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: | Пароконвектомат TL07DGCL |
| КОЛИЧЕСТВО: | |
| СОГЛАСОВАНИЕ: | |
| ДАТА: | 10.11.2026 |

# Пароконвектомат TL07DGCL

Рекомендованная розничная цена: 262 524 руб. *




Цифровая технология X-CLOUD: - 5 скоростей вентиляторов - В режиме online можно контролировать производственные процессы и предупреждать возникновение нештатных ситуаций и поломок - Производить дистанционно диагностику оборудования - Работать с данными по сети wi-fi и USB-порт- Мультитаймер на LCD-экране - Функция Press&Go позволит использовать 6 самых востребованных рецептов приготовления блюд.

## Технические характеристики

| | |
|---|---|
| Тип: | инжекторный |
| Управление: | цифровое |
| Количество уровней: | 7 GN1/1 |
| Расстояние между уровнями: | 70 mm |
| Напряжение: | 400V 3N~ |
| Мощность (кВт): | 10,5 |
| Размер (Ш х Г х В), мм: | 867x826x932 |
| Максимальная температура приготовления: | 270°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.