



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:

TR10DGCL

КОЛИЧЕСТВО:

СОГЛАСОВАНИЕ:

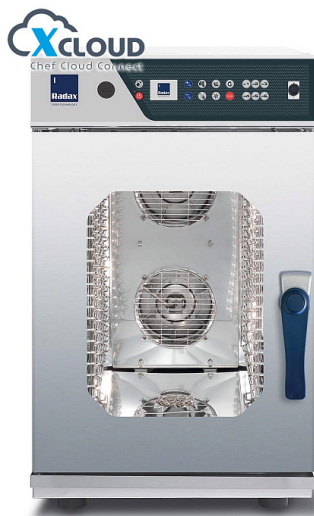
ДАТА:

16.09.2024



TR10DGCL

Рекомендованная розничная цена: 340 740 руб. *



TR10DGCL – 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.

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:	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 x Г x 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.

