

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
Digital convection oven + humidity

Вместимость уровней - <i>Tray capacity</i>	4 ШТ. / TRAYS 600x400 - GN 1/1
Кол-во уровней в комплекте - <i>Quantity of trays included</i>	-
Размеры каждого уровня Д x Ш, мм - <i>Dimensions per each tray (L x W mm)</i>	-
Расстояние между уровнями - <i>Distance between tray</i>	75 mm
Напряжение - <i>Voltage</i>	400V 3N
Мощность, кВт - <i>Power (kW)</i>	6,7
Размеры печи ШxГxВ, мм - <i>Oven size (WxDxH mm)</i>	750 x 749 x 553
Цифровая регулировка пара - <i>Steam selector</i>	•
Макс. температура приготовления - <i>Max cooking temperature</i>	260°C
Вес печи, кг - <i>Oven weight (kg)</i>	45



GG4MIH

Конвекционная печь с функцией увлажнения
Convection oven + humidity

Вместимость уровней - <i>Tray capacity</i>	4 ШТ. / TRAYS 600x400 - GN 1/1
Расстояние между уровнями - <i>Distance between tray</i>	75 mm
Напряжение - <i>Voltage</i>	400V 3N
Мощность, кВт - <i>Power (kW)</i>	6,7
Размеры печи ШxГxВ, мм - <i>Oven size (WxDxH mm)</i>	750 x 749 x 553
Ручная подача пара - <i>Steam selector</i>	•
Макс. температура приготовления - <i>Max cooking temperature</i>	280°C
Вес печи, кг - <i>Oven weight (kg)</i>	45

Серийно Standard ◆ Опционально Optional ◇ Недоступно Not available —

ФУНКЦИИ	FUNCTION	D		MН	
Конвекционное приготовление	Convection cooking	30°C 270°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		—		—
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		◆		◆



**DIH
DIHXO**



**MН
MНХ
MНХО**

- D** – Цифровое управление
Digital control
- M** – Механическое управление
Mechanical control
- I** – Двухнаправленный 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



radaxovens.ru