



FOOD TECHNOLOGY

ООО "Радакс"

425000, Республика Марий Эл,

г. Волжск, ул. Промбаза, дом 1.

Тел.: +7 (495) 937-64-07

www.radaxovens.ru

ПРОЕКТ:

МОДЕЛЬ:

Конфигурация TL12DYCL

КОЛИЧЕСТВО:

СОГЛАСОВАНИЕ:

ДАТА:

18.05.2024



Конфигурация TL12DYCL

Общая стоимость конфигурации: 364 670 руб. *

TL12DYCL – 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. Электронное управление TL12DYCL позволит упростить работу на предприятиях с высокой загрузкой. Благодаря системе самоочистки печь всегда будет сверкать, не занимая драгоценное время персонала, а система программирования рецептов избавит от ошибок настройки.

Ваша конфигурация

TL12DYCL

Технические характеристики TL12DYCL

Тип:	инжекторный
Управление:	цифровое
Количество уровней:	12 GN1/1
Расстояние между уровнями:	70 mm
Напряжение:	400V 3N~
Мощность (кВт):	15.7
Размер (Ш x Г x В), мм:	867x826x1268
Максимальная температура приготовления:	270°C



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.