

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.**

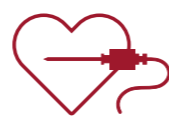
Панель управления позволяет работать быстро и интуитивно, выдерживает высокую температуру и интенсивную нагрузку.



## 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, мощных 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



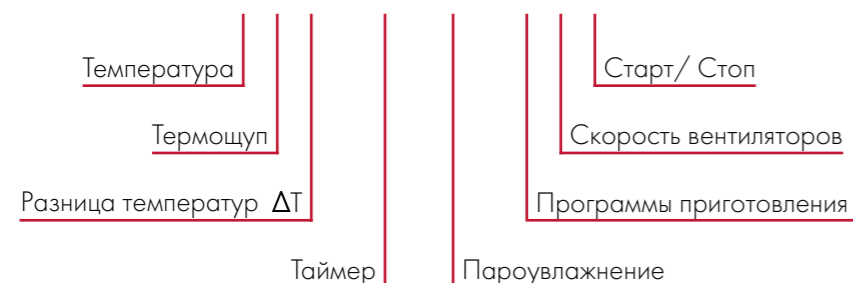
TC05M1L

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

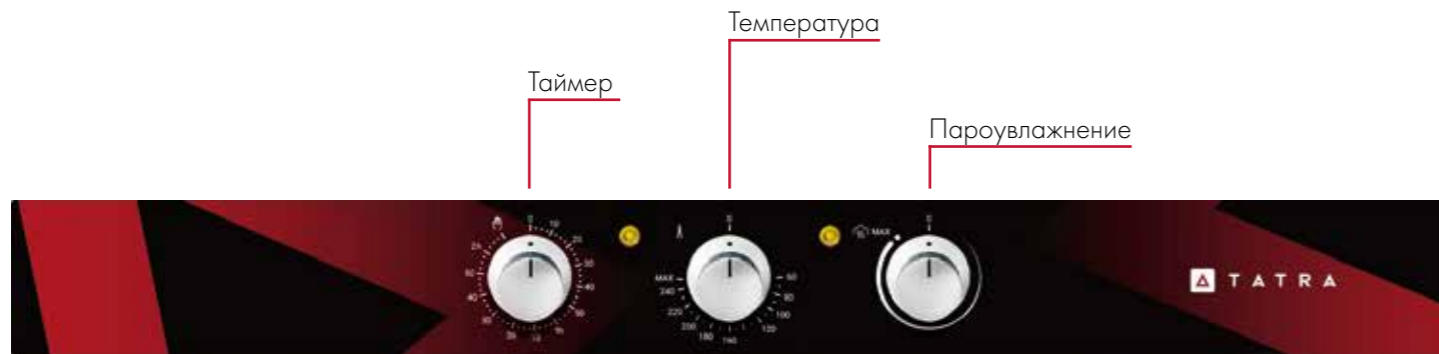
Серийно | ◆ | Опционально | ◇ | Недоступно | -

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	
Термошуп	-			
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

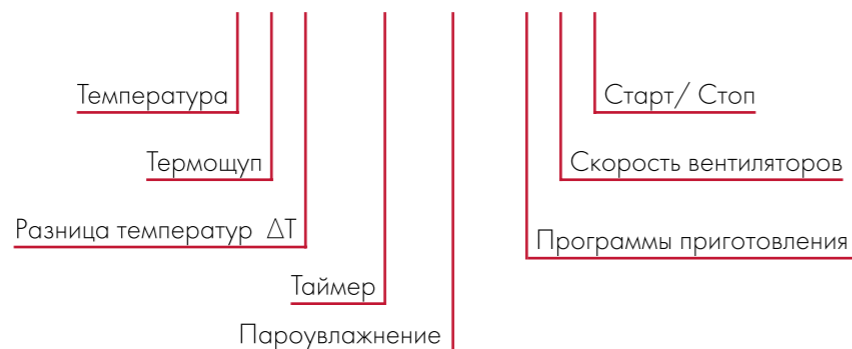
## ТЕХНОЛОГИИ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ СЕРИИ TPI С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

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 термошупом		-	-	-
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 пароконвектометров 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		◆
<b>СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ</b>		
Автоматическое охлаждение		◆
Автоматическая мойка		◇

### ПРИГОТОВЛЕНИЕ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ

Книга рецептов	99 программ	◆
Этапы приготовления в каждой программе	4	◆
Отложенный старт		◆
<b>РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ</b>		
Двунаправленные вентиляторы		◆
Регулировка скорости вентиляторов	2	◆
<b>БАШЕННАЯ СИСТЕМА</b>		
Установка пароконвектометров друг на друга		◇
Установка на расстоечный шкаф		◇
Установка на подставку		◇
<b>РЕГУЛИРОВКА ЗАСЛОНКИ ВЫТЯЖНОЙ ТРУБЫ</b>		
Вручную		◆

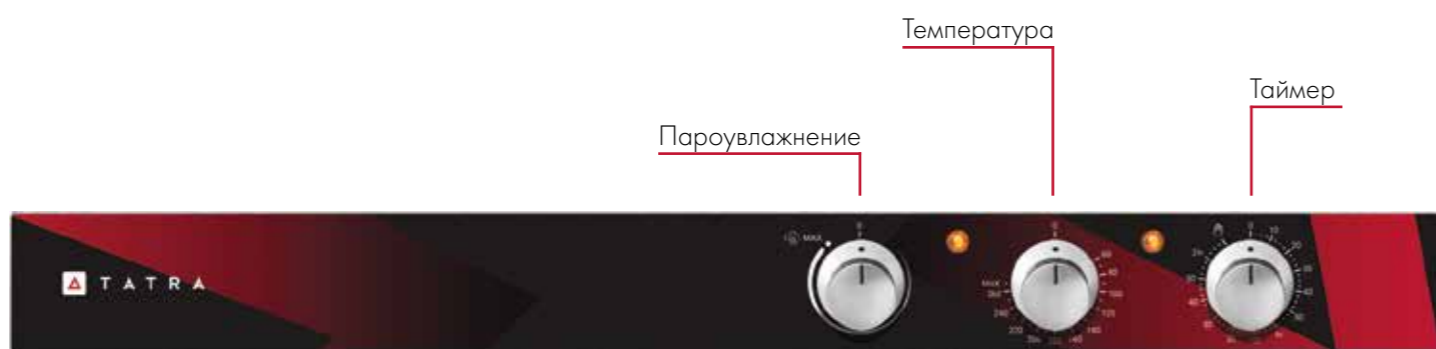
### ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ

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		
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

## ТЕХНОЛОГИИ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ СЕРИИ ТС С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

Серийно | ◆ | Опционально | ◇ | Недоступно | -

<b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ</b>		
Конвекция	30°C - 280°C	◆
Комбинированный режим	30°C - 230°C	◆
Пар	35°C - 130°C	◆
Приготовление с термошупом		-
Приготовление в режиме Delta T		-
<b>СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ</b>		
Автоматическое охлаждение		-
Автоматическая мойка		-
<b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ</b>		
Книга рецептов		-
Этапы приготовления в каждой программе		-
Отложенный старт		-
<b>РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ</b>		
Двунаправленные вентиляторы		◆
Регулировка скорости вентиляторов		-
<b>БАШЕННАЯ СИСТЕМА</b>		
Установка пароконвектометров друг на друга		◇
Установка на расстоечный шкаф		◇
Установка на подставку		◇
<b>РЕГУЛИРОВКА ЗАСЛОНКИ ВЫТЯЖНОЙ ТРУБЫ</b>		
Вручную		◆
<b>ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ</b>		
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

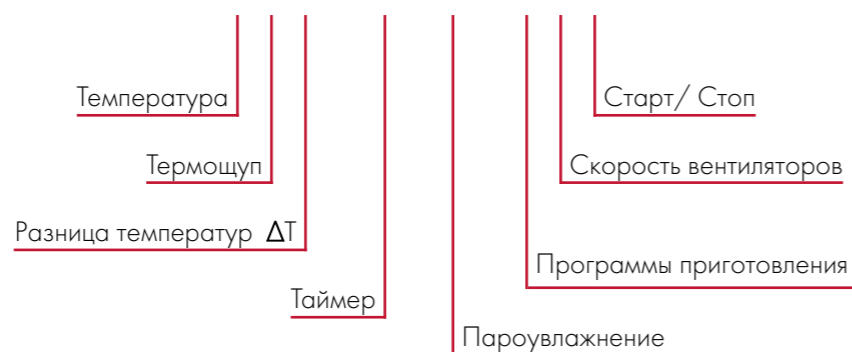
Компания **TATRA** разработала **ПЕКАРСКУЮ ЛИНИЮ** – полную серию профессиональных пароконвектоматов, предназначенных для использования в кондитерских, пекарнях, ресторанах, отелях, супермаркетах, барах и закусочных.



