

Коммерческое предложение от 22.04.2026

Пароконвектомат Radax TL LIGHT TL04DIHS

Цена с НДС: 107 260 руб.

Артикул: **761740**

Есть в наличии



| | |
|-------------------------------|---------------|
| Гарантия | 24 мес. |
| Страна-производитель | Россия |
| Способ образования пара | инжектор |
| Количество уровней | 4 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип габаритности/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 °С
- X ECOSYSTEM система автономной подачи воды и пара от 90 °С до 230 °С
- 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.