

Коммерческое предложение от 24.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Radax TURGENEV TR63DY0L

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat_radax_turgenev_tr63dy0l



Описание

Пароконвектомат **Radax TURGENEV TR63DY0L** 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 от 30 до 270 °C
 - Пар от 35 до 130 °C
 - X ECOSYSTEM - технология нового поколения для полностью автономной подачи влаги и пара и поддержания их оптимального уровня от 30 до 260 °C
 - X DRY - инновационная система удаления лишней влаги от 30 до 270 °C
 - Режим Delta T с использованием термощупа

- Автоматическое охлаждение
- Сохранение до 99 программ
- 4 температурных цикла для каждой программы
- Режим продолжения работы до выключения
- Цифровая регулировка инъекции воды
- 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:

- Вместимость / расстояние между лотками GN 2/3:
 - Высота 40 мм: 6 шт. / 49 мм
 - Высота 65 мм: 4 шт. / 69 мм
- Габариты упаковки: 1000x590x1010 мм

Опции (заказываются отдельно):

- X REVERSE - выбор стороны открывания при размещении заказа
- X DOUBLE -модульная совместимость для возможности компактного штабелирования моделей серии и другого оборудования производства Radax, оптимизации рабочего пространства, времени и энергозатрат
- 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

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	40 мм
Тип гастроемкости	GN 2/3
Панель управления	электронная
Подключение к водопроводу	Да
Термощуп	Да

Температурный режим	от 30 до 270 °С
Мощность	5.3 кВт
Ширина	530 мм
Глубина	740 мм
Высота	748 мм
Вес (без упаковки)	63 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.