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 TL04MIHS
КОЛИЧЕСТВО:	
СОГЛАСОВАНИЕ:	
ДАТА:	25.11.2026

Пароконвектомат TL04MIHS

Рекомендованная розничная цена: 127 393 руб. *



TL04MIHS– пароконвектомат для работы на кухнях быстрого питания, где нужна высокая практичность и простота использования. Пароконвектомат обеспечивает великолепное качество гастрономической продукции – благодаря системе пароувлажнения блюда сохраняют вкусовые качества и не теряют в весе. Подходит для использования в гостиницах, супермаркетах, кафе, барах-закусочных и минимаркетах.

Простота управления и низкие затраты на обслуживание TL04MIHS – ключевые преимущества механического управления оценят те, кто требует беспрекословного контроля над тепловой обработкой продукта. Пароконвектомат подойдет для предприятий с средней проходимостью.

Технические характеристики

Тип:	инжекторный
Управление:	механическое
Количество уровней:	4 GN1/1

Расстояние между уровнями:	75 mm
Напряжение:	400V 3N~ / 400V 2N~ / 230V 3N~ / 230V 2N~
Мощность (кВт):	6.7
Размер (Ш x Г x В), мм:	750x749x553
Максимальная температура приготовления:	280°C
Селектор подачи пара:	+

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.