

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 Standard ◆ Опционально Optional ◇ Недоступно Not available —

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



**DH**



**MH**

**D** – Цифровое управление  
Digital control

**M** – Механическое управление  
Mechanical control

**I** – Двухнаправленный вентиляторов  
Bidirection fan

**H** – Пар



**Производственная площадка:**

425000, Республика Марий Эл, г. Волжск, ул.  
Промбаза, дом.1

**Офис продаж:**

119334, город Москва, Ленинский проспект, дом  
37, корпус 1, помещение 2-5, этаж 4

**Тел:** +7 (495) 937-64-07 доб.1028

**E-mail:** [info@radaxovens.ru](mailto:info@radaxovens.ru)



[radaxovens.ru](http://radaxovens.ru)