

Коммерческое предложение от 19.04.2025

Пароконвектомат Radax TOLSTOY TL07DGDL

Цена с НДС: 260 602 руб.

Артикул: **416957**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	7
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	70
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10.5
Ширина, мм	867
Глубина, мм	826
Высота, мм	932
Вес (без упаковки), кг	98
Вес (с упаковкой), кг	107.8

Пароконвектомат [Radax TOLSTOY TL07DGCL](#) используется на предприятиях общественного питания, пищевой промышленности и торговых точках для приготовления разнообразных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена электронным управлением, ручной душем, термощупом, внутренней подсветкой и дверцей с открыванием влево.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 30 до 270 °C
- 100 программ приготовления с циклами приготовления на каждую программу
- Функция Press&Go позволит использовать 6 самых востребованных рецептов приготовления
- Интеллектуальная система X-CLOUD:
 - Возможность дистанционно контролировать производственные процессы и предупреждать возникновение нештатных ситуаций
 - Возможность дистанционно производить диагностику оборудования
 - Работа с данными через Wi-Fi или порт USB
- Быстрый нагрев благодаря усовершенствованной системе электрических резисторов

- Технология X-Preheating позволяет точно рассчитать температуру предварительного нагрева и избежать термического шока
- Распределение воздуха в рабочей камере X EQUAL - реверсивные 5-скоростные вентиляторы
- Мультитаймер на LCD-дисплее
- Цифровая регулировка инъекции воды
- Автоматическая готовка в ночное время
- Автоматическое охлаждение
- Автоматическая программа чистки в ночное время
- X CLEAN - автоматическая мойка с 3 разными по интенсивности режимами
- Многоточечный термощуп X CORE
- Режим продолжения работы до выключения
- Система лёгкой очистки внутреннего стекла
- X REVERSE - выбор стороны открывания при размещении заказа
- X SAFE - эффективная система изоляции и тепловой защиты благодаря герметичности и двойной двери из закаленного стекла
- Конвекционное приготовление
 - X ECOSYSTEM - система автономной подачи воды и пара
 - Пар
 - X DRY - инновационная система удаления лишней влаги обеспечивает необходимое осушение воздуха для приготовления любого блюда
 - Приготовление в режиме Delta T с термощупом X CORE

Опционально доступно к заказу:

- X DOUBLE - решение для комбинирования оборудования (пароконвектоматов, шкафов шоковой заморозки, расстоечных камер и подставок) Radax и Polair, позволяет совмещать и одновременно управлять несколькими фазами приготовления

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

Цены указаны с учетом НДС.