

**Пароконвектомат Radax TOLSTOY  
TL05DGDЛ (левое открывание  
двери)**



(Цена со склада в г.Москва)

**214 340 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

**ОПИСАНИЕ**

Пароконвектомат Radax TOLSTOY TL05DGDЛ 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

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	36398
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

регулировка инъекции воды Автоматическая  
готовка в ночное время Автоматическое  
охлаждение Ручной душ 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): 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.