

**Коммерческое предложение от 13.12.2025****Пароконвектомат Radax TURGENEV TR63DGCL****Цена с НДС: 159 660 руб.****Артикул: 813234****Под заказ**

|                                      |               |
|--------------------------------------|---------------|
| <b>Гарантия</b>                      | 24 мес.       |
| <b>Страна-производитель</b>          | Россия        |
| <b>Способ образования пара</b>       | инжектор      |
| <b>Количество уровней</b>            | 6             |
| <b>Тип подключения</b>               | электричество |
| <b>Тип гастроемкости/противня</b>    | GN 2/3        |
| <b>Расстояние между уровнями, мм</b> | 40            |
| <b>Управление</b>                    | электронное   |
| <b>Автоматическая мойка</b>          | Есть          |
| <b>Подключение, В</b>                | 380           |
| <b>Мощность, кВт</b>                 | 5.3           |
| <b>Ширина, мм</b>                    | 532           |
| <b>Глубина, мм</b>                   | 740           |
| <b>Высота, мм</b>                    | 748           |
| <b>Вес (без упаковки), кг</b>        | 63            |
| <b>Вес (с упаковкой), кг</b>         | 100           |

Пароконвектомат [Radax TURGENEV TR63DGCL](#) используется на предприятиях общественного питания, пищевой промышленности и торговых точках для приготовления разнообразных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена цифровым управлением, мультитаймером, термощупом, автоматическим охлаждением, регулировкой инъекции воды, системой легкой очистки внутреннего стекла и внутренней подсветкой. Материал двери - закаленное стекло.

**Технические характеристики:**

- Температурный режим: от 30 до 270 °C
- X ECOSYSTEM система автономной подачи воды и пара
- 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
- Автоматическая программа чистки в ночное время
- X CLEAN автоматическая мойка
- Готовка в ночное время

- Циклы приготовления на каждую программу
- 100 программ
- X EQUAL реверсивные вентиляторы
- Режим продолжения работы до выключения
- X SAFE двойное остекление
- X-CLOUD>
- X-Web-Server
- Загрузка рецептов возможна удаленно или на объекте по WI-FI или USB
- Контрольная панель позволяет задать до 6 этапов приготовления блюда и имеет 5 регулировок скорости вращения вентиляторов
- Имеет на лицевой панели 6 горячих кнопок для часто используемых рецептов
- Мультитаймер позволит контролировать приготовление одновременно нескольких продуктов на разных уровнях и своевременно предупредит о завершении цикла каждого

**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.