

ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ И КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ



TATRA









ТЕХНОЛОГИИ НАШИХ ПАРОКОНВЕРТОМАТОВ И ПЕЧЕЙ



БЫСТРЫЙ НАГРЕВ

Рекордно быстрое время нагрева.

Благодаря усовершенствованной системе электрических нагревательных элементов 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 подачу 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 ПАРОКОНВЕРТОМАТОВ И ПЕЧЕЙ



ЛЕГКОЕ УПРАВЛЕНИЕ

**Простое, оперативное,
эргономичное и
многофункциональное
управление.**

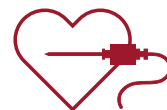
Панель управления позволяет работать быстро и интуитивно, выдерживает высокую температуру и интенсивную нагрузку.



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.

Оптимальное использование кухонного пространства.



СИСТЕМА ПЕРЕНАВЕШИВАНИЯ ДВЕРИ

**Оптимизация рабочего
пространства.**

Система перенавешивания двери позволяет открывать дверь также слева направо для удобства и более практичного использования рабочего пространства (заводская опция).





ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ





РЕСТОРАНЫ



ОТЕЛИ



КЕЙТЕРИНГ



СУПЕРМАРКЕТЫ



КУЛИНАРИИ



СТОЛОВЫЕ



TC05M1L

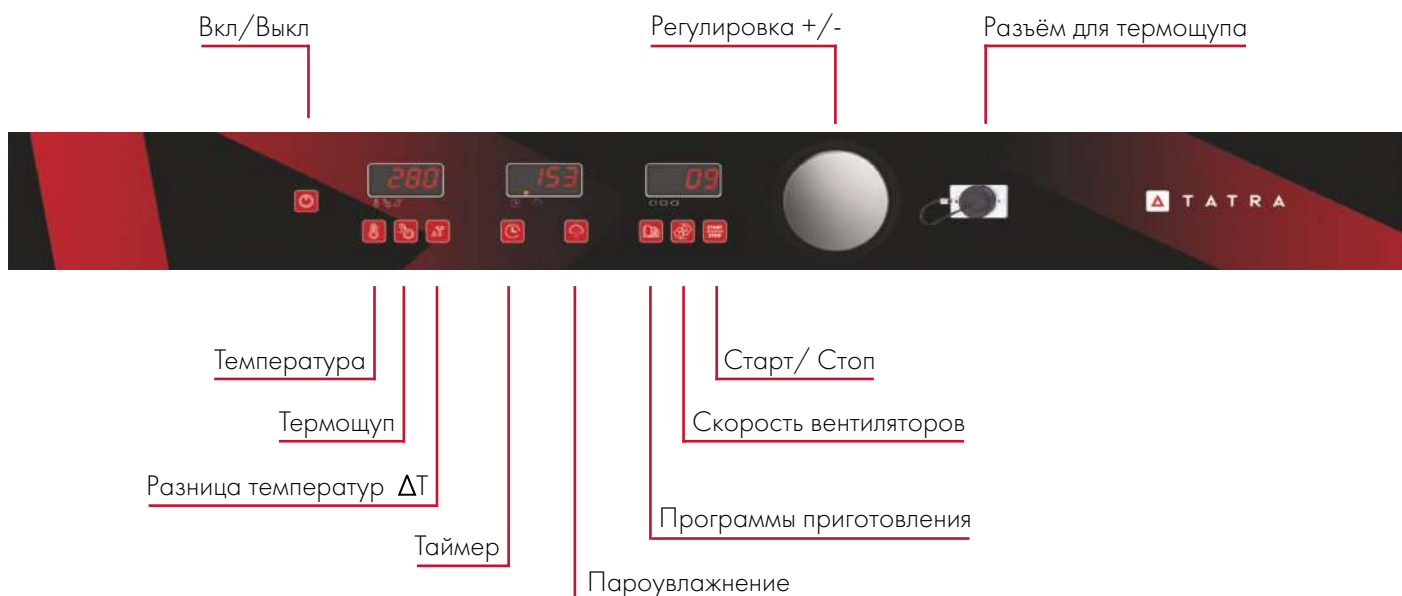
TC07D2CL

TATRA представляет
ГАСТРОНОМИЧЕСКУЮ ЛИНИЮ

- полную серию профессиональных пароконвектоматов, предназначенных для предприятий общественного питания, ресторанов, отелей, продуктовых магазинов, супермаркетов.



