



FOOD TECHNOLOGY

ООО "Радакс"  
425000, Республика Марий Эл,  
г. Волжск, ул. Промбаза, дом 1.  
Тел.: +7 (495) 937-64-07

[www.radaxovens.ru](http://www.radaxovens.ru)

ПРОЕКТ:

МОДЕЛЬ:

TL04MINS

КОЛИЧЕСТВО:

СОГЛАСОВАНИЕ:

ДАТА:

17.05.2026



## TL04MINS

Рекомендованная розничная цена: 127 393 руб. \*

### TL LIGHT



TL04MINS – 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 TL04MINS – 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.

