



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.

4

Модульная тепловая линия 700 серии

Плиты, индукционные плиты, жарочные поверхности, фритюрницы, макаронотварки, котлы, сковороды опрокидываемые.

30

Погружные термостаты

50

Печи для пиццы

56

Холодильное оборудование

Холодильные и морозильные шкафы.

64

Посудомоечное оборудование

Фронтальные и купольные посудомоечные машины.

74

Кассеты для посудомоечных машин

82

Льдогенераторы

Льдогенераторы кубикового и гранулированного льда.

86

Грили для шаурмы


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

100

Оборудование для фастфуда

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

106



**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 280°C

Для жарки и выпекания.

Приготовление с использованием термощупа.
Приготовление в режиме ΔT .

Предварительный нагрев.
Быстрое охлаждение камеры.

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

Иновационная 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

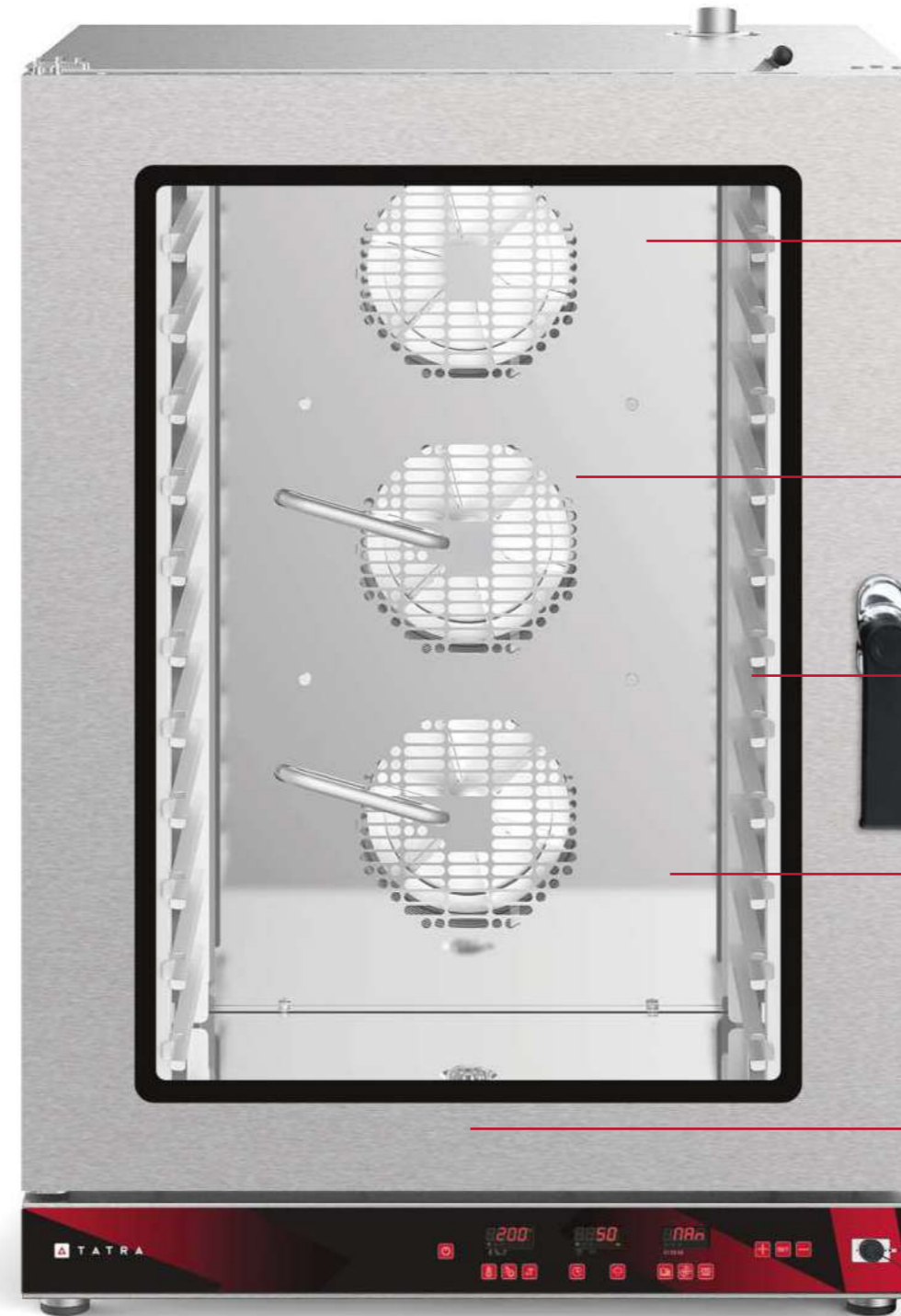
Быстрый нагрев и точное поддержание заданной температуры.

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.

