

ПРОЕКТ:

МОДЕЛЬ:

TL20M0L

КОЛИЧЕСТВО:

СОГЛАСОВАНИЕ:

ДАТА:

20.05.2024



TL20M0L

Рекомендованная розничная цена: 728 750 руб. *



TL20M0 – пароконвектомат, предназначенный для предприятий общественного питания, супермаркетов, отелей, продуктовых магазинов и многого другого. В первую очередь, профессиональная печь предназначена для готовки гастрономических блюд, но благодаря широким функциональным возможностям подойдёт для любого технологического процесса приготовления пищи. Простота управления и низкие затраты на обслуживание TL20M0 – ключевые преимущества механического управления оценят те, кто требует беспрекословного контроля над тепловой обработкой продукта. Печь подойдет для предприятий с высокой проходимостью.

Технические характеристики

Тип:	инжекторный
Управление:	механическое
Количество уровней:	20 GN1/1
Расстояние между уровнями:	67 mm
Напряжение:	400V 3N~
Мощность (кВт):	28.6
Размер (Ш x Г x В), мм:	1051x938x1900
Максимальная температура приготовления:	280°C
Стандартная комплектация:	

Производитель оставляет за собой право вносить изменения, принципиально не влияющие на эксплуатационные свойства оборудования, без предварительного уведомления. * Рекомендованная розничная цена с НДС. Окончательную цену уточняйте у вашего дистрибьютора.