

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ И КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ



TATRA







Технологии наших пароконвектоматов и печей



БЫСТРЫЙ НАГРЕВ

**Рекордно быстрое время
нагрева.**

Благодаря усовершенствованной
системе электрических
резисторов со сверхвысокой
мощностью и низким
энергопотреблением.



ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ

Камера всегда готова к работе.

Новая технология позволяет
точно рассчитать температуру
предварительного нагрева и
избежать термического шока.



РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУШНЫХ ПОТОКОВ

**Однородность выпекания
и прекрасный результат
при любых условиях.**

Интеллектуальная система
двунаправленных вентиляторов
сочетается с усовершенствованным
дизайном камеры.



ОДНОРОДНОСТЬ

**Равномерная вентиляция
камеры.**

Эксклюзивная система
рециркуляции воздуха,
разработанная с учетом новой
геометрии камеры для лучшего
распределения воздушных
потоков.



УМНЫЙ ПАР

**Идеальный микроклимат
для приготовления блюд
по строгим правилам.**

Технология нового поколения
обеспечивает полную автономию
подачи влаги и пара, поддерживая
их оптимальный уровень.



СУХОЙ ВОЗДУХ

**Больше цвета, приятнее
текстура и нежнее хрустящая
корочка.**

Инновационная система удаления
лишней влаги обеспечивает
необходимое осушение воздуха
для приготовления любых видов
блюд.





Технологии наших пароконвектоматов и печей



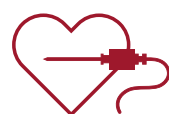
ЛЕГКОЕ УПРАВЛЕНИЕ

Простое, оперативное, эргономичное и многофункциональное управление.
Панель управления позволяет работать быстро и интуитивно, выдерживает высокую температуру и интенсивную нагрузку.



БЕЗОПАСНОСТЬ

Полная безопасность и оптимальное поддержание температуры.
Эффективная система изоляции и тепловой защиты благодаря герметичности и двойной двери из закаленного стекла.



ВЫСОКИЙ УРОВЕНЬ ТОЧНОСТИ

Готовность до самой сердцевины.
Термощуп гарантирует строгий температурный контроль, обеспечивая сохранение питательных свойств исходных продуктов и защищая их от потери веса.



АВТОМАТИЧЕСКАЯ МОЙКА

Максимальная чистота, оптимальный расход воды, моющих средств и времени.
Современная моющая система предлагает три разных по интенсивности режима. С целью экономии времени и средств можно использовать простой режим ополаскивания.



БАШЕННАЯ СИСТЕМА

Три в одном – оптимизация времени, затрат и энергии.
Удачное решение для комбинирования оборудования из всей гаммы продукции TATRA.
Позволяет легко совмещать и управлять несколькими фазами приготовления любых видов блюд одновременно.



СИСТЕМА ПЕРЕНАВЕШИВАНИЯ ДВЕРИ

Оптимизация рабочего пространства.
Позволяет открывать дверь также слева направо для удобства и более практичного использования рабочего пространства.





ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ



РЕСТОРАНЫ



ОТЕЛИ



КЕЙТЕРИНГ



СУПЕРМАРКЕТЫ



КУЛИНАРИИ



СТОЛОВЫЕ



TC05M1L

TC07D2CL

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



Пароконвектоматы серии TPI с электронной панелью управления



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

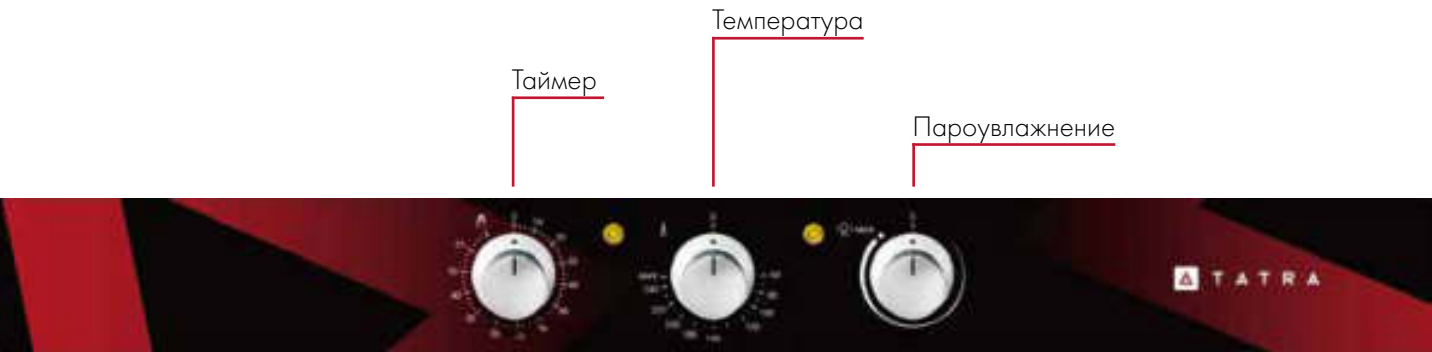
ТЕХНОЛОГИИ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ СЕРИИ TPI С ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

Серийно | ◆ | Опционально | ◇ | Недоступно | –

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ		TPI 05 D.V	TPI 07-12 DC.V	TPI 20 DC.2V
Конвекция	30°C - 260°C	◆	◆	◆
Комбинированный режим	30°C - 230°C	◆	◆	◆
Пар	35°C - 130°C	◆	◆	◆
Приготовление с термощупом		–	◆	◆
Приготовление в режиме Delta T		–	◆	◆
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ				
Автоматическое охлаждение		◆	◆	◆
Автоматическая мойка		–	◆	◆
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ				
Книга рецептов	99 программ	◆	◆	◆
Этапы приготовления в каждой программе	4	◆	◆	◆
Отложенный старт		–	◆	◆
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ				
Двунаправленные вентиляторы		◆	◆	◆
Регулировка скорости вентиляторов	2	–	◆	◆
БАШЕННАЯ СИСТЕМА				
Установка пароконвектоматов друг на друга		◇	◇	–
Установка на расстоечный шкаф		◇	◇	–
Установка на подставку		◇	◇	–
РЕГУЛИРОВКА ЗАСЛОНКИ ВЫТЯЖНОЙ ТРУБЫ				
Всегда открыта		◆	◆	
Кнопкой на панели управления				◆
ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ				
Режим бесконечного времени приготовления		◆	◆	◆
Предварительный нагрев		◆	◆	◆
Единица измерения температуры °C или °F		◆	◆	◆
Освещение	галогеновая лампа	◆	◆	◆
Система легкой очистки внутреннего стекла		◆	◆	◆
Цифровая регулировка впрыска воды		◆	◆	◆
Открытие двери справа налево		◆	◆	◆
Открытие двери слева направо		–	–	–
Безопасная эксплуатация		◆	◆	◆



