



TATRA

# О бренде

Специалисты TATRA знают, как добиться высокого качества блюд, сократить издержки и обеспечить безопасность на предприятии. Воплощая эти знания в технологию, TATRA создает эффективные решения для Вашего бизнеса.

## Надежность



Инженеры TATRA на современных производственных линиях используют лучшие технологии, европейские комплектующие и качественные материалы.

## С заботой о клиенте



Мы поддерживаем склад запасных частей, обеспечиваем клиентов рекомендациями по монтажу и эффективной эксплуатации оборудования.

## Лучшее предложение



Специалисты TATRA тщательно выбирают партнеров, совершенствуют конструкции и внедряют новые технологии. Благодаря этому наши клиенты получают идеальное соотношение цены и качества.

## Пароконвектоматы и конвекционные печи

Инжекторные пароконвектоматы и конвекционные печи. Расстоечные шкафы 2

## Модульная тепловая линия 700 серии

Плиты, индукционные плиты, жарочные поверхности, фритюрницы, водяные грили, макаронovarки, котлы, сковороды опрокидываемые, базы холодильные и морозильные 28

## Модульная тепловая линия 900 серии

Плиты, жарочные поверхности, фритюрницы, макаронovarки, котлы, сковороды опрокидываемые 52

## Погружные термостаты

68

## Печи для пиццы

74

## Холодильное оборудование

Холодильные и морозильные шкафы, холодильные и морозильные столы, столы для пиццы, столы для салатов, витрины 82

## Посудомоечное оборудование

Фронтальные и купольные посудомоечные машины. Котломоечные машины 114

## Кассеты для посудомоечных машин

130

## Банкетные тележки

Тепловые и холодильные банкетные тележки 134

## Льдогенераторы

Льдогенераторы кубикового и гранулированного льда 142

## Грили для шаурмы

Модели с верхним или нижним приводом вращения вертела, модели без привода 156

## Оборудование для фастфуда

Блинницы, вафельницы со сменными и фиксированными рабочими поверхностями, конвейерные тостеры, грили саламандра, жарочные поверхности, контактные грили, водяные грили 162



A top-down view of a dark-colored tray containing two large, decorative cookies. The cookies are covered in white icing with intricate patterns. One cookie features a slice of citrus fruit and small dark berries. The other has a similar design with a different arrangement of toppings. The tray is surrounded by festive decorations, including red and white fabric, pine branches, and small red berries. The background is a mix of red and dark tones.

# Пароконвектоматы и конвекционные печи



## Возможности

### Комбинированный режим от 30°C до 230°C

Приготовление мяса, запеканок, макаронных изделий, картофеля по-французски.

### Пар при температуре от 35°C до 130°C

Приготовление деликатных блюд.  
Сохранение сочности цвета.  
Идеальная равномерность и нежная текстура.

### Конвекционный режим от 30°C до 260°C

Для жарки и выпекания.

Приготовление с использованием термощупа.  
Приготовление в режиме  $\Delta T$ .

Предварительный нагрев.  
Быстрое охлаждение камеры.

Три режима автоматической мойки, режим ополаскивания без моющего средства.  
Система легкой очистки двери с двойным закаленным стеклом.

Инновационная система удаления лишней влаги из камеры.  
Режим продолжения готовки до выключения.  
Выбор скорости вентиляторов.  
Подсветка камеры галогеновой лампой.  
Перенавешивание двери (заводская опция).

Эксплуатация печей и пароконвектоматов, расположенных в 2 яруса, с использованием специальных установочных комплектов.

## Качество в деталях

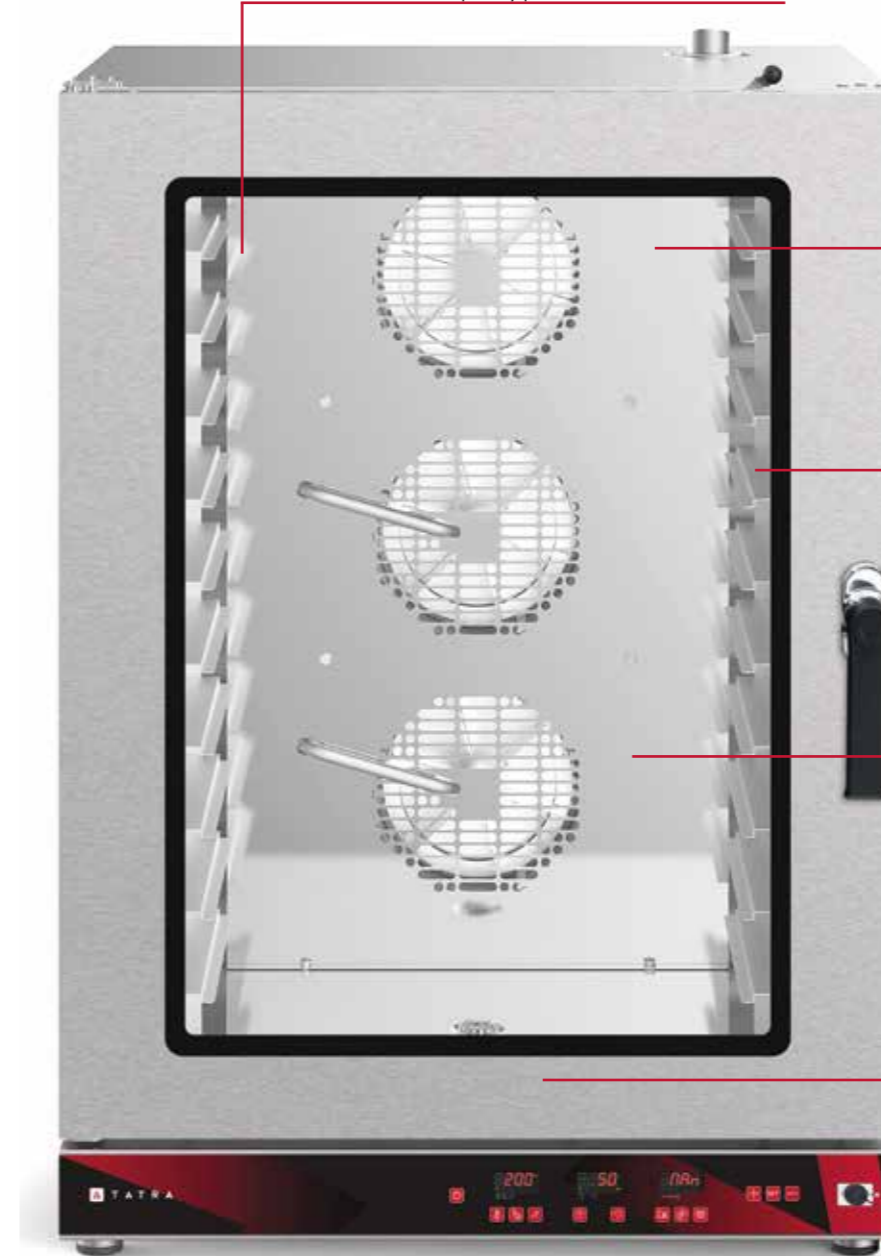
Быстрый нагрев и точное поддержание заданной температуры.

Идеальное распределение воздушных потоков благодаря реверсивным вентиляторам и инновационной конфигурации камеры.

Однородность приготовления даже при полной загрузке.

Безопасность эксплуатации — температура нагрева внешнего стекла двери не превышает 60°C.

Оптимальный расход воды и моющего средства при использовании системы автоматической мойки.



## Пароконвектоматы серии TPI с электронной панелью управления (2,4" LCD экран)

Меню  
 2,4" LCD  
 Температура  
 Пароувлажнение  
 Этапы приготовления  
 Разъем для термощупа

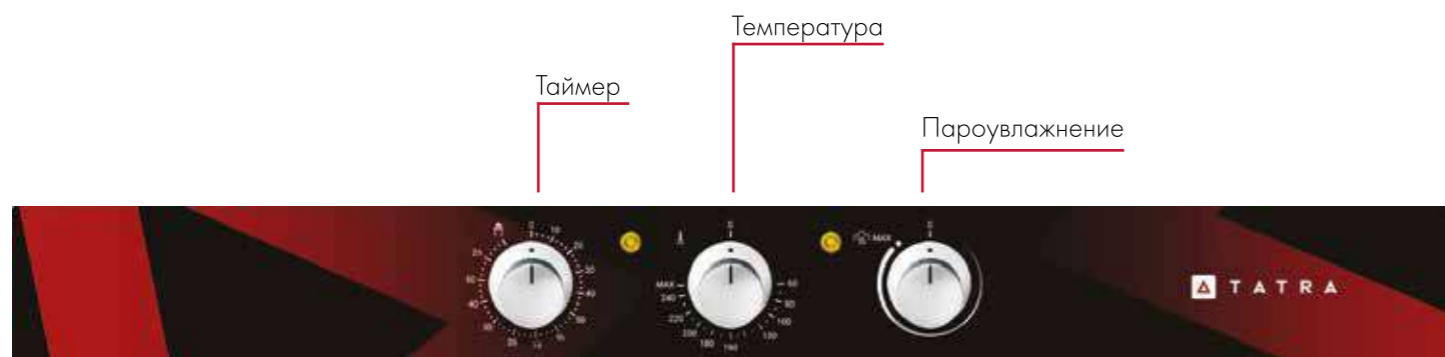


Порт USB  
 Вкл/Выкл  
 Кнопки быстрого доступа  
 Старт/Стоп  
 Скорость вентиляторов  
 Таймер/Термощуп  
 Регулировка +/-



Модель	TPI 05 DC.5VN	TPI 07 DC.5V	TPI 12 DC.5V	TPI 20 DC.2V
Количество уровней	5	7	12	20
Тип направляющих	GN 1/1 + 600 x 400			GN 1/1
Расстояние между направляющими (мм)	4 x 67 + 1 x 40	67		
Термощуп	+			
Автоматическая мойка	+			
Количество вентиляторов	2	3	4	
Количество скоростей вентиляторов	5			2
Максимальная температура (°C)	260			
Мощность (кВт)	7,2	10,6	15,8	28,5
Напряжение (В)	400			
Габариты (мм)	814 x 768 x 635	817 x 780 x 990	817 x 780 x 1340	1051 x 938 x 1900
Вес (кг)	68	98	128	230

## Пароконвектоматы серии TPI с электромеханической панелью управления



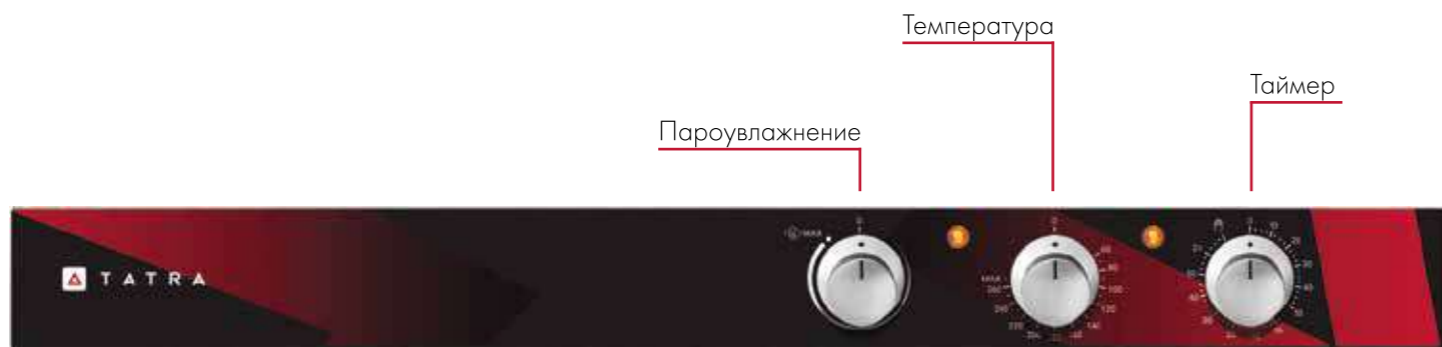
Модель	TPI 05 M.VN	TPI 07 M.V	TPI 12 M.V	TPI 20 M.1V
Количество уровней	5	7	12	20
Тип направляющих	GN 1/1 + 600 x 400			GN 1/1
Расстояние между направляющими (мм)	4 x 67 + 1 x 40	67		
Термошуп	-			
Автоматическая мойка	-			
Количество вентиляторов	2	3	4	
Количество скоростей вентиляторов	1			
Максимальная температура (°C)	260			
Мощность (кВт)	7,2	10,5	15,8	28,5
Напряжение (В)	400			
Габариты (мм)	814 x 768 x 635	817 x 780 x 990	817 x 780 x 1340	1051 x 938 x 1900
Вес (кг)	68	98	131	230

