

**+7 (495) 545-90-81** г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

## Пароконвектомат Radax TOLSTOY TL12DY0L



| Подключение                | 380              |
|----------------------------|------------------|
| Количество уровней         | 12               |
| Способ образования пара    | инжектор         |
| Мощность                   | 15.7             |
| Ширина                     | 867              |
| Глубина                    | 826              |
| Высота                     | 1268             |
| Вес (без упаковки)         | 131              |
| Страна-производитель       | Россия           |
| Гарантия                   | 24 мес.          |
| Категория                  | Пароконвектоматы |
| Вес (с упаковкой)          | 144.1            |
| Управление                 | электронное      |
| Формат емкостей            | GN 1/1           |
| Тип гастроемкости/противня | GN 1/1           |
| Автомойка                  | Нет              |
| Температурный режим        | 260              |

Цена: 280 220.00 руб.

Пароконвектомат **Radax TOLSTOY TL12DY0L** используется в специализированных магазинах, на предприятиях общественного питания, пищевой промышленности и торговых точках для приготовления разнообразных блюд, выпечки, кондитерских изделий. Модель оборудована усовершенствованной функциональностью, легким обслуживанием, упрощённой эксплуатацией и улучшенным дизайном.

X CLEAN - моющая система с 3 разными по интенсивности режимами, X DOUBLE - оптимизация времени, затрат и энергии при установке разного оборудования из продукции Radax в комплект поставки не входят.

## Технические характеристики:

• Температурный режим: 260 °C

Мощность: 15.7 кВтУправление: цифровое

• LED-подсветка

• Количество уровней: 12

- 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 °С
- X DRY, от 30 до 260 <sup>o</sup>C Инновационная система удаления лишней влаги обеспечивает необходимое осушение воздуха для приготовления любого блюда
- Приготовление в режиме Delta T с термощупом X CORE

- 99 программ с 4 шагами приготовления на каждую программу
- Распределение воздуха в рабочей камере X EQUAL
- Цифровая регулировка инжекции воды
- Возможность готовки в ночное время
- Автоматическое охлаждение
- Автоматическая программа чистки в ночное время
- Многоточечный термощуп X CORE
- Наружный разъём 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 использования рабочего пространства
- X SAFE Эффективная система изоляции и тепловой защиты благодаря герметичности и двойной двери из закаленного стекла