Пароконвектоматы серии TPI с электромеханической панелью управления



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

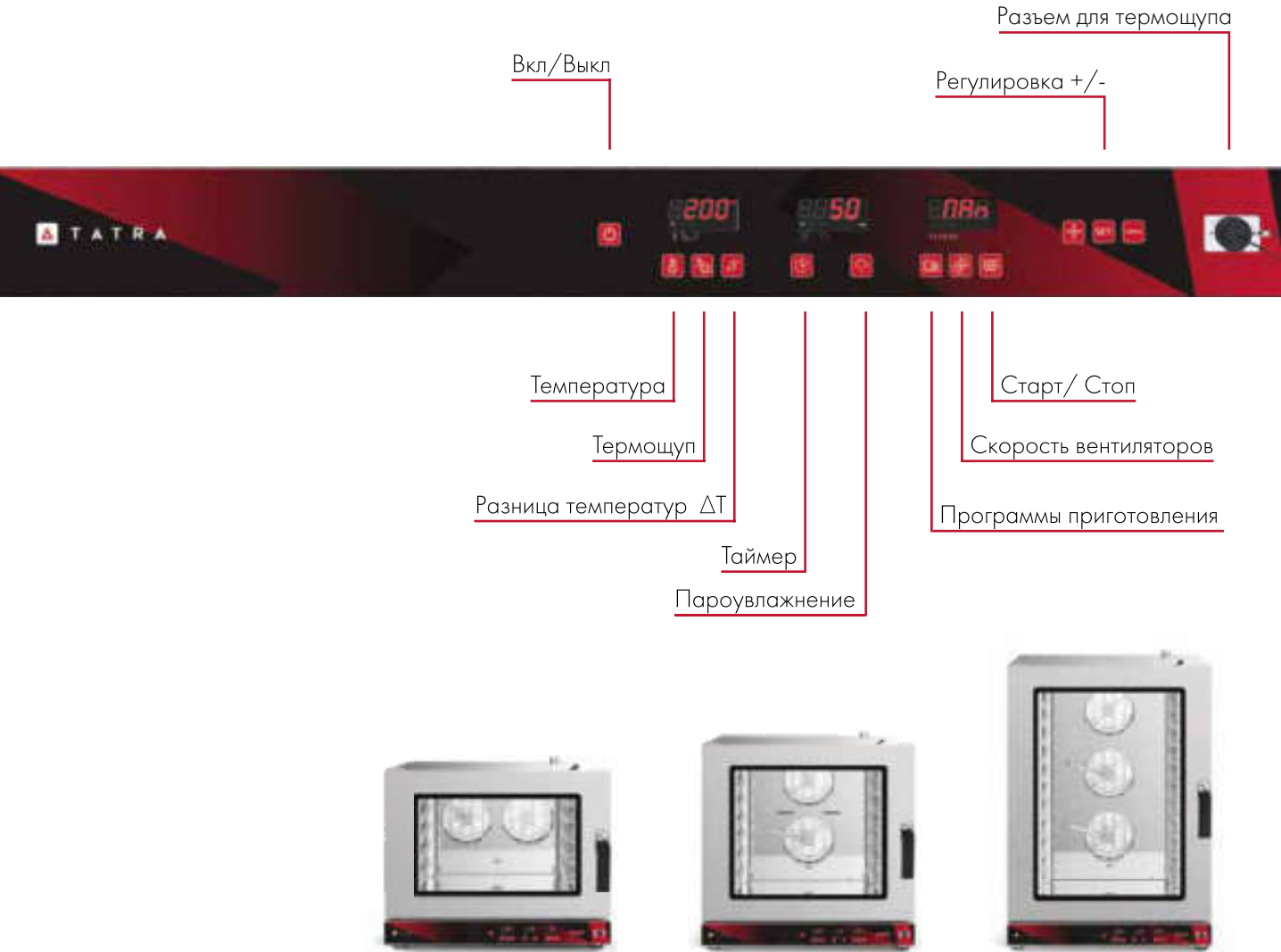
ТЕХНОЛОГИИ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ СЕРИИ TPI С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

Серийно | ◆ | Опционально | ◇ | Недоступно | -

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ		TPI 05 M.V	TPI 07-12 M.V	TPI 20 M.1V
Конвекция	30°C - 280°C	◆	◆	◆
Комбинированный режим	30°C - 230°C	◆	◆	◆
Пар	35°C - 130°C	◆	◆	◆
Приготовление с термощупом		-	-	-
Приготовление в режиме Delta T		-	-	-
СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ				
Автоматическое охлаждение		-	-	-
Автоматическая мойка		-	-	-
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ				
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		◆	◆	◆



Пароконвектоматы серии ТС с электронной панелью управления



Модель	TC05D20L TC05D2CL	TC07D20L TC07D2CL	TC12D20L TC12D2CL
Количество уровней	5	7	12
Тип направляющих	GN 1/1 + 600x400		
Расстояние между направляющими (мм)	70		
Термощуп	+		
Автоматическая мойка	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

