

Коммерческое предложение от 19.04.2025

Пароконвектомат Radax Tolstoy TL05M0R

Цена с НДС: 187 085 руб.

Артикул: **271076**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	5
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	70
Управление	механическое
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	от 380 до 220
Мощность, кВт	10.5
Ширина, мм	867
Глубина, мм	826
Высота, мм	772
Вес (без упаковки), кг	78
Вес (с упаковкой), кг	98

Пароконвектомат [Radax Tolstoy TL05M0R](#) используется на предприятиях общественного питания, пищевой промышленности и торговых точках для приготовления разнообразных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена механическим управлением, регулировкой влаги, реверсивным вентилятором, системой легкой очистки внутреннего стекла, внутренней подсветкой и дверцей. Материал двери - закаленное стекло.

Технические характеристики:

- Температурный режим: до 280 °С
- Конвекционное приготовление 260
- X ecosystem - идеальный микроклимат для приготовления блюд, обеспечивает полную автономию подачи влаги и пара, поддерживая их оптимальный уровень
- X dry 260 - система удаления лишней влаги обеспечивает необходимое осушение воздуха для приготовления любого блюда
- X equal - интеллектуальная система двунаправленных вентиляторов сочетается с передовой технологией X vortex
- X vortex - система рециркуляции воздуха, разработанная с учетом новой геометрии камеры для лучшего

распределения воздушных потоков

- Дверь рабочей камеры справа
- Режим продолжения работы до выключения
- X safe - система изоляции и тепловой защиты благодаря герметичности и двойной двери из закаленного стекла
- X reverse дверь - система позволяет открывать дверь также слева направо для удобства и более практичного использования рабочего пространства

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

Цены указаны с учетом НДС.