COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 25.11.2026

Пароконвектомат Radax TL LIGHT TL04MIHS

Цена с НДС: 93 889 руб.

Артикул: **219326**

Под заказ



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	механическое
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	380 / 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 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.

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.