

# 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**

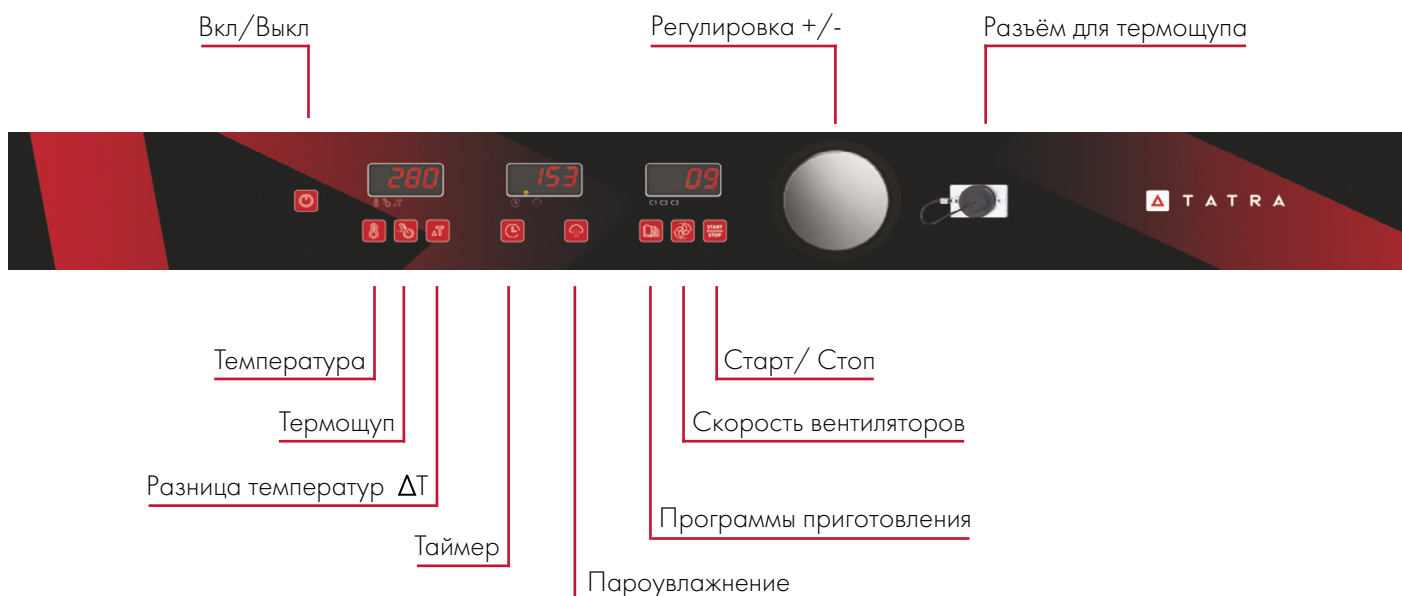
**TATRA** представляет  
**ГАСТРОНОМИЧЕСКУЮ ЛИНИЮ**

- 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
<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>				
Программы приготовления	99 программ	◆	◆	◆
Этапы приготовления в каждой программе	4 этапа	◆	◆	◆
Отложенный старт		-	◆	◆
<b>РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ</b>				
Двунаправленные вентиляторы		◆	◆	◆
Регулировка скорости вентиляторов	2 скорости	-	◆	◆
<b>БАШЕННАЯ СИСТЕМА</b>				
Установка пароконвектомаТов друг на друга		◇	◇	-
Установка на расТоечный шкаф		◇	◇	-
Установка на подставку		◇	◇	-
<b>РЕГУЛИРОВКА ЗАСЛОНКИ ВЫТЯЖНОЙ ТРУБЫ</b>				
Всегда открыта		◆	◆	
Кнопкой на панели управления				◆
<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		◆	◆	◆





# ПАРОКОНВЕРТОМАТЫ СЕРИИ ТРІ 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		-	-	-
<b>СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ</b>				
Автоматическое охлаждение		-	-	-
Автоматическая мойка		-	-	-
<b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ</b>				
Программы приготовления		-	-	-
Этапы приготовления в каждой программе		-	-	-
Отложенный старт		-	-	-
<b>РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ</b>				
Двунаправленные вентиляторы		◆	◆	◆
Регулировка скорости вентиляторов		-	-	-
<b>БАШЕННАЯ СИСТЕМА</b>				
Установка пароконвектома тов друг на друга		◇	◇	-
Установка на расстоечный шкаф		◇	◇	-
Установка на подставку		◇	◇	-
<b>РЕГУЛИРОВКА ЗАСЛОНКИ ВЫТЯЖНОЙ ТРУБЫ</b>				
Всегда открыта		◆	◆	◆
<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		◆	◆	◆





# 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

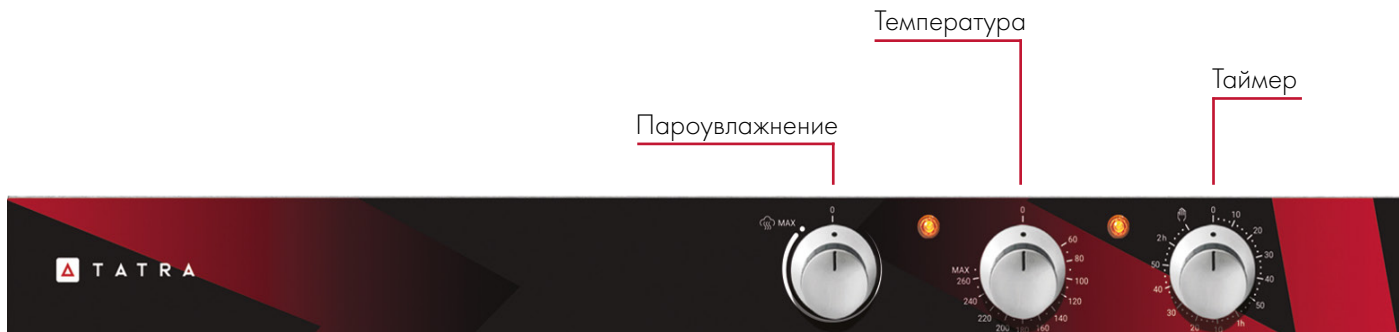
Серийно: ◆  
 Опционально: ◇  
 Недоступно: -

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





# 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		
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 И ФУНКЦИИ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ СЕРИИ TC С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

Серийно: ◆  
 Опционально: ◇  
 Недоступно: -

		TC05-07-12M1L
<b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ</b>		
Конвекция	30°C - 280°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>		
Программы приготовления		-
Этапы приготовления в каждой программе		-
Отложенный старт		-
<b>РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ</b>		
Двунаправленные вентиляторы		◆
Регулировка скорости вентиляторов		-
<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	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**



