



Пароконвектомат Radax TOLSTOY TL05M0L



Цена: 170 077.00 руб.

Подключение	380
Количество уровней	7
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
Вес (с упаковкой)	85.8
Управление	механическое
Формат емкостей	GN 1/1
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	280

Пароконвектомат **Radax TOLSTOY TL05M0L** 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.

Единица измерения температуры °F или °C, 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: 10,5 кВт
- Управление: механическое
- LED-подсветка
- Количество уровней: 5
- Конвекционное приготовление, от 30 до 280 °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 °C
- X DRY, от 30 до 280 °C - Инновационная система удаления лишней влаги обеспечивает необходимое осушение воздуха для приготовления любого блюда
- Распределение воздуха в рабочей камере X EQUAL
- Режим продолжения работы до выключения
- 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



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз