



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 TR63M0L
КОЛИЧЕСТВО:	
СОГЛАСОВАНИЕ:	
ДАТА:	19.05.2024



Конфигурация TR63M0L

Общая стоимость конфигурации: 161 990 руб. *

TR63M0L - 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. Простота управления и низкие затраты на обслуживание TR63M0L – ключевые преимущества механического управления оценят те, кто требует беспрекословного контроля над тепловой обработкой продукта.

Ваша конфигурация

TR63M0L

Технические характеристики TR63M0L

Тип:	инжекторный
Управление:	механическое
Количество уровней:	6 GN 2/3
Расстояние между уровнями:	40 мм.
Напряжение:	400 3N~
Мощность (кВт):	5,3
Размер (Ш x Г x В), мм:	532x740x748
Максимальная температура приготовления:	280



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.