

**Коммерческое предложение от 20.05.2024****Пароконвектомат Radax TURGENEV TR63DY0L****Цена с НДС: 160 217 руб.****Артикул: 330073****Под заказ**

|                               |               |
|-------------------------------|---------------|
| Гарантия                      | 24 мес.       |
| Страна-производитель          | Россия        |
| Способ образования пара       | инжектор      |
| Количество уровней            | 6             |
| Тип габаритности/противня     | GN 2/3        |
| Расстояние между уровнями, мм | 40            |
| Температурный режим, °C       | до 270 °C     |
| Управление                    | электронное   |
| Тип подключения               | электричество |
| Автоматическая мойка          | Есть          |
| Подключение, В                | 380           |
| Мощность, кВт                 | 5.3           |