

Коммерческое предложение от 19.04.2025

Пароконвектомат Radax TOLSTOY TL12DGDL

Цена с НДС: 313 667 руб.

Артикул: **432374**

Под заказ



| | |
|-------------------------------|---------------|
| Гарантия | 24 мес. |
| Страна-производитель | Россия |
| Способ образования пара | инжектор |
| Количество уровней | 12 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип гостроемкости/противня | GN 1/1 |
| Расстояние между уровнями, мм | 70 |
| Управление | электронное |
| Ручной душ | Есть |
| Автоматическая мойка | Нет |
| 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 | 151 |

Пароконвектомат [Radax TOLSTOY TL12DGDL](#) используется на предприятиях общественного питания, пищевой промышленности и торговых точках для приготовления разнообразных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена электронным управлением, термощупом, внутренней подсветкой и дверцей с открыванием влево.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 30 до 270 °C
- Габариты упаковки: 925x970x1405 мм
- Возможность внесения 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, порт USB или X-Web-Server

- Распределение воздуха в рабочей камере X EQUAL - реверсивные 5-скоростные вентиляторы
- Цифровая регулировка инъекции воды
- Автоматическая готовка в ночное время
- Автоматическое охлаждение
- Автоматическая программа чистки в ночное время
- Ручной душ
- 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
 - Конвекционное приготовление от 30 до 270 °C
 - X ECOSYSTEM система автономной подачи воды и пара
 - Пар
 - X DRY система автоматической подачи воды и пара от 30 до 270 °C
 - Приготовление в режиме Delta T с термощупом X CORE
- X CORE термощуп

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.