



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 TR10DYCL
КОЛИЧЕСТВО: _____
СОГЛАСОВАНИЕ: _____
ДАТА: 12.05.2024



Конфигурация TR10DYCL

Общая стоимость конфигурации: 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.

Ваша конфигурация

TR10DYCL

Технические характеристики TR10DYCL

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.