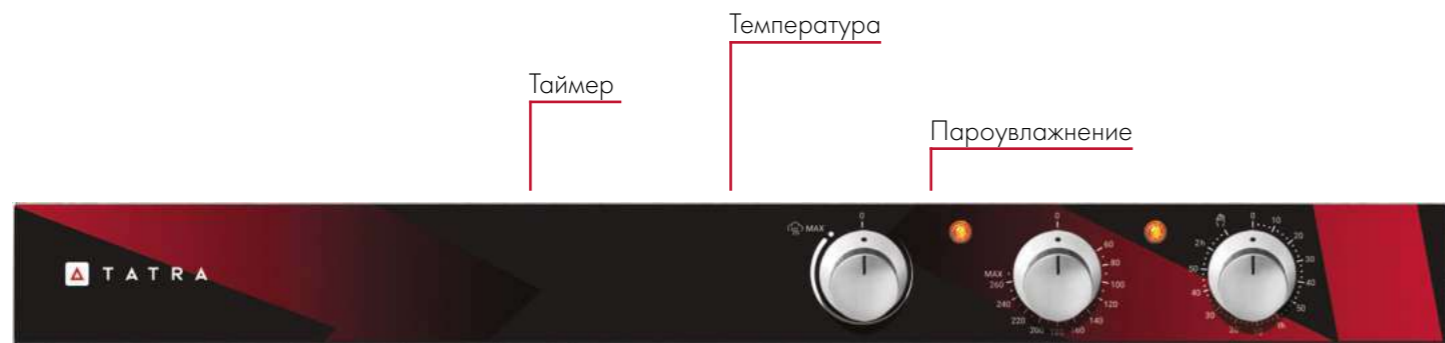


Пароконвектоматы серии TPI с электронной панелью управления



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

Пароконвектоматы серии TPI с электромеханической панелью управления



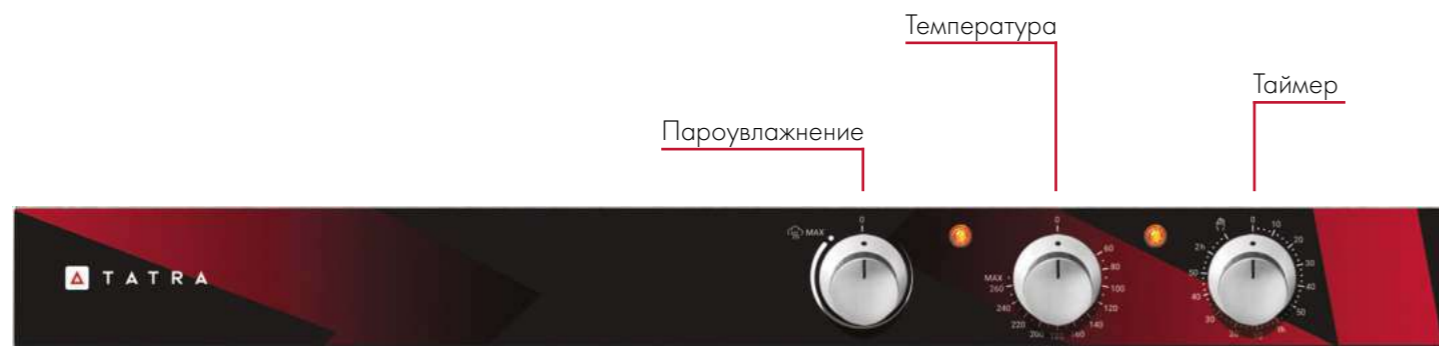
Модель	TPI 05 M.V	TPI 07 M.V	TPI 12 M.V	TPI 20 M.1V
Количество уровней	5	7	12	20
Тип направляющих	GN 1/1	GN 1/1 + 600 x 400		GN 1/1
Расстояние между направляющими (мм)	4 x 67 + 1 x 50		67	
Термошуп	-			
Автоматическая мойка	-			
Количество вентиляторов	2		3	4
Количество скоростей вентиляторов	1			
Максимальная температура (°C)	280			
Мощность (кВт)	7,4	10,8	16,1	28,5
Напряжение (В)	230 / 400		400	
Габариты (мм)	800 x 700 x 580	817 x 780 x 990	817 x 780 x 1340	1051 x 938 x 1900
Вес (кг)	60	98	131	230

Пароконвектоматы серии ТС с электронной панелью управления



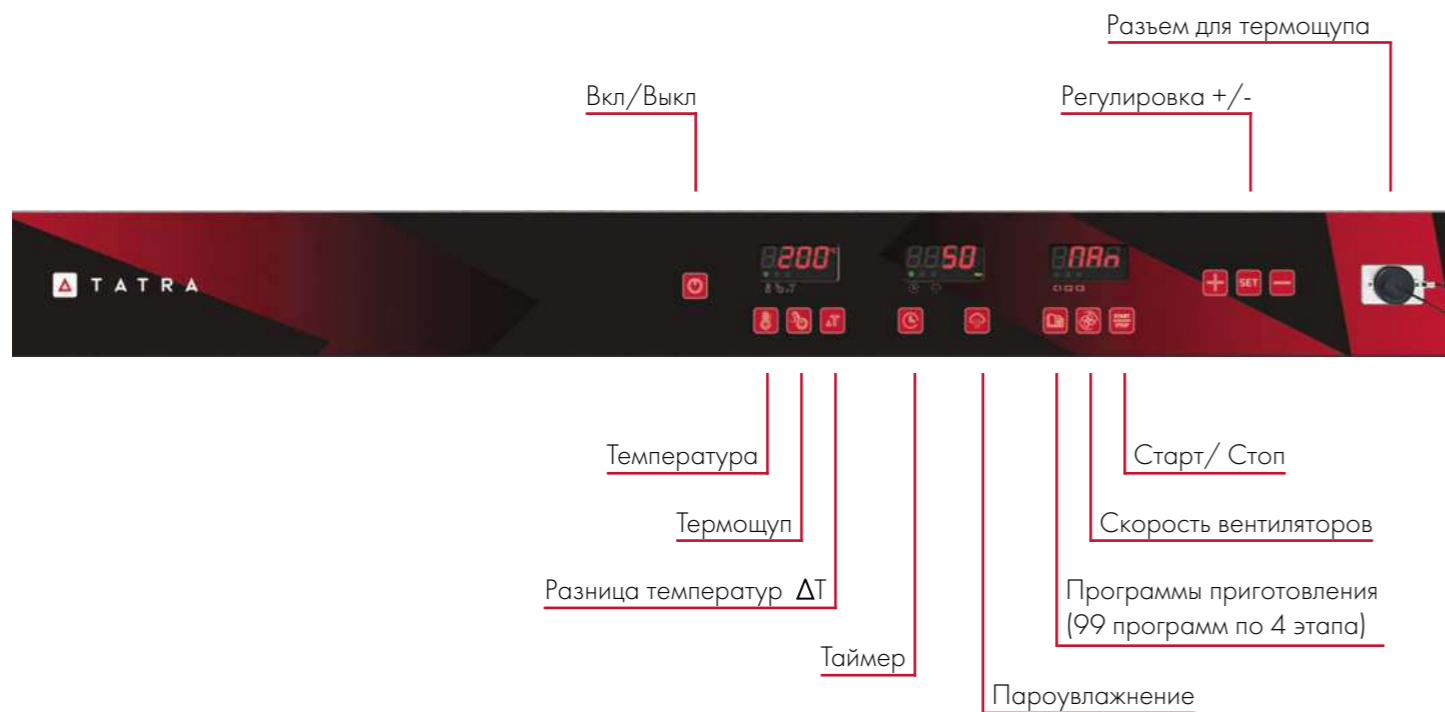
Модель	TC05D20L TC05D2CL	TC07D20L TC07D2CL	TC12D20L TC12D2CL
Количество уровней	5	7	12
Тип направляющих	GN 1/1 + 600 x 400		
Расстояние между направляющими (мм)	70		
Термощуп	+		
Автоматическая мойка	С – модель с автоматической мойкой		
Количество вентиляторов	2		3
Количество скоростей вентиляторов	2		
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



