

Коммерческое предложение от 07.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Radax TOLSTOY TL05DGOL ручная мойка

Ссылка на товар:

<https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/parokonvektomat-radax-tolstoy-tl05dgol-ruchnaya-mojka>



Описание

Пароконвектомат **Radax TOLSTOY TL05DGOL** предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена внутренней подсветкой, цифровой панелью управления и дверцей с левым открыванием.

Режимы приготовления:

- Конвекционное приготовление
- X ECOSYSTEM - технология нового поколения обеспечивает полную автономию подачи влаги и пара, поддерживая их оптимальный уровень
- 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

Особенности:

- 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

Опции (заказываются отдельно):

- 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

Характеристики

| | |
|---------------------------|-------------|
| Подключение | 380 В |
| Количество уровней | 5 |
| Способ образования пара | инжектор |
| Расстояние между уровнями | 70 мм |
| Тип габаритности | GN 1/1 |
| Панель управления | электронная |
| Подключение к водопроводу | Да |
| Термощуп | Да |

| | |
|---------------------|-----------------|
| Температурный режим | от 30 до 270 °С |
| Мощность | 10.5 кВт |
| Ширина | 867 мм |
| Глубина | 826 мм |
| Высота | 772 мм |
| Вес (без упаковки) | 78 кг |
| Страна производства | Россия |

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.