

POLAIR GROUP



Пароконвектоматы TL

линейка LIGHT

Radax

FOOD TECHNOLOGY

TL LIGHT

Новые пароконвектоматы **линейки TL Light** подходят для работы **на кухнях быстрого питания**, где нужна высокая практичность и простота использования.



TL04DIHS

Конвекционная печь с цифровым управлением + функция увлажнения
Digital convection oven + humidity

Вместимость уровней - Tray capacity	4 ШТ. / TRAYS GN 1/1
Кол-во уровней в комплекте - Quantity of trays included	-
Размеры каждого уровня Д x Ш, мм - Dimensions per each tray (L x W mm)	-
Расстояние между уровнями - Distance between tray	75 mm
Напряжение - Voltage	400V 3N
Мощность, кВт - Power (kW)	6,7
Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH mm)	750 x 749 x 553
Цифровая регулировка пара - Steam selector	•
Макс. температура приготовления - Max cooking temperature	260°C
Вес печи, кг - Oven weight (kg)	45



TL04MIHS

Конвекционная печь с функцией увлажнения
Convection oven + humidity

Вместимость уровней - Tray capacity	4 ШТ. / TRAYS GN 1/1
Расстояние между уровнями - Distance between tray	75 mm
Напряжение - Voltage	400V 3N
Мощность, кВт - Power (kW)	6,7
Размеры печи ШxГxВ, мм - Oven size (WxDxH mm)	750 x 749 x 553
Ручная подача пара - Steam selector	•
Макс. температура приготовления - Max cooking temperature	280°C
Вес печи, кг - Oven weight (kg)	45

Серийно  Опционально  Недоступно 

Standard Optional Not available

ФУНКЦИИ	FUNCTION	D		MIN	
Конвекционное приготовление	Convection cooking	30°C 260°C		30°C 280°C	
X ECOSYSTEM	X ECOSYSTEM	90°C 230°C		90°C 230°C	
Система автономной подачи воды и пара					
Регулировка влаги	Humidity regulation	Digital		Manual	
Гриль	Grill		–		–
АВТОМАТИЧЕСКАЯ ГОТОВКА	AUTOMATIC COOKING				
Количество программ	Program: possibility to memorize program	99			–
Циклы приготовления на каждую программу	Cooking cycles for each program	3			–
X PREHEATING	X PREHEATING				–
РАСПРЕДЕЛЕНИЕ ВОЗДУХА В РАБОЧЕЙ КАМЕРЕ	AIR DISTRIBUTION IN THE COOKING CHAMBER				
Реверсивные вентиляторы	REVERSING FANS				
X POWER	X POWER				
X DOUBLE Монтаж в колонну	X DOUBLE				
Печей	X DOUBLE with ovens				
Расстоечных камер	X DOUBLE with proofers				
ПРОЧИЕ ФУНКЦИИ	OTHER FUNCTIONS				
Режим продолжения работы до выключения	Infinity time				
Освещение	LIGHTS	Галоген		Галоген	
ТЕХНИЧЕСКАЯ ХАРАКТЕРИСТИКА	TECHNICAL DETAILS				
Система легкой очистки внутреннего стекла	Internal glass easy clean system				
X SAFE Двойное остекление из закаленного стекла	X SAFE				

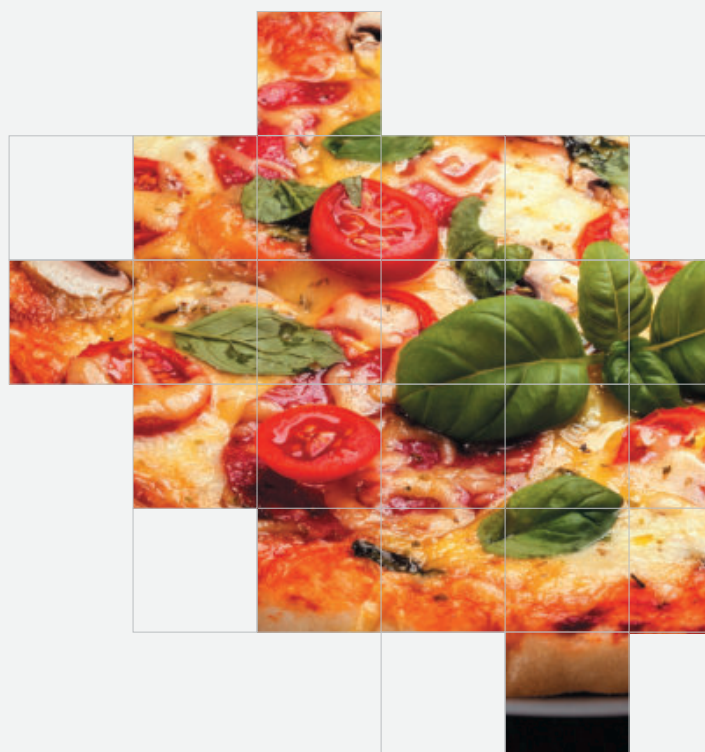


DIN



MIN

- D** – Цифровое управление
Digital control
- M** – Механическое управление
Mechanical control
- I** – Двухнаправленный вентиляторов
Bidirection fan
- H** – Пар





А.



radaxovens.ru