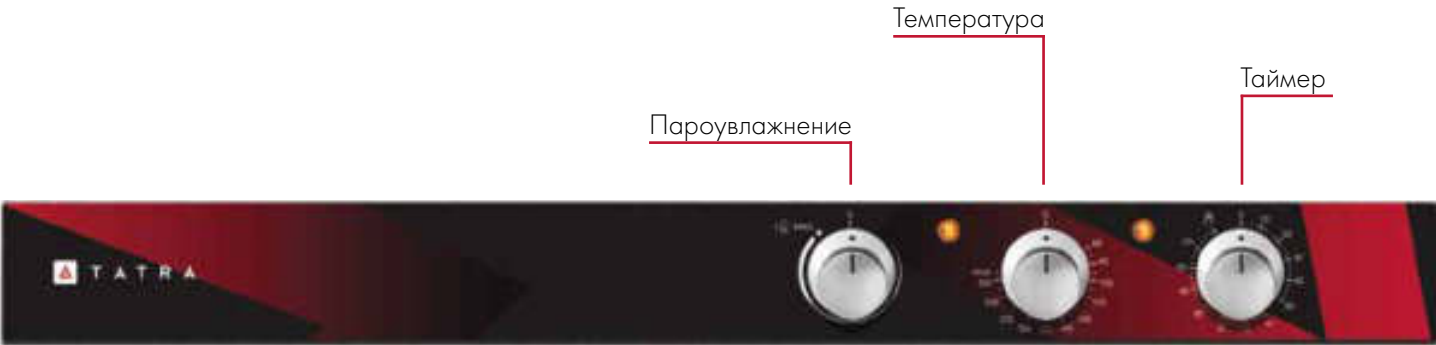
ТЕХНОЛОГИИ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ СЕРИИ ТС С ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

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		◆



Пароконвектоматы серии ТС с электромеханической панелью управления



Модель	TC05M1L	TC07M1L	TC12M1L
Количество уровней	5	7	12
Тип направляющих	GN 1/1 + 600x400		
Расстояние между направляющими (мм)	70		
Термощуп	-		
Автоматическая мойка	-		
Количество вентиляторов	2	3	
Количество скоростей вентиляторов	1		
Максимальная температура (°C)	280		
Мощность (кВт)	10,5	15,7	
Напряжение (В)	400		
Габариты (мм)	867 x 826 x 772	867 x 826 x 932	867 x 826 x 1268
Вес (кг)	78	98	131

ТЕХНОЛОГИИ 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 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	вручную	
Единица измерения температуры °C или °F		◇
Освещение	галогеновая лампа	◆
Система легкой очистки внутреннего стекла		◆
Цифровая регулировка впрыска воды		-
Открытие двери справа налево		◆
Открытие двери слева направо		◇
Безопасная эксплуатация		◆