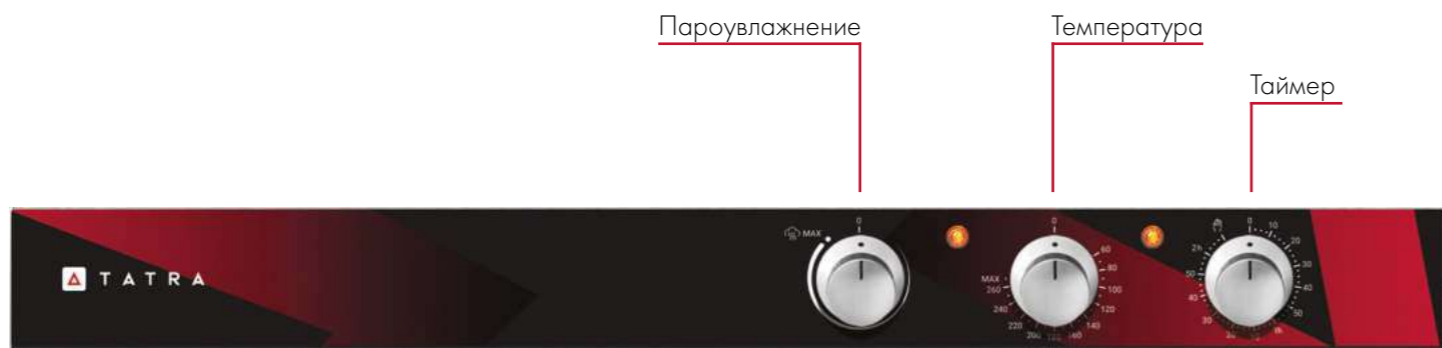
Модель	TC05M1L	TC07M1L	TC12M1L
Количество уровней	5	7	12
Тип направляющих	GN 1/1 + 600 x 400		
Расстояние между направляющими (мм)	70		
Термошуп	-		
Автоматическая мойка	-		
Количество вентиляторов	2		3
Количество скоростей вентиляторов	1		
Максимальная температура (°C)	280		
Мощность (кВт)	10,5		15,7
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 пароконвектоматы серии ТВ с электронной панелью управления



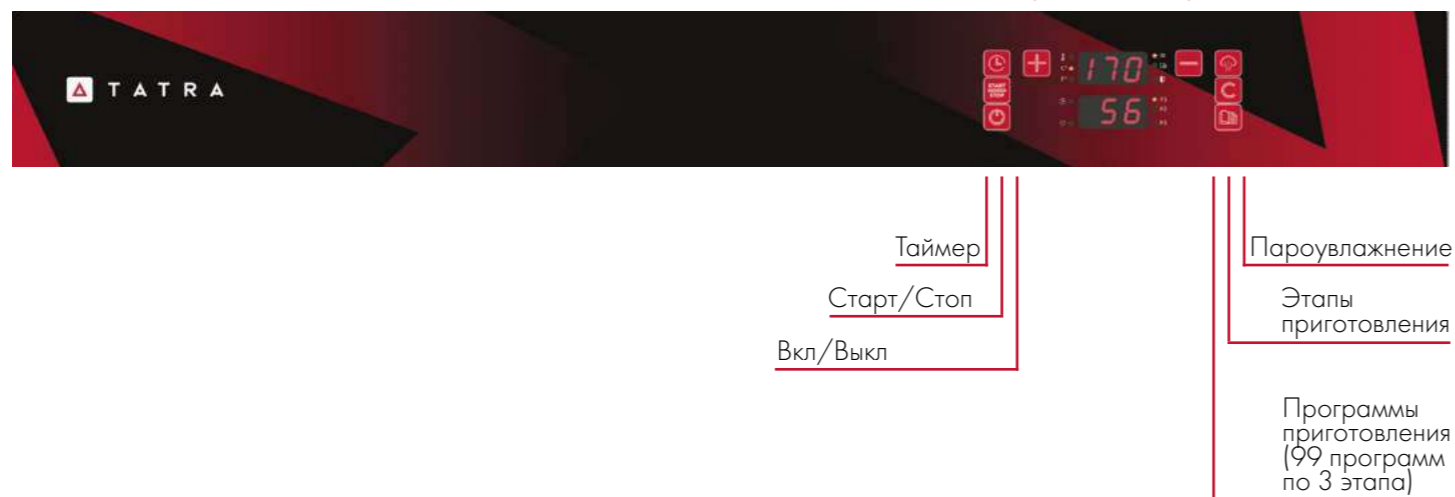
Модель	TB06D20L TB06D2CL	TB10D20L TB10D2CL
Количество уровней	6	10
Тип направляющих	600 x 400	
Расстояние между направляющими (мм)	80	
Термощуп	опция	
Автоматическая мойка	С – модель с автоматической мойкой	
Количество вентиляторов	2	3
Количество скоростей вентиляторов	2	
Максимальная температура (°C)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



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



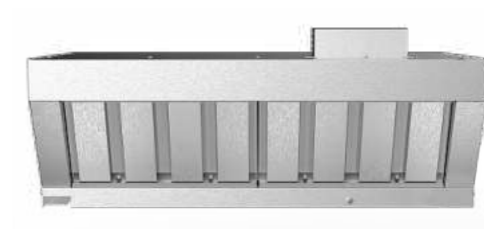
Модель	ПКУ
Совместимость с печами и пароконвектоматами	для всех моделей
Количество уровней	10
Тип направляющих	GN 1/1 + 600 x 400
Габариты (мм)	942 x 725 x 780

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





**Модульная тепловая
линия 700 серии**



Качество в деталях

Корпус полностью из нержавеющей стали.

