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 TL07DGOL ручная мойка

**Цена с НДС: 273 530 руб.**

Артикул: **795588**

**Под заказ**

| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 24 мес. |
| **Страна-производитель** | Россия |
| **Способ образования пара** | инжектор |
| **Количество уровней** | 7 |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Тип гастроемкости/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** | 118 |

Пароконвектомат Radax Tolstoy TL07DGOL используется на предприятиях общественного питания, пищевой промышленности и торговых точках для приготовления разнообразных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена электронным управлением, термощупом, подключением к водопроводу, внутренней подсветкой и дверцей. Материал двери - закаленное стекло.

**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 инжекции воды
- Автоматическая готовка в ночное время
- Автоматическое охлаждение
- Автоматическая программа чистки в ночное время
- 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
- Режимы приготовления:
    - 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:**

- Ручной душ
- 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.