



Пароконвектомат Radax TL LIGHT TL04DIHS



Цена: 106 224.00 руб.

Подключение	380
Подключение	220
Количество уровней	4
Способ образования пара	инжектор
Мощность	6.7
Ширина	750
Глубина	749
Высота	553
Вес (без упаковки)	45
Страна-производитель	Россия
Гарантия	24 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	75
Вес (с упаковкой)	65
Управление	электронное
Тип гостроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет

Пароконвектомат **Radax TL LIGHT TL04DIHS** используется на предприятиях общественного питания, пищевой промышленности и торговых точках для приготовления разнообразных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена цифровым управлением, регулировкой влаги, реверсивным вентилятором, селектором подачи пара, внутренней подсветкой и дверцей. Материал двери - закаленное стекло.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 30 до 270 °C
- X ECOSYSTEM система автономной подачи воды и пара от 90 °C до 230 °C
- Возможность запоминания программы 99
- 3 цикла приготовления
- X PREHEATING
- X POWER
- Режим продолжения работы до выключения
- Система лёгкой очистки внутреннего стекла

Опционально доступно к заказу:

- Ручной душ
- X DOUBLE - решение для комбинирования оборудования (пароконвектоматов, шкафов шоковой заморозки, расстоечных камер и подставок) Radax и Polair, позволяет совмещать и одновременно управлять несколькими фазами приготовления



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз