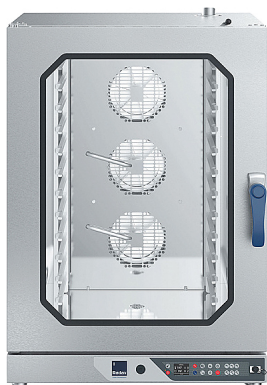


Описание товара Пароконвектомат Radax

TOLSTOY TL12DGOL ручная мойка



Описание

Пароконвектомат **Radax TOLSTOY TL12DGOL** предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена внутренней подсветкой, цифровой панелью управления и дверцей с левым открыванием.

Режимы приготовления:

- Конвекционное приготовление от 30 до 270°C
- X ECOSYSTEM система автономной подачи воды и пара
- Пар
- X DRY система автоматической подачи воды и пара
- Приготовление в режиме Delta T с термощупом X CORE

Особенности:

- 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 инъекции воды
- Автоматическая готовка в ночное время
- Автоматическое охлаждение
- 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

Опции (заказываются отдельно):

- Ручной душ
- X DOUBLE - решение для комбинирования оборудования (пароконвектоматов, шкафов шоковой заморозки, расстоечных камер и подставок) Radaх и Polair, позволяет совмещать и одновременно управлять несколькими фазами приготовления

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	12
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	70 мм
Тип гастроемкости	GN 1/1
Панель управления	электронная
Подключение к водопроводу	Да
Термощуп	Да
Температурный режим	от 30 до 270 °С
Мощность	15.7 кВт
Ширина	867 мм
Глубина	826 мм
Высота	1268 мм
Вес (без упаковки)	131 кг
Страна производства	Россия

определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.