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:	Пароконвектомат TL12M0L*
КОЛИЧЕСТВО:	
СОГЛАСОВАНИЕ:	
ДАТА:	25.11.2026

Пароконвектомат TL12M0L*

Рекомендованная розничная цена: 247 609 руб. *

TL12M0L – 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 TL12M0L – ключевые преимущества механического управления оценят те, кто требует беспрекословного контроля над тепловой обработкой продукта. Печь подойдет для предприятий с высокой проходимостью. Модель TL12M0L доступна к заказу в двух версиях: на 11 уровней (TL11) и на 12 уровней (TL12). Модель присутствует в Реестре Минпромторга и подходит для участия в государственных тендерах.

Технические характеристики

Тип:	инжекторный
Управление:	механическое
Количество уровней:	11/12 GN1/1 *
Расстояние между уровнями:	70 mm
Напряжение:	400V 3N~
Мощность (кВт):	15.7
Размер (Ш x Г x В), мм:	867x826x1246,5
Максимальная температура приготовления:	280°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.