

Пароконвектомат Radax TOLSTOY
TL05DY0L (левое открывание двери)



(Цена со склада в г.Москва)

156 288 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Radax TOLSTOY TL05DY0L предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена подсветкой, цифровым управлением и дверцей с левым открыванием. Режимы приготовления: Конвекционное приготовление, от 30 до 260 °С X ECOSYSTEM, от 30 до 230 °С - Технология нового поколения обеспечивает полную автономию подачи влаги и пара, поддерживая их оптимальный уровень Пар, от 35 до 130 °С X DRY, от 30 до 260 °С - Инновационная система удаления лишней влаги обеспечивает необходимое осушение воздуха для приготовления любого блюда Приготовление в режиме Delta T с термощупом X CORE Особенности: 99 программ с 4 шагами приготовления на каждую программу Распределение воздуха в рабочей камере X EQUAL Цифровая регулировка инъекции воды Возможность готовки в ночное время Автоматическое охлаждение Многоточечный термощуп X CORE Наружный разъем для второго термощупа Режим продолжения работы до выключения Единица измерения температуры °F или °С Система лёгкой очистки внутреннего стекла X REVERSE - Интеллектуальная система позволяет открывать дверь также слева направо для удобства и более практичного использования рабочего пространства X SAFE - Эффективная система изоляции и тепловой защиты благодаря герметичности и двойной двери из закаленного стекла Опции (приобретаются дополнительно): X CLEAN - моющая система с 3 разными по

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|---------------------------------|-----------------------|
| Код товара | 32671 |
| Производитель | Radax |
| Страна производитель | Россия |
| Гарантия, мес | 24 |
| Источник энергии | Электричество |
| Диапазон температур, °С | +50...+270 |
| Напряжение, в | 220/380 |
| 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 |
| Статус в Москве | под заказ |
| Стоимость доставки по Москве | 1000 |

интенсивности режимами X DOUBLE - оптимизация времени, затрат и энергии при установке разного оборудования из продукции Radax !!! Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.