ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

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

Пароконвектомат Radax TURGENEV TR06DY0L

Цена: 189 499.00 руб.

Подключение	380
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	6.3
Ширина	532
Глубина	915
Высота	748
Вес (без упаковки)	72
Страна-производитель	Россия
Гарантия	24 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	40
Вес (с упаковкой)	79.2
Управление	электронное
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	до 270 °C

Пароконвектомат **Radax TURGENEV TR06DY0L** предназначен для приготовления широкого спектра блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли, пищевых производствах, в гостиничном и ресторанном бизнесе. Режимы приготовления - 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) и режим Delta T с использованием термощупа. Возможность сохранения до 99 программ (по 4 шага приготовления в каждой). Управление при помощи электронной панели, оснащенной цифровыми дисплеями индикации и функциональны кнопками. Левосторонняя герметичная дверь с двойным остеклением из закаленного стекла и рукояткой.

В комплекте многоточечный термощуп X CORE.

Технические характеристики:

- Специальные циклы:
  - Автоматическое охлаждение
- Режим продолжения работы до выключения
- Цифровая регулировка инжекции 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 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
- Диапазон температуры приготовления:
    - Конвекция и X DRY: от 30 до 270 °C
    - X ECOSYSTEM: от 30 до 260 °C
    - Пар: от 35 до 130 ºC
- Вместимость / расстояние между лотками GN 1/1:
    - Высота 40 мм: 6 шт. / 49 мм
    - Высота 65 мм: 4 шт. / 69 мм
- Габариты упаковки: 1000x590x1010 мм

Опционально доступно к заказу:

- X REVERSE: Интеллектуальная система открывания двери также слева направо для удобства и более практичного использования рабочего пространства
- Конденсационная вытяжка KG10W
- Подставки:
    - RS5360H2X 170 мм
    - RS5360H3X 300 мм
    - RS5360H5S 500 мм с секцией для 3 лотков GN 2/3
    - RS5360H5X 500 мм
    - RS5360H8S 800 мм с секцией для 7 лотков GN 2/3
    - RS5360H8X 800 мм

Товар сертифицирован

Гарантия

Монтаж и настройка

Доставка или самовывоз