



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:

TL04DIHS

КОЛИЧЕСТВО:

СОГЛАСОВАНИЕ:

ДАТА:

30.04.2026



## TL04DIHS

Рекомендованная розничная цена: 150 014 руб. \*

### TL LIGHT



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 кухне. 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.

