

Пароконвектомат Radax TOLSTOY
TL05DG0L (левое открывание двери)



(Цена со склада в г.Москва)

167 674 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Radax TOLSTOY TL05DG0L 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

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	36396
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	772
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	5
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	78
Вес в упаковке, кг	105
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	925x970x910
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	X CORE термощуп
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

готовка в ночное время Автоматическое охлаждение Автоматическая программа чистки в ночное время Многоточечный термошуп 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.