ПЕКАРСКАЯ ЛИНИЯ



ПЕКАРНИ



КОНДИТЕРСКИЕ



РЕСТОРАНЫ



КАФЕ



СУПЕРМАРКЕТЫ



ЗАКУСОЧНЫЕ



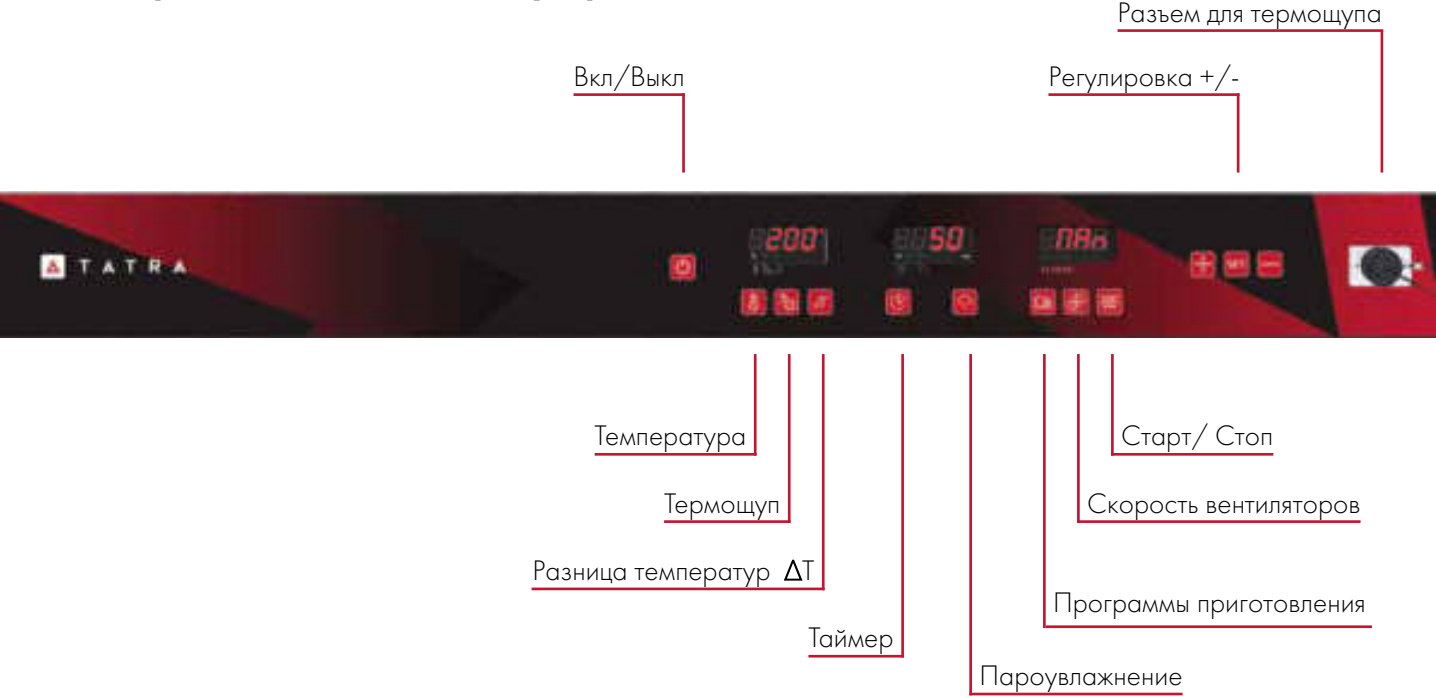
TB10D2CL

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



TB06D2CL

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

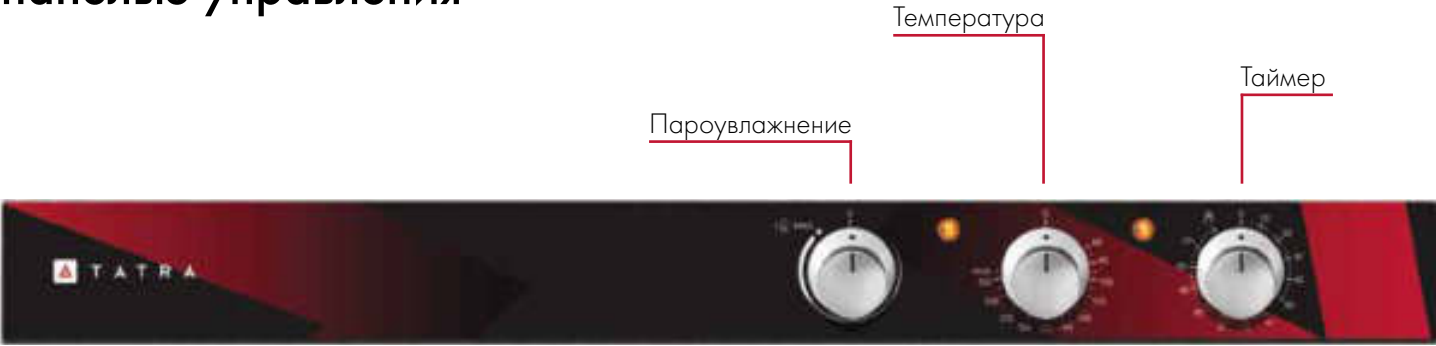
ТЕХНОЛОГИИ ПЕКАРСКИХ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ СЕРИИ ТВ С ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

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 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		♦



Пекарские пароконвектоматы 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

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		♦





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.



