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:	TR63DYCL
КОЛИЧЕСТВО:	
СОГЛАСОВАНИЕ:	
ДАТА:	02.05.2024

TR63DYCL

Рекомендованная розничная цена: 223 490 руб. *

TR63DYCL – компактный пароконвектомат нового поколения для профессиональной кухни. Линейка пароконвектоматов Turgenev была разработана где важно не только качество работы оборудования, но и компактность. Печь станет незаменимым помощником на небольших кухнях, где нужно высокопроизводительное и многофункциональное оборудование.

Электронное управление TR63DYCL позволит значительно упростить работу персонала. 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:	40 мм.
Напряжение:	400 3N~
Мощность (кВт):	5,3
Размер (Ш x Г x 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.