ПАРОКОНВЕРТОМАТЫ 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	230

ТЕХНОЛОГИИ И ФУНКЦИИ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ СЕРИИ TPI С ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

Серийно: ◆
 Опционально: ◇
 Недоступно: -

		TPI 05 D.V	TPI 07-12 DC.V	TPI 20 DC.2V
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				
Программы приготовления	99 программ	◆	◆	◆
Этапы приготовления в каждой программе	4 этапа	◆	◆	◆
Отложенный старт		-	◆	◆
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ				
Двунаправленные вентиляторы		◆	◆	◆
Регулировка скорости вентиляторов	2 скорости	-	◆	◆
БАШЕННАЯ СИСТЕМА				
Установка пароконвектомаТов друг на друга		◇	◇	-
Установка на расТоечный 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		◆	◆	◆



ПАРОКОНВЕРТОМАТЫ 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	230

ТЕХНОЛОГИИ И ФУНКЦИИ 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				
Программы приготовления		-	-	-
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		◆	◆	◆



ПАРОКОНВЕРТОМАТЫ СЕРИИ ТС 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

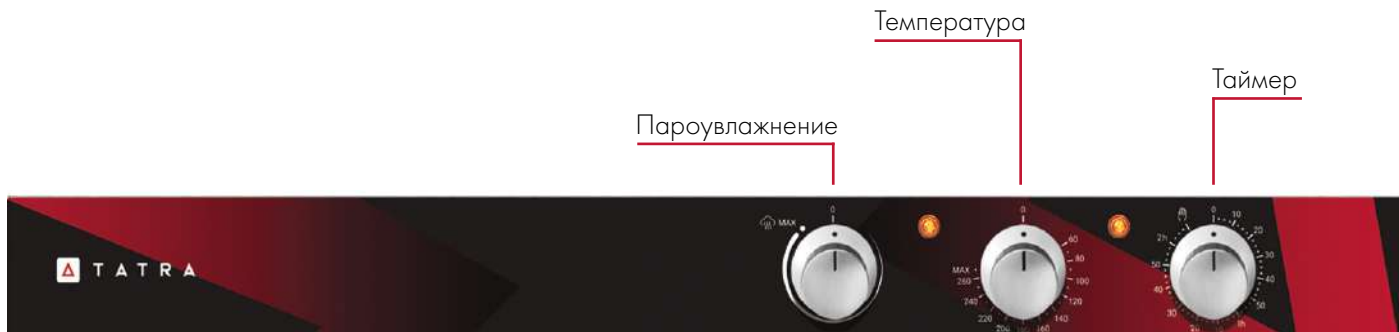
ТЕХНОЛОГИИ И ФУНКЦИИ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ СЕРИИ TC С ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

Серийно: ◆
 Опционально: ◇
 Недоступно: -

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ		TC05-07-12D20L	TC05-07-12D2CL
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			
Программы приготовления	99 программ	◆	◆
Этапы приготовления в каждой программе	4 этапа	◆	◆
Отложенный старт		◆	◆
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ			
Двунаправленные вентиляторы		◆	◆
Регулировка скорости вентиляторов	2 скорости	◆	◆
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		◆	◆



ПАРОКОНВЕРТОМАТЫ 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		
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 И ФУНКЦИИ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ СЕРИИ TC С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

Серийно: ◆
 Опционально: ◇
 Недоступно: -

		TC05-07-12M1L
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		
Программы приготовления		-
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		◆