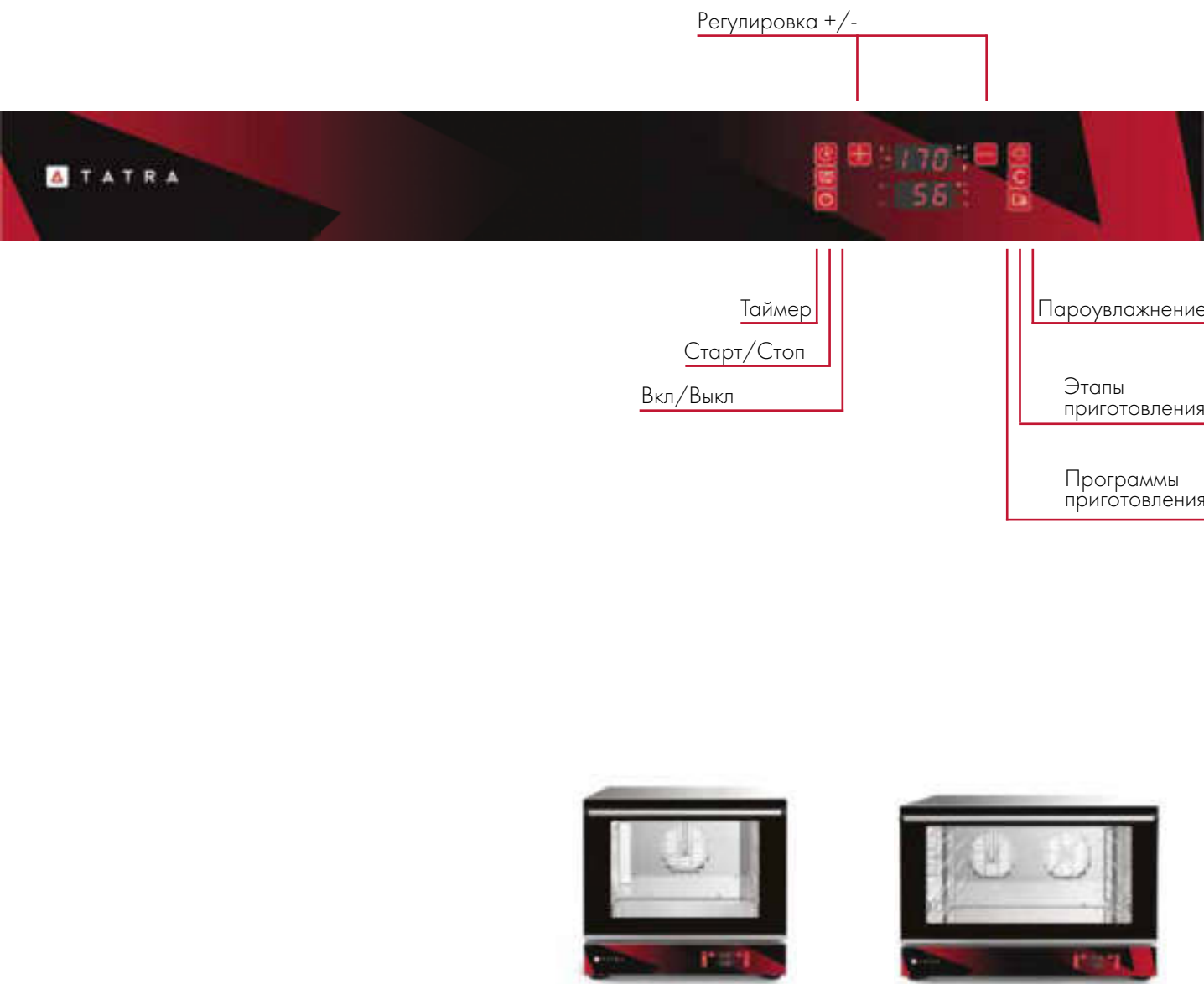
T046DIHS



T044DIHS



Конвекционные печи серии ТО с электронной панелью управления



Модель	ТО44DIHS	ТО46DIHS
Количество уровней	4	
Тип направляющих	460 x 340	GN 1/1 + 600 x 400
Расстояние между направляющими (мм)	75	
Пароувлажнение	+	
Количество вентиляторов	1	2
Автореверс вентиляторов	+	
Количество скоростей вентиляторов	1	
Максимальная температура (°C)	260	
Мощность (кВт)	3,2	6,7
Напряжение (В)	230	230/400
Габариты (мм)	560 x 674 x 530	750 x 749 x 553
Вес (кг)	33	45

