

**Пароконвектомат Radax TURGENEV
TR06DY0L (левое открывание двери)**



(Цена со склада в г.Москва)

223 052 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Radax TURGENEV TR6DY0L 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 рукояткой, 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

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	36370
Производитель	Radax
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	24
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	6,3
Ширина, мм	532
Глубина, мм	915
Высота, мм	748
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	6
Тип парообразования	инжекционный
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	цифровое
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Помпа	нет
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	72
Вес в упаковке, кг	97
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1084x668x962
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	термощуп X CORE
Статус в Москве	под заказ 3 дня
Стоимость доставки по Москве	1000

технический и эстетический дизайн
Дополнительные характеристики:
Вместимость / расстояние между лотками
GN 1/1: Высота 40 мм: 6 шт. / 49 мм
Высота 65 мм: 4 шт. / 69 мм Опции
(приобретаются дополнительно): 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 !!! Для смягчения
и декальцинирования водопроводной воды
рекомендуется приобрести водоумягчитель.