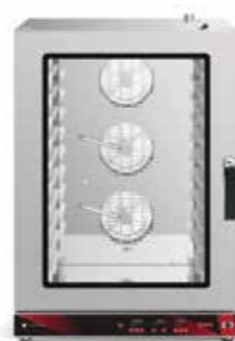
TB06D2CL



## Пекарские пароконвектоматы серии ТВ с электронной панелью управления



**TBO6D20L  
TBO6D2CL**



**TB10D20L  
TB10D2CL**

Модель	TBO6D20L TBO6D2CL	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

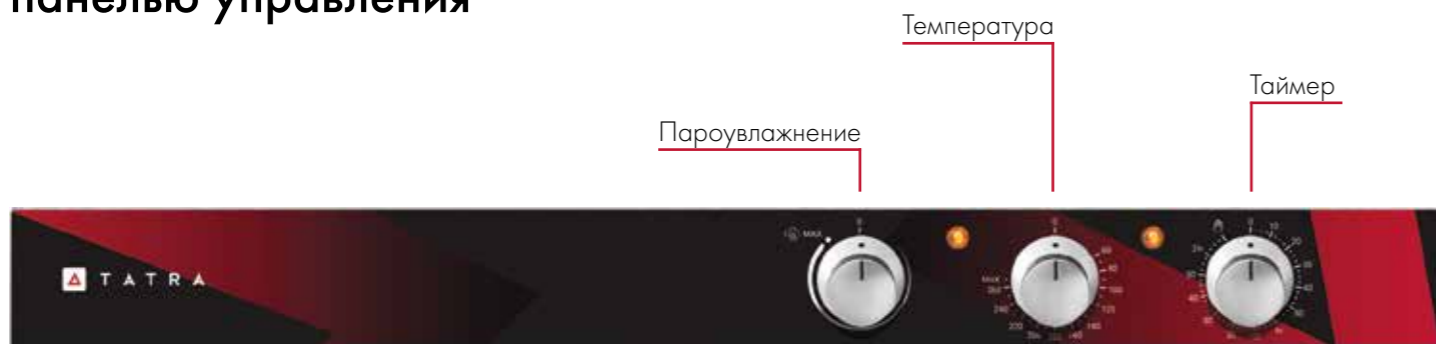
## ТЕХНОЛОГИИ ПЕКАРСКИХ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ СЕРИИ ТВ С ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

Серийно | ◆ | Опционально | ◇ | Недоступно | -

<b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ</b>		
Конвекция	30°C - 260°C	◆
Комбинированный режим	30°C - 230°C	◆
Пар	35°C - 130°C	◆
Приготовление с термощупом		◇
Приготовление в режиме Delta T		◇
<b>СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ</b>		
Автоматическое охлаждение		◆
Автоматическая мойка		◇
<b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ</b>		
Книга рецептов	99 программ	◆
Этапы приготовления в каждой программе	4	◆
Отложенный старт		◆
<b>РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ</b>		
Двунаправленные вентиляторы		◆
Регулировка скорости вентиляторов	2	◆
<b>БАШЕННАЯ СИСТЕМА</b>		
Установка пароконвектома тов друг на друга		◇
Установка на расстоечный шкаф		◇
Установка на подставку		◇
<b>РЕГУЛИРОВКА ЗАСЛОНКИ ВЫТЯЖНОЙ ТРУБЫ</b>		
Вручную		◆
<b>ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ</b>		
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 пароконвектомы серии ТВ с электромеханической панелью управления



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

## ТЕХНОЛОГИИ ПЕКАРСКИХ ПАРОКОНВЕКТОМОВ 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 термошупом		-
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 пароконвектометров 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.