ПЕКАРСКАЯ ЛИНИЯ





ПЕКАРНИ



КОНДИТЕРСКИЕ



**РЕСТОРАНЫ
ОТЕЛИ**



КАФЕ



СУПЕРМАРКЕТЫ



ЗАКУСОЧНЫЕ



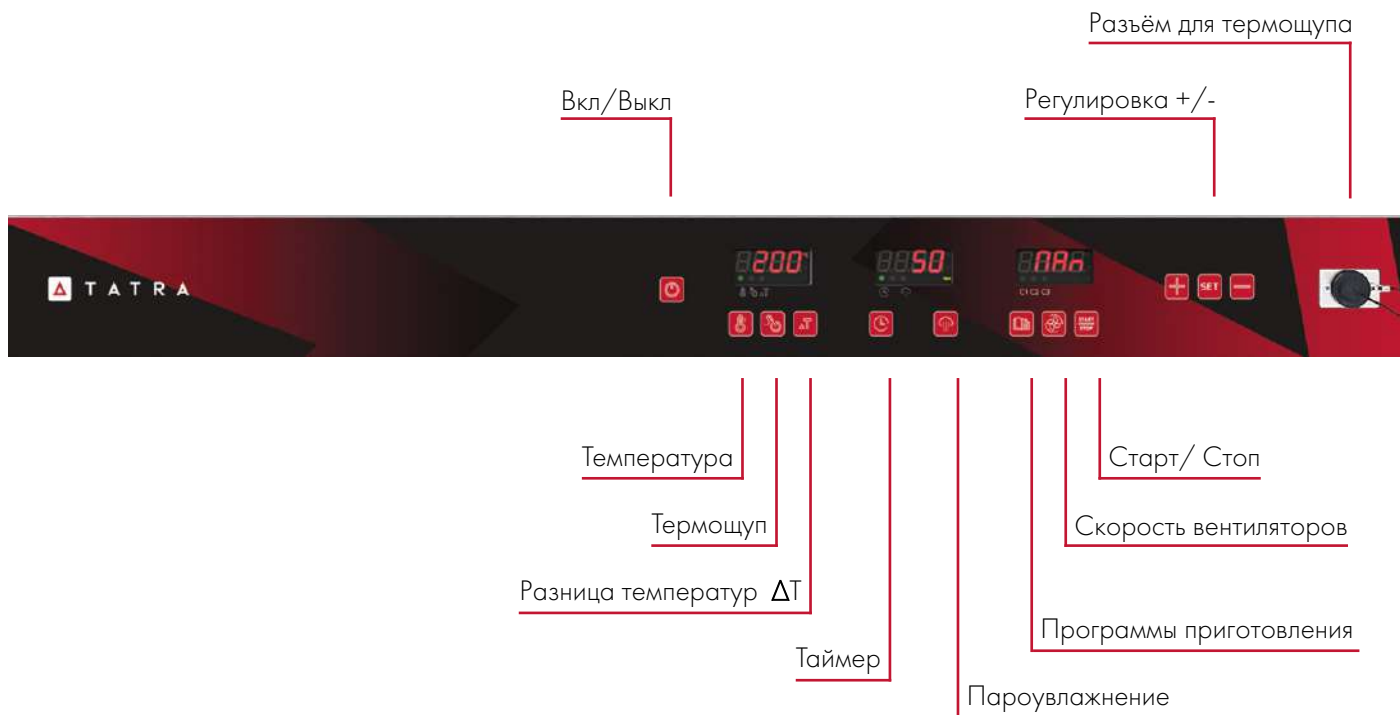
TB10D2CL

TATRA представляет **ПЕКАРСКУЮ ЛИНИЮ** - полную серию профессиональных пароконвертоматов, предназначенных для использования в кондитерских, пекарнях, ресторанах, отелях, супермаркетах, барах и закусочных.



TB06D2CL

ПЕКАРСКИЕ ПАРОКОНВЕРТОМАТЫ 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 И ФУНКЦИИ ПЕКАРСКИХ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ СЕРИИ ТВ С ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

Серийно: ◆
Опционально: ◇
Недоступно: -

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ		ТВ06-10D20L	ТВ06-10D2CL
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			
Программы приготовления	99 программ	◆	◆
Этапы приготовления в каждой программе	4 этапа	◆	◆
Отложенный старт		◆	◆
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ			
Двунаправленные вентиляторы		◆	◆
Регулировка скорости вентиляторов	2 скорости	◆	◆
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 ПАРОКОНВЕРТОМАТЫ СЕРИИ ТВ С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ



Модель	ТВ06М1L	ТВ10М1L
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 И ФУНКЦИИ ПЕКАРСКИХ ПАРОКОНВЕРТОМАТОВ СЕРИИ ТВ С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

Серийно: ◆
Опционально: ◇
Недоступно: -

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ		ТВ06-10M1L
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		
Программы приготовления		-
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

TATRA представляет линейку компактных профессиональных **КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ** для персонала, работающего на кухнях быстрого питания и нуждающегося в чрезвычайной практичности. Конвекционные печи обеспечивающие 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

Регулировка +/-



Таймер

Старт/Стоп

Вкл/Выкл

Пароувлажнение

Этапы приготовления

Программы приготовления



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 И ФУНКЦИИ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ СЕРИИ TO С ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

Серийно: ◆
 Опционально: ◇
 Недоступно: -

		TO44-46DHS
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ		
Конвекция	30°C - 260°C	◆
Комбинированный режим	90°C - 230°C	◆
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ		
Программы приготовления	99 программ	◆
Этапы приготовления в каждой программе	3 этапа	◆
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

Температура

Пароувлажнение

Таймер



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 И ФУНКЦИИ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ СЕРИИ TO С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

Серийно: ◆
 Опционально: ◇
 Недоступно: -

ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ		TO44MS	TO44-46MHS	TO46MHS
Конвекция	30°C - 280°C	◆	◆	◆
Комбинированный режим	90°C - 230°C	-	◆	◆
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ				
Программы приготовления		-	-	-
Этапы приготовления в каждой программе		-	-	-
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ				
Двухнаправленные 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	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

TB06D2CL



Температура

Вкл/Выкл

TR12TB



Модель	TR8TOS	TR8TO	TR12TB
Совместимость с печами	TO44	TO46	TB - TC
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 ПАРОКОНВЕРТОМАТОВ И ПЕЧЕЙ

KG86W	ЗОНТ ВЫТЯЖНОЙ
Совместимость	ТС - ТВ
Сиситема конденсации	ВОДЯНАЯ
Оснащение	2 съёмных и моющихся фильтра из нержавеющей стали 2-х скоросной двигатель
Мощность (кВт)	0,3
Напряжение (В)	230
Габариты	867 x 852 x 323



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 ПАРОКОНВЕРТОМАТОВ 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 ПАРОКОНВЕРТОМАТОВ И ПЕЧЕЙ



	RS5660H8X	RS5660H8S	RS5660H6S	RS7567H8X
Совместимость	TO44	TO44	TO44	TO46
Направляющие	-	6 x 460 x 340 + GN 2/3	6 x 460 x 340 + 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	TO46	TO46	TC05 - TB07 - TB06	TC05 - TC07 - TB06
Направляющие	6 x 600 x 400 + GN 1/1	4 x 600 x 400 + GN 1/1	-	7 x 600 x 400 + 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



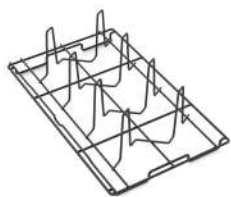
	RS8677H7X	RS8677H7S	RS8677H5S	RS8677H2S
Совместимость	TC12 - TB10	TC12 - TB10	TC05 - TC07 - TC12 - TB06 - TB10	TC05 - TC07 - TC12 - TB06 - TB10
Направляющие	-	6 x 600 x 400 + GN 1/1	3 x 600 x 400 + GN 1/1	-
Расстояние между направляющими (мм)	-	80	80	-
Габариты (мм)	865 x 770 x 700	865 x 770 x 700	865 x 770 x 500	865 x 770 x 170
Вес (кг)	15,6	24,6	22,6	12

	TR20S	TR16S
Совместимость	TPI 20 - TPI 16	TPI 20 - TPI 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	25



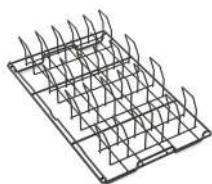
ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ

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



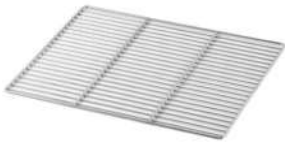
CCB04

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

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





tatra.center