Современный дизайн.

Толщина столешницы 2 мм.

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: 1 100 Вт (импульсный режим), 1 500 Вт, 1 900 Вт, 2 300 Вт, 2 700 Вт, 3 100 Вт, 3 500 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)	3,6		7,2		
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

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

The image features a complex, layered background of crumpled paper and plastic. A prominent diagonal split separates a vibrant red section on the left from a white section on the right. The textures are highly reflective and chaotic, creating a sense of depth and movement. Overlaid on this background is the Russian text 'Погружные термостаты' in a clean, white, sans-serif font. The text is positioned in the lower-left quadrant, spanning across the red and white areas. The overall aesthetic is modern and industrial, likely intended for a technical or commercial advertisement.

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

Контроль рабочей температуры с точностью до 0,1 °С.

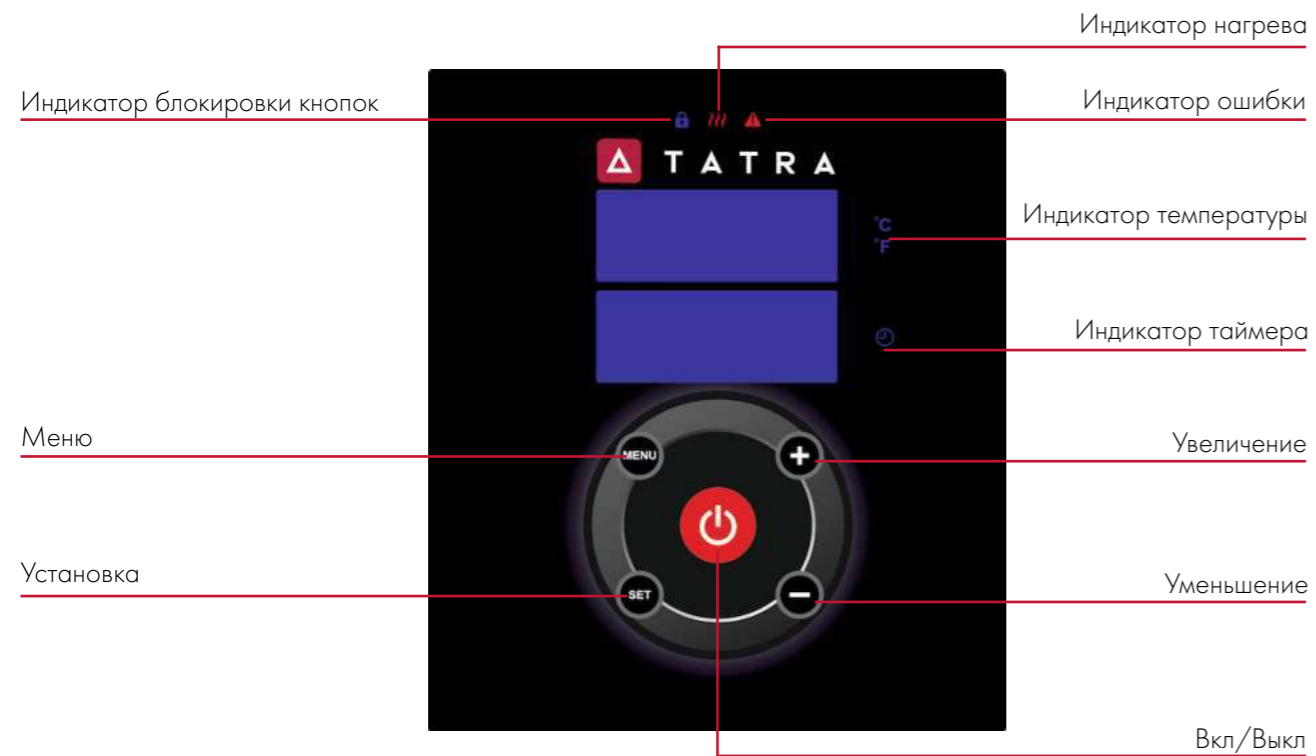
Передняя панель с защитой от брызг воды.

Поплавковый датчик уровня воды, отключающий аппарат при недостатке воды в емкости.

Термостат защиты от перегрева.

Корпус и защитный кожух из нержавеющей стали.

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



A collage of pizzas with various toppings like mushrooms, olives, and tomatoes, with a bowl of red sauce in the background. The image is divided into several overlapping sections. The top section shows a pizza with tomato slices, mushrooms, and olives. The middle section shows a pizza with mushrooms and olives. The bottom section shows a pizza with mushrooms and olives. A bowl of red sauce is visible in the top right corner. The text "Печи для пиццы" is overlaid on the middle section.

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

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**

Возможности

Встроенный холодильный агрегат с верхним расположением.

Вентилируемое охлаждение.

Автоматическое размораживание у морозильных шкафов.

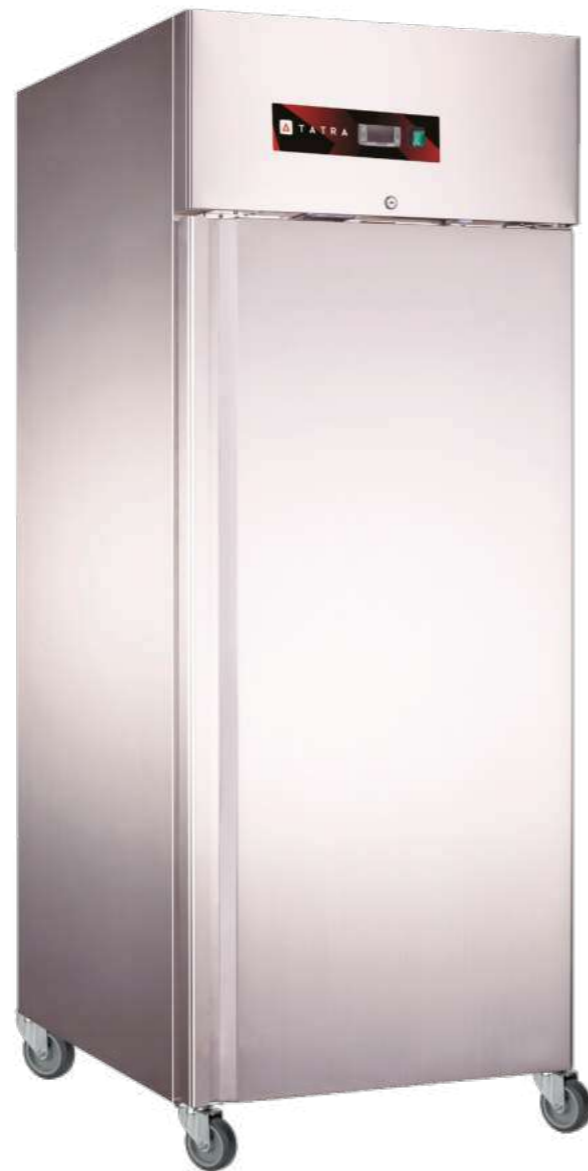
Автоматическое отключение вентилятора при открытии двери.

