

Коммерческое предложение от 25.05.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Radax TURGENEV TR10DYCL с системой самоочистки

Ссылка на товар:

https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat_radax_turgenev_tr10dycl_s_sistemoj_samoochistki



Описание

Пароконвектомат **Radax TURGENEV TR10DYCL** предназначен для приготовления широкого спектра блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий в гостиничном и ресторанном бизнесе, на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена левосторонней герметично запираемой дверью с двойным остеклением и ручкой, а также электронной панелью управления с функциональными кнопками и цифровыми дисплеями индикации. Остекление выполнено из закаленного стекла.

Особенности:

- Ручное приготовление:
 - Конвекция
 - Пар
 - X ECOSYSTEM - технология нового поколения для полностью автономной подачи влаги и пара и поддержания их оптимального уровня
 - X DRY - инновационная система удаления лишней влаги

- Режим Delta T с использованием термощупа
- Специальные циклы:
 - Автоматическая программа очистки в ночное время
 - Автоматическое охлаждение
 - X CLEAN - моющая система с 3 разными режимами интенсивности
- Автоматическое приготовление:
 - Сохранение до 99 программ
 - 4 температурных цикла для каждой программы
- Режим продолжения работы до выключения
- Цифровая регулировка инъекции воды
- Индикация температуры в градусах Цельсия или Фаренгейта
- X EQUAL - распределение воздуха в рабочей камере с помощью системы двухнаправленной вентиляции для однородного выпекания
- X SAFE - эффективная система изоляции и тепловой защиты
- Система легкой очистки внутреннего стекла
- Светодиодное освещение камеры
- Эргономичный технический и эстетический дизайн

Дополнительные характеристики:

- Диапазон температуры приготовления:
 - Конвекция и X DRY: от 30 до 270 °C
 - X ECOSYSTEM: от 30 до 260 °C
 - Пар: от 35 до 130 °C
- Вместимость / расстояние между лотками GN 1/1:
 - Высота 40 мм: 10 шт. / 49 мм
 - Высота: 65 мм 6 шт. / 69 мм
- Габариты упаковки: 100x590x1010 мм

Опции (заказываются отдельно):

- X REVERSE: Интеллектуальная система открывания двери также слева направо для удобства и более практичного использования рабочего пространства
- Конденсационная вытяжка KG10W
- Подставки:
 - RS5361H30X 300 мм
 - RS5361H50S 500 мм с секцией для 3 лотков GN 2/3
 - RS5361H50X 500 мм
 - RS5361H80S 800 мм с секцией для 7 лотков GN 2/3
 - RS5361H80X 800 мм

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	40 мм
Тип гастроемкости	GN 1/1
Панель управления	электронная
Автоматическая мойка	Да
Подключение к водопроводу	Да
Термощуп	Да
Температурный режим	от 30 до 270 °С
Мощность	12.4 кВт
Ширина	532 мм
Глубина	915 мм
Высота	932 мм
Вес (без упаковки)	90 кг
Страна производства	Россия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.