# ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ И КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ

TATRA



2023







# 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**



**TC07D2CL**

**TC05M1L**

**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:** -

| **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** | | | | |
| 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** | | | | |
| 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 TC ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ









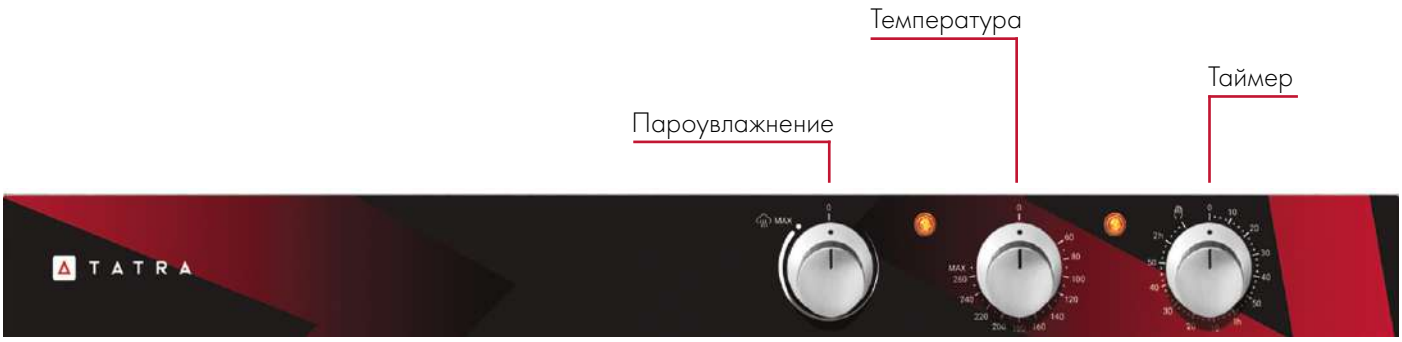

| Модель | TC05D20L<br>TC05D2CL | TC07D20L<br>TC07D2CL | TC12D20L<br>TC12D2CL |
|---|---|---|---|
| Количество уровней | 5 | 7 | 12 |
| Тип направляющих | GN 1/1 + 600 x 400 | | |
| Расстояние между направляющими (мм) | 70 | | |
| Термощуп | + | | |
| Автоматическая мойка | C – модель с автоматической 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 TC 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:** -

| **ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ** | | **TC05-07-12M1L** |
|---|---|---|
| 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 TB С ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ







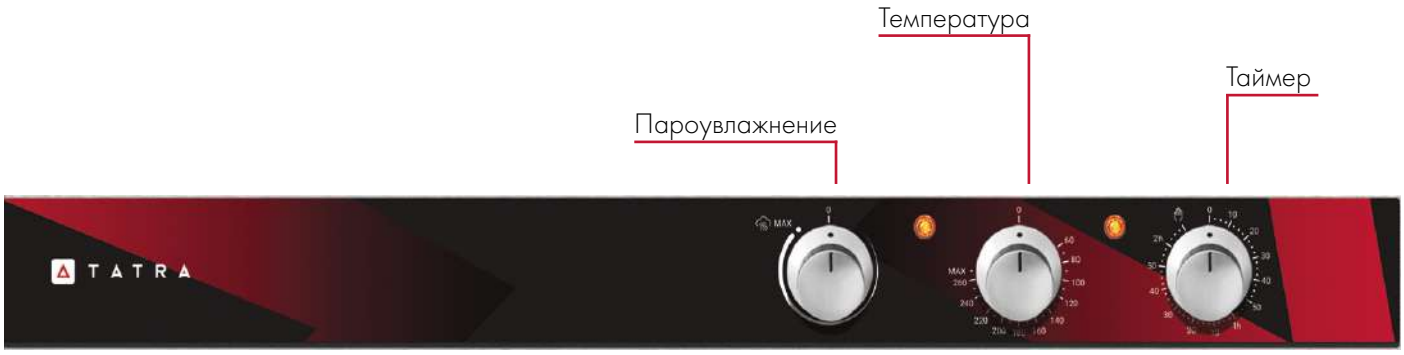

| Модель | TB06D20L<br>TB06D2CL | TB10D20L<br>TB10D2CL |
|---|---|---|
| Количество уровней | 6 | 10 |
| Тип направляющих | 600 x 400 | |
| Расстояние между направляющими (мм) | 80 | |
| Термощуп | опция | |
| Автоматическая мойка | C – модель с автоматической мойкой | |
| Количество вентиляторов | 2 | 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 TB С ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

**Серийно:** ◆
**Опционально:** ◇
**Недоступно:** -

| **ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ** | | **TB06-10D20L** | **TB06-10D2CL** |
|---|---|---|---|
| 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 TB С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ УСПРАВЛЕНИЯ








| Модель | TB06M1L | TB10M1L |
|---|---|---|
| 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 И ФУНКЦИИ ПЕКАРСКИХ ПАРОКОНВЕРТОМАТОВ СЕРИИ TB С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

**Серийно:** ◆
**Опционально:** ◇
**Недоступно:** -

| **ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ** | | **TB06-10M1L** |
|---|---|---|
| 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