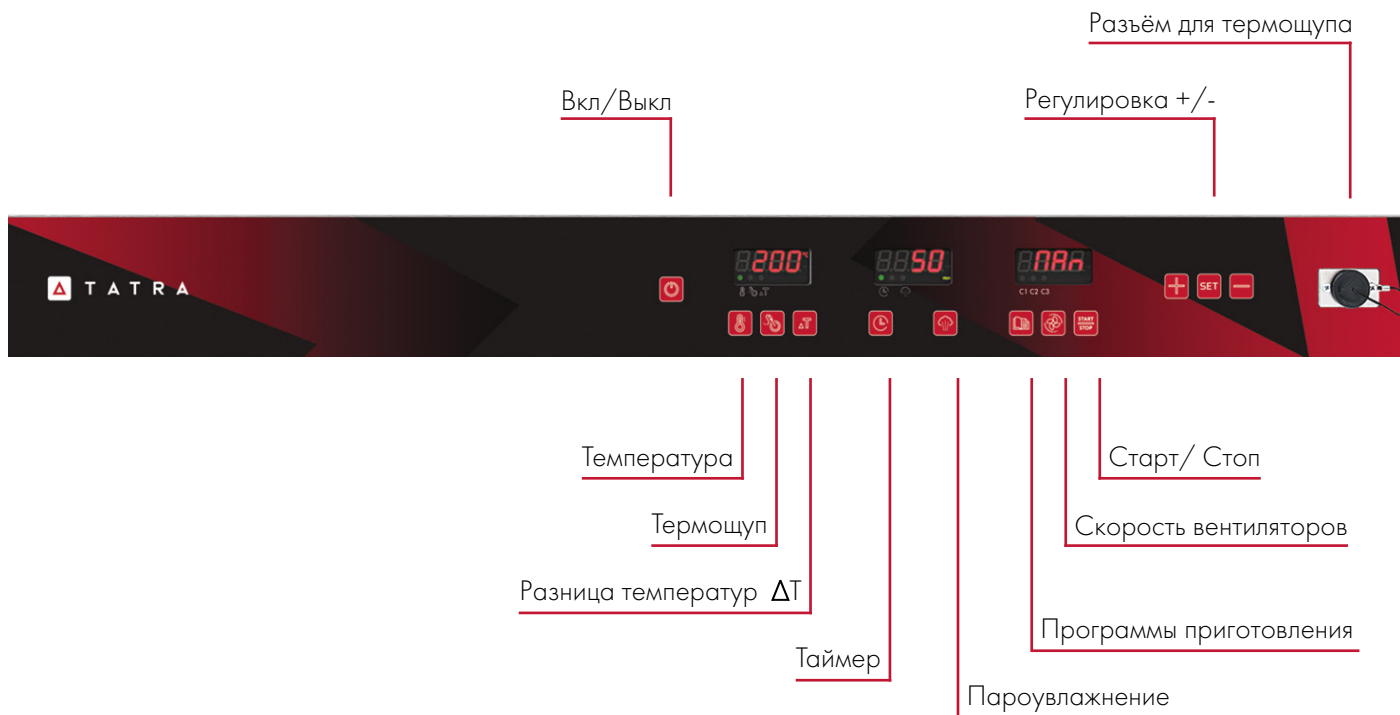
**TB10D2CL**

**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



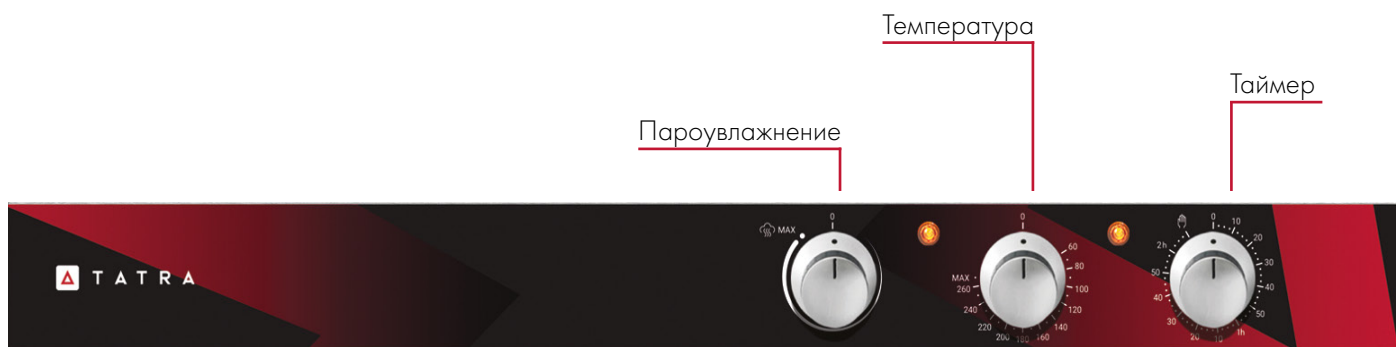
# ТЕХНОЛОГИИ И ФУНКЦИИ ПЕКАРСКИХ ПАРОКОНВЕКТОМАТОВ СЕРИИ ТВ С ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

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		◇	◇
<b>СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ</b>			
Автоматическое охлаждение		◆	◆
Автоматическая мойка		-	◆
<b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ</b>			
Программы приготовления	99 программ	◆	◆
Этапы приготовления в каждой программе	4 этапа	◆	◆
Отложенный старт		◆	◆
<b>РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ</b>			
Двунаправленные вентиляторы		◆	◆
Регулировка скорости вентиляторов	2 скорости	◆	◆
<b>БАШЕННАЯ СИСТЕМА</b>			
Установка пароконвектоматов 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 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		-
<b>СПЕЦИАЛЬНЫЕ ЦИКЛЫ</b>		
Автоматическое охлаждение		-
Автоматическая мойка		-
<b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ</b>		
Программы приготовления		-
Этапы приготовления в каждой программе		-
Отложенный старт		-
<b>РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ</b>		
Двунаправленные вентиляторы		◆
Регулировка скорости вентиляторов		-
<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	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

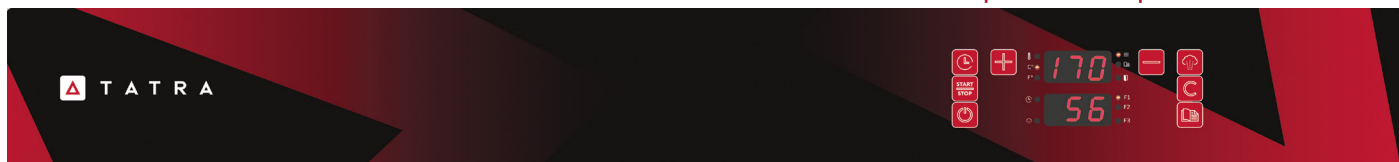


TO44DIHS



# 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
<b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ</b>		
Конвекция	30°C - 260°C	◆
Комбинированный режим	90°C - 230°C	◆
<b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ</b>		
Программы приготовления	99 программ	◆
Этапы приготовления в каждой программе	3 этапа	◆
<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

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: -

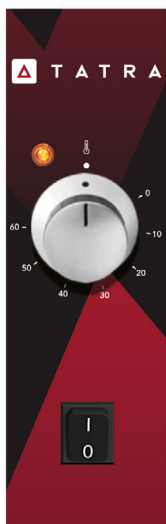
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ		TO44MS	TO44-46MHS	TO46MHS
Конвекция	30°C - 280°C	◆	◆	◆
Комбинированный режим	90°C - 230°C	-	◆	◆
ПРИГОТОВЛЕНИЕ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ				
Программы приготовления		-	-	-
Этапы приготовления в каждой программе		-	-	-
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В КАМЕРЕ				
Двухнаправленные вентиляторы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



