

Пароконвектомат Radax TOLSTOY  
TL07DG0L (левое открывание двери)



(Цена со склада в г.Москва)

**171 567 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

**ОПИСАНИЕ**

Пароконвектомат Radax TOLSTOY TL07DG0L 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 -

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	36390
Производитель	Radax
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	24
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	10,5
Ширина, мм	867
Глубина, мм	826
Высота, мм	932
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	7
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	98
Вес в упаковке, кг	115
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	925x970x1115
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	X CORE термощуп
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

реверсивные 5-скоростные вентиляторы  
Мультитаймер на LCD-дисплее Цифровая  
регулировка инъекции воды Автоматическая  
готовка в ночное время Автоматическое  
охлаждение Автоматическая программа  
чистки в ночное время 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  
(приобретаются дополнительно): Ручной душ  
X DOUBLE - решение для комбинирования  
оборудования (пароконвектоматов, шкафов  
шоковой заморозки, расстоечных камер и  
подставок) Radax и Polair, позволяет  
совмещать и одновременно управлять  
несколькими фазами приготовления !!! Для  
смягчения и декальцинирования  
водопроводной воды рекомендуется  
приобрести водоумягчитель.