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: | Компактный пароконвектомат TR63M0L |
| КОЛИЧЕСТВО: | |
| СОГЛАСОВАНИЕ: | |
| ДАТА: | 25.11.2026 |

# Компактный пароконвектомат TR63M0L

Рекомендованная розничная цена: 153 995 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.

Электронное управление TR63M0L позволит упростить работу. Система программирования рецептов избавит от ошибок настройки оборудования персоналом и снизит количество брака.

## Технические характеристики

| | |
|---|---|
| Тип: | инжекторный |
| Управление: | механическое |
| Количество уровней: | 6 GN 2/3 |
| Расстояние между уровнями: | 40 мм. |
| Напряжение: | 400 3N~ |
| Мощность (кВт): | 5,3 |
| Размер (Ш х Г х 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.