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 TL05DGCL
КОЛИЧЕСТВО:	
СОГЛАСОВАНИЕ:	
ДАТА:	10.11.2026

Пароконвектомат TL05DGCL

Рекомендованная розничная цена: 245 759 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:	5 GN1/1
Расстояние между уровнями:	70 mm
Напряжение:	400V 3N~
Мощность (кВт):	10,5
Размер (Ш х Г х В), мм:	867x826x772
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.