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 TL12DG0L*
КОЛИЧЕСТВО:	
СОГЛАСОВАНИЕ:	
ДАТА:	25.11.2026

Пароконвектомат TL12DG0L*

Рекомендованная розничная цена: 299 978 руб. *

TL12DG0L – 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. Цифровая технология X-CLOUD: - 5 скоростей вентиляторов - в режиме online можно контролировать производственные процессы и предупреждать возникновение нештатных ситуаций и поломок - производить дистанционно диагностику оборудования - работать с данными по сети wi-fi и USB-порт- мультитаймер на LCD-экране - функция Press&Go позволит использовать 6 самых востребованных рецептов приготовления блюд.Модель TL12DG0L* 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:	цифровое
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:	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.