

Коммерческое предложение от 03.11.2025

Пароконвектомат Radax TL LIGHT TL04MIHS

Цена с НДС: 89 590 руб.

Артикул: 219326



Гарантия 24 мес. Страна-производитель Россия Способ образования пара инжектор 4 Количество уровней Тип подключения электричество Тип гастроемкости/противня GN 1/1 Расстояние между уровнями, мм 75 **Управление** механическое Автоматическая мойка Нет Подключение, В от 380 до 220 Мощность, кВт 6.7 750 Ширина, мм

749

553

45

65

Пароконвектомат Radax TL LIGHT TL04MIHS используется на предприятиях общественного питания, пищевой промышленности и торговых точках для приготовления разнообразных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена механическим управлением, регулировкой влаги, реверсивным вентилятором, селектором подачи пара, внутренней подсветкой и дверцей. Материал двери - закаленное стекло.

Вес (без упаковки), кг

Вес (с упаковкой), кг

Глубина, мм Высота, мм

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.