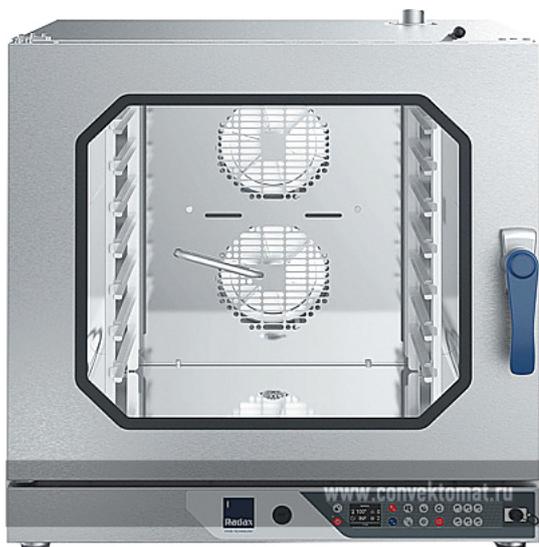




## Пароконвектомат Radax Tolstoy TL07DGOL ручная мойка



**Цена: 231 685.00 руб.**

Подключение	380
Количество уровней	7
Способ образования пара	инжектор
Мощность	10.5
Ширина	867
Глубина	826
Высота	932
Вес (без упаковки)	98
Страна-производитель	Россия
Гарантия	24 мес.
Категория	Пароконвектоматы
Расстояние между уровнями	70
Вес (с упаковкой)	118
Управление	электронное
Тип габаритности/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет

Пароконвектомат **Radax Tolstoy TL07DGOL** используется на предприятиях общественного питания, пищевой промышленности и торговых точках для приготовления разнообразных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена электронным управлением, термощупом, подключением к водопроводу, внутренней подсветкой и дверцей. Материал двери - закаленное стекло.

### 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
- 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
- Режимы приготовления:
  - 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