ПАРО КОНВЕКТОМАТЫ

+7 (495) 545-90-81
г. Москва, Кронштадтский бульвар, дом 7А

Пароконвектомат Radax TURGENEV TR06M0L

Подключение	380
Количество уровней	6
Способ образования пара	инжектор
Мощность	6.3
Ширина	532
Глубина	915
Высота	748
Вес (без упаковки)	72
Страна-производитель	Россия
Гарантия	24 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	40
Вес (с упаковкой)	79.2
Управление	механическое
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет

Цена: 160 412.00 руб.

Пароконвектомат **Radax TURGENEV TR06M0L** 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 ºC
- Вместимость / расстояние между лотками GN 1/1:
  - Высота 40 мм: 6 шт. / 49 мм
  - Высота 65 мм: 4 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