## Пароконвектоматы серии ТС с 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

## Пароконвектоматы 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

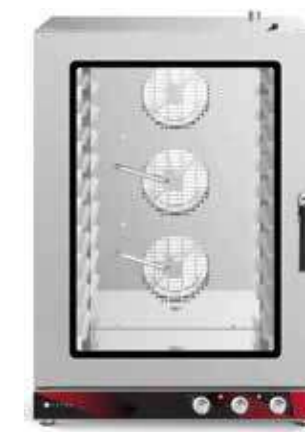


## Пекарские пароконвектомы серии ТВ с электронной панелью управления



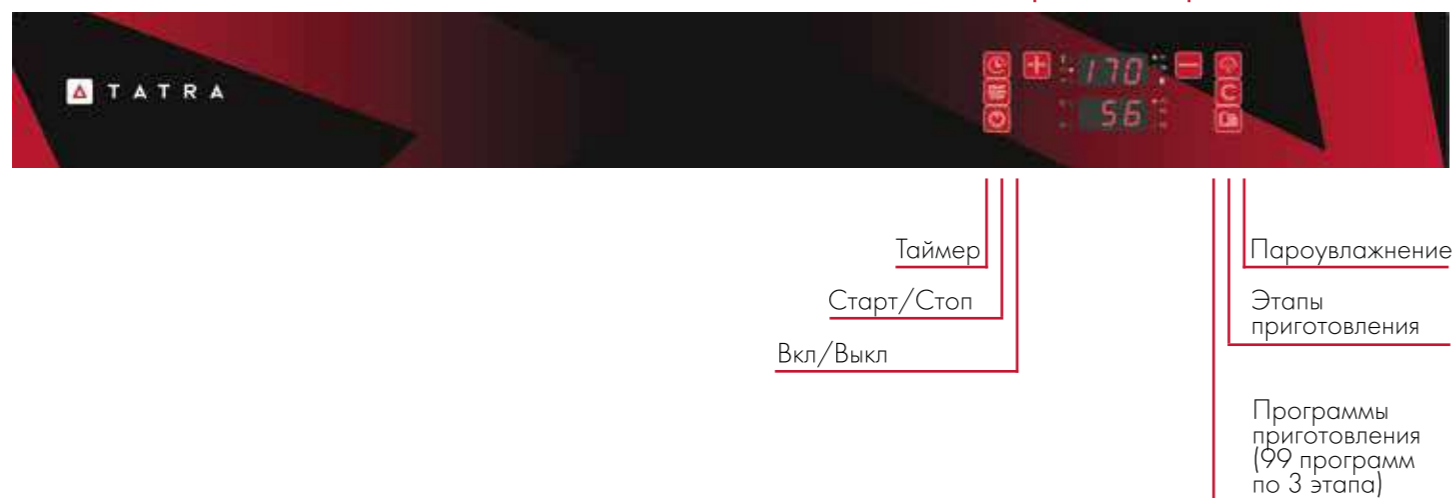
Модель	TB06D20L TB06D2CL	TB10D20L TB10D2CL
Количество уровней	6	10
Тип направляющих	600 x 400	
Расстояние между направляющими (мм)	80	
Термощуп	опция	
Автоматическая мойка	С – модель с автоматической мойкой	
Количество вентиляторов	2	3
Количество скоростей вентиляторов	2	
Максимальная температура (°C)	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

## Пекарские пароконвектоматы серии ТВ с электромеханической панелью управления



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

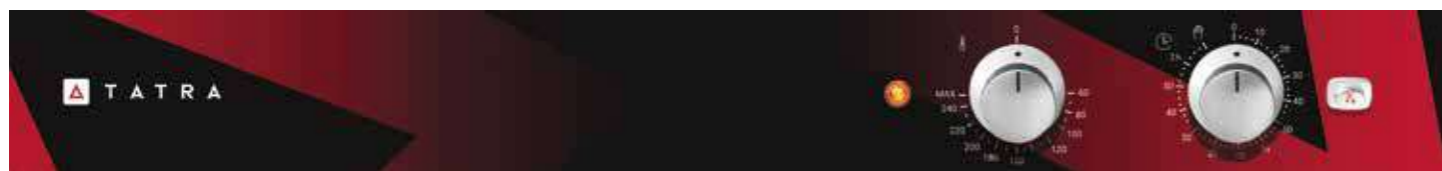
## Конвекционные печи серии ТО с электронной панелью управления



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



## 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	

# Расстоечные шкафы

## Возможности

Использование в качестве подставки для совместимой конвекционной печи или пароконвектомата.

Электромеханическое управление.

Лоток для воды для поддержания необходимого уровня влажности.



Температура

Вкл / Выкл



Модель	TR8TOS	TR8TO	TR12TB
Совместимость с печами и пароконвектоматами	TO44	TO46	TC - TB
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

## Подставки



Модель	ПКУ
Совместимость с печами и пароконвектоматами	для всех моделей
Количество уровней	10
Тип направляющих	GN 1/1 + 600 x 400
Габариты (мм)	942 x 725 x 780

## Вкатные тележки



Модель	TR20S	TR16S
Совместимость с печами и пароконвектоматами	TPI 20 – TPI 16	
Количество уровней	20	16
Тип направляющих	GN 1/1	600 x 400
Расстояние между направляющими (мм)	67	80
Габариты (мм)	755 x 565 x 1710	

## Вытяжной зонт



Модель	KG86MWF1	KG86MWF2
Совместимость с пароконвектоматами	TC – TB	
Система конденсации	воздушная	
Количество скоростей	2	
Угольный фильтр	-	+
Мощность (кВт)	0,3	
Напряжение (В)	230	
Габариты (мм)	867 x 826 x 317	

## Комплект для установки печей и пароконвектоматов друг на друга



Модель	ASCT	ASGG
Совместимость с печами и пароконвектоматами	TC - TB	TO46



Устройство  
душирующее



**ASSH01**

для всех моделей

(монтируется независимо от печи или пароконвектомата)

Модель

Совместимость с печами и пароконвектоматами

Термощуп



**TLP1**

ТС – ТВ – ТР1 с электронной панелью управления

Модель

Совместимость с пароконвектоматами

Аппарат  
для копчения

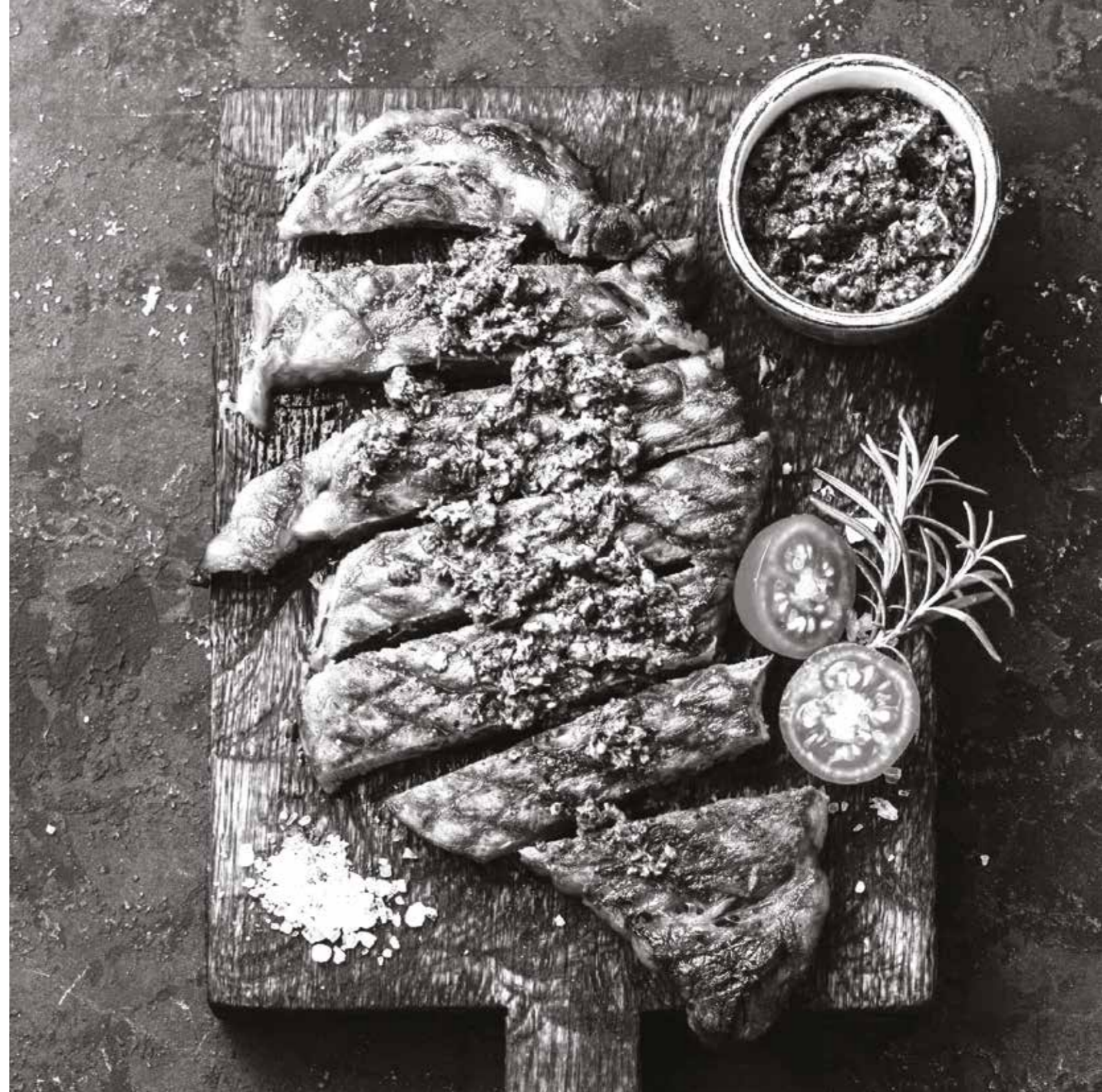


**TLMK02**

ТС – ТВ – ТР1

Модель

Совместимость с пароконвектоматами





A stainless steel industrial fryer with multiple baskets and control knobs. The fryer has a large front panel with several control elements: a red temperature dial on the left, a black temperature dial in the center, a water tap labeled 'WATER' with a cross-shaped handle, and a 'TATRA' brand logo. The fryer is filled with several metal baskets, and a perforated metal tray is visible in the foreground. The background is a blurred kitchen setting.

**Модульная тепловая  
линия 700 серии**





## Качество в деталях

Современный дизайн.

Толщина столешницы 2 мм.

Корпус полностью из нержавеющей стали.

Закругленная передняя панель для легкой очистки.

Простота в обслуживании благодаря продуманной конструкции.

Регулируемые ножки.



# Плиты с низкими конфорками

## Возможности

Быстрый нагрев чугунных конфорок до рабочей температуры.

Регулировка уровня нагрева конфорки при помощи четырехпозиционного переключателя (3 уровня мощности).

Съемный поддон для сбора выкипающей жидкости.

Легкий доступ для обслуживания к внутренним элементам плиты благодаря подъемным конфоркам со специальным креплением на петлях.



Модель	TER.47	TER.87	TER.127
Количество конфорок	2	4	6
Мощность конфорок (кВт)	2 x 2,8	4 x 2,8	6 x 2,8
Размер конфорок (мм)	310 x 290		
Мощность (кВт)	5,6	11,2	16,8
Напряжение (В)	400		
Габариты (мм)	400 x 760 x 380	800 x 760 x 380	1200 x 760 x 380
Вес (кг)	50	92	134

# Индукционные плиты

## Возможности

Высокий КПД. Сокращение энергопотребления до 50% по сравнению с традиционными плитами. Нагревается посуда, а не конфорка.

Семь уровней мощности: 1100 Вт (импульсный режим), 1500 Вт, 1900 Вт, 2300 Вт, 2700 Вт, 3100 Вт, 3500 Вт.

Независимая регулировка мощности каждой конфорки.

Максимальная нагрузка на конфорку 50 кг.

Легкий доступ для обслуживания к внутренним элементам индукционной плиты. Легкосъемный моющийся жировой фильтр.



Модель	TIR.47	TIR.87	TIR.127
Количество конфорок	2	4	6
Мощность конфорок (кВт)	2 x 3,5	4 x 3,5	6 x 3,5
Минимальный / максимальный диаметр посуды (мм)	120 / 260		
Мощность (кВт)	7	14	21
Напряжение (В)	400		
Габариты (мм)	400 x 760 x 475	800 x 760 x 475	1200 x 760 x 475
Вес (кг)	27	47	70

# Жарочные шкафы

## Возможности

Три режима нагрева: только верх, только низ, верх + низ.

Термостатический контроль для поддержания заданной температуры.

Легкая очистка камеры из нержавеющей стали.

Модуль 800 мм возможно комбинировать не только с плитой, но и с жарочной поверхностью и фритюрницей.



Модель	TEO.87	TEO.127
Вместимость	3 x GN 2/1	
Количество решеток GN 2/1 в комплекте	1	
Температурный режим (°C)	50-300	
Мощность (кВт)	9	
Напряжение (В)	400	
Габариты (мм)	800 x 730 x 560	1200 x 730 x 560
Вес (кг)	70	80



# Жарочные поверхности

## Возможности

Термостатический контроль для поддержания заданной температуры.

Независимая регулировка температуры каждой зоны нагрева у модулей 800 мм.

Поддержание чистоты рабочего пространства благодаря борту для защиты от брызг по периметру жарочной поверхности и съемному лотку для сбора излишков жира.



Модель	TET.47S	TET.47R	TET.87S	TET.87R	TET.87SR
Тип жарочной поверхности	гладкая	рифленая	гладкая	рифленая	гладкая + рифленая
Размер жарочной поверхности (мм)	389 x 495 x 20		789 x 495 x 20		
Мощность (кВт)	4,2		8,4		
Напряжение (В)	400				
Габариты (мм)	400 x 760 x 380		800 x 760 x 380		
Вес (кг)	55		96		

# Макароноварки

## Возможности

Быстрый нагрев воды благодаря мощным нагревательным элементам из нержавеющей стали.

Термостатический контроль для поддержания заданной температуры.

Термостат безопасности для защиты от перегрева при отсутствии воды в ванне.

Кран для залива воды.

Безопасный слив воды через кран.

Удаление образующейся при варке пены через специальное сливное отверстие.

Корзины из нержавеющей стали с продолжительным сроком службы.



Модель	TEP.47
Количество ванн	1
Объем ванны (л)	10,5
Количество корзин в комплекте	6
Мощность (кВт)	10,5
Напряжение (В)	400
Габариты (мм)	400 x 760 x 380
Вес (кг)	27

# Фритюрницы

## Возможности

Легкая очистка ванны благодаря подъемным нагревательным элементам.

Термостатический контроль для поддержания заданной температуры.

Термостат безопасности для защиты от перегрева.

Холодная зона, позволяющая увеличить время использования масла без его замены.

Безопасный слив масла через кран.

Корзины из нержавеющей стали с продолжительным сроком службы.

Крышки в комплекте.



Модель	TEF.47	TEF.87
Количество ванн	1	2
Объем ванн (л)	18	18+18
Количество корзин в комплекте	2	2+2
Мощность (кВт)	10,5	21
Напряжение (В)	400	
Габариты (мм)	400x760x380	800x760x380
Вес (кг)	27	48



# Водяные грили

## Возможности

Съемный контейнер для воды расположен под решеткой.

Ручной залив и слив воды.

Отсутствие чада и дыма, так как жир, стекающий с продукта в процессе приготовления, попадает в воду.

Более деликатное приготовление, благодаря испаряющейся из емкости воде.

12 уровней мощности нагрева.

Фиксация решетки в поднятом положении для удобной очистки.



Модель	TWG.47	TWG.87
Размер решетки (мм)	266 x 415	634 x 415
Мощность (кВт)	3,75	8,75
Напряжение (В)	400	
Габариты (мм)	400x760x415	800x760x415
Вес (кг)	31	45

# Сковороды опрокидываемые

## Возможности

Подъем и опускание ванны вручную при помощи удобного винтового механизма.

Равномерное приготовление продукта.

Термостатический контроль для поддержания заданной температуры.

Залив воды через кран.

Легкая очистка ванны.

Минимальные потери тепла и влаги благодаря сбалансированной крышке.



Модель	TEB.87
Объем (л)	50
Температурный режим (°C)	50-300
Мощность (кВт)	9
Напряжение (В)	400
Габариты (мм)	800 x 760 x 935
Вес (кг)	120

# Котлы пищеварочные

## Возможности

Приготовление без пригорания благодаря косвенному нагреву.

Контроль давления в пароводяной рубашке на манометре.

Предохранительный клапан давления для безопасной работы.

Залив воды через кран.

Легкая очистка варочного бака.

Быстрая выгрузка готового продукта через кран.

Минимальные потери тепла и влаги благодаря сбалансированной крышке.



Модель	ТЕК.87
Объем (л)	70
Мощность (кВт)	12
Напряжение (В)	400
Габариты (мм)	800 x 760 x 910
Вес (кг)	98



## Базы холодильные и морозильные

### Возможности

Могут быть использованы в качестве подставки для модульного теплового оборудования 700 серии.

Вентилируемая система охлаждения, обеспечивающая равномерное охлаждение по всему объему стола.

Цифровой термостат для установки рабочей температуры.

Вместимость ящиков GN 1/1-100.

Встроенный холодильный агрегат с боковым расположением.

Инъектированная под давлением полиуретановая теплоизоляция толщиной 48 мм.



Модель	TUSF 1600	TUSF 2000	TUSR 1600	TUSR 2000
Температурный режим (°C)	-18/-20		0/+5	
Количество ящиков	2 + 2	2 + 2 + 2	2 + 2	2 + 2 + 2
Хладагент	R290			
Мощность (кВт)	0,23			
Напряжение (В)	230			
Габариты (мм)	1600x700x600	2000x700x600	1600x700x600	2000x700x600
Вес (кг)	117	151	117	151

A stainless steel modular thermal line, likely a conveyor or processing unit, featuring a series of control knobs and handles. The unit is highlighted with red lines and a red background overlay. The text "Модульная тепловая линия 900 серии" is overlaid in white. The brand name "TATRA" is visible on the front panel.

**Модульная тепловая  
линия 900 серии**

TATRA

TATRA

TATRA



## Качество в деталях

Толщина столешницы 2 мм.

Закругленная передняя панель для легкой очистки.

Корпус полностью из нержавеющей стали.

Современный дизайн.

Простота в обслуживании благодаря продуманной конструкции.

Регулируемые ножки.



# Плиты с низкими конфорками

## Возможности

Быстрый нагрев чугунных конфорок до рабочей температуры.

Регулировка уровня нагрева конфорки при помощи четырехпозиционного переключателя (3 уровня мощности).

Съемный поддон для сбора выкипающей жидкости.

Легкий доступ для обслуживания к внутренним элементам плиты благодаря подъемным конфоркам со специальным креплением на петлях.



Модель	TER.49F	TER.89F	TER.129F
Количество конфорок	2	4	6
Мощность конфорок (кВт)	2 x 2,8	4 x 2,8	6 x 2,8
Размер конфорок (мм)	310 x 370		
Мощность (кВт)	5,6	11,2	16,8
Напряжение (В)	400		
Габариты (мм)	400 x 930 x 915	800 x 930 x 915	1200 x 930 x 915
Вес (кг)	95	144	194



# Жарочные поверхности

## Возможности

Термостатический контроль для поддержания заданной температуры.

Независимая регулировка температуры каждой зоны нагрева у модулей 800 мм.

Поддержание чистоты рабочего пространства благодаря борту для защиты от брызг по периметру жарочной поверхности и съемному лотку для сбора излишков жира.



Модель	TET.49SF	TET.49RF	TET.89SF	TET.89RF	TET.89SRF
Тип жарочной поверхности	гладкая	рифленая	гладкая	рифленая	гладкая + рифленая
Размер жарочной поверхности (мм)	389 x 670 x 20		789 x 670 x 20		
Мощность (кВт)	6		12		
Напряжение (В)	400				
Габариты (мм)	400 x 930 x 915		800 x 930 x 915		
Вес (кг)	77		137		

# Макароноварки

## Возможности

Быстрый нагрев воды благодаря мощным нагревательным элементам из нержавеющей стали.

Термостатический контроль для поддержания заданной температуры.

Термостат безопасности для защиты от перегрева при отсутствии воды в ванне.

Кран для залива воды.

Безопасный слив воды через кран.

Удаление образующейся при варке пены через специальное сливное отверстие.

Корзины из нержавеющей стали с продолжительным сроком службы.



<b>Модель</b>	<b>ТЕР.49F</b>
<b>Количество ванн</b>	1
<b>Объем ванны (л)</b>	32
<b>Количество корзин в комплекте</b>	6
<b>Мощность (кВт)</b>	12
<b>Напряжение (В)</b>	400
<b>Габариты (мм)</b>	400 x 930 x 915
<b>Вес (кг)</b>	46

# Фритюрницы

## Возможности

Легкая очистка ванны благодаря подъемным нагревательным элементам.

Термостатический контроль для поддержания заданной температуры.

Термостат безопасности для защиты от перегрева.

Холодная зона, позволяющая увеличить время использования масла без его замены.

Безопасный слив масла через кран.

Корзины из нержавеющей стали с продолжительным сроком службы.

Крышки в комплекте.



Модель	TEF.49F	TEF.89F
Количество ванн	1	2
Объем ванн (л)	24	24+24
Количество корзин в комплекте	2	2+2
Мощность (кВт)	18	36
Напряжение (В)	400	
Габариты (мм)	400x930x915	800x930x915
Вес (кг)	50	88

# Сковороды опрокидываемые

## Возможности

Подъем и опускание ванны вручную при помощи удобного винтового механизма.

Равномерное приготовление продукта.

Термостатический контроль для поддержания заданной температуры.

Залив воды через кран.

Легкая очистка ванны.

Минимальные потери тепла и влаги благодаря сбалансированной крышке.



Модель	TEB.89	TEB.129
Объем (л)	80	120
Температурный режим (°C)	50 – 300	
Мощность (кВт)	12	
Напряжение (В)	400	
Габариты (мм)	800 x 930 x 935	1200 x 930 x 935
Вес (кг)	148	190



# Котлы пищеварочные

## Возможности

Приготовление без пригорания благодаря косвенному нагреву.

Контроль давления в пароводяной рубашке на манометре.

Предохранительный клапан давления для безопасной работы.

Залив воды через кран.

Легкая очистка варочного бака.

Быстрая выгрузка готового продукта через кран.

Минимальные потери тепла и влаги благодаря сбалансированной крышке.



Модель	ТЕК.89	ТЕК.129
Объем (л)	150	250
Мощность (кВт)	18	30
Напряжение (В)	400	
Габариты (мм)	800 x 930 x 910	1200 x 930 x 910
Вес (кг)	111	197

# Погружные термостаты





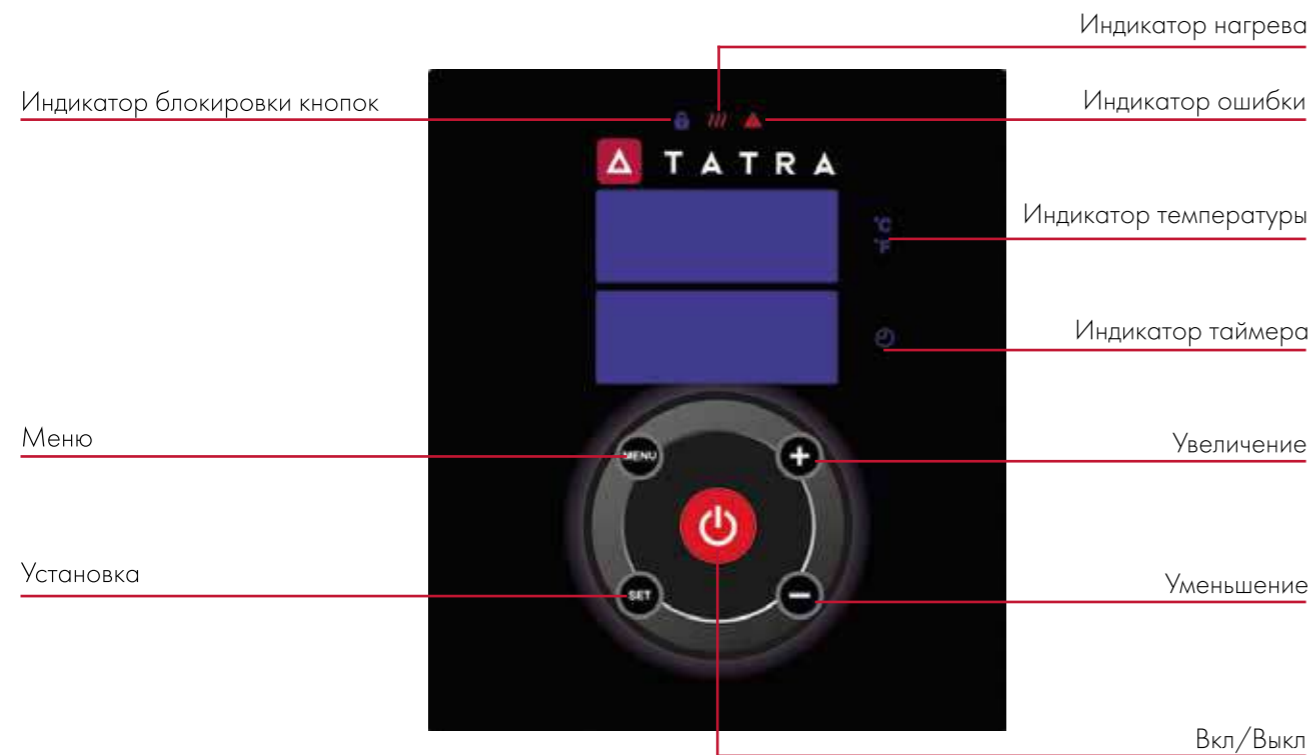
## Возможности

- | Приготовление широкого спектра блюд по технологии Sous Vide.
- | Простая и удобная в использовании панель управления с функцией блокировки кнопок.
- | Дисплей с индикацией рабочей температуры и времени.
- | Система циркуляции воды, обеспечивающая заданную температуру по всему объему.
- | Таймер на 72 часа.
- | Визуальное и звуковое предупреждение об ошибках.
- | Автоматический перезапуск при внезапном отключении или перебоях с питанием.
- | Зажим для крепления на емкости.
- | Ручка для переноски.

