

Пароконвектомат Radax TURGENEV
TR10DY0L (левое открывание двери)



(Цена со склада в г.Москва)

226 306 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Radax TURGENEV TR10DY0L 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 °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

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	36402
Производитель	Radax
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	24
Источник энергии	электричество
Диапазон температур, °C	+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
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1084x668x91142
Вес нетто, кг	90
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	154
Комплектация	термощуп X CORE
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	700

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 Оpciones
(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 !!! Для смягчения и
декальцинирования водопроводной воды
рекомендуется приобрести водоумягчитель.