



Пароконвектомат Radax TOLSTOY TL12DYCR



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
Расстояние между уровнями	70
Вес (с упаковкой)	144.1
Управление	электронное
Тип гостроемкости/противня	GN 1/1
Температурный режим	до 270 °C

Цена: 309 970.00 руб.

Пароконвектомат **Radax TOLSTOY TL12DYCR** - 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: электронное
- Вместимость лотков: 12x GN1/1
- Расстояние между лотками: 70 mm
- Частота (Гц): 50/60
- Напряжение: 400V 3N~
- Мощность (кВт): 15,7
- Размер (Ш x Г x В), мм: 867x826x1268
- Максимальная температура приготовления: 270 °C
- Вес (кг): 131



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз