

www.radaxovens.ru

FOOD TECHNOLOGY		
ООО "Радакс" 425000, Руспублика Марий Эл, . Волжск, ул. Промбаза , дом 1. Гел.: +7 (495) 937-64-07	КОЛИЧЕСТВО: СОГЛАСОВАНИЕ:	
	ДАТА:	30.08.2025

проект:

модель:

TL12DYCL



TL12DYCL

Рекомендованная розничная цена: 330 060 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.

Технические характеристики

Тип:	инжекторный
Управление:	цифровое
Количество уровней:	12 GN1/1
Расстояние между уровнями:	70 mm
Напряжение:	400V 3N~
Мощность (кВт):	15.7
Размер (Ш х Г х 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.