Подсветка и замок в стандартной комплектации.

Дверь с возможностью перенавешивания у моделей 650 л.

Колеса для удобного перемещения оборудования.

Гастронормированные полки GN 2/1. Возможно использовать гастроемкости вместо полок.



Качество в деталях

Высокоэффективный, мощный и долговечный компрессор.

Экологически безопасный хладагент R290.

Корпус и камера из нержавеющей стали.

Инъектированная под давлением теплоизоляция, толщиной 60 мм.

Тропический климатический класс.





Холодильный агрегат в моноблочном исполнении расположен сверху и вне камеры. Таким образом, верхняя полка имеет полную высоту и может оптимально использоваться для расположения продуктов. Динамическая система охлаждения обеспечивает равномерное распределение холодного воздуха по всему объему камеры, тем самими создавая эффективное охлаждение продуктов на всех полках.



Корпус оборудования не имеет выступающих частей. Лоток для конденсата убран в корпус. Шкафы могут устанавливаться вплотную к стене.

Усиленные gastronormированные металлические полки-решетки с порошковым напылением устанавливаются на направляющие. Расположение направляющих может регулироваться по высоте. Предусмотрено 22 уровня с шагом 55 мм. Максимальная нагрузка на полку 40 кг. Возможно использовать gastronorm емкости вместо полок (гастроном емкости в комплект не входят).



Профильная ручка является частью дверного полотна, что придает изделию привлекательный внешний вид и гарантирует максимальную надежность и гигиеничность. Ручка не приклеена и не прикручена. Она не может оторваться или расшататься.



Микропереключатель автоматически останавливает вращение вентилятора и включает внутреннюю подсветку при открытии двери. Наличие замка предотвращает несанкционированный доступ к продуктам.



Колеса (два из четырех со стопором) в серийной комплектации. Это является стандартом на современной профессиональной кухне.

Холодильные шкафы



Выбор/Подтверждение

Уменьшение

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
Мощность (кВт)	0,215	0,44
Напряжение (В)	230	
Габариты (мм)	740 x 830 x 2000	1480 x 830 x 2000
Вес (кг)	121	188

Морозильные шкафы




Выбор/Подтверждение

Уменьшение

Модель	TRC700 BT	TRC1400 BT
Объем (л)	650	1300
Температурный режим (°C)	-18/-22	
Количество дверей	1	2
Исполнение дверей	глухие	
Количество полок в комплекте	3	6
Мощность (кВт)	0,48	0,78
Напряжение (В)	230	
Габариты (мм)	740 x 830 x 2000	1480 x 830 x 2000
Вес (кг)	126	201





**Посудомоечное
оборудование**

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 400 мм.
- Фронтальные модели можно устанавливать под стол или барную стойку.
- Комбинируя купольные модели, можно получить производительность тоннельной машины на меньшей площади.
- Функция THERMOSTOP:
контроль ополаскивания про температуре 85°C.



Качество в деталях

Мягкое открытие купола.

Фильтр моечного бака для быстрой очистки.

Корпус и камера из нержавеющей стали.

Надежная
электро-механическая
панель управления.



