Radax
FOOD TECHNOLOGY

ООО "Радакс"
425000, Руспублика Марий Эл,
г. Волжск, ул. Промбаза , дом 1.
Тел.: +7 (495) 937-64-07
www.radaxovens.ru

ПРОЕКТ:	
МОДЕЛЬ:	TR10DYCL
КОЛИЧЕСТВО:	
СОГЛАСОВАНИЕ:	
ДАТА:	19.05.2024

TR10DYCL

Рекомендованная розничная цена: 316 510 руб. *

TR10DYCL – компактный пароконвектомат нового поколения для профессиональной кухни. Линейка пароконвектоматов Turgenev была разработана где важно не только качество работы оборудования, но и компактность. Печь станет незаменимым помощником на небольших кухнях, где нужно высокопроизводительное и многофункциональное оборудование.

Электронное управление TR10DYCL позволит значительно упростить работу персонала. Благодаря возможности автомойки печь всегда будет чистой, не занимая время персонала, а система программирования рецептов избавит от ошибок настройки.

Технические характеристики

Тип:	инжекторный
Управление:	цифровое
Количество уровней:	10 GN1/1
Расстояние между уровнями:	40 мм.
Напряжение:	400 3N~
Мощность (кВт):	12,5
Размер (Ш x Г x В), мм:	532x915x932
Максимальная температура приготовления:	270

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.