

Пароконвектомат Radax TOLSTOY  
TL20DY0L (левое открывание двери)



(Цена со склада в г.Москва)

**437 831 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Пароконвектомат Radax TOLSTOY TL20DY0L 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 °C X ECOSYSTEM, от 30 до 230 °C - Технология нового поколения обеспечивает полную автономию подачи влаги и пара, поддерживая их оптимальный уровень Пар, от 35 до 130 °C X DRY, от 30 до 260 °C - 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 °C Система лёгкой очистки внутреннего стекла X REVERSE - Интеллектуальная система позволяет открывать дверь также слева направо для удобства и более практичного

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	32674
Производитель	Radax
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	24
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+50...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	28,6
Ширина, мм	1051
Глубина, мм	938
Высота, мм	1900
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	20
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	250
Вес в упаковке, кг	273
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1150x1100x2050
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

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  
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.