

**Пароконвектомат Radax TOLSTOY
TL12DGDЛ (левое открывание
двери)**



(Цена со склада в г.Москва)

284 293 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Пароконвектомат Radax TOLSTOY TL12DGDЛ 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 от 30 до 270°C X ECOSYSTEM система автономной подачи воды и пара Пар X DRY система автоматической подачи воды и пара 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

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	36387
Производитель	Radax
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	24
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	15,7
Ширина, мм	867
Глубина, мм	826
Высота, мм	1268
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	12
Тип парообразования	инжекционный
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	цифровое
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Реверс вентилятора	есть
Помпа	нет
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	131
Вес в упаковке, кг	150
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	925x970x1405
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Комплектация	X CORE термощуп
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

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
Ручной душ
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 (приобретаются дополнительно): 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 !!!
Для смягчения и декальцинирования водопроводной воды рекомендуется приобрести водоумягчитель.