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:	Компактный пароконвектомат TR63DGCL
КОЛИЧЕСТВО:	
СОГЛАСОВАНИЕ:	
ДАТА:	25.11.2026

Компактный пароконвектомат TR63DGCL

Рекомендованная розничная цена: 210 806 руб. *



TR63DYCL – компактный пароконвектомат нового поколения с технологией X-Cloud для профессиональной кухни. Загрузка рецептов возможна удаленно или на объекте по WI-FI или USB.

Мультитаймер позволит контролировать приготовление одновременно нескольких продуктов на разных уровнях и своевременно предупредит о завершении цикла каждого.

Благодаря возможности автомойки печь всегда будет чистой, не занимая время персонала, а система программирования рецептов избавит от ошибок настройки.

Технические характеристики

Тип:	инжекторный
Управление:	цифровое
Количество уровней:	6 GN 2/3
Расстояние между уровнями:	6 GN 2/3 h=40 мм; 4 GN 2/3 h=65 мм
Напряжение:	400 3N~
Мощность (кВт):	5,3
Размер (Ш х Г х В), мм:	532x740x748
Максимальная температура приготовления:	270

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.

CERTIFIED ISO 9001:2015 COMPANY · EAC · XCLOUD Chef Cloud Connect · ПП 616 * ПРОИЗВЕДЕНО В РОССИИ · 2 ГОДА ГАРАНТИИ