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 TL20DYCL
КОЛИЧЕСТВО:	
СОГЛАСОВАНИЕ:	
ДАТА:	25.11.2026

Пароконвектомат TL20DYCL

Рекомендованная розничная цена: 608 983 руб. *



TL20DYCL – 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 TL20DYCL 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:	20 GN1/1
Расстояние между уровнями:	67 mm
Напряжение:	400V 3N~
Мощность (кВт):	28.6
Размер (Ш x Г x В), мм:	1051x938x1900
Максимальная температура приготовления:	270°C
Стандартная комплектация:	тележка на 20 уровней

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.