

Описание товара Пароконвектомат Radax

TURGENEV TR63DG0L



Описание

Пароконвектомат **Radax TURGENEV TR63DG0L** предназначен для приготовления широкого спектра блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий в гостиничном и ресторанном бизнесе, на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена левосторонней герметично запираемой дверью с двойным остеклением и ручкой, а также электронной панелью управления с 6 горячими кнопками для самых часто используемых рецептов. Смотровое окно в двери выполнено из закаленного стекла.

Рекомендуется дополнительно приобрести водоумягчитель и фильтр-систему для очистки и смягчения воды. Подробнее о необходимости водоподготовки читайте [здесь](#).

Особенности:

- Ручное приготовление:
 - Конвекция от 30 до 270 °C
 - Пар от 35 до 130 °C
 - X ECOSYSTEM система автономной подачи воды и пара
 - X DRY инновационная система удаления лишней влаги от 30 до 270 °C
 - Режим Delta T с использованием термощупа
- Цифровая технология управления X-CLOUD: организация удаленного контроля за работой оборудования, загрузка рецептов по Wi-Fi или USB
- Мультитаймер, позволяющий одновременно контролировать приготовление нескольких продуктов на разных уровнях
- Сохранение до 100 программ с 6 этапами приготовления в каждой
- 5 скоростей вентилятора
- Автоматическое охлаждение

- Готовка в ночное время
- Режим продолжения работы до выключения
- Цифровая регулировка инъекции воды
- X EQUAL - распределение воздуха в рабочей камере с помощью системы двухнаправленной вентиляции для однородного выпекания
- X SAFE - эффективная система изоляции и тепловой защиты благодаря двойному остеклению из закаленного стекла
- Система легкой очистки внутреннего стекла
- Светодиодное освещение камеры
- Эргономичный технический и эстетический дизайн

Дополнительные характеристики:

- Вместимость: 6х GN 2/3 глубиной 40 мм / 4х GN 2/3 глубиной 65 мм

Опции (заказываются отдельно):

- X REVERSE выбор стороны открывания при размещении заказа
- X DOUBLE: Модульная совместимость для возможности компактного штабелирования моделей серии и другого оборудования производства Radax, оптимизации рабочего пространства, времени и энергозатрат
- Подставка RS5360H3X
- Подставка RS5360H5S
- Подставка RS5360H5X
- Подставка RS5360H8S
- Подставка RS5360H8X
- Зонт KG53MWF2

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Подключение к водопроводу	Да
Мощность	5.3 кВт
Ширина	532 мм
Глубина	740 мм
Высота	748 мм
Вес (без упаковки)	63 кг
Вес (с упаковкой)	98 кг

Страна производства	Россия
Температурный режим	от 30 до 270 °С
Установка	настольный
Количество уровней	6
Подключение	380 В
Расстояние между уровнями	40 мм
Тип и размер гастроемкостей и противней	GN 2/3 (352x325 / 329x300 мм)
Панель управления	электронная
Способ образования пара	инжектор
Термощуп	Да
Бренд	Radax
Видео	https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456240493&hd=2&autoplay=0, https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456240366&hd=2&autoplay=0, https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456239047&hd=2&autoplay=0, https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456240648&hd=2&autoplay=0, https://vkvideo.ru/video_ext.php?oid=-177656185&id=456240979&hash=94b58608d0f399cb

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.