TO46DIHS

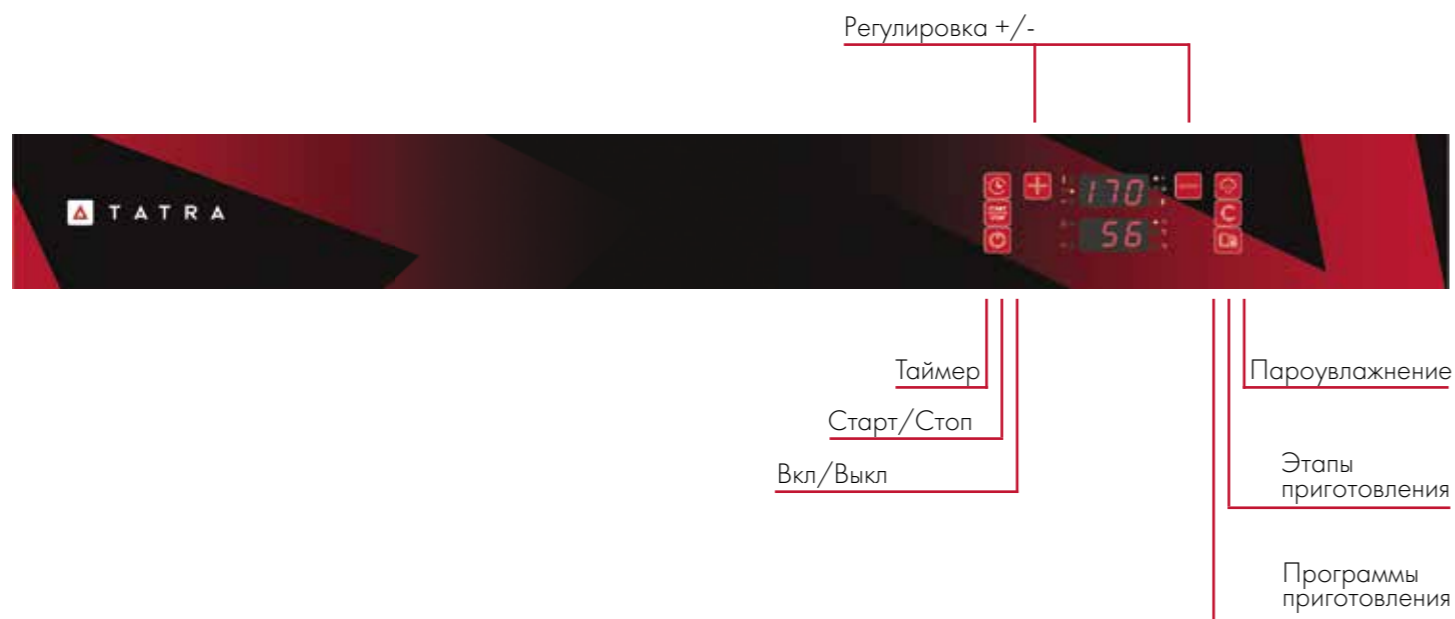


TO44DIHS





## 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

## ТЕХНОЛОГИИ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ СЕРИИ ТО С ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

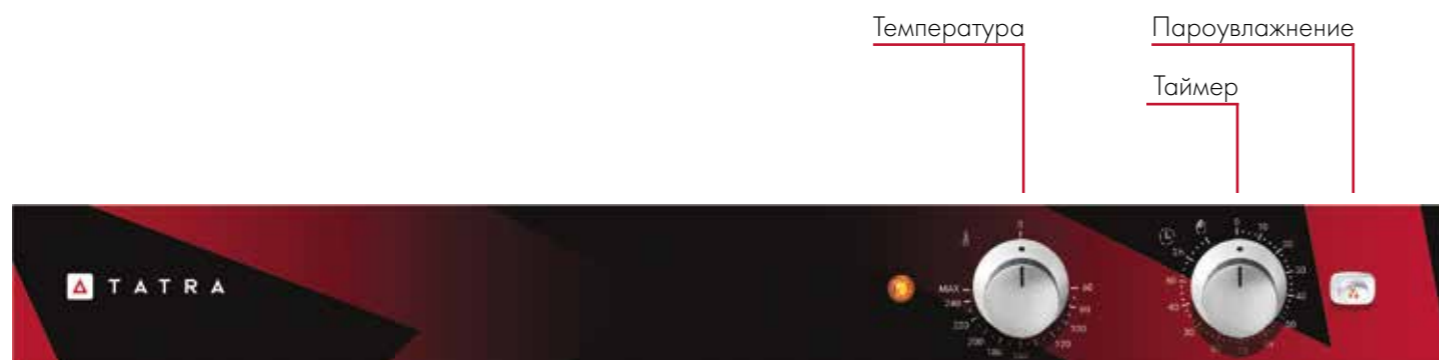
Серийно | ◆ | Опционально | ◇ | Недоступно | -