## Качество в деталях



## Погружные термостаты



Модель	TSV2
Температурный режим (°C)	10 – 95
Максимальный объем (л)	50
Мощность (кВт)	2
Напряжение (В)	230
Габариты (мм)	120x145x340
Вес (кг)	3,7





# Печи для пиццы





# Печи для пиццы

## Возможности

Выпекание пиццы в форме, на подложке или непосредственно на шамотном камне.

Независимая регулировка нагрева верха и низа камеры.

Термометр, отображающий температуру внутри камеры.



## Качество в деталях

Шамотный камень толщиной 14 мм.

Дверца из нержавеющей стали.



Камера из алюминизированной стали.



Температура нагрева  
верха камеры

Термометр

Температура нагрева  
низа камеры

Вкл/Выкл

Подсветка



Модель	TPO 4	TPO 44
Размер камеры (мм)	700x700x140	
Количество камер	1	2
Максимальный диаметр пиццы (мм)	350	
Вместимость пиццы (шт.)	4	4 + 4
Температурный режим (°C)	85-450	
Термометр	+	
Подсветка	+	
Исполнение дверцы	с окном	
Мощность (кВт)	5,05	10,1
Напряжение (В)	400	
Габариты (мм)	975x880x400	975x880x710
Вес (кг)	79	135



Температура нагрева  
верха камеры


Температура нагрева  
низа камеры

Подсветка



Модель	TPO 1	TPO 1 NW	TPO 11	TPO 11 NW
Размер камеры (мм)	410x410x110			
Количество камер	1		2	
Максимальный диаметр пиццы (мм)	400			
Вместимость пиццы (шт.)	1		1 + 1	
Температурный режим (°C)	100 – 300			
Термометр	-			
Подсветка	+	-	+	-
Исполнение дверцы	с окном	глухая	с окном	глухая
Мощность (кВт)	3,05	3	6,1	6
Напряжение (В)	230		400	
Габариты (мм)	580x570x265		580x570x455	
Вес (кг)	25	26	44	46





**Холодильное  
оборудование**

## Качество в деталях

Высокоэффективные,  
мощные и долговечные  
компрессоры.

Низкий уровень шума  
при работе агрегата.

Тропический  
климатический класс.



Современный электронный контроллер.

Эргономичный дизайн для удобной эксплуатации  
и обслуживания оборудования.

Профильные ручки, придающие изделию  
привлекательный внешний вид и гарантирующие  
максимальную надежность и гигиеничность  
(кроме моделей со стеклянными дверями).

Корпус и камера из нержавеющей стали.

Экологически безопасные хладагенты R290, R600a.

Инъектированная под высоким давлением теплоизоляция.

## Холодильные и морозильные шкафы

### Возможности

- Встроенный холодильный агрегат с верхним расположением в моноблочном исполнении. Полноценная верхняя полка с нормальной высотой загрузки.
- Динамическая система охлаждения, обеспечивающая равномерное распределение холодного воздуха по всему объему камеры.
- Автоматическое отключение вентилятора и включение подсветки при открытии двери. Подсветка и замок в стандартной комплектации.
- Дверь с возможностью перенавешивания у моделей 650 л.
- Самозакрывающиеся двери со съемным магнитным уплотнителем.
- Автоматическое размораживание у морозильных шкафов.
- Гастронормированные полки GN 2/1 устанавливаются на направляющие. Предусмотрено 22 уровня с шагом 55 мм.
- Максимальная нагрузка на полку 40 кг.
- Возможно использовать gastronorm-емкости вместо полок.
- Колеса (два из четырех со стопором) для удобного перемещения оборудования.







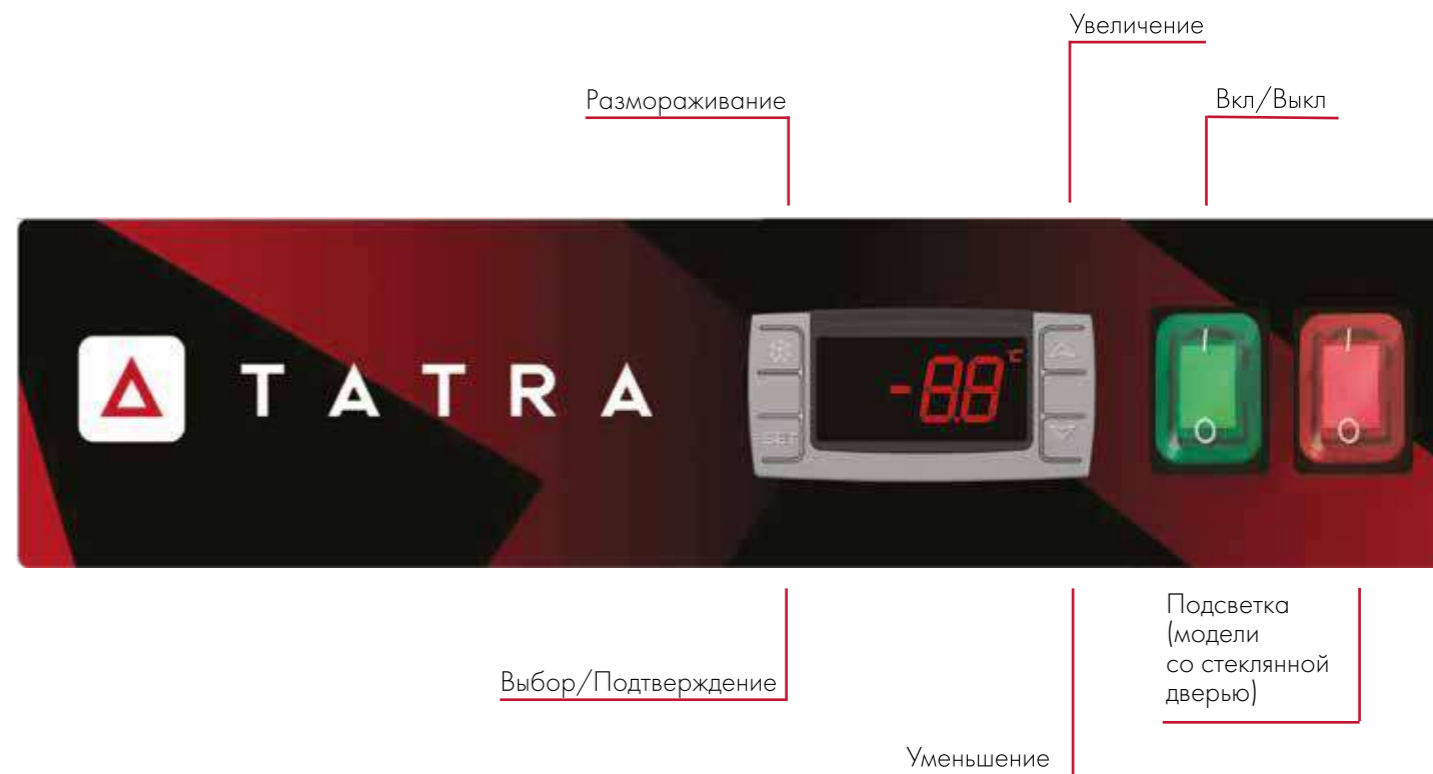
Модель	TRC700 TN	TRC1400 TN
Объем (л)	650	1300
Температурный режим (°C)	-2/+8	
Количество дверей	1	2
Исполнение дверей	глухие	
Количество полок в комплекте	3	6
Хладагент	R290	
Мощность (кВт)	0,215	0,395
Напряжение (В)	230	
Габариты (мм)	740 x 830 x 2010	1480 x 830 x 2010
Вес (кг)	134	188

Модель	TRC700 BT	TRC1400 BT	TRC700 TN G
Объем (л)	650	1300	650
Температурный режим (°C)	-18/-22		+2/+8
Количество дверей	1	2	1
Исполнение дверей	глухие		стеклянные
Количество полок в комплекте	3	6	3
Хладагент	R290		
Мощность (кВт)	0,48	0,765	0,215
Напряжение (В)	230		
Габариты (мм)	740 x 830 x 2010	1480 x 830 x 2010	740 x 830 x 2010
Вес (кг)	136	201	132

## Холодильные и морозильные столы с боковым агрегатом

### Возможности

- Встроенный холодильный агрегат с боковым расположением.
- Динамическая система охлаждения, обеспечивающая равномерное распределение холодного воздуха по всему объему камеры.
- Самозакрывающиеся двери со съемным магнитным уплотнителем.
- Автоматическое размораживание у морозильных столов.
- Гастронормированные полки GN 1/1 устанавливаются на направляющие.
- Максимальная нагрузка на полку 40 кг.
- Возможно использовать gastronormы вместо полок.
- Колеса (два из четырех со стопором) для удобного перемещения оборудования.





Модель	TRTGN2 TN TRTGN2 TN SB	TRTGN3 TN TRTGN3 TN SB	TRTGN2 BT TRTGN2 BT SB
Объем (л)	282	417	282
Температурный режим (°C)	-2/+8		-18/-22
Количество дверей	2	3	2
Исполнение дверей	глухие		
Количество полок в комплекте	2	3	2
Борт	SB - модель с бортом		
Хладагент	R290		
Мощность (кВт)	0,215	0,23	0,52
Напряжение (В)	230		
Габариты (мм)	1360 x 700 x 850/950	1795 x 700 x 850/950	1360 x 700 x 850/950
Вес (кг)	105	121	107



TRTGN3 BT TRTGN3 BT SB	TRTGN2 TN G	TRTGN3 TN G
417	282	417
-18/-22	+2/+8	
3	2	3
глухие	стеклянные	
3	2	3
SB - модель с бортом		
R290		
0,56	0,215	0,23
230		
1795 x 700 x 850/950	1360 x 700 x 850	1795 x 700 x 850
123	108	134



## Холодильные столы с нижним агрегатом

### Возможности

Встроенный холодильный агрегат с нижним расположением.

Вентилируемая система охлаждения, обеспечивающая равномерное распределение холодного воздуха по всему объему камеры

Двери со съемным магнитным уплотнителем.

Гастронормированные полки GN 1/1 устанавливаются на направляющие.

Максимальная нагрузка на полку 40 кг.

Возможно использовать гастроемкости вместо полок.

Регулируемые по высоте ножки.





Модель	TRTGNL2 TN	TRTGNL1D2 TN
Объем (л)	240	230
Температурный режим (°C)	+2/+8	
Количество дверей	2	1
Количество ящиков	-	2
Количество полок в комплекте	2	1
Хладагент	R600a	
Мощность (кВт)	0,17	
Напряжение (В)	230	
Габариты (мм)	900 x 700 x 876	
Вес (кг)	81	81



Модель	TRTGNLD4 TN	TRTGNL3 TN	TRTGNLD6 TN
Объем (л)	220	368	
Температурный режим (°C)	+2/+8		
Количество дверей	-	3	-
Количество ящиков	2 + 2	-	2 + 2 + 2
Количество полок в комплекте	-	3	-
Хладагент	R600a	R290	
Мощность (кВт)	0,17	0,24	
Напряжение (В)	230		
Габариты (мм)	900 x 700 x 876	1365 x 700 x 876	
Вес (кг)	81	104	104

# Столы для пиццы GN 1/1

## Возможности

Встроенный холодильный агрегат с нижним расположением.

Вентилируемая система охлаждения, обеспечивающая равномерное распределение холодного воздуха по всему объему камеры.

Двери со съемным магнитным уплотнителем.

Гастронормированные полки GN 1/1 устанавливаются на направляющие.

Максимальная нагрузка на полку 40 кг.

Возможно использовать гостроемкости вместо полок.

Каменная столешница для работы с тестом (у моделей ST).

Отделение под гостроемкости (гостроемкости не входят в комплект поставки).

Регулируемые по высоте ножки.







<b>Модель</b>	<b>TPZGNL2 VC</b>	<b>TPZGNL3 VC</b>	<b>TPZGNL2 V ST</b>
<b>Объем (л)</b>	240	392	240
<b>Температурный режим (°C)</b>	+2/+8		
<b>Количество дверей</b>	2	3	2
<b>Количество полок в комплекте</b>	2	3	2
<b>Материал столешницы</b>	нержавеющая сталь		искусственный камень
<b>Отделение для gastronormов</b>	с крышкой		с металлическим козырьком
<b>Вместимость gastronormов*</b>	5 x GN 1/6	8 x GN 1/6	5 x GN 1/6
<b>Хладагент</b>	R600a	R290	R600a
<b>Мощность (кВт)</b>	0,17	0,24	0,17
<b>Напряжение (В)</b>	230		
<b>Габариты (мм)</b>	900 x 700 x 970	1365 x 700 x 970	900 x 700 x 1075
<b>Вес (кг)</b>	106	166	106

\* gastronormы не входят в комплект поставки



<b>Модель</b>	<b>TPZGNL3 V ST</b>	<b>TPZGNL2 VG ST</b>	<b>TPZGNL3 VG ST</b>
<b>Объем (л)</b>	402	240	402
<b>Температурный режим (°C)</b>	+2/+8		
<b>Количество дверей</b>	3	2	3
<b>Количество полок в комплекте</b>	3	2	3
<b>Материал столешницы</b>	искусственный камень		
<b>Отделение для gastronormов</b>	с металлическим козырьком	со стеклянным козырьком	
<b>Вместимость gastronormов*</b>	8 x GN 1/6	5 x GN 1/6	8 x GN 1/6
<b>Хладагент</b>	R290	R600a	R290
<b>Мощность (кВт)</b>	0,24	0,17	0,24
<b>Напряжение (В)</b>	230		
<b>Габариты (мм)</b>	1365 x 700 x 1075	900 x 700 x 1075	1365 x 700 x 1075
<b>Вес (кг)</b>	166	106	166

## Столы для пиццы 600 x 400

### Возможности

Встроенный холодильный агрегат с боковым расположением.