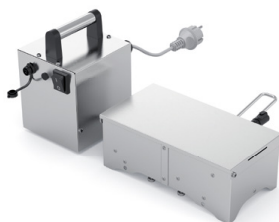
# ▲ АКСЕССУАРЫ ДЛЯ ПАРОКОНВЕРТОМАТОВ И ПЕЧЕЙ

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



	<b>RS5660H8X</b>	<b>RS5660H8S</b>	<b>RS5660H6S</b>	<b>RS7567H8X</b>
<b>Совместимость</b>	TO44	TO44	TO44	TO46
<b>Направляющие</b>	-	6 x 460 x 340 + GN 2/3	6 x 460 x 340 + 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



	<b>RS7567H8S</b>	<b>RS7567H6S</b>	<b>RS8677H8X</b>	<b>RS8677H8S</b>
<b>Совместимость</b>	TO46	TO46	TC05 - TB07 - TB06	TC05 - TC07 - TB06
<b>Направляющие</b>	6 x 600 x 400 + GN 1/1	4 x 600 x 400 + GN 1/1	-	7 x 600 x 400 + 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



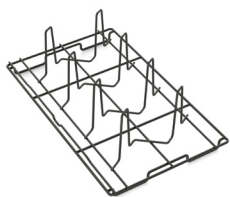
	<b>RS8677H7X</b>	<b>RS8677H7S</b>	<b>RS8677H5S</b>	<b>RS8677H2S</b>
<b>Совместимость</b>	TC12 - TB10	TC12 - TB10	TC05 - TC07 - TC12 - TB06 - TB10	TC05 - TC07 - TC12 - TB06 - TB10
<b>Направляющие</b>	-	6 x 600 x 400 + GN 1/1	3 x 600 x 400 + GN 1/1	-
<b>Расстояние между направляющими (мм)</b>	-	80	80	-
<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

	<b>TR20S</b>	<b>TR16S</b>
<b>Совместимость</b>	TPI 20 - TPI 16	TPI 20 - TPI 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	25



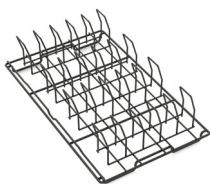
## ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ

### РЕШЕТКИ И ПРОТИВНИ



**TLG01**

GN 1/1 ТЕФЛОНОВАЯ РЕШЕТКА НА  
8 КУР



**TLG02**

GN 1/1 ТЕФЛОНОВАЯ РЕШЕТКА ДЛЯ  
РЕБРЫШЕК



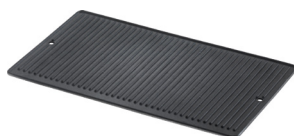
**TLG03**

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

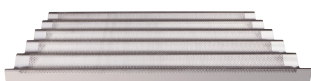


**TLG08**

GN 1/1 РЕШЕТКА ИЗ НЕРЖ. СТАЛИ

## ПЕКАРСКАЯ ЛИНИЯ

### РЕШЕТКИ И ПРОТИВНИ



**ССВ01**

600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ  
АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ С 5  
КАНАЛАМИ



**ССВ02**

600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ  
АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



**ССВ03**

600X400 АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



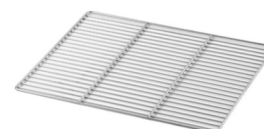
**ССВ04**

600X400 ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



**ССВ05**

600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ  
ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



**ССВ06**

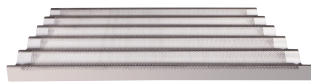
600X400 ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА





# ЛИНИЯ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ

## РЕШЕТКИ И ПРОТИВНИ



**CCB01**

600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ  
АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ С 5  
КАНАЛАМИ



**CCB02**

600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ  
АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



**CCB03**

600X400 АЛЮМИНИЕВЫЙ  
ПРОТИВЕНЬ



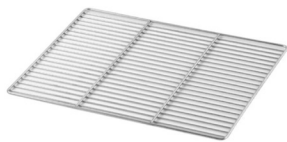
**CCB04**

600X400 ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



**CCB05**

600X400 ПЕРФОРИРОВАННЫЙ  
ТЕФЛОНОВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



**CCB06**

600X400 ХРОМИРОВАННАЯ РЕШЕТКА



**GGC01**

460X340 АЛЮМИНИЕВЫЙ ПРОТИВЕНЬ



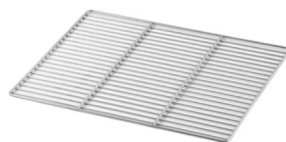
**GGC02**

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