



Пароконвектомат Radax TOLSTOY TL05DY0



Цена: 203 040.00 руб.

Подключение	220 В
Подключение	380 В
Количество уровней	5
Способ образования пара	инжектор
Мощность	10.5
Ширина	867
Глубина	826
Высота	772
Вес (без упаковки)	78
Страна-производитель	Россия
Гарантия	24 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	70
Вес (с упаковкой)	85.8
Управление	электронное
Формат емкостей	GN 1/1
Тип гостроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	260 °С

Пароконвектомат **Radax TOLSTOY TL05DY0R** - профессиональное оборудование для приготовления мясных и рыбных блюд, а также хлебобулочных изделий. Чаще всего используется на предприятиях общественного питания и торговых точках различного типа. Благодаря быстрому и равномерному нагреванию воздуха внутри шкафа Ваши блюда готовятся намного быстрее, а вкус и качество не изменяется. Усовершенствованная модель потребляет намного меньше энергии, чем ее предшественники. Стекло в дверце не только позволит наблюдать за процессом приготовления блюда без открывания, но и защитит от ожогов. Широкий ассортимент моделей поможет выбрать печь, которая подойдет именно Вам.

Особенности:

- Управление: цифровое
- Вместимость лотков: 5x GN1/1
- Расстояние между лотками: 70 mm
- Частота (Гц): 50/60
- Напряжение: 400V 3N~/230V 3N~
- Мощность (кВт): 10,5
- Размер (Ш x Г x В), мм: 867x826x932
- Максимальная температура приготовления: 270 °С
- Вес (кг): 78



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз