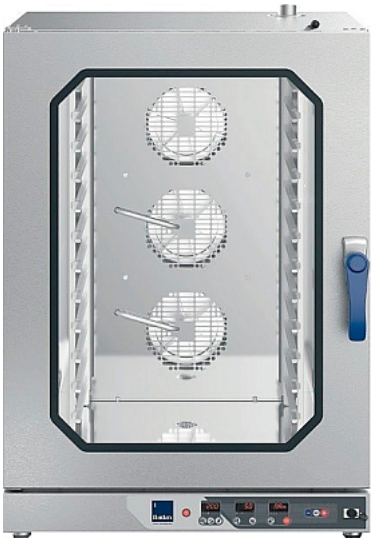
COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 19.04.2025

Пароконвектомат Radax TOLSTOY TL12DYCR



Цена с НДС: 308 295 руб.

Артикул: **653715**

Под заказ

Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	12
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	70
Температурный режим, °C	до 270 °C
Управление	электронное
Подключение, В	380
Мощность, кВт	15.7
Ширина, мм	867
Глубина, мм	826
Высота, мм	1268
Вес (без упаковки), кг	131
Вес (с упаковкой), кг	144.1

Пароконвектомат Radax TOLSTOY TL12DYCR - профессиональное оборудование для приготовления мясных и рыбных блюд, а также хлебобулочных изделий. Чаще всего используется на предприятиях общественного питания и торговых точках различного типа. Благодаря быстрому и равномерному нагреванию воздуха внутри шкафа Ваши блюда готовятся намного быстрее, а вкус и качество не изменяется. Усовершенствованная модель потребляет намного меньше энергии, чем ее предшественники. Стекло в дверце не только позволит наблюдать за процессом приготовления блюда без открывания, но и защитит от ожогов. Широкий ассортимент моделей поможет выбрать печь, которая подойдет именно Вам.

Особенности:

- Управление: электронное
- Вместимость лотков: 12x GN1/1
- Расстояние между лотками: 70 mm
- Частота (Гц): 50/60
- Напряжение: 400V 3N~
- Мощность (кВт): 15,7

- Размер (Ш x Г x В), мм: 867x826x1268
- Максимальная температура приготовления: 270°C
- Вес (кг): 131

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.