Купольные посудомоечные машины



Выбор цикла мойки

Кнопка START

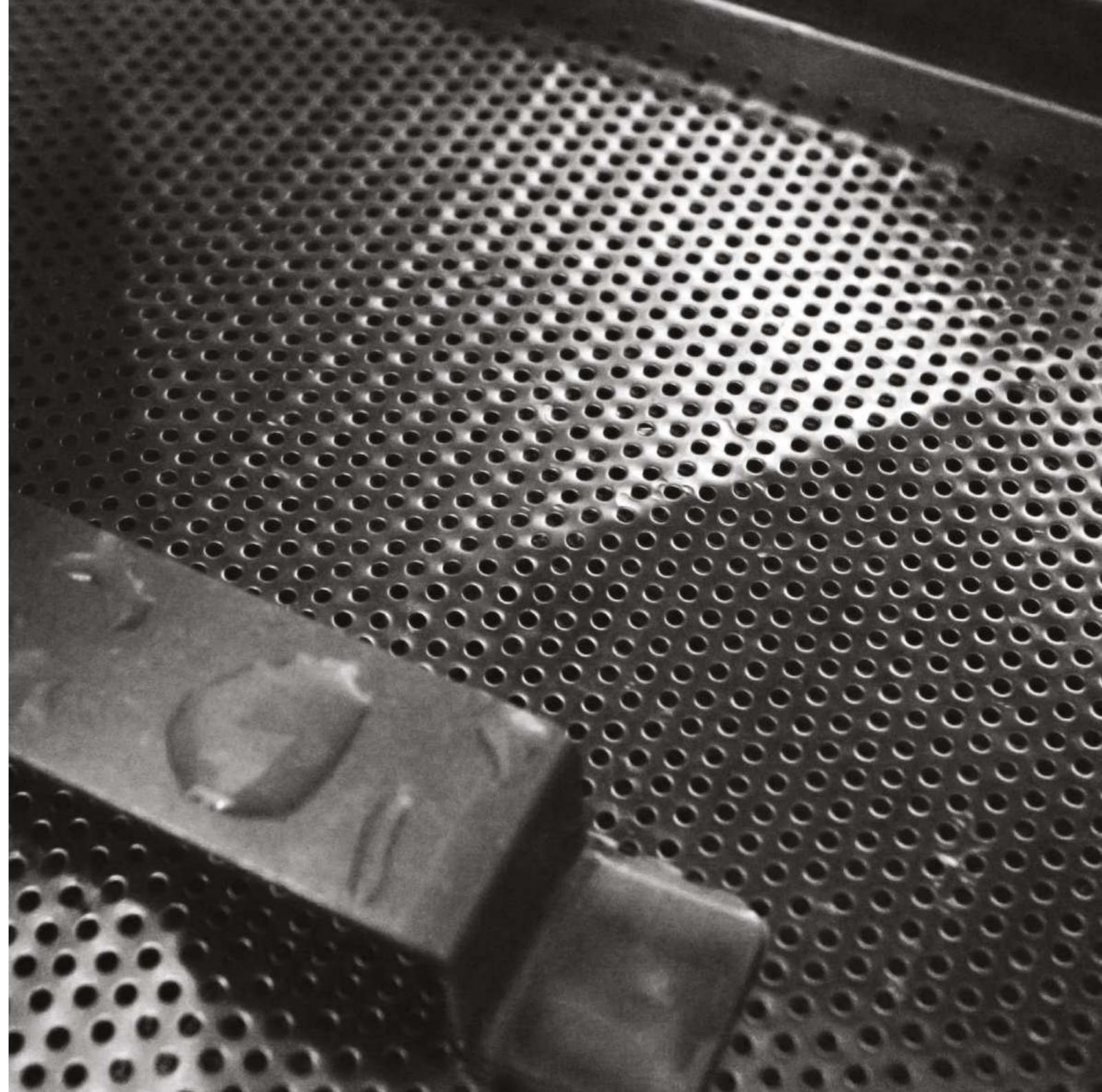
Программа запуска помпы слива (опционально)

Индикатор подключения

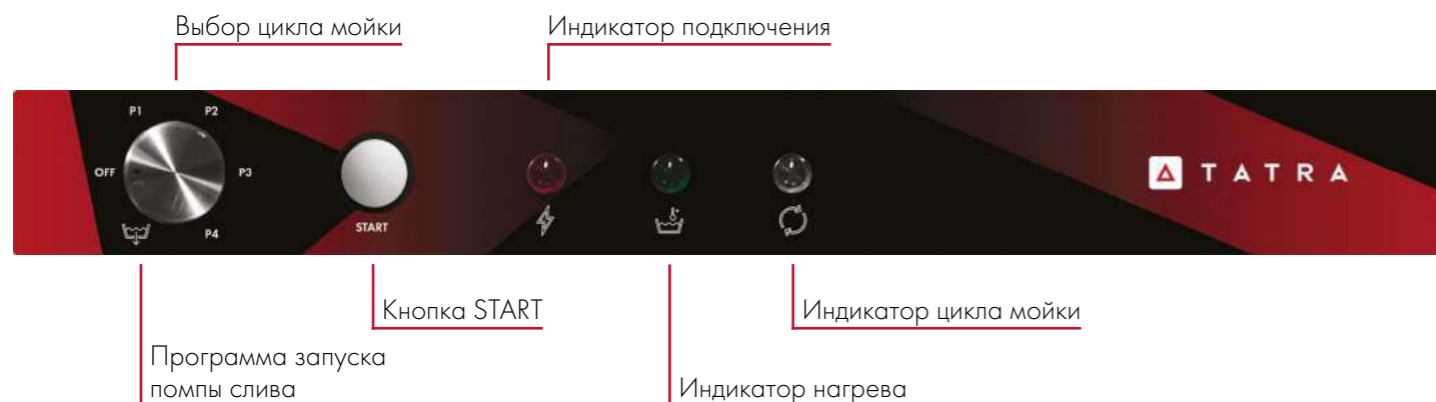
Индикатор цикла мойки

Индикатор нагрева

Модель	TW.H50 + DR	TW.H50 + DR + DD
Производительность (кассет/час)	60	
Высота подъема купола (мм)	400	
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, вставка для столовых приборов	




Фронтальные посудомоечные машины



Модель	TW.F50 + DR	TW.F50 + DR + DD
Производительность (кассет/час)		60
Высота загрузочного окна (мм)		380
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, вставка для столовых приборов	