<b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ</b>		
Конвекция	30°C - 260°C	◆
Комбинированный режим	90°C - 230°C	◆
<b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ</b>		
Книга рецептов	99 программ	◆
Этапы приготовления в каждой программе	3	◆
<b>РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ</b>		
Двунаправленные вентиляторы		◆
Регулировка скорости вентиляторов		-
<b>БАШЕННАЯ СИСТЕМА</b>		
Установка печей друг на друга		◇
Установка на расстоечный шкаф		◇
Установка на подставку		◇
<b>ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ И ХАРАКТЕРИСТИКИ</b>		
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



TR06D2CL

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

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



**TLP1**

ТЕРМОЦУП



**TLMK02**

КОПТИЛЬНЯ УНИВЕРСАЛЬНАЯ



**ASSH01**

ДУШИРУЮЩЕЕ УСТРОЙСТВО



**ASWP01**

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**

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



**RS7567H8S**



**RS7567H6S**



**RS8677H8X**



**RS8677H8S**

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



**RS8677H7X**



**RS8677H7S**



**RS8677H5S**



**RS8677H1S**

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

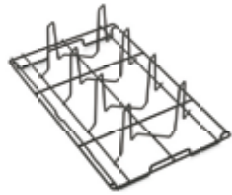
**RTR20S**

**RTR16S**

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



**ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ**  
РЕШЕТКИ И ПРОТИВНИ



**TLG01**

GN 1/1 ТЕФЛОНОВАЯ РЕШЕТКА НА 8 КУР



**TLG02**

GN 1/1 ТЕФЛОНОВАЯ РЕШЕТКА ДЛЯ РЕБРЫШЕК



**TLG03**

GN 1/1 РЕШЕТКА ДЛЯ ШАМПУРОВ



**TLG04**

GN 1/1 ГЛАДКАЯ ЖАРОЧНАЯ ПЛИТА



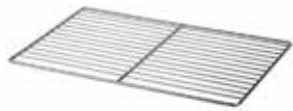
**TLG05**

GN 1/1 РИФЛЕНАЯ ЖАРОЧНАЯ ПЛИТА



**TLG06**

GN 1/1 РЕШЕТКА ДЛЯ ЖАРКИ



**TLG08**

GN 1/1 РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

**ПЕКАРСКАЯ ЛИНИЯ**  
РЕШЕТКИ И ПРОТИВНИ



**CCB01**

600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ С 5 КАНАЛАМИ



**CCB02**

600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



**CCB03**

600X400 АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



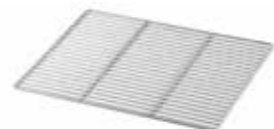
**CCB04**

600X400 ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



**CCB05**

600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



**CCB06**

600X400 ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА

**ЛИНИЯ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ**  
РЕШЕТКИ И ПРОТИВНИ



**CCB01**

600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ С 5 КАНАЛАМИ



**CCB02**

600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



**CCB03**

600X400 АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



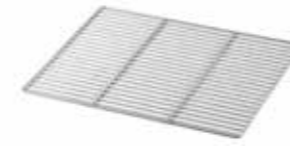
**CCB04**

600X400 ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



**CCB05**

600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



**CCB06**

600X400 ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА



**GGC01**

460X340 АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



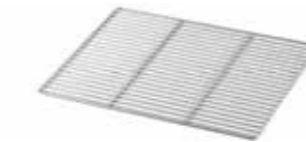
**GGC02**

460X340 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



**GGC03**

460X340 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ АЛЮМИНИЕВЫЙ ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



**GGC04**

460X340 ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА







tatra.center