

Коммерческое предложение от 02.06.2026

Пароконвектомат Radax TURGENEV TR63DY0L

Цена с НДС: 141 917 руб.

Артикул: **330073**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	GN 2/3
Расстояние между уровнями, мм	40
Температурный режим, °C	до 270 °C
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	5.3
Ширина, мм	530
Глубина, мм	740
Высота, мм	748
Вес (без упаковки), кг	63
Вес (с упаковкой), кг	69.3

Пароконвектомат [Radax TURGENEV TR63DY0L](#) 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 функциональными 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 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 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 °C
- Вместимость / расстояние между лотками GN 2/3:
 - 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](#)

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.