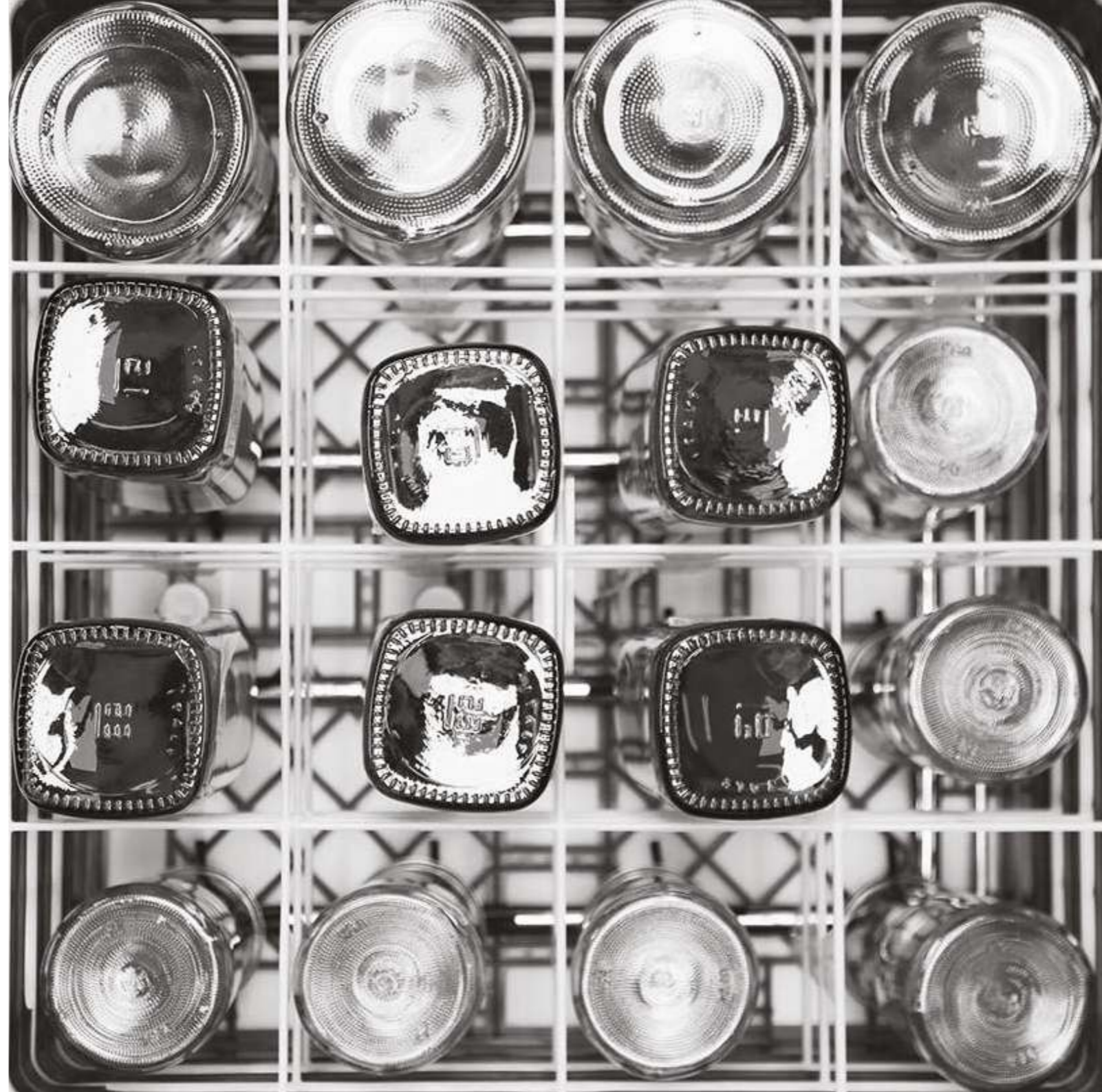
**Кассеты для
посудомоечных машин**



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



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



Льдогенераторы



Качество в деталях

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

Бункер для хранения льда с антибактериальным покрытием с ионами серебра.

Корпус из нержавеющей стали.

Воздушное охлаждение. Вентилятор бесшумно охлаждает компрессор и испаритель.



Теплоизоляция из полиуретана обеспечивающая длительное хранение льда в бункере.

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

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

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

** Высота без учёта ножек.

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

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 учёта ножек.

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

Льдогенераторы гранулированного льда

Возможности

Производство гранулированного льда, предназначенного для использования в барах, отелях, ресторанах, супермаркетах.

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	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 учёта 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.

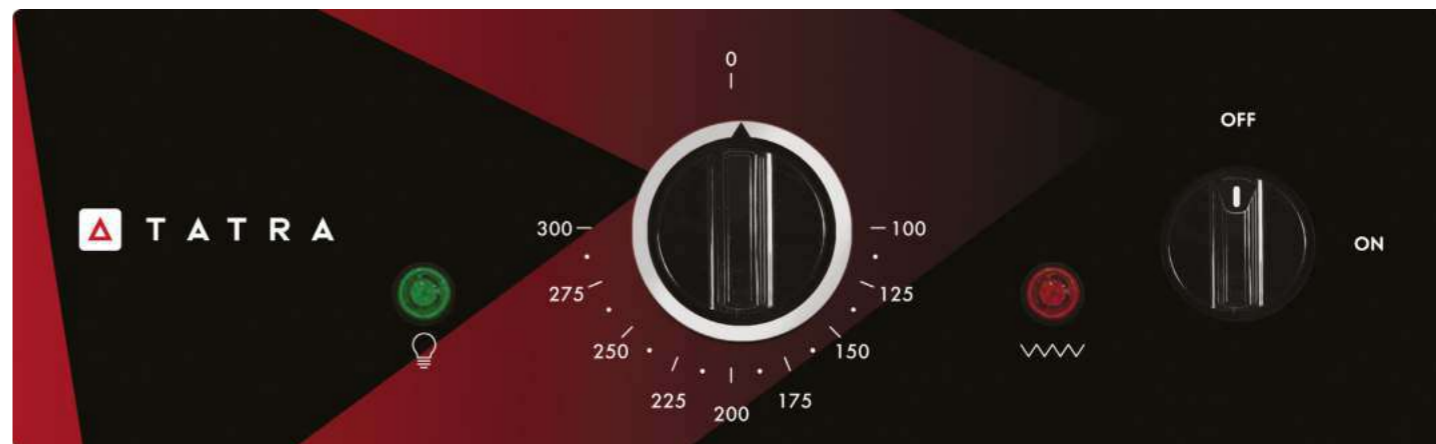
Простая надежная электромеханическая панель управления.

