

Коммерческое предложение от 02.12.2025

Пароконвектомат Radax TL LIGHT TL04DIHS

Цена с НДС: 105 498 руб.

Артикул: 761740



Есть в наличии

Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	75
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	от 380 до 220
Мощность, кВт	6.7
Ширина, мм	750
Глубина, мм	749
Высота, мм	553
Вес (без упаковки), кг	45
Вес (с упаковкой), кг	65

Пароконвектомат Radax TL LIGHT TL04DIHS используется на предприятиях общественного питания, пищевой промышленности и торговых точках для приготовления разнообразных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена цифровым управлением, регулировкой влаги, реверсивным вентилятором, селектором подачи пара, внутренней подсветкой и дверцей. Материал двери - закаленное стекло.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 30 до 270°C
- X ECOSYSTEM система автономной подачи воды и пара от 90°C до 230°C
- Возможность запоминания программы 99
- 3 цикла приготовления
- X PREHEATING
- X POWER
- Режим продолжения работы до выключения
- Система лёгкой очистки внутреннего стекла

Опционально доступно к заказу:

- Ручной душ
- X DOUBLE решение для комбинирования оборудования (пароконвектоматов, шкафов шоковой заморозки, расстоечных камер и подставок) Radax и Polair, позволяет совмещать и одновременно управлять несколькими фазами приготовления

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день. Цены указаны с учетом НДС.