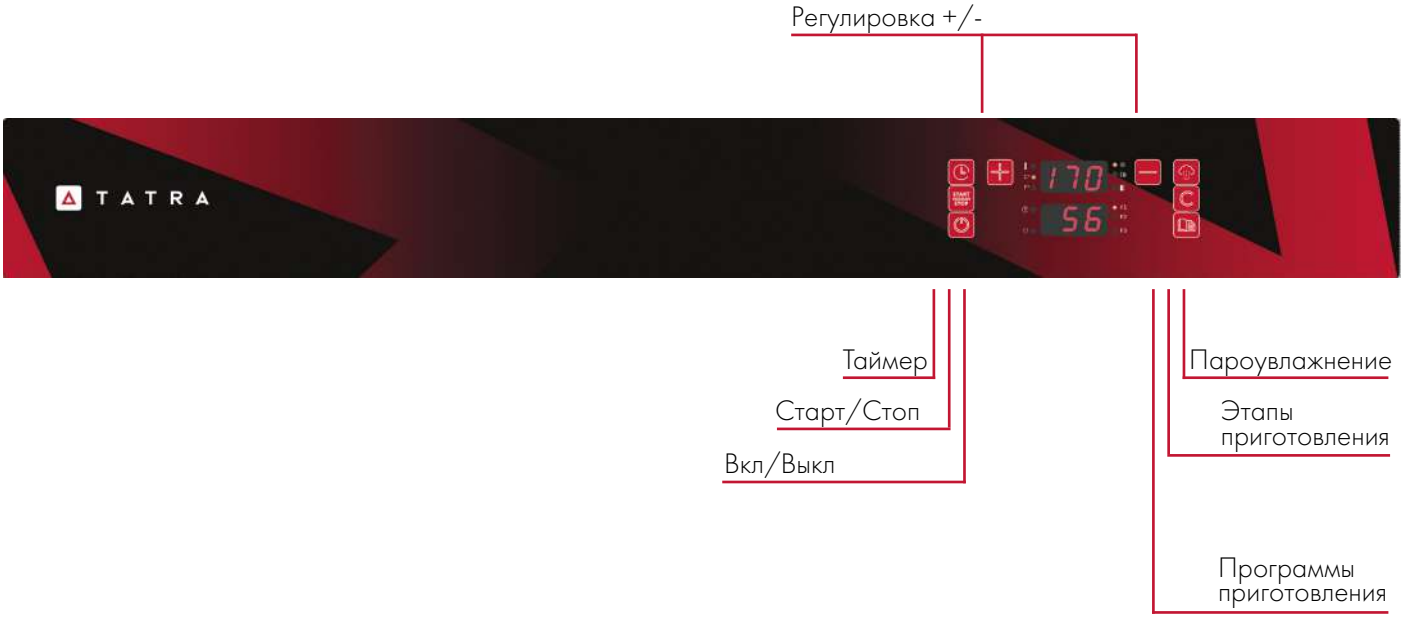
**TATRA** представляет линейку компактных профессиональных **КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ** для персонала, работающего на кухнях быстрого питания и нуждающегося в чрезвычайной практичности. Конвекционные печи обеспечивающие великолепное качество выпечки и наивысшую гибкость для занятого на кухне персонала в кондитерских, булочных, отелях, супермаркетах, кафе, барах-закусочных и минимаркетах.



TO46DIHS

TO44DIHS

# КОНВЕКЦИОННЫЕ ПЕЧИ СЕРИИ TO 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 И ФУНКЦИИ КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ СЕРИИ ТО С ЭЛЕКТРОННОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ

**Серийно:** ◆
**Опционально:** ◇
**Недоступно:** -

| **ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РУЧНОМ РЕЖИМЕ** | | **TO44-46DIHS** |
|---|---|---|
| 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 TO С ЭЛЕКТРОМЕХАНИЧЕСКОЙ ПАНЕЛЬЮ УПРАВЛЕНИЯ






| Модель | TO44MS | TO44MHS | TO46MHS | TO46MIHS |
|---|---|---|---|---|
| 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** | **TO46MIHS** |
|---|---|---|---|---|
| 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** | | | | |
| 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 | 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** | TC - TB |
| **Сиситема конденсации** | ВОДЯНАЯ |
| **Оснащение** | 2 съёмных и моющихся фильтра из нержавеющей стали<br>2-х скоросной двигатель |
| **Мощность (кВт)** | 0,3 |
| **Напряжение (В)** | 230 |
| **Габариты** | 867 x 852 x 323 |





**TLP1**

ТЕРМОЩУП



**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 TC - TB |
| **ASST02** | КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ TO46 |
| **ASST03** | КОМПЛЕКТ ДЛЯ УСТАНОВКИ ДРУГ НА ДРУГА КОНВЕКЦИОННЫХ ПЕЧЕЙ TO44 |



| | |
|---|---|
| **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 |



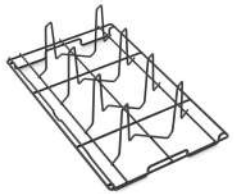



| | RS8677H7X | RS8677H7S | RS8677H5S | RS8677H2S |
|---|---|---|---|---|
| **Совместимость** | TC12 - TB10 | TC12 - TB10 | TC05 - TC07 - TC12 - TB06 - TB10 | TC05 - TC07 - TC12 - TB06 - TB10 |
| **Направляющие** | - | 6 x 600 x400 + GN 1/1 | 3 x 600 x400 + GN 1/1 | - |
| **Расстояние между направляющими (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 |

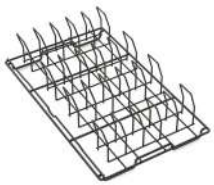


# ГАСТРОНОМИЧЕСКАЯ ЛИНИЯ
## РЕШЕТКИ И ПРОТИВНИ



**TLG01**

GN 1/1 ТЕФЛОНОВАЯ РЕШЕТКА НА 8 КУР



**TLG02**

GN 1/1 ТЕФЛОНОВАЯ РЕШЁТКА ДЛЯ РЕБРЫШЕК



**TLG03**

GN 1/1 РЕШЁТКА 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