

## Коммерческое предложение от 28.01.2025

### Пароконвектомат Radax TL LIGHT TL04DIHS

**Цена с НДС: 125 423 руб.**

Артикул: **761740**

Есть в наличии



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	75
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	от 380 до 220
Мощность, кВт	6.7
Ширина, мм	750
Глубина, мм	749
Высота, мм	553
Вес (без упаковки), кг	45
Вес (с упаковкой), кг	65

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

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.