Динамическая система охлаждения, обеспечивающая равномерное распределение холодного воздуха по всему объему камеры.

Самозакрывающиеся двери со съемным магнитным уплотнителем.

Полки 600x400 устанавливаются на направляющие.

Максимальная нагрузка на полку 40 кг.

Каменная столешница с бортами для работы с тестом.

Нейтральные ящики для хранения заготовок.

Колеса (два из четырех со стопором) для удобного перемещения оборудования.





Модель	TPZEN2 STB	TPZEN1D7 STB
Объем (л)	390	
Температурный режим (°C)	-2/+8	
Количество дверей	2	1
Количество полок в комплекте	2	1
Количество нейтральных ящиков	-	7
Материал столешницы	искусственный камень	
Хладагент	R290	
Мощность (кВт)	0,215	
Напряжение (В)	230	
Габариты (мм)	1510 x 800 x 1000	1515 x 800 x 1000
Вес (кг)	257	257



	TPZEN3 STB	TPZEN2D7 STB
Объем (л)	580	
Температурный режим (°C)	-2/+8	
Количество дверей	3	2
Количество полок в комплекте	3	2
Количество нейтральных ящиков	-	7
Материал столешницы	искусственный камень	
Хладагент	R290	
Мощность (кВт)	0,32	0,215
Напряжение (В)	230	
Габариты (мм)	2020 x 800 x 1000	2025 x 800 x 1000
Вес (кг)	332	332



## Столы для салатов

### Возможности

Встроенный холодильный агрегат с нижним расположением.

Вентилируемая система охлаждения, обеспечивающая равномерное распределение холодного воздуха по всему объему камеры.

Двери со съемным магнитным уплотнителем.

Гастронормированные полки GN 1/1 устанавливаются на направляющие.

Максимальная нагрузка на полку 40 кг.

Возможно использовать gastronormности вместо полок.

Отделение для gastronormностей с крышкой (гаstronormности не входят в комплект поставки).

Столешница для нарезки из нейлона.

Регулируемые по высоте ножки.





Модель	TSLGNL2 NC	TSLGNL3 NC
Объем (л)	240	368
Температурный режим (°C)	+2/+8	
Количество дверей	2	3
Количество полок в комплекте	2	3
Вместимость gastronormов*	2 x GN 1/1 + 3 x GN 1/6	4 x GN 1/1
Хладагент	R600a	R290
Мощность (кВт)	0,17	0,24
Напряжение (В)	230	
Габариты (мм)	900 x 700 x 876	1365 x 700 x 876
Вес (кг)	81	104

\* gastronormы не входят в комплект поставки



# Витрины

## Возможности

Встроенный холодильный агрегат с боковым расположением.

Статическая система охлаждения.

Стекланный козырек.

Регулируемые по высоте ножки.

Возможно устанавливать на столы для пиццы 600 x 400 или использовать отдельно.








Модель	TVR1200-4GN1/3	TVR1400-6GN1/3	TVR1500-6GN1/3	TVR1800-8GN1/3	TVR2000-9GN1/3
Температурный режим (°C)	+2/+8				
Вместимость гастроемкостей *	4 x GN 1/3	6 x GN 1/3	6 x GN 1/3	8 x GN 1/3	9 x GN 1/3
Хладагент	R600a				
Мощность (кВт)	0,11				
Напряжение (В)	230				
Габариты (мм)	1200 x 395 x 435	1400 x 395 x 435	1500 x 395 x 435	1800 x 395 x 435	2000 x 395 x 435
Вес (кг)	25	28	29	35	38

TVR1200-5GN1/4	TVR1400-6GN1/4	TVR1500-7GN1/4	TVR1800-8GN1/4	TVR2000-10GN1/4
+2/+8				
5 x vGN 1/4	6 x GN 1/4	7 x GN 1/4	8 x GN 1/4	10 x GN 1/4
R600a				
0,11				
230				
1200 x 335 x 435	1400 x 335 x 435	1500 x 335 x 435	1800 x 335 x 435	2000 x 335 x 435
25	28	29	35	38

\* гастроемкости не входят в комплект поставки



**Посудомоечное  
оборудование**

## Качество в деталях

Корпус и камера из нержавеющей стали.

Мягкое открытие купола и дверей.

Фильтр моечного бака для быстрой очистки.

Эффективное использование воды,  
электроэнергии и моющих средств.

Надежная, интуитивно  
понятная панель управления.





# Купольные посудомоечные машины с электромеханической панелью управления

## Возможности

- Подходит для кассет 500 x 500 мм.
- Подключение к горячей и холодной воде.
- Выбор цикла мойки: 60 -90 -120 -180 с.
- Высокая производительность - до 1080 тарелок в час.
- Мытье стаканов, чашек, тарелок, приборов и прочей кухонной посуды высотой до 380 мм.
- Комбинируя купольные модели, можно получить производительность тоннельной машины на меньшей площади.
- Функция THERMOSTOP: контроль ополаскивания при температуре 85°C.



Кнопка START

Выбор цикла мойки

Программа запуска помпы слива (опционально)

Индикатор подключения

Индикатор цикла мойки

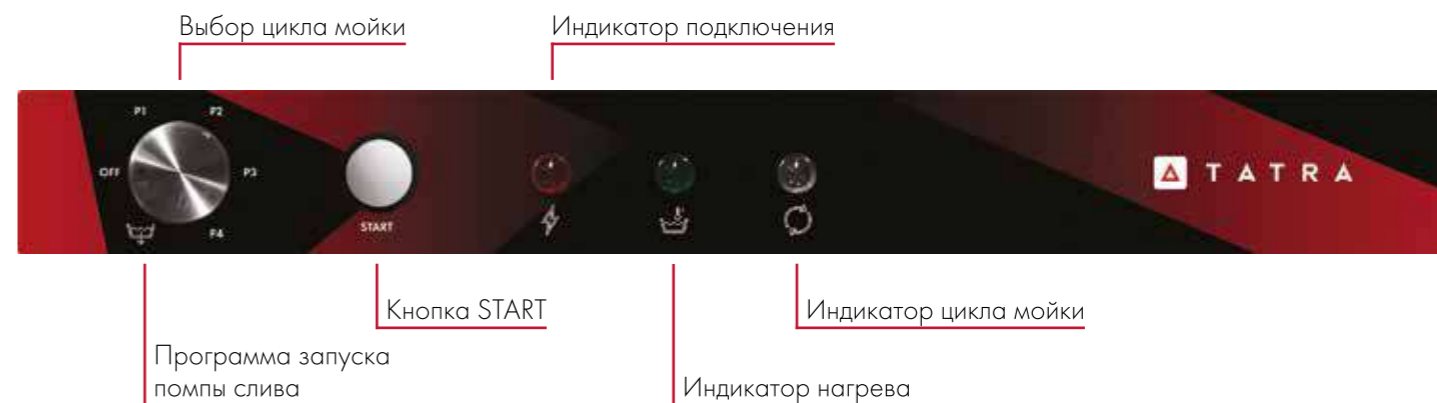
Индикатор нагрева

Модель	TW.H50 + DR	TW.H50 + DR + DD
Производительность (кассет/час)	60	
Максимальная высота посуды (мм)	380	
Дозатор ополаскивающего средства	+	
Дозатор моющего средства	-	+
Помпа слива	опция	
Расход воды за цикл (л)	3	
Температура мойки (°C)	55	
Температура ополаскивания (°C)	85	
Объем бака (л)	45	
Объем бойлера (л)	7	
Габариты (мм)	690 x 861 x 1460	
Габариты в открытом виде (мм)	690 x 861 x 1910	
Мощность (кВт)	9,7	
Напряжение (В)	400	
Вес (кг)	90	
Комплект поставки	Кассета для тарелок, кассета для стаканов, кассета для столовых приборов	

## Фронтальные посудомоечные машины с электромеханической панелью управления

### Возможности

- Подходит для кассет 500 x 500 мм.
- Подключение к горячей и холодной воде.
- Выбор цикла мойки: 60 -90 -120 -180 с.
- Высокая производительность - до 1080 тарелок в час.
- Мытье стаканов, чашек, тарелок, приборов и прочей кухонной посуды высотой до 300 мм.
- Фронтальные модели можно устанавливать под стол или барную стойку.
- Функция THERMOSTOP: контроль ополаскивания при температуре 85°С.



Модель	TW.F50 + DR	TW.F50 + DR + DD
Производительность (кассет/час)	60	
Максимальная высота посуды (мм)	300	
Дозатор ополаскивающего средства	+	
Дозатор моющего средства	-	+
Помпа слива	+	
Расход воды за цикл (л)	2,7	
Температура мойки (°C)	55	
Температура ополаскивания (°C)	85	
Объем бака (л)	14	
Объем бойлера (л)	5,5	
Габариты (мм)	585 x 618 x 815	
Габариты в открытом виде (мм)	585 x 1008 x 815	
Мощность (кВт)	5,2	
Напряжение (В)	230 / 400	
Вес (кг)	55	
Комплект поставки	Кассета для тарелок, кассета для стаканов, кассета для столовых приборов	

## Купольные посудомоечные машины с сенсорной панелью управления

### Возможности

- Цветная сенсорная панель управления с отображением динамики работы машины.
- Подходит для кассет 500 x 500 мм.
- Подключение к горячей и холодной воде.
- Выбор цикла мойки: 52 -102 -132 -152 - 192 с.
- Высокая производительность - до 1242 тарелок в час.
- Мытье стаканов, чашек, тарелок, приборов и прочей кухонной посуды высотой до 430 мм.
- Функция THERMOSTOP: контроль мойки и ополаскивания при заданных температурах (55°C/ 85°C).



Модель	TW.H50 + DR + DD TOUCH
Производительность (кассет/час)	69
Максимальная высота посуды (мм)	430
Дозатор ополаскивающего средства	+
Дозатор моющего средства	+
Помпа слива	опция
Расход воды за цикл (л)	2,8
Температура мойки (°C)	55
Температура ополаскивания (°C)	85
Объем бака (л)	23
Объем бойлера (л)	7
Габариты (мм)	700 x 785 x 1480
Габариты в открытом виде (мм)	700 x 785 x 1960
Мощность (кВт)	9,66
Напряжение (В)	400
Вес (кг)	95
Комплект поставки	Кассета для тарелок, кассета для стаканов, кассета для столовых приборов

## Фронтальные посудомоечные машины с сенсорной панелью управления

### Возможности

Цветная сенсорная панель управления с отображением динамики работы машины.

Подходит для кассет 500 x 500 мм.

Подключение к горячей и холодной воде.

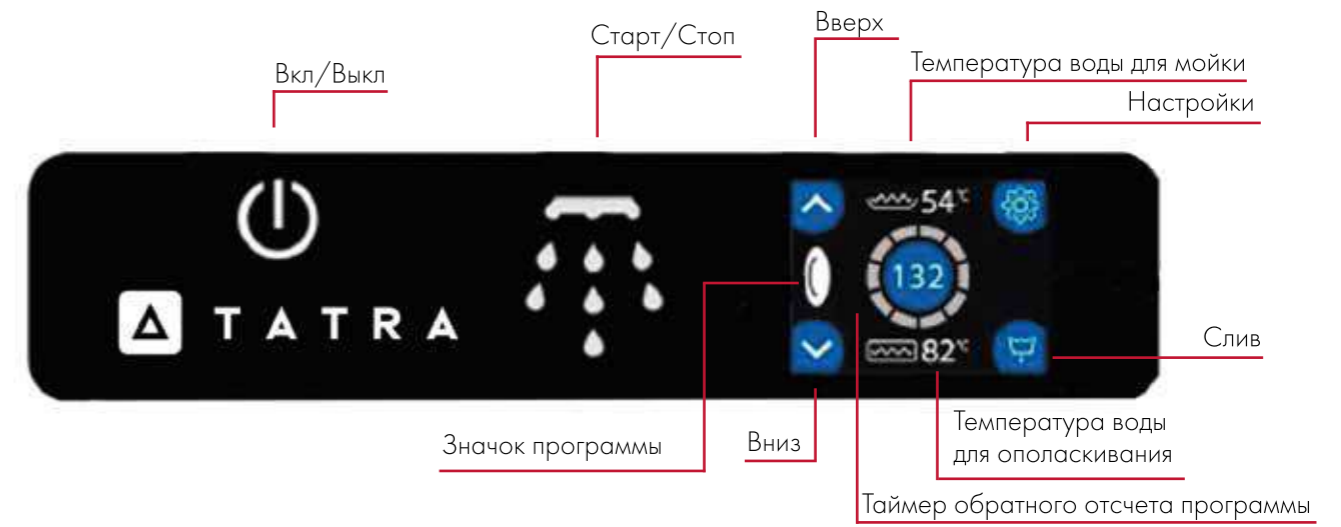
Выбор цикла мойки: 102 - 132 - 152 - 172 - 192 с.

Высокая производительность - до 630 тарелок в час.

Мытье стаканов, чашек, тарелок, приборов и прочей кухонной посуды высотой до 300 мм.

Фронтальные модели можно устанавливать под стол или барную стойку.

Функция THERMOSTOP: контроль мойки и ополаскивания при заданных температурах (55°C/ 85°C).



Модель	TW.F50 + DR + DD TOUCH
Производительность (кассет/час)	35
Максимальная высота посуды (мм)	300
Дозатор ополаскивающего средства	+
Дозатор моющего средства	+
Помпа слива	+
Расход воды за цикл (л)	2,8
Температура мойки (°C)	55
Температура ополаскивания (°C)	85
Объем бака (л)	27
Объем бойлера (л)	6
Габариты (мм)	595 x 655 x 830
Габариты в открытом виде (мм)	595 x 1015 x 830
Мощность (кВт)	5,4
Напряжение (В)	230 / 400
Вес (кг)	60
Комплект поставки	Кассета для тарелок, кассета для стаканов, кассета для столовых приборов



## Котломоечные машины с электромеханической панелью управления

### Возможности

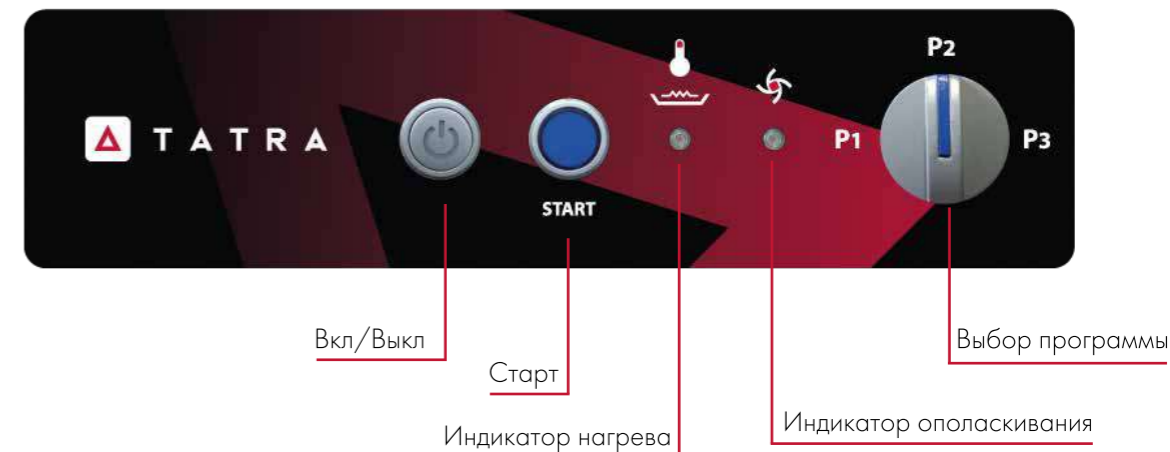
Вмещает кассету 600 x 760 мм.

Подходит для мытья гостроемкостей GN 2/1 и котлов до 56 см в диаметре.

Подключение к горячей и холодной воде.

Выбор цикла мойки: 120 - 360 - 480 с.

Мытье посуды высотой до 800 мм.



Модель	TW.P60 + DR + DD
Производительность (кассет/час)	30
Максимальная высота посуды (мм)	800
Дозатор ополаскивающего средства	+
Дозатор моющего средства	+
Помпа слива	+
Расход воды за цикл (л)	4,5
Температура мойки (°C)	55
Температура ополаскивания (°C)	85
Объем бака (л)	65
Объем бойлера (л)	18
Габариты (мм)	780 x 950 x 1962
Габариты в открытом виде (мм)	780 x 1336 x 2400
Мощность (кВт)	16,7
Напряжение (В)	400
Вес (кг)	220
Комплект поставки	Кассета из нержавеющей стали со вставкой для подносов


## Котломоечные машины с сенсорной панелью управления

### Возможности

- Вмещает кассету 600 x 760 мм.
- Подходит для мытья гостроемкостей GN 2/1 и котлов до 56 см в диаметре.
- Подключение к горячей и холодной воде.
- Выбор цикла мойки: 120 - 360 - 480 с.
- Мытье посуды высотой до 800 мм.



Модель	TW.P60 + DR + DD TOUCH
Производительность (кассет/час)	30
Максимальная высота посуды (мм)	800
Дозатор ополаскивающего средства	+
Дозатор моющего средства	+
Помпа слива	+
Расход воды за цикл (л)	4,5
Температура мойки (°C)	55
Температура ополаскивания (°C)	85
Объем бака (л)	65
Объем бойлера (л)	18
Габариты (мм)	780 x 950 x 1962
Габариты в открытом виде (мм)	780 x 1336 x 2400
Мощность (кВт)	16,7
Напряжение (В)	400
Вес (кг)	220
Комплект поставки	Кассета из нержавеющей стали со вставкой для подносов



**Кассеты для  
посудомоечных машин**

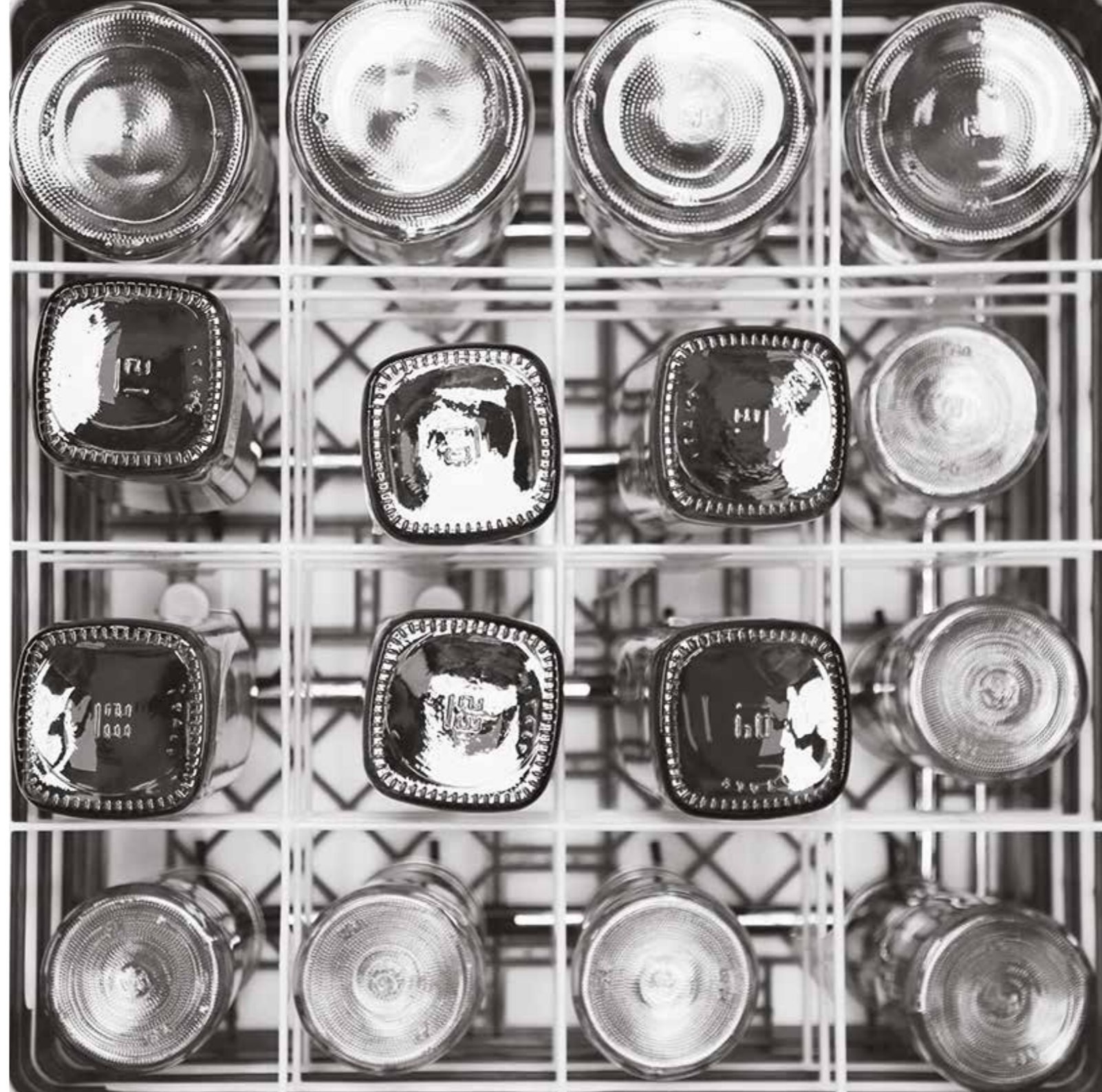




<b>Модель</b>	<b>TBP 520</b>	<b>TBT 59</b>	<b>TBC 5</b>	<b>TBC R</b>	<b>TBC 8</b>
<b>Размер (мм)</b>	500 x 500 x 100			Ø110 x 125	450 x 193 x 184
<b>Назначение</b>	для тарелок	для подносов	для приборов		
<b>Вместимость</b>	18 шт. Ø230 мм	9 шт.	без разделителей		
<b>Цвет</b>	синий	бежевый	синий	серый	серый
<b>Материал</b>	полипропилен				



<b>Модель</b>	<b>TBG 59</b>	<b>TBG 516</b>	<b>TBG 525</b>	<b>TBG 536</b>	<b>TBG 549</b>	<b>TBG 5</b>
<b>Размер (мм)</b>	500 x 500 x 100					
<b>Назначение</b>	для стаканов					
<b>Вместимость</b>	9 шт. Ø150 мм	16 шт. Ø113 мм	25 шт. Ø90 мм	36 шт. Ø74 мм	49 шт. Ø63 мм	без разделителей
<b>Надстройка</b>	TOE 59	TOE 516	TOE 525	TOE 536	TOE 549	TOE 5
<b>Цвет</b>	бежевый	серый	синий	зеленый	красный	синий
<b>Материал</b>	полипропилен					





# Банкетные тележки

A close-up photograph of a white plate with a swirl of white cream and a garnish of red, shredded ingredients. The image is overlaid with a semi-transparent red shape.

## Качество в деталях

Корпус и камера  
из нержавеющей стали.

Магнитный замок.

Бампер для защиты  
от случайных ударов.



Экологически безопасный хладагент R290 у холодильных моделей.

Теплоизоляция из полиуретана плотностью 40 кг/м<sup>3</sup>.

Прессованные направляющие.

Колеса (два из четырех со стопором) для удобного перемещения оборудования.

# Тепловые банкетные тележки

## Возможности

Поддержание в теплом состоянии, транспортировка и подача различных горячих блюд.

Отображение внутренней температуры на экране.

Система подогрева с увлажнением (залив воды производится вручную), обеспечивающая оптимальный климат по всему рабочему объему тележки.

Гастронормированные направляющие.



Модель	TBT 1511 H	TBT 1121 H	TBT 2221 H
Тип направляющих	GN 1/1	GN 2/1	
Количество уровней	15	11	2 x 11
Температурный режим (°C)	+75		
Мощность (кВт)	3		
Напряжение (В)	230		
Габариты (мм)	580x770x1695	720x885x1810	1350x885x1810
Вес (кг)	94	124	200

# Холодильные банкетные тележки

## Возможности

Поддержание в охлажденном состоянии, транспортировка и подача различных холодных блюд.

Установка рабочей температуры при помощи цифрового термостата.

Отображение внутренней температуры на экране.

Гастронормированные направляющие.

Эксплуатация при температуре окружающей среды до +43°C.



Модель	TBT 1511 C	TBT 1121 C	TBT 2221 C
Тип направляющих	GN 1/1	GN 2/1	
Количество уровней	15	11	2 x 11
Температурный режим (°C)	+2/+10		
Мощность (кВт)	0,2	0,35	0,35
Напряжение (В)	230		
Габариты (мм)	580x820x1735	720x935x1935	1350x935x1935
Вес (кг)	107	131	225



# Льдогенераторы



## Качество в деталях

Теплоизоляция из полиуретана, обеспечивающая длительное хранение льда в бункере.

Бункер для хранения льда с антибактериальным покрытием с ионами серебра.

Корпус из нержавеющей стали.

Воздушное охлаждение. Вентилятор бесшумно охлаждает компрессор и испаритель.



Специальная система распыления воды для получения прозрачного льда без образования пузырьков воздуха.

Климатический класс Т (+43°C).  
Высокая производительность независимо от времени года.

Электронная система управления, контролирующая расход воды и электроэнергии.

Легкая очистка воздушного фильтра.

Легкосъемные панели и верхняя крышка обеспечивают удобный доступ к внутренним компонентам для обслуживания.



# Льдогенераторы кубикового льда

## Возможности

Производство кубиков гурме 31x35x31 мм, весом 18 грамм, предназначенных для использования в барах, отелях, ресторанах.

