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 TL04DIHS
КОЛИЧЕСТВО:	
СОГЛАСОВАНИЕ:	
ДАТА:	25.11.2026

Пароконвектомат TL04DIHS

Рекомендованная розничная цена: 150 014 руб. *



TL04DIHS – 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.

Электронное управление TL04DIHS позволит повысить эффективность работы сотрудников на кухни. Система программирования рецептов избавит от ошибок настройки оборудования и снизит количество брака.

Технические характеристики

Тип:	инжекторный
Управление:	цифровое
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:	270°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.