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 TR10DG0L
КОЛИЧЕСТВО:	
СОГЛАСОВАНИЕ:	
ДАТА:	25.11.2026

Компактный пароконвектомат TR10DG0L

Рекомендованная розничная цена: 271 623 руб. *



TR10DG0L – 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.

Технические характеристики

Тип:	инжекторный
Управление:	цифровое
Количество уровней:	10 GN1/1
Расстояние между уровнями:	10 GN 1/1 h=40 мм, 6 GN 1/1 h=65 мм
Напряжение:	400 3N~
Мощность (кВт):	12,5
Размер (Ш х Г х В), мм:	532x915x932
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