



Пароконвектомат Radax TOLSTOY TL12DGCL



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)	150
Управление	электронное
Тип гостроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Есть

Цена: 312 800.00 руб.

Пароконвектомат **Radax TOLSTOY TL12DGCL** используется на предприятиях общественного питания, пищевой промышленности и торговых точках для приготовления разнообразных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена электронным управлением, автоматической мойкой, термощупом, подключение к водопроводу и дверцей с открыванием влево.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 30 до 270 °C
- 100 программ приготовления с циклами приготовления на каждую программу
- Функция Press&Go позволит использовать 6 самых востребованных рецептов приготовления
- Интеллектуальная система X-CLOUD:
 - Возможность дистанционно контролировать производственные процессы и предупреждать возникновение нештатных ситуаций
 - Возможность дистанционно производить диагностику оборудования
 - Работа с данными через Wi-Fi или порт USB
- Быстрый нагрев благодаря усовершенствованной системе электрических резисторов
- Технология X-Preheating позволяет точно рассчитать температуру предварительного нагрева и избежать термического шока
- Распределение воздуха в рабочей камере X EQUAL - реверсивные 5-скоростные вентиляторы
- Мультитаймер на LCD-дисплее
- Цифровая регулировка инъекции воды

- Автоматическая готовка в ночное время
- Автоматическое охлаждение
- Автоматическая программа чистки в ночное время
- X CLEAN - автоматическая мойка с 3 разными по интенсивности режимами
- Многоточечный термощуп X CORE
- Режим продолжения работы до выключения
- Система лёгкой очистки внутреннего стекла
- X REVERSE - выбор стороны открывания при размещении заказа
- X SAFE - эффективная система изоляции и тепловой защиты благодаря герметичности и двойной двери из закаленного стекла
- Конвекционное приготовление
- X ECOSYSTEM - система автономной подачи воды и пара
- Пар
- X DRY - инновационная система удаления лишней влаги обеспечивает необходимое осушение воздуха для приготовления любого блюда
- Приготовление в режиме Delta T с термощупом X CORE

Опционально доступно к заказу:

- Ручной душ
- X DOUBLE - решение для комбинирования оборудования (пароконвектоматов, шкафов шоковой заморозки, расстоечных камер и подставок) Radax и Polair, позволяет совмещать и одновременно управлять несколькими фазами приготовления



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз