Мощность (кВт)	0,3	0,35	0,47
Напряжение (В)	230		
Вес (кг)	26	32	38

* При Т воздуха +10°С и Т воды + 10°С.
* * Высота без учета ножек.
Высота ножек: маленькие - 10 мм, стандартные - 78 мм.



ТМ 3716С	ТМ 4728С	ТМ 5728С	ТМ 6640С	ТМ 8540С	ТМ 9640С
кубик гурме					
воздушный					
37	47	57	66	85	96
16	28	28	40	40	40
R290					
500 x 580 x 690	500 x 580 x 800	500 x 580 x 800	738 x 600 x 822	738 x 600 x 822	738 x 600 x 822
0,52	0,55	0,55	0,78	1	1,1
230					
40	45	48	75	85	88

Льдогенераторы кубикового льда с фронтальной вентиляцией

Возможности

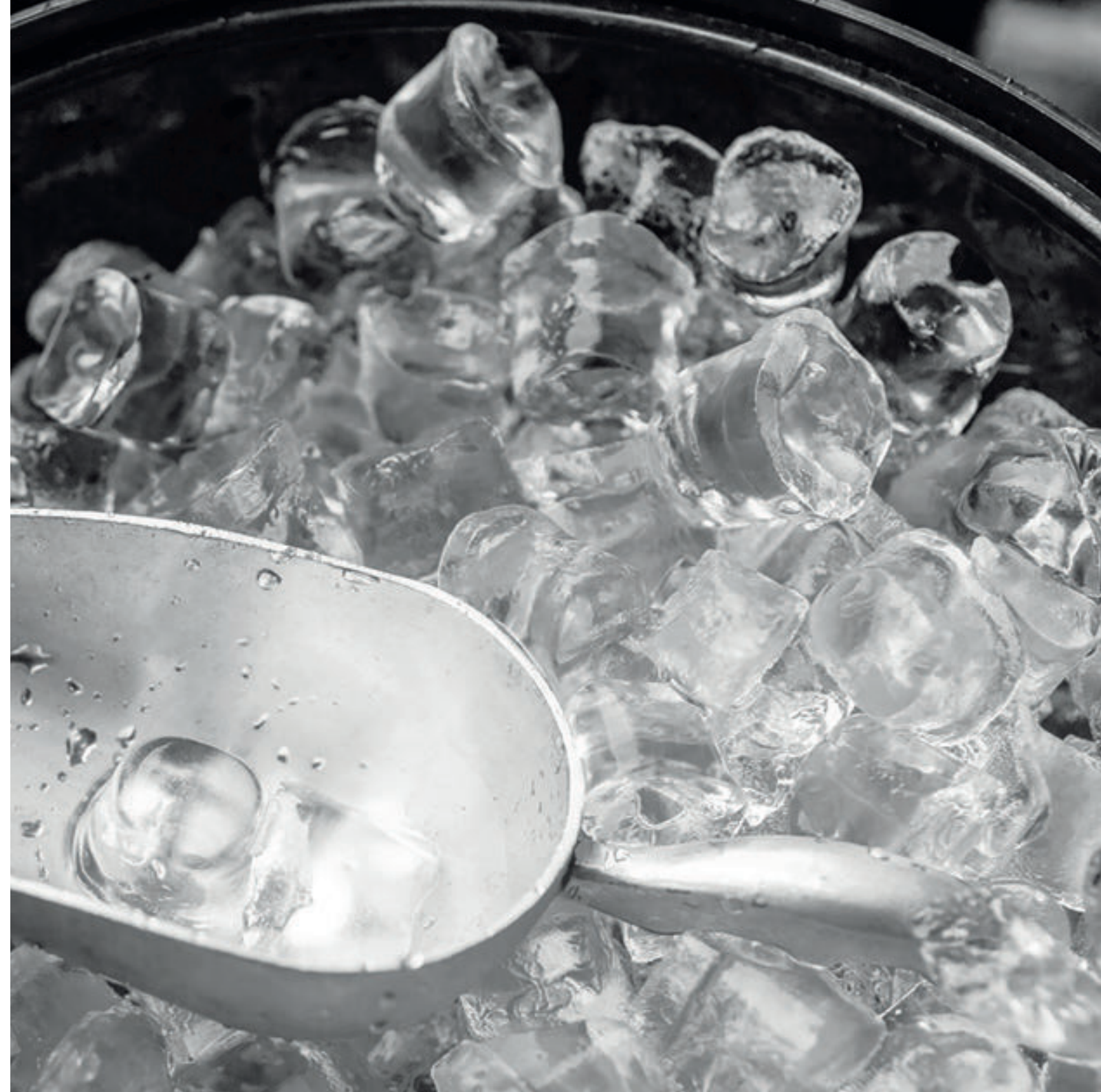
Возможность встраивания, благодаря системе фронтальной вентиляции.

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

Запуск работы льдогенератора всего одной кнопкой с зеленым индикатором.

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

Легкий доступ в бункер для льда благодаря сдвижной крышке.





Модель	ТИМ 3316CF	ТИМ 3716CF	ТИМ 4728CF
Тип льда	кубик гурме		
Тип охлаждения	воздушный		
Производительность (кг/сутки) *	33	37	47
Вместимость бункера (кг)	16	16	28
Хладагент	R290		
Габариты (мм) * *	500 x 580 x 690	500 x 580 x 690	500 x 580 x 800
Мощность (кВт)	0,51	0,56	0,59
Напряжение (В)	230		
Вес (кг)	38	40	45

* При Т воздуха +10°С и Т воды + 10°С.
* * Высота без учета ножек.
Высота ножек: маленькие - 10 мм, стандартные - 78 мм.



ТИМ 5728CF	ТИМ 6640CF	ТИМ 8540CF
кубик гурме		
воздушный		
57	66	85
28	40	40
R290		
500 x 580 x 800	738 x 600 x 822	738 x 600 x 822
0,59	0,84	1,07
230		
48	75	85

Льдогенераторы гранулированного льда

Возможности

Производство гранулированного льда (крупные гранулы 13x10x8 мм), предназначенного для использования в барах, отелях, ресторанах.

Запуск работы льдогенератора всего одной кнопкой с зеленым индикатором.

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

Легкий доступ в бункер для льда благодаря сдвижной крышке.



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

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

* * Высота без учета ножек.

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

Грили для шаурмы



Возможности

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

Качество в деталях

Корпус из нержавеющей стали.

Термостойкое стекло (стеклокерамика) для защиты нагревательных элементов и облегчения очистки оборудования.

Высокая производительность благодаря мощным нагревательным элементам.

Простота и надежность в эксплуатации.



Грили для шаурмы без привода

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

Грили для шаурмы с верхним приводом

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

Грили для шаурмы с нижним приводом

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

Грили для шаурмы с нижним приводом и подогревом лотка для мяса

			
Модель	TDM E 3BW	TDM E 4BW	TDM E 5BW
Количество зон нагрева	3	4	5
Максимальная загрузка мяса (кг)	40	60	80
Мощность (кВт)	4,8	6,4	8
Напряжение (В)	400		
Габариты (мм)	545x690x951	545x690x1118	545x690x1285
Вес (кг)	45	51	57

Оборудование для фастфуда





Качество в деталях

Корпус из нержавеющей стали, толщиной 1 мм.
Все детали корпуса закруглены.

Толщина чугунных жарочных поверхностей 10 мм.

Нагревательные элементы расположены по всей площади жарочных поверхностей и, следовательно, отсутствуют нерабочие зоны — поверхности полностью и равномерно прогреваются.

Тщательно подобранные комплектующие и качественная теплоизоляция гарантируют поддержание заданной температуры, а также длительный срок безотказной работы.

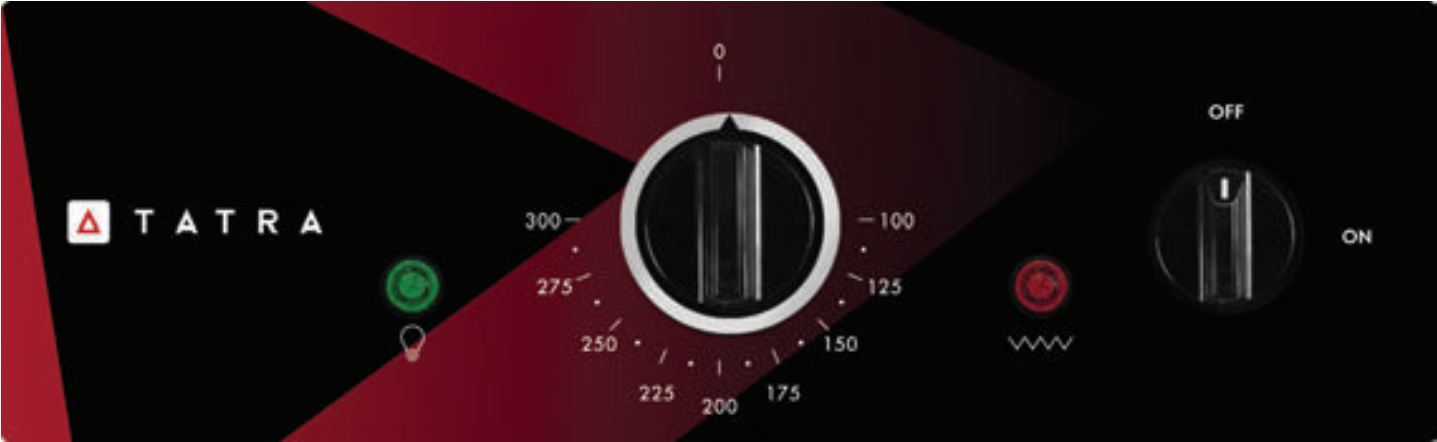
Простая надежная электромеханическая панель управления.

Блинницы

Возможности

Приготовление блинов круглой формы диаметром 400 мм.

Выпекание без пригорания благодаря жарочным поверхностям с тефлоновым покрытием.

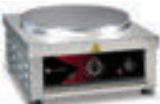


Индикатор нагрева

Терморегулятор

Индикатор питания

Вкл./Выкл



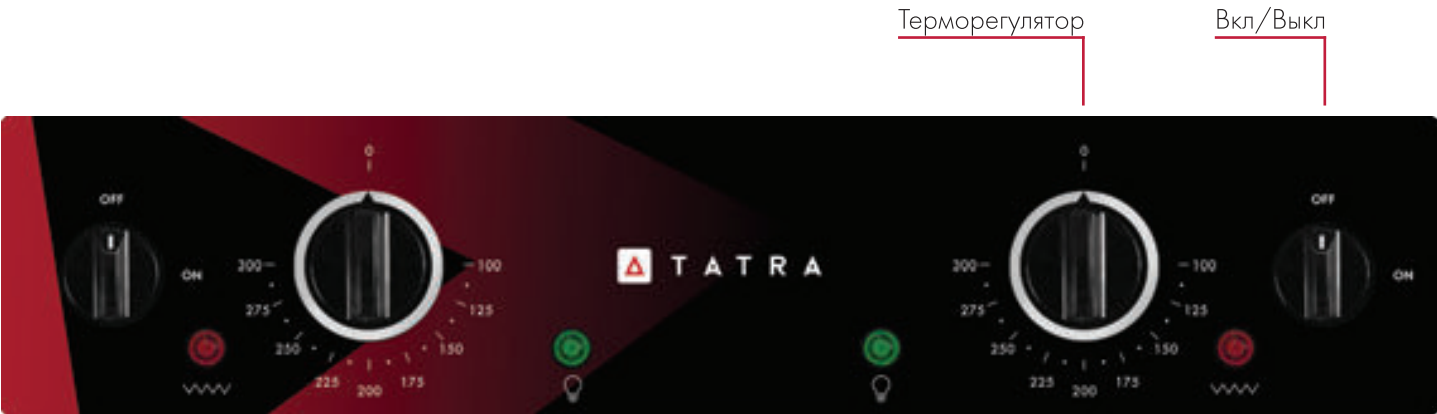
Модель	TCM R 40	TCM S 40	TCM S 40 D
Количество зон выпечки	1		2
Температурный режим (°C)	50 - 300		
Мощность (кВт)	3		3+3
Напряжение (В)	230		
Габариты (мм)	400 x 400 x 180	450 x 530 x 256	900 x 530 x 256
Вес (кг)	15	22	41

Вафельницы со сменными рабочими поверхностями

Возможности

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

Рабочие поверхности для вафель разной формы в ассортименте.



Индикатор нагрева

Индикатор питания

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



Amore (чугун)



Amore M (чугун)



Bruxelles (чугун)



Gelato (чугун)



Waffelino (чугун с тефлоновым покрытием)



Tiarno (чугун)



American (чугун)

Вафельницы с фиксированными рабочими поверхностями



Модель	TWI 1 CLASSICO	TWI 1 AMERICAN	TWI 1 AMORE
Количество зон выпечки	1		
Температурный режим (°C)	50 - 300		
Форма вафли	классическая	круг	сердце
Размер вафли	100x170x15	Ø160x15	Ø210x15
Количество вафель в форме (шт.)	2	1	1
Мощность (кВт)	2,2		
Напряжение (В)	230		
Габариты (мм)	290x440x320	300x440x320	
Вес (кг)	20	16	16



TWI 1 BRUXELLES	TWI 1 GELATO	TWI 1 TIAMO	TWI 1 WAFFELINO
1			
50 - 300			
брюссельская	для рожка	сердце	конус
102x165x26	230x230	132x125x24	230x60x24
2	1	4	3
2,2			
230			
300x440x320			
21	16	23	26



Модель	TWI 2 CLASSICO	TWI 2 AMERICAN	TWI 2 AMORE
Количество зон выпечки	2		
Температурный режим (°C)	50 - 300		
Форма вафли	классическая	круг	сердце
Размер вафли	100x170x15	Ø160x15	Ø 210x15
Количество вафель в форме (шт.)	2	1	1
Мощность (кВт)	2,2 + 2,2		
Напряжение (В)	230		
Габариты (мм)	580x440x320	600x440x320	
Вес (кг)	38	30	30

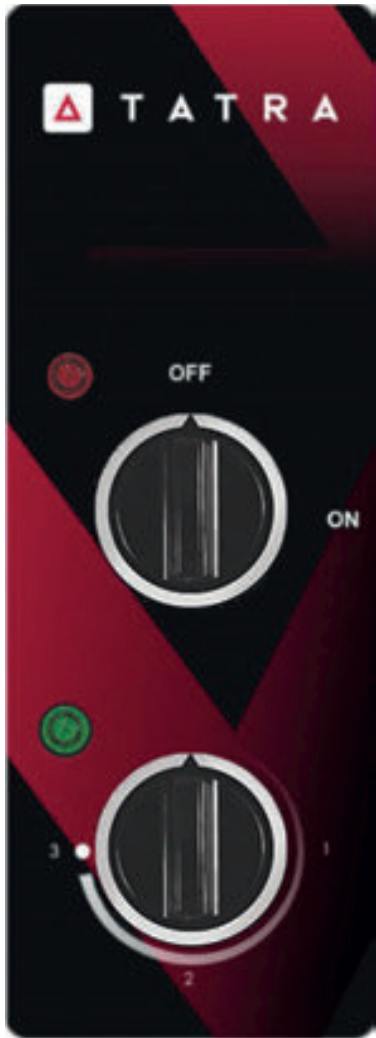


TWI 2 BRUXELLES	TWI 2 GELATO	TWI 2 TIAMO	TWI 2 WAFFELINO
2			
50 - 300			
брюссельская	для рожка	сердце	конус
102x165x26	230x230	132x125x24	230x60x24
2	1	4	3
2,2 + 2,2			
230			
600x440x320			
40	30	44	30