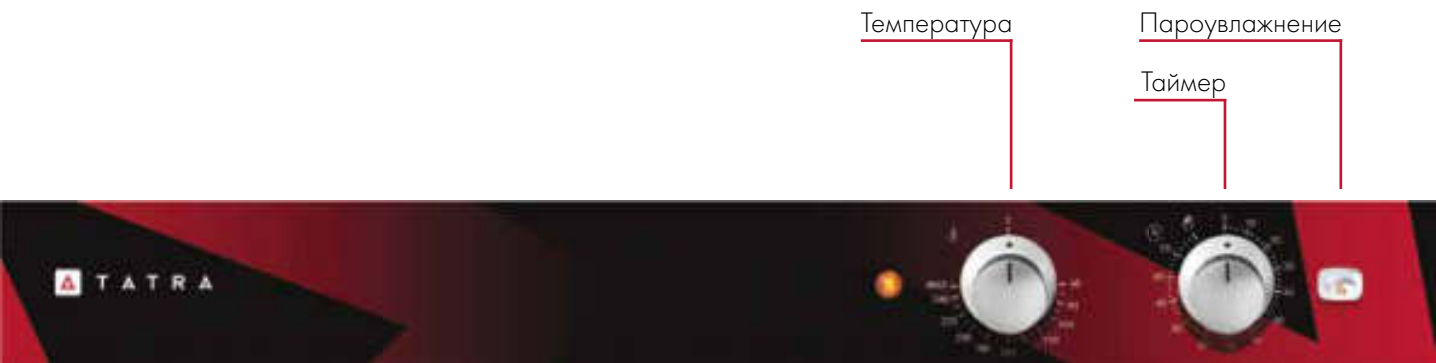
ТЕХНОЛОГИИ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ СЕРИИ ТО С ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

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		◆



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	

ТЕХНОЛОГИИ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ СЕРИИ ТО С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

Серийно | ♦ | Опционально | ◇ | Недоступно | -

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ		
Конвекция	30°C - 280°C	♦
Комбинированный режим	90°C - 230°C (MHS, MHS)	♦
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ		
Книга рецептов		-
Этапы приготовления в каждой программе		-
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ		
Двунаправленные вентиляторы	MHS	♦
Регулировка скорости вентиляторов		-
БАШЕННАЯ СИСТЕМА		
Установка печей друг на друга		◇
Установка на расстоечный шкаф		◇
Установка на подставку		◇
ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ		
Режим бесконечного времени приготовления		♦
Предварительный нагрев	вручную	
Единица измерения температуры °C или °F		◇
Освещение	галогеновая лампа	♦
Система легкой очистки внутреннего стекла		♦
Цифровая регулировка впрыска воды		-
Откидная дверь		♦
Безопасная эксплуатация		♦





ЛИНИЯ РАССТОЕЧНЫХ ШКАФОВ



Температура

Вкл / Выкл



TB06D2CL

TR12TB



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



АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ И ПЕЧЕЙ

KG86W	ЗОНТ ВЫТЯЖНОЙ
Совместимость	ТС - ТВ
Система конденсации	ВОЗДУШНАЯ
Оснащение	2 съемных и моющихся фильтра из нержавеющей стали 2-х скоростной двигатель
Мощность (кВт)	0,3
Напряжение (В)	230
Габариты (мм)	867 x 826 x 317



	
TLP1	TLMK02
ТЕРМОЦУП	КОПТИЛЬНЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ

	
ASSH01	ASWP01
ДУШИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО	ВОДЯНОЙ НАСОС + КОНТЕЙНЕР ДЛЯ ВОДЫ ИЗ НЕРЖАВЕЮЩЕЙ СТАЛИ НА 7 ЛИТРОВ

