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.






| GG4DIH | Конвекционная печь с цифровым управлением + функция увлажнения<br>*Digital convection oven + humidity* |
|---|---|
| **Вместимость уровней** - *Tray capacity* | 4 ШТ. / TRAYS 600x400 - 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 ШхГхВ, 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 |




| GG4MIH | Конвекционная печь с функцией увлажнения<br>*Convection oven + humidity* |
|---|---|
| **Вместимость уровней** - *Tray capacity* | 4 ШТ. / TRAYS 600x400 - GN 1/1 |
| **Расстояние между уровнями** - *Distance between tray* | 75 mm |
| **Напряжение** - *Voltage* | 400V 3N |
| **Мощность, кВт** - *Power (kW)* | 6,7 |
| **Размеры печи ШхГхВ, 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 |

# ТЕХНОЛОГИИ

*TECHNOLOGY*



| Серийно *Standard* ◆ | Опционально *Optional* ◇ | Недоступно *Not available* – |
|---|---|---|

| **ФУНКЦИИ** | ***FUNCTION*** | **D** | | **MIH** | |
|---|---|---|---|---|---|
| Конвекционное приготовление | *Convection cooking* | 30°C 270°C | ◆ | 30°C 280°C | ◆ |
| X ECOSYSTEM<br>Система автономной подачи воды и пара | *X ECOSYSTEM* | 90°C 230°C | ◆ | 90°C 230°C | ◆ |
| 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<br>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* | | ◆ | | ◆ |



**DIH**
**DIHX0**



**MIH**
**M0H**
**M0HX0**

**D** – Цифровое управление
*Digital control*
**M** – Механическое управление
*Mechanical control*
**I** – Двунаправленный вентиляторов
*Bidirection fan*



**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**

Radax

radaxovens.ru