

**Пароконвектомат Radax TURGENEV  
TR63M0L (левое открывание двери)**



(Цена со склада в г.Москва)

**116 420 руб.**

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

**ОПИСАНИЕ**

Пароконвектомат Radax TURGENEV TR63M0L 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 панелью управления с круговыми поворотными терморегуляторами и светодиодными лампами индикации. Остекление выполнено из закаленного стекла. Особенности: Режимы: 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 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 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

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	33189
Производитель	Radax
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	24
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+280
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	электромеханическое
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	GN 2/3 (354x325)
Реверс вентилятора	есть
Помпа	нет
Парувлажнение	есть
Вес нетто, кг	63
Вес в упаковке, кг	90
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1000x590x1010
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ 3 дня
Стоимость доставки по Москве	1000

Дополнительные характеристики: Диапазон температуры приготовления: Конвекция и X DRY: от 30 до 280 °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 Индикация температуры в градусах Цельсия или Фаренгейта 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.