Запуск работы льдогенератора всего одной кнопкой с зеленым индикатором.

Многофункциональная кнопка с красным индикатором переключает льдогенератор в режим очистки и сигнализирует о неисправности или заполнении бункера для льда.

Легкий доступ в бункер для льда благодаря сдвижной крышке.





Модель	TIM 2104C	TIM 2608C	TIM 3316C
Тип льда	кубик гурме		
Тип охлаждения	воздушный		
Производительность (кг/сутки)*	21	26	33
Вместимость бункера (кг)	4	8	16
Хладагент	R290		
Габариты (мм)**	355 x 435 x 590	390 x 515 x 640	500 x 580 x 690
Мощность (кВт)	0,3	0,35	0,47
Напряжение (В)	230		
Вес (кг)	26	32	38

\* При T воздуха +10°C и T воды + 10°C.

\*\* Высота без учета ножек.

Высота ножек: маленькие - 10 мм, стандартные - 78 мм.



TIM 3716C	TIM 4728C	TIM 5728C	TIM 6640C	TIM 8540C	TIM 9640C
кубик гурме					
воздушный					
37	47	57	66	85	96
16	28	28	40	40	40
R290					
500 x 580 x 690	500 x 580 x 800	500 x 580 x 800	738 x 600 x 822	738 x 600 x 822	738 x 600 x 822
0,52	0,55	0,55	0,78	1	1,1
230					
40	45	48	75	85	88



## Льдогенераторы кубикового льда с фронтальной вентиляцией

### Возможности

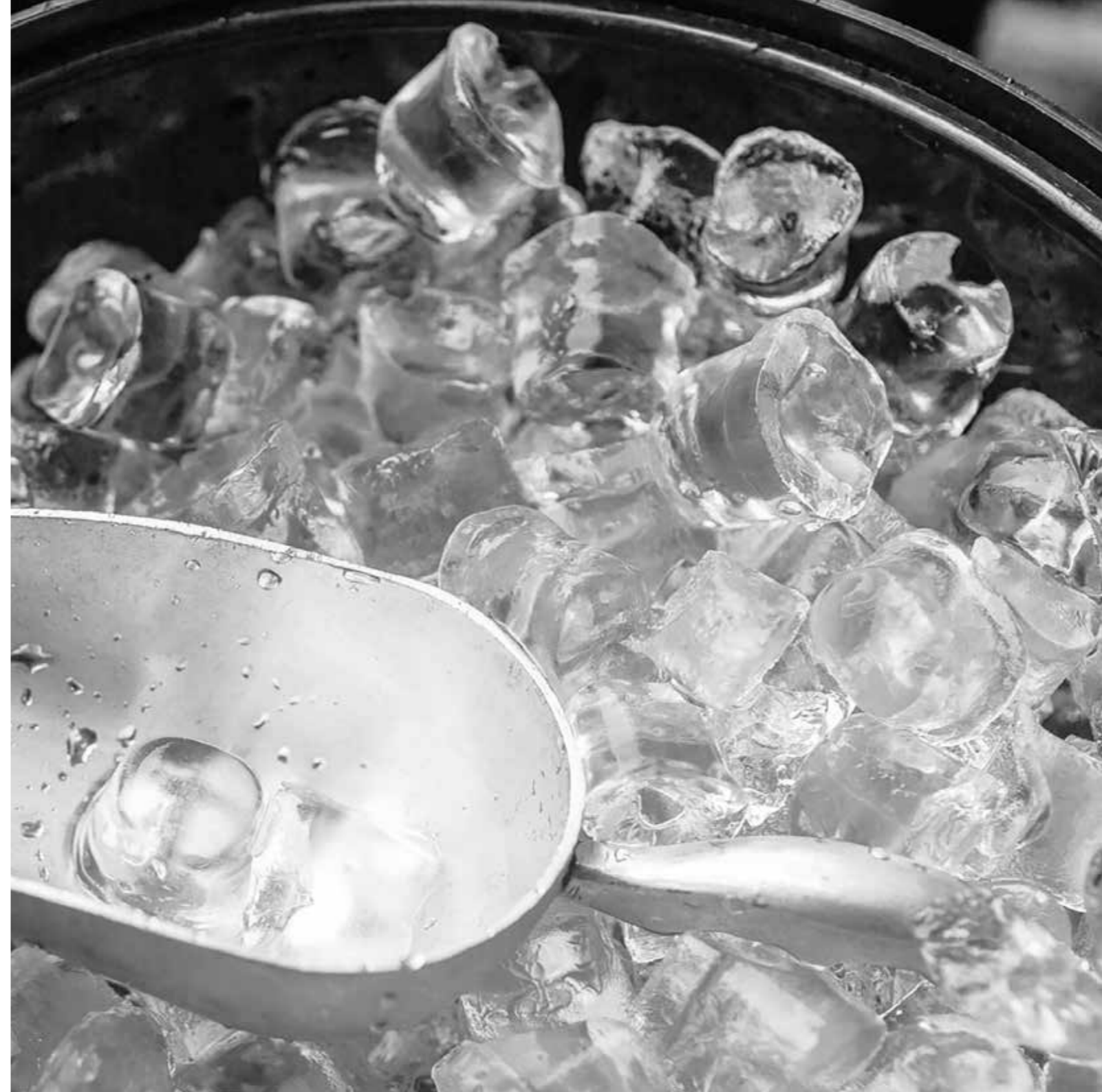
Возможность встраивания, благодаря системе фронтальной вентиляции.

Производство кубиков гурме 31x35x31 мм, весом 18 грамм, предназначенных для использования в барах, отелях, ресторанах.

Запуск работы льдогенератора всего одной кнопкой с зеленым индикатором.

Многофункциональная кнопка с красным индикатором переключает льдогенератор в режим очистки и сигнализирует о неисправности или заполнении бункера для льда.

Легкий доступ в бункер для льда благодаря сдвижной крышке.





Модель	TIM 3316CF	TIM 3716CF	TIM 4728CF
Тип льда	кубик гурме		
Тип охлаждения	воздушный		
Производительность (кг/сутки)*	33	37	47
Вместимость бункера (кг)	16	16	28
Хладагент	R290		
Габариты (мм)**	500 x 580 x 690	500 x 580 x 690	500 x 580 x 800
Мощность (кВт)	0,51	0,56	0,59
Напряжение (В)	230		
Вес (кг)	38	40	45

Модель	TIM 5728CF	TIM 6640CF	TIM 8540CF
Тип льда	кубик гурме		
Тип охлаждения	воздушный		
Производительность (кг/сутки)*	57	66	85
Вместимость бункера (кг)	28	40	40
Хладагент	R290		
Габариты (мм)**	500 x 580 x 800	738 x 600 x 822	738 x 600 x 822
Мощность (кВт)	0,59	0,84	1,07
Напряжение (В)	230		
Вес (кг)	48	75	85

\* При T воздуха +10°C и T воды + 10°C.

\*\* Высота без учета ножек.

Высота ножек: маленькие - 10 мм, стандартные - 78 мм.

# Льдогенераторы гранулированного льда

## Возможности

Производство гранулированного льда (крупные гранулы 13x10x8 мм), предназначенного для использования в барах, отелях, ресторанах.

Запуск работы льдогенератора всего одной кнопкой с зеленым индикатором.

Многофункциональная кнопка с красным индикатором переключает льдогенератор в режим очистки и сигнализирует о неисправности или заполнении бункера для льда.

Легкий доступ в бункер для льда благодаря сдвижной крышке.



Модель	TIM 8028G	TIM 12040G
Тип льда	крупные гранулы	
Тип охлаждения	воздушный	
Производительность (кг/сутки)*	80	120
Вместимость бункера (кг)	28	40
Хладагент	R290	
Габариты (мм)**	500 x 680 x 800	738 x 700 x 822
Мощность (кВт)	0,61	1,05
Напряжение (В)	230	
Вес (кг)	45	85

\* При T воздуха +10°C и T воды + 10°C.

\*\* Высота без учета ножек.

Высота ножек: маленькие - 10 мм, стандартные - 78 мм.



# Грили для шаурмы





## Возможности

- И Инфракрасный нагрев.
- И Индивидуальное управление каждой зоной нагрева.
- И Два уровня мощности нагрева у каждой зоны.
- И Вращение вертела при помощи верхнего или нижнего привода, или вручную.
- И Привод обеспечивает вращение вертела в обе стороны.
- И Перемещение вертела вперед и назад (или корпуса у моделей с нижним приводом) для настройки гриля в зависимости от количества мяса.
- И Подогрев лотка для мяса у моделей с нижним приводом.

## Качество в деталях

Корпус из нержавеющей стали.

Термостойкое стекло (стеклокерамика) для защиты нагревательных элементов и облегчения очистки оборудования.

Высокая производительность благодаря мощным нагревательным элементам.

Простота и надежность в эксплуатации.



## Грили для шаурмы без привода



Модель	TDM E 3M	TDM E 4M	TDM E 5M
Количество зон нагрева	3	4	5
Максимальная загрузка мяса (кг)	40	60	80
Мощность (кВт)	4,8	6,4	8
Напряжение (В)	400		
Габариты (мм)	630 x 750 x 822	630 x 750 x 989	630 x 750 x 1156
Вес (кг)	35	40	45

## Грили для шаурмы с верхним приводом



Модель	TDM E 3T	TDM E 4T	TDM E 5T
Количество зон нагрева	3	4	5
Максимальная загрузка мяса (кг)	40	60	80
Мощность (кВт)	4,8	6,4	8
Напряжение (В)	400		
Габариты (мм)	630 x 824 x 973	630 x 824 x 1140	630 x 824 x 1307
Вес (кг)	38	43	49

## Грили для шаурмы с нижним приводом




Модель	TDM E 3B	TDM E 4B	TDM E 5B
Количество зон нагрева	3	4	5
Максимальная загрузка мяса (кг)	40	60	80
Мощность (кВт)	4,8	6,4	8
Напряжение (В)	400		
Габариты (мм)	545 x 690 x 951	545 x 690 x 1118	545 x 690 x 1285
Вес (кг)	45	51	57

## Грили для шаурмы с нижним приводом и подогревом лотка для мяса



Модель	TDM E 3BW	TDM E 4BW	TDM E 5BW
Количество зон нагрева	3	4	5
Максимальная загрузка мяса (кг)	40	60	80
Мощность (кВт)	4,8	6,4	8
Напряжение (В)	400		
Габариты (мм)	545x690x951	545x690x1118	545x690x1285
Вес (кг)	45	51	57



**Оборудование  
для фастфуда**





## Качество в деталях

Корпус из нержавеющей стали, толщиной 1 мм.  
Все детали корпуса закруглены.

Толщина чугунных жарочных поверхностей 10 мм.

Нагревательные элементы расположены по всей площади жарочных поверхностей и, следовательно, отсутствуют нерабочие зоны — поверхности полностью и равномерно прогреваются.

Тщательно подобранные комплектующие и качественная теплоизоляция гарантируют поддержание заданной температуры, а также длительный срок безотказной работы.

Простая надежная электромеханическая панель управления.

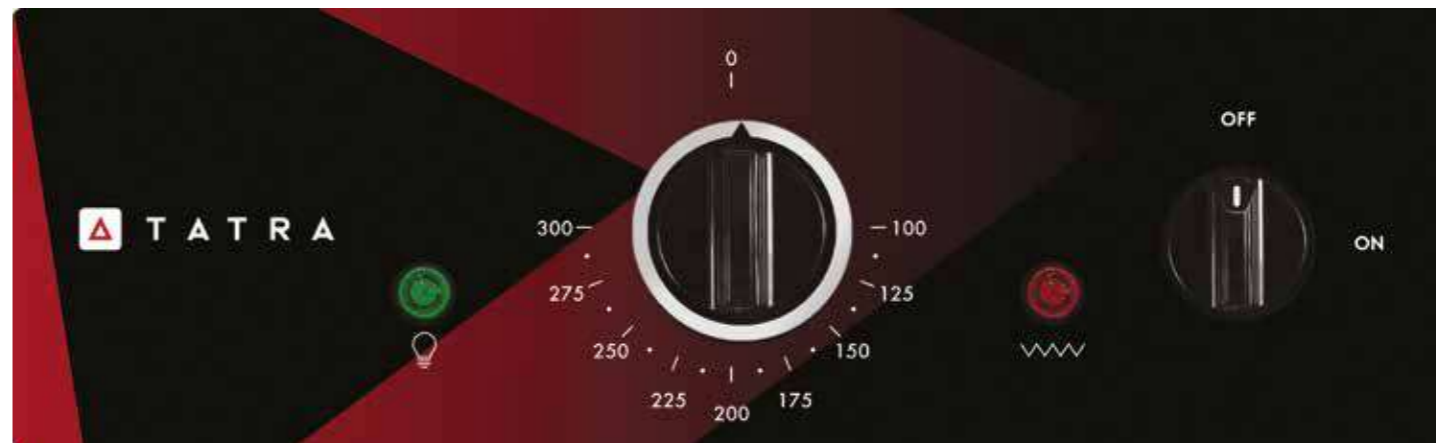


## Блинницы

### Возможности

Приготовление блинов круглой формы диаметром 400 мм.

