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 TL12DGCL
КОЛИЧЕСТВО:	
СОГЛАСОВАНИЕ:	
ДАТА:	25.11.2026

Пароконвектомат TL12DGCL

Рекомендованная розничная цена: 335 561 руб. *



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.

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 x Г x 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.