

**Пароконвектомат Radax TURGENEV
TR63DY0L (левое открывание двери)**



(Цена со склада в г.Москва)

135 470 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Radax TURGENEV TR63DY0L 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 термощупа Специальные циклы: Автоматическое охлаждение 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 помощью системы двухнаправленной вентиляции для однородного выпекания X SAFE: Эффективная система изоляции и тепловой защиты Система легкой очистки

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	33188
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 (ШхДхВ)	1000x590x1010
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	термощуп X CORE
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

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 (приобретаются
дополнительно): 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.