



Пароконвектомат Radax Tolstoy TL05M0R



Цена: 158 472.00 руб.

Подключение	380
Подключение	220
Количество уровней	5
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
Расстояние между уровнями	70
Вес (с упаковкой)	98
Управление	механическое
Тип гостроемкости/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет

Пароконвектомат **Radax Tolstoy TL05M0R** используется на предприятиях общественного питания, пищевой промышленности и торговых точках для приготовления разнообразных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена механическим управлением, регулировкой влаги, реверсивным вентилятором, системой легкой очистки внутреннего стекла, внутренней подсветкой и дверцей. Материал двери - закаленное стекло.

Технические характеристики:

- Температурный режим: до 280 °C
- Конвекционное приготовление 260
- X ecosystem - идеальный микроклимат для приготовления блюд, обеспечивает полную автономию подачи влаги и пара, поддерживая их оптимальный уровень
- X dry 260 - система удаления лишней влаги обеспечивает необходимое осушение воздуха для приготовления любого блюда
- X equal - интеллектуальная система двенаправленных вентиляторов сочетается с передовой технологией X vortex
- X vortex - система рециркуляции воздуха, разработанная с учетом новой геометрии камеры для лучшего распределения воздушных потоков
- Дверь рабочей камеры справа
- Режим продолжения работы до выключения
- X safe - система изоляции и тепловой защиты благодаря герметичности и двойной двери из закаленного стекла
- X reverse дверь - система позволяет открывать дверь также слева направо для удобства и более практичного использования рабочего пространства



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз