



Пароконвектомат Radax TURGENEV TR10M0L



Подключение	380
Количество уровней	10
Способ образования пара	инжектор
Мощность	12.4
Ширина	532
Глубина	915
Высота	932
Вес (без упаковки)	90
Страна-производитель	Россия
Гарантия	24 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	40
Вес (с упаковкой)	99
Управление	электромеханическое
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть
Температурный режим	от 30 до 280

Цена: 209 576.00 руб.

Пароконвектомат **Radax TURGENEV TR10M0L** 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). Управление при помощи механической панели с круговыми поворотными регуляторами и индикацией. Левосторонняя герметичная дверь с двойным остеклением из закаленного стекла и рукояткой.

Технические характеристики:

- 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 280 °C
 - X ECOSYSTEM: от 30 до 260 °C

- Пар: от 35 до 130 °C
- Вместимость / расстояние между лотками GN 1/1:
 - Высота 40 мм: 10 шт. / 49 мм
 - Высота 65 мм: 6 шт. / 69 мм
- Габариты в упаковке: 100x590x1010 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