

**Пароконвектомат Radax TURGENEV
TR10DYCL (левое открывание двери)**



(Цена со склада в г.Москва)

239 357 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Radax TURGENEV TR10DYCL 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 °С Пар от 35 до 130 °С X ECOSYSTEM - технология нового поколения для полностью автономной подачи влаги и пара и поддержания их оптимального уровня от 30 до 260 °С X DRY - инновационная система удаления лишней влаги от 30 до 270 °С Режим Delta T с использованием термошупа Автоматическая программа очистки в ночное время Автоматическое охлаждение X CLEAN - моющая система с 3 разными режимами интенсивности Сохранение до 99 программ 4 температурных цикла для каждой программы Режим продолжения работы до выключения Цифровая регулировка

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	36399
Производитель	Radax
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	24
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+30...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	12,5
Ширина, мм	532
Глубина, мм	915
Высота, мм	932
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	10
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	90
Вес в упаковке, кг	154
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1084x668x1142
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	термошуп X CORE
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

инжекции 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 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.