

Коммерческое предложение от 28.01.2025

Печь высокоскоростная Radax Venix SPZLR0FER0

Цена с НДС: 314 050 руб.

Артикул: **684769**

Есть в наличии



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	1
Управление	электронное
Дата Turbo Air	26.11.2024 00:00:58
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.4
Ширина, мм	460
Глубина, мм	655
Высота, мм	525
Вес (без упаковки), кг	40.4
Вес (с упаковкой), кг	48.4

Высокоскоростная печь [Radax Venix SPZLR0FER0](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и производствах для приготовления множества блюд. Модель оснащена электронным управлением, ЖК-дисплеем 2.4" и включает в себя 100 программ. Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь [AISI 304](#).

В комплекте лопатка для пиццы 300x300 мм, противень тефлоновый для пиццы, противень антипригарный с бортом 24 мм и антипригарный коврик 305x305 мм.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 260 °C
- Размеры камеры: 320x315x215 мм
- Количество вентиляторов: 1
- Количество скоростей вентилятора: 5
- Максимальная загрузка лотка: 3 кг
- Габариты в упаковке: 544x694x570 мм
- XPower - рекордно быстрое время нагрева, благодаря усовершенствованной системе электрических резисторов со сверхвысокой мощностью и низким энергопотреблением
- XPreheating - технология позволяет точно рассчитать температуру предварительного нагрева и избежать термического шока

- XEqual - интеллектуальная система двунаправленных вентиляторов
- XVortex - эксклюзивная система рециркуляции воздуха, разработанная с учетом новой геометрии камеры для лучшего распределения воздушных потоков
- XEcosystem - технология нового поколения обеспечивает полную автономию подачи влаги и пара, поддерживая их оптимальный уровень
- XDry - инновационная система удаления лишней влаги обеспечивает необходимое осушение воздуха для приготовления любых видов блюд
- XControl - панель управления позволяет работать быстро и интуитивно, выдерживает высокую температуру и интенсивную нагрузку
- XSafe - эффективная система изоляции и тепловой защиты благодаря герметичности и двойной двери из закаленного стекла
- Xscore - многоточечный датчик гарантирует строгий температурный контроль, обеспечивая сохранение питательных свойств исходных продуктов и защищая их от потери веса
- XClean - современная моющая система предлагает три разных по интенсивности режима
- XDouble - удачное решение для комбинирования оборудования
- XReverse - интеллектуальная 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.