



FOOD TECHNOLOGY

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

www.radaxovens.ru

ПРОЕКТ:

МОДЕЛЬ:

TL07M0L

КОЛИЧЕСТВО:

СОГЛАСОВАНИЕ:

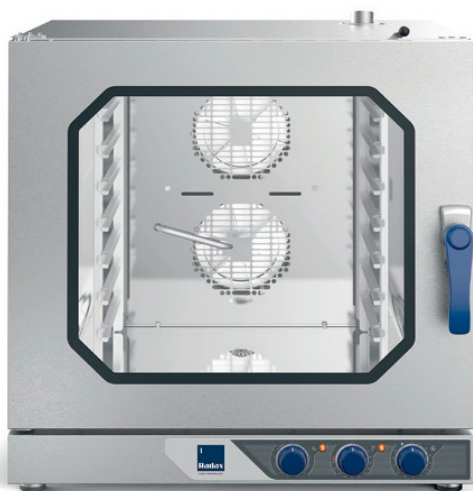
ДАТА:

18.04.2026



TL07M0L

Рекомендованная розничная цена: 197 528 руб. *



TL07M0L – пароконвектомат, предназначенный для предприятий общественного питания, супермаркетов, отелей, продуктовых магазинов и многого другого. В первую очередь, профессиональная печь предназначена для готовки гастрономических блюд, но благодаря широким функциональным возможностям подойдёт для любого технологического процесса приготовления пищи. Простота управления и низкие затраты на обслуживание TL07M0L – ключевые преимущества механического управления оценят те, кто требует беспрекословного контроля над тепловой обработкой продукта. Печь подойдет для предприятий с средней проходимостью.

Технические характеристики

| | |
|---|---------------------|
| Тип: | инжекторный |
| Управление: | механическое |
| Количество уровней: | 7 GN1/1 |
| Расстояние между уровнями: | 70 mm |
| Напряжение: | 400V 3N~ / 230V 3N~ |
| Мощность (кВт): | 10.5 |
| Размер (Ш x Г x В), мм: | 867x826x932 |
| Максимальная температура приготовления: | 280°C |

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.

