

Коммерческое предложение от 03.04.2025

Пароконвектомат Radax TURGENEV TR10DY0L

Цена с НДС: 267 172 руб.

Артикул: **603037**

Есть в наличии



| | |
|-------------------------------|---------------|
| Гарантия | 24 мес. |
| Страна-производитель | Россия |
| Способ образования пара | инжектор |
| Количество уровней | 10 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип гостроемкости/противня | GN 1/1 |
| Расстояние между уровнями, мм | 40 |
| Температурный режим, °C | до 270 °C |
| Управление | электронное |
| Автоматическая мойка | Есть |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 12.4 |
| Ширина, мм | 532 |
| Глубина, мм | 915 |
| Высота, мм | 932 |
| Вес (без упаковки), кг | 90 |
| Вес (с упаковкой), кг | 99 |

Пароконвектомат [Radax TURGENEV TR10DY0L](#) предназначен для приготовления широкого спектра блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли, пищевых производствах, в гостиничном и ресторанном бизнесе. Режимы приготовления - конвекция, пар, X ECOSYSTEM (технология нового поколения для полностью автономной подачи влаги и пара и поддержания их оптимального уровня), X DRY (инновационная система удаления лишней влаги) и режим Delta T с использованием термощупа. Возможность сохранения до 99 программ (по 4 шага приготовления в каждой). Управление при помощи электронной панели, оснащенной цифровыми дисплеями индикации и функциональными кнопками. Левосторонняя герметичная дверь с двойным остеклением из закаленного стекла и рукояткой.

В комплекте многоточечный термощуп X CORE.

Технические характеристики:

- Специальные циклы:
 - Автоматическое охлаждение
- Режим продолжения работы до выключения

- Цифровая регулировка инъекции воды
- Индикация температуры в градусах Цельсия или Фаренгейта
- X EQUAL: Распределение воздуха в рабочей камере с помощью системы двухнаправленной вентиляции для однородного выпекания
- X SAFE: Эффективная система изоляции и тепловой защиты
- Система легкой очистки внутреннего стекла
- Светодиодное освещение камеры
- X DOUBLE: Модульная совместимость для возможности компактного штабелирования моделей серии и другого оборудования производства Radax, оптимизации рабочего пространства, времени и энергозатрат
- Эргономичный технический и эстетический дизайн
- Диапазон температуры приготовления:
 - Конвекция и X DRY: от 30 до 270 °C
 - X ECOSYSTEM: от 30 до 260 °C
 - Пар: от 35 до 130 °C
- Вместимость / расстояние между лотками GN 1/1:
 - Высота 40 мм: 6 шт. / 49 мм
 - Высота 65 мм: 4 шт. / 69 мм
- Габариты упаковки: 1000x590x1010 мм

Опционально доступно к заказу:

- X REVERSE: Интеллектуальная система открывания двери также слева направо для удобства и более практичного использования рабочего пространства
- Конденсационная вытяжка [KG10W](#)
- Подставки:
 - [RS5360H2X 170 мм](#)
 - [RS5360H3X 300 мм](#)
 - [RS5360H5S 500 мм с секцией для 3 лотков GN 2/3](#)
 - [RS5360H5X 500 мм](#)
 - [RS5360H8S 800 мм с секцией для 7 лотков GN 2/3](#)
 - [RS5360H8X 800 мм](#)

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.