ASST01	КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ ТС - ТВ
ASST02	КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ ТО46
ASST03	КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ ТО44
ASRU01	КОМПЛЕКТ ИЗ 2 КОЛЕС С ТОРМОЗОМ И 2 КОЛЕС БЕЗ ТОРМОЗА ДЛЯ РАССТОЕЧНОГО ШКАФА



ПОДСТАВКИ И ТЕЛЕЖКИ
ДЛЯ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ И ПЕЧЕЙ

				
	RS5660H8X	RS5660H8S	RS5660H6S	RS7567H8X
Совместимость	ТО44	ТО44	ТО44	ТО46
Направляющие	-	6 x 460x340 + GN 2/3	4 x 460x340 + GN 2/3	-
Расстояние между направляющими (мм)	-	80	80	-
Габариты (мм)	560 x 600 x 800	560 x 600 x 800	560 x 600 x 600	750 x 675 x 800
Вес (кг)	12,6	20	18	13,6

				
	RS7567H8S	RS7567H6S	RS8677H8X	RS8677H8S
Совместимость	ТО46	ТО46	TC05 – TC07 – TB06	TC05 – TC07 – TB06
Направляющие	6 x 600x400 + GN 1/1	4 x 600x400 + GN 1/1	-	7 x 600x400 + GN 1/1
Расстояние между направляющими (мм)	80	80	-	80
Габариты (мм)	750 x 675 x 800	750 x 675 x 600	865 x 770 x 800	865 x 770 x 800
Вес (кг)	22,6	20	17	26

				
	RS8677H7X	RS8677H7S	RS8677H5S	RS8677H1S
Совместимость	TC12 – TB10	TC12 – TB10	TC05 – TC07 – TC12 - TB06 – TB10	TC05 – TC07 – TC12 - TB06 – TB10
Направляющие	-	6 x 600x400 + GN 1/1	3 x 600x400 + GN 1/1	-
Расстояние между направляющими (мм)	-	80	80	-
Габариты (мм)	865 x 770 x 700	865 x 770 x 700	865 x 770 x 500	865 x 770 x 170
Вес (кг)	15,6	24,6	22,6	12

	RTR20S	RTR16S	
Совместимость	TPI 20 – TBI 16	TPI 20 – TBI 16	
Направляющие	20 x GN 1/1	16 x 600 x 400	
Расстояние между направляющими (мм)	67	80	
Габариты (мм)	755 x 565 x 1710	755 x 565 x 1710	
Вес (кг)	25 kg	25 kg	

ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ

РЕШЕТКИ И ПРОТИВНИ

		
TLG01	TLG02	TLG03
GN 1/1 ТЕФЛОНОВАЯ РЕШЕТКА НА 8 КУР	GN 1/1 ТЕФЛОНОВАЯ РЕШЕТКА ДЛЯ РЕБРЫШЕК	GN 1/1 РЕШЕТКА ДЛЯ ШАМПУРОВ
		
TLG04	TLG05	TLG06
GN 1/1 ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПЛИТА	GN 1/1 РИФЛЕНАЯ ЖАРОЧНАЯ ПЛИТА	GN 1/1 РЕШЕТКА ДЛЯ ЖАРКИ
		
TLG08		
GN 1/1 РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ		

ПЕКАРСКАЯ ЛИНИЯ

РЕШЕТКИ И ПРОТИВНИ

		
CCB01	CCB02	CCB03
600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ С 5 КАНАЛАМИ	600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ	600X400 АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ
		
CCB04	CCB05	CCB06
600X400 ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ	600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ	600X400 ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА

ЛИНИЯ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ

РЕШЕТКИ И ПРОТИВНИ

		
CCB01	CCB02	
600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ С 5 КАНАЛАМИ	600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ	
		
CCB03	CCB04	CCB05
600X400 АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ	600X400 ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ	600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ
		
CCB06	GGC01	GGC02
600X400 ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА	460X340 АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ	460X340 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ
		
GGC03	GGC04	
460X340 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ	460X340 ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА	

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



tatra.center