COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 22.07.2024

Пароконвектомат Radax Tolstoy TL05M0L

Цена с НДС: 170 077 руб.

Артикул: **924131**

Есть в наличии

Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	5
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	70
Управление	механическое
Тип подключения	электричество
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 TL05M0L 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: от 30 до 280°C
- X ECOSYSTEM система автономной подачи воды и пара
- Пар: от 35 до 130 ºC
- X DRY система автоматической подачи воды и пара: от 30 до 280°C
- Распределение воздуха в рабочей камере X EQUAL
- Режим продолжения работы до выключения
- Единица измерения температуры °C
- Система лёгкой очистки внутреннего стекла

Опционально доступно к заказу:

- X DOUBLE - оптимизация времени, затрат и энергии при установке разного оборудования из продукции Radax
- X REVERSE выбор стороны открывания при размещении заказа

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.