Конвейерные тостеры

Возможности

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



Индикатор питания

Вкл\Выкл

Индикатор нагрева

Мощность нагрева



Модель	ТТС 1
Мощность (кВт)	2,2
Напряжение (В)	230
Габариты (мм)	480x670x440
Вес (кг)	23

Грили саламандра

Возможности

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



Красный — индикатор питания
Зеленый — индикатор нагрева

Мощность нагрева (правая зона)

Красный — индикатор питания
Зеленый — индикатор нагрева

Мощность нагрева (левая зона)



Модель	TSG 43	TSG 72
Внутренний размер (мм)	430x360x270	720x360x270
Мощность (кВт)	2,2	2,2 + 2,2
Напряжение (В)	230	
Габариты (ш x в x г)	610x370x400	890x370x400
Вес (кг)	17	23

Жарочные поверхности

Возможности

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

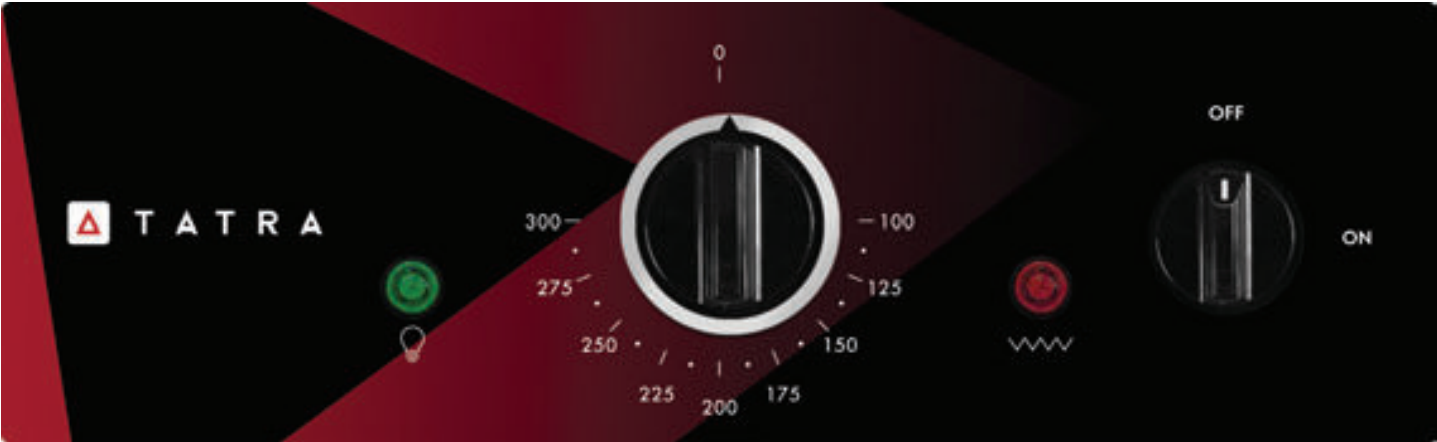


Модель	TGP 5224 R	TGP 5224 R+S	TGP 5224 S	TGP 6845 R+S	TGP 6845 S
Размер жарочной поверхности (мм)	520 x 240			680 x 450	
Количество зон нагрева	2				
Тип поверхности	рифленая	рифленая + гладкая	гладкая	рифленая + гладкая	гладкая
Температурный режим (°C)	50 - 300				
Мощность (кВт)	2,2			2,5+2,5	
Напряжение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

Контактные грили

Возможности

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



Индикатор нагрева

Терморегулятор

Индикатор питания

Вкл./Выкл



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

* модель с независимой регулировкой температуры верхней и нижней поверхностей.



