

Коммерческое предложение от 24.05.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Radax TURGENEV TR06M0L

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/_radax_turgenev_tr06m0l



Описание

Пароконвектомат **Radax TURGENEV TR06M0L** 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 рукояткой, а также панелью управления с круговыми поворотными терморегуляторами и светодиодными лампами индикации. Остекление выполнено из закаленного стекла.

Пароконвектомат используется совместно с вытяжным зонтом Radax KG53MWF2.

Внимание! Кабель питания в комплект поставки не входит и приобретается отдельно!

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

Особенности:

- Режимы:
 - Конвекция от 30 до 280 °C

- Пар от 35 до 130 °C
- X ECOSYSTEM - технология нового поколения для полностью автономной подачи влаги и пара и поддержания их оптимального уровня от 30 до 260 °C
- X DRY - инновационная система удаления лишней влаги от 30 до 280 °C
- X EQUAL - распределение воздуха в рабочей камере с помощью системы двухнаправленной вентиляции для однородного выпекания
- X SAFE - эффективная система изоляции и тепловой защиты
- Система легкой очистки внутреннего стекла
- Светодиодное освещение камеры
- Эргономичный технический и эстетический дизайн

Дополнительные характеристики:

- Вместимость / расстояние между лотками GN 1/1:
 - Высота 40 мм: 6 шт. / 49 мм
 - Высота 65 мм: 4 шт. / 69 мм
 - Габариты в упаковке: 100x590x1010 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
- Конденсационная вытяжка KG10W
- Подставки:
 - RS5361H30X 300 мм
 - RS5361H50S 500 мм с секцией для 3 лотков GN 2/3
 - RS5361H50X 500 мм
 - RS5361H80S 800 мм с секцией для 7 лотков GN 2/3
 - RS5361H80X 800 мм

Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.

Характеристики

Подключение к водопроводу	Да
Мощность	6.3 кВт
Ширина	532 мм
Глубина	915 мм
Высота	748 мм
Вес (без упаковки)	72 кг

Страна производства	Россия
Температурный режим	от 30 до 280 °С
Установка	настольный
Количество уровней	6
Подключение	380 В
Расстояние между уровнями	40 мм
Тип и размер гастроемкостей и противней	GN 1/1 (530x325 / 500x300 мм)
Панель управления	механическая
Способ образования пара	инжектор
Старая цена	191804
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 носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.