



## Пароконвектомат Radax TL LIGHT TL04MIHS



**Цена: 90 281.00 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 механическое

Тип gastronorm/противня GN 1/1

Автомойка Нет

Пароконвектомат **Radax TL LIGHT TL04MIHS** используется на предприятиях общественного питания, пищевой промышленности и торговых точках для приготовления разнообразных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена механическим 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