TCG 3627 SS	TCG 4527 RR	TCG 4527 RR DT*	TCG 4527 RS	TCG 4527 RS DT*	TCG 4527 SS
1					
360 x 270	450 x 270				
верхняя - гладкая нижняя - гладкая	верхняя - рифленая нижняя - рифленая	верхняя - рифленая нижняя - рифленая	верхняя - рифленая нижняя - гладкая	верхняя - рифленая нижняя - гладкая	верхняя - гладкая нижняя - гладкая
50 - 300					
2,5	3				
230					
410 x 500 x 300	510 x 500 x 300				
29	32	32	33	33	35



Модель	TCG 3627 RR RR	TCG 3627 RR RS	TCG 3627 RR SS	TCG 3627 RS RS
Количество зон нагрева	2			
Размер зон нагрева (мм)	2 x 360 x 270			
Тип поверхностей	1 зона нагрева: верхняя - рифленая нижняя - рифленая 2 зона нагрева: верхняя - рифленая нижняя - рифленая	1 зона нагрева: верхняя - рифленая нижняя - рифленая 2 зона нагрева: верхняя - рифленая нижняя - гладкая	1 зона нагрева: верхняя - рифленая нижняя - рифленая 2 зона нагрева: верхняя - гладкая нижняя - гладкая	1 зона нагрева: верхняя - рифленая нижняя - гладкая 2 зона нагрева: верхняя - рифленая нижняя - гладкая
Температурный режим (°C)	50-300			
Мощность (кВт)	2,5+2,5			
Напряжение (В)	230			
Габариты (мм)	820 x 500 x 300			
Вес (кг)	55	56	55	59



TCG 3627 SS SS	TCG 5224 R R R+R	TCG 5224 R R R+S	TCG 5224 R R S+S
2			
2 x 360 x 270	520 x 240 (единая нижняя поверхность)		
1 зона нагрева: верхняя - гладкая нижняя - гладкая 2 зона нагрева: верхняя - гладкая нижняя - гладкая	1 верхняя - рифленая 2 верхняя - рифленая единая нижняя - рифленая	1 верхняя - рифленая 2 верхняя - рифленая единая нижняя - рифленая+гладкая	1 верхняя - рифленая 2 верхняя - рифленая единая нижняя - гладкая
50-300			
2,5+2,5	3,5		
230			
820 x 500 x 300	560 x 440 x 300		
61	32	33	34



Модель	TCG 6040 R R R+R	TCG 6040 R R S+S
Количество зон нагрева	2	
Размер зон нагрева (мм)	600 x 400 (единая нижняя поверхность)	
Тип поверхностей	1 верхняя — рифленая 2 верхняя — рифленая единая нижняя — рифленая	1 верхняя — рифленая 2 верхняя — рифленая единая нижняя — гладкая
Температурный режим (°C)	50 — 300	
Мощность (кВт)	3+3	
Напряжение (В)	230	
Габариты (мм)	640 x 605 x 300	
Вес (кг)	60	62

* модель с независимой регулировкой температуры верхней и нижней поверхностей.



TCG 6040 RR DT*	TCG 6040 RS DT*
1	
600 x 400	
верхняя — рифленая нижняя — рифленая	верхняя — рифленая нижняя — гладкая
50 — 300	
3+3	
230	
640 x 605 x 300	
60	62

Водяные грили

Возможности

Жир, стекающий с продукта в процессе приготовления, попадает в воду, в результате не пригорает и не чадит.

Испаряющаяся из емкости вода делает приготовление продукта более деликатным.

7 уровней мощности нагрева.

Ручной залив воды в емкость.

Кран для слива воды.



Качество в деталях

Эргономичный дизайн.

Автоматическое отключение подачи питания при поднятой решетке.

Решетка из нержавеющей стали.

Корпус из нержавеющей стали.



Модель	TWG 2735	TWG 4635
Размер решетки (мм)	270x345	455x345
Мощность (кВт)	2,7	4,5
Напряжение (В)	230	400
Размеры (ш x г x в)	400x600x445	600x600x445
Вес (кг)	36	53



Заметки

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

Производитель оставляет за собой право вносить изменения в технические характеристики, внешний вид и комплектацию товара с целью его улучшения без предварительного уведомления.



tatra.center