

**Пароконвектомат Radax TURGENEV
TR63DYCL (левое открывание двери)**



(Цена со склада в г.Москва)

156 757 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Radax TURGENEV TR63DYCL с системой самоочистки 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 рукояткой, а также электронной панелью управления с функциональными кнопками и цифровыми дисплеями индикации. Остекление выполнено из закаленного стекла.

Особенности: Ручное приготовление: Конвекция Пар X ECOSYSTEM: Технология нового поколения для полностью автономной подачи влаги и пара и поддержания их оптимального уровня X DRY: Инновационная система удаления лишней влаги Режим Delta T с использованием термошупа Специальные циклы: Автоматическая программа очистки в ночное время Автоматическое охлаждение X CLEAN: моющая система с 3 разными режимами интенсивности Автоматическое приготовление: Сохранение до 99 программ 4 температурных цикла для каждой программы Режим продолжения работы до выключения Цифровая регулировка инъекции воды Индикация температуры в градусах Цельсия или Фаренгейта X EQUAL: Распределение воздуха в рабочей камере с

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	33187
Производитель	Radax
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	24
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+50...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	5,3
Ширина, мм	532
Глубина, мм	740
Высота, мм	748
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	6
Тип парообразования	инжекционный
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	цифровое
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	GN 2/3 (354x325)
Реверс вентилятора	есть
Помпа	нет
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	63
Вес в упаковке, кг	90
Габариты в упаковке, мм (ШxDxB)	1000x590x1010
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	термошуп X CORE
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

помощью системы двухнаправленной вентиляции для однородного выпекания X SAFE: Эффективная система изоляции и тепловой защиты Система легкой очистки внутреннего стекла Светодиодное освещение камеры X DOUBLE: Модульная совместимость для возможности компактного штабелирования моделей серии и другого оборудования производства Radax, оптимизации рабочего пространства, времени и энергозатрат Эргономичный технический и эстетический дизайн

Дополнительные характеристики: Диапазон температуры приготовления: Конвекция и X DRY: от 30 до 270 °C X ECOSYSTEM: от 30 до 260 °C Пар: от 35 до 130 °C Вместимость / расстояние между лотками GN 2/3: Высота 40 мм: 6 шт. / 49 мм Высота 65 мм: 4 шт. / 69 мм

Опции (заказываются отдельно): X REVERSE: Интеллектуальная система открывания двери также слева направо для удобства и более практичного использования рабочего пространства

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.