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



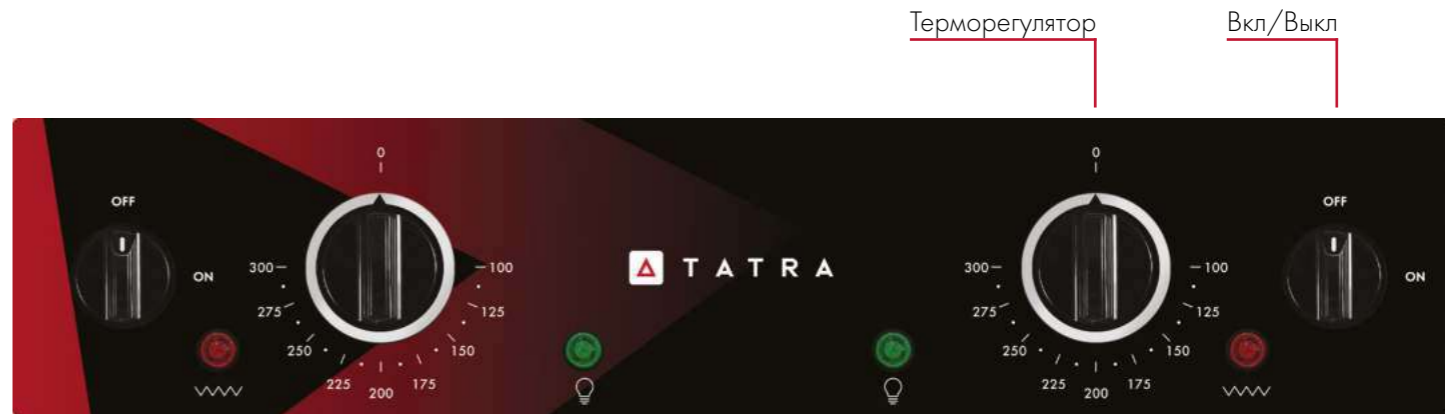
Модель	TCM R 40	TCM S 40	TCM S 40 D
Количество зон выпечки		1	2
Температурный режим (°C)		50 - 300	
Мощность (кВт)		3	3+3
Напряжение (В)		230	
Габариты (мм)	400 x 400 x 180	450 x 530 x 256	900 x 530 x 256
Вес (кг)	15	22	41

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.



Индикатор нагрева

Индикатор питания

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)



Tiarno (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 WAFELINO
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

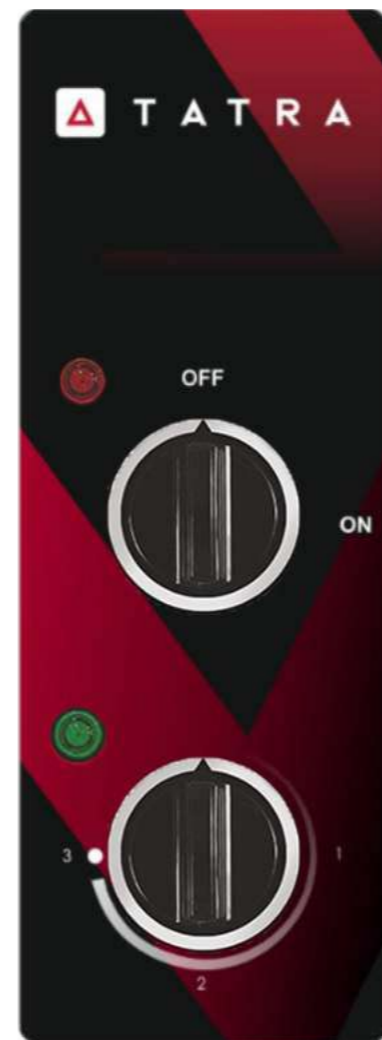
Поджарка нарезанного хлеба на конвейере из нержавеющей стали с одной скоростью движения.

Три уровня мощности нагрева.

Выгрузка готового продукта спереди или сзади.

Поддон для крошек.

Лоток для хлеба.



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.



Мощность нагрева (правая и 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

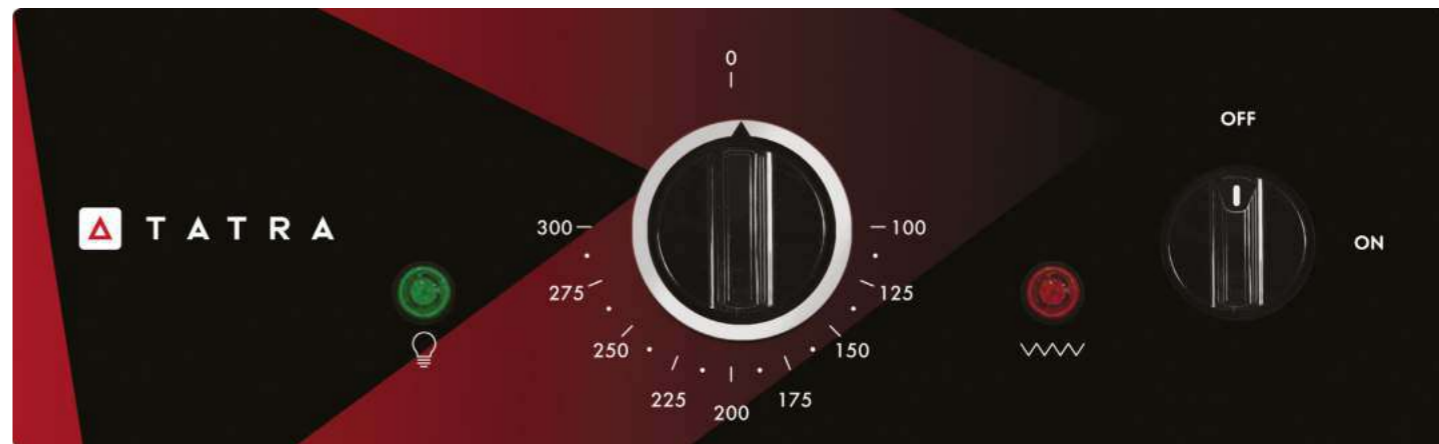
Возможности

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	TCG 3627 SS	TCG 4527 RR	TCG 4527 RR DT*	TCG 4527 RS	TCG 4527 RS DT*	TCG 4527 SS
Количество зон нагрева	1										
Размер зон нагрева (мм)	250 x 250			360 x 270			450 x 270				
Тип поверхностей	верхняя - рифленая нижняя - рифленая	верхняя - рифленая нижняя - гладкая	верхняя - гладкая нижняя - гладкая	верхняя - рифленая нижняя - рифленая	верхняя - рифленая нижняя - гладкая	верхняя - гладкая нижняя - гладкая	верхняя - рифленая нижняя - рифленая	верхняя - рифленая нижняя - рифленая	верхняя - рифленая нижняя - гладкая	верхняя - рифленая нижняя - гладкая	верхняя - гладкая нижняя - гладкая
Температурный режим (°C)	50 - 300										
Мощность (кВт)	1,75			2,5			3				
Напряжение (В)	230										
Габариты (мм)	290 x 440 x 300			410 x 500 x 300			510 x 500 x 300				
Вес (кг)	18	19	20	27	28	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	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 - 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	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)	55	56	55	59	61	32	33	34

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