Выпекание без пригорания благодаря жарочным поверхностям с тефлоновым покрытием.



Индикатор нагрева

Терморегулятор

Индикатор питания

Вкл/Выкл



Модель	TCM R 40	TCM S 40	TCM S 40 D
Количество зон выпечки		1	2
Температурный режим (°C)		50 - 300	
Мощность (кВт)		3	3+3
Напряжение (В)		230	
Габариты (мм)	400 x 400 x 180	450 x 530 x 256	900 x 530 x 256
Вес (кг)	15	22	41

## Вафельницы со сменными рабочими поверхностями

### Возможности

Сменные рабочие поверхности: приобретая одну вафельницу нет необходимости ограничиваться одной формой вафель.

Рабочие поверхности для вафель разной формы в ассортименте.



Модель	TWI 1	TWI 2
Количество зон выпечки	1	2
Температурный режим (°C)	50 - 300	
Мощность (кВт)	2,2	2,2 + 2,2
Напряжение (В)	230	
Габариты (мм)	300 x 440 x 320	600 x 440 x 320
Вес (кг)	12	23



Amore (чугун)

Amore M (чугун)

Bruxelles (чугун)

Gelato (чугун)

Waffelino (чугун с тефлоновым покрытием)

Ti amo (чугун)

American (чугун)

## Вафельницы с фиксированными рабочими поверхностями



Модель	TWI 1 CLASSICO	TWI 1 AMERICAN	TWI 1 AMORE
Количество зон выпечки	1		
Температурный режим (°C)	50 - 300		
Форма вафли	классическая	круг	сердце
Размер вафли	100x170x15	Ø160x15	Ø210x15
Количество вафель в форме (шт.)	2	1	1
Мощность (кВт)	2,2		
Напряжение (В)	230		
Габариты (мм)	290x440x320	300x440x320	
Вес (кг)	20	16	16



Модель	TWI 1 BRUXELLES	TWI 1 GELATO	TWI 1 TIAMO	TWI 1 WAFFELINO
Количество зон выпечки	1			
Температурный режим (°C)	50 - 300			
Форма вафли	брюссельская	для рожка	сердце	конус
Размер вафли	102x165x26	230x230	132x125x24	230x60x24
Количество вафель в форме (шт.)	2	1	4	3
Мощность (кВт)	2,2			
Напряжение (В)	230			
Габариты (мм)	300x440x320			
Вес (кг)	21	16	23	26



Модель	TWI 2 CLASSICO	TWI 2 AMERICAN	TWI 2 AMORE
Количество зон выпечки	2		
Температурный режим (°C)	50 - 300		
Форма вафли	классическая	круг	сердце
Размер вафли	100x170x15	Ø160x15	Ø 210x15
Количество вафель в форме (шт.)	2	1	1
Мощность (кВт)	2,2 + 2,2		
Напряжение (В)	230		
Габариты (мм)	580x440x320	600x440x320	
Вес (кг)	38	30	30



Модель	TWI 2 BRUXELLES	TWI 2 GELATO	TWI 2 TIAMO	TWI 2 WAFFELINO
Количество зон выпечки	2			
Температурный режим (°C)	50 - 300			
Форма вафли	брюссельская	для рожка	сердце	конус
Размер вафли	102x165x26	230x230	132x125x24	230x60x24
Количество вафель в форме (шт.)	2	1	4	3
Мощность (кВт)	2,2 + 2,2			
Напряжение (В)	230			
Габариты (мм)	600x440x320			
Вес (кг)	40	30	44	30



# Конвейерные тостеры

## Возможности

Поджарка нарезанного хлеба на конвейере из нержавеющей стали с одной скоростью движения.

Три уровня мощности нагрева.

Выгрузка готового продукта спереди или сзади.

Поддон для крошек.

Лоток для хлеба.



Индикатор питания

Вкл\Выкл

Индикатор нагрева

Мощность нагрева



Модель	ТТС 1
Мощность (кВт)	2,2
Напряжение (В)	230
Габариты (мм)	480x670x440
Вес (кг)	23

# Грили саламандра

## Возможности

- Приготовление и разогрев блюд при помощи бесконтактного нагрева.
- Неподвижная верхняя часть с нагревательными элементами.
- Направляющие на 3 уровня для установки съемной решетки.
- Поддон для стекающего жира и крошек.



Красный — индикатор питания  
Зеленый — индикатор нагрева

Мощность нагрева (правая зона)

Красный — индикатор питания  
Зеленый — индикатор нагрева

Мощность нагрева (левая зона)



Модель	TSG 43	TSG 72
Внутренний размер (мм)	430x360x270	720x360x270
Мощность (кВт)	2,2	2,2 + 2,2
Напряжение (В)	230	
Габариты (мм)	610x370x400	890x370x400
Вес (кг)	17	23

# Жарочные поверхности

## Возможности

Независимое управление каждой зоной нагрева.

Равномерная прожарка продукта благодаря жарочной поверхности из чугуна.

Время разогрева до рабочей температуры около 10 минут.

Емкость для сбора жира.



Модель	TGP 5224 R	TGP 5224 R+S	TGP 5224 S	TGP 6845 R+S	TGP 6845 S
Размер жарочной поверхности (мм)	520 x 240			680 x 450	
Количество зон нагрева	2				
Тип поверхности	рифленая	рифленая + гладкая	гладкая	рифленая + гладкая	гладкая
Температурный режим (°C)	50 - 300				
Мощность (кВт)	2,2			2,5+2,5	
Напряжение (В)	230				
Габариты (мм)	540 x 350 x 240			700 x 525 x 210	
Вес (кг)	17	18	19	39	38



# Контактные грили

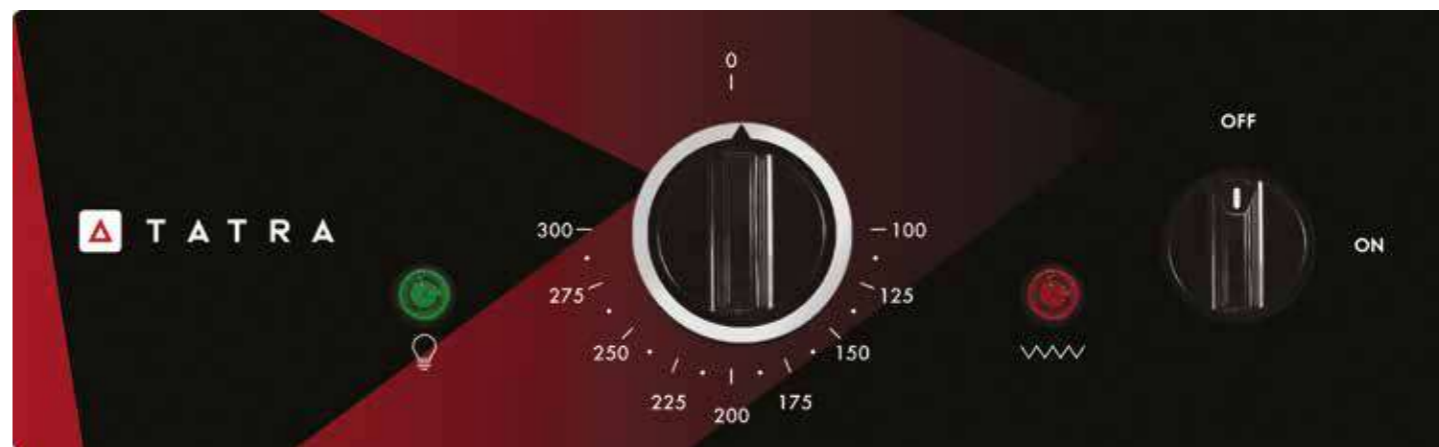
## Возможности

Независимое управление каждой зоной нагрева.

Равномерная прожарка продукта благодаря жарочным поверхностям из чугуна.

Время разогрева до рабочей температуры около 15 минут.

Емкость для сбора жира.



Индикатор нагрева

Терморегулятор

Индикатор питания

Вкл./Выкл



Модель	TCG 2525 RR	TCG 2525 RS	TCG 2525 SS	TCG 3627 RR	TCG 3627 RS
Количество зон нагрева	1				
Размер зон нагрева (мм)	250 x 250			360 x 270	
Тип поверхностей	верхняя - рифленая нижняя - рифленая	верхняя - рифленая нижняя - гладкая	верхняя - гладкая нижняя - гладкая	верхняя - рифленая нижняя - рифленая	верхняя - рифленая нижняя - гладкая
Температурный режим (°C)	50 - 300				
Мощность (кВт)	1,75			2,5	
Напряжение (В)	230				
Габариты (мм)	290 x 440 x 300			410 x 500 x 300	
Вес (кг)	18	19	20	27	28

TCG 3627 SS	TCG 4527 RR	TCG 4527 RR DT*	TCG 4527 RS	TCG 4527 RS DT*	TCG 4527 SS
1					
360 x 270	450 x 270				
верхняя - гладкая нижняя - гладкая	верхняя - рифленая нижняя - рифленая	верхняя - рифленая нижняя - рифленая	верхняя - рифленая нижняя - гладкая	верхняя - рифленая нижняя - гладкая	верхняя - гладкая нижняя - гладкая
50 - 300					
2,5	3				
230					
410 x 500 x 300	510 x 500 x 300				
29	32	32	33	33	35

\* модель с независимой регулировкой температуры верхней и нижней поверхностей.



Модель	TCG 3627 RR RR	TCG 3627 RR RS	TCG 3627 RR SS	TCG 3627 RS RS
Количество зон нагрева	2			
Размер зон нагрева (мм)	2 x 360 x 270			
Тип поверхностей	1 зона нагрева: верхняя - рифленая нижняя - рифленая 2 зона нагрева: верхняя - рифленая нижняя - рифленая	1 зона нагрева: верхняя - рифленая нижняя - рифленая 2 зона нагрева: верхняя - рифленая нижняя - гладкая	1 зона нагрева: верхняя - рифленая нижняя - рифленая 2 зона нагрева: верхняя - гладкая нижняя - гладкая	1 зона нагрева: верхняя - рифленая нижняя - гладкая 2 зона нагрева: верхняя - рифленая нижняя - гладкая
Температурный режим (°C)	50-300			
Мощность (кВт)	2,5+2,5			
Напряжение (В)	230			
Габариты (мм)	820 x 500 x 300			
Вес (кг)	55	56	55	59



Модель	TCG 3627 SS SS	TCG 5224 R R R+R	TCG 5224 R R R+S	TCG 5224 R R S+S
Количество зон нагрева	2			
Размер зон нагрева (мм)	2 x 360 x 270	520 x 240 (единая нижняя поверхность)		
Тип поверхностей	1 зона нагрева: верхняя - гладкая нижняя - гладкая 2 зона нагрева: верхняя - гладкая нижняя - гладкая	1 верхняя - рифленая 2 верхняя - рифленая единая нижняя - рифленая	1 верхняя - рифленая 2 верхняя - рифленая единая нижняя - рифленая+гладкая	1 верхняя - рифленая 2 верхняя - рифленая единая нижняя - гладкая
Температурный режим (°C)	50-300			
Мощность (кВт)	2,5+2,5	3,5		
Напряжение (В)	230			
Габариты (мм)	820 x 500 x 300	560 x 440 x 300		
Вес (кг)	61	32	33	34



Модель	TCG 6040 R R R+R	TCG 6040 R R S+S
Количество зон нагрева	2	
Размер зон нагрева (мм)	600 x 400 (единая нижняя поверхность)	
Тип поверхностей	1 верхняя — рифленая 2 верхняя — рифленая единая нижняя — рифленая	1 верхняя — рифленая 2 верхняя — рифленая единая нижняя — гладкая
Температурный режим (°C)	50 – 300	
Мощность (кВт)	3+3	
Напряжение (В)	230	
Габариты (мм)	640 x 605 x 300	
Вес (кг)	60	62

	TCG 6040 RR DT*	TCG 6040 RS DT*
Количество зон нагрева	1	
Размер зон нагрева (мм)	600 x 400	
Тип поверхностей	верхняя — рифленая нижняя — рифленая	верхняя — рифленая нижняя — гладкая
Температурный режим (°C)	50 – 300	
Мощность (кВт)	3+3	
Напряжение (В)	230	
Габариты (мм)	640 x 605 x 300	
Вес (кг)	60	62

\* модель с независимой регулировкой температуры верхней и нижней поверхностей.



# Водяные грили

## Возможности

Жир, стекающий с продукта в процессе приготовления, попадает в воду, в результате не пригорает и не чадит.

Испаряющаяся из емкости вода делает приготовление продукта более деликатным.

7 уровней мощности нагрева.

Ручной залив воды в емкость.

Кран для слива воды.



## Качество в деталях

Эргономичный дизайн.

Автоматическое отключение подачи питания при поднятой решетке.

Решетка из нержавеющей стали.

Корпус из нержавеющей стали.



Модель	TWG 2735	TWG 4635
Размер решетки (мм)	270x345	455x345
Мощность (кВт)	2,7	4,5
Напряжение (В)	230	400
Габариты (мм)	400x600x445	600x600x445
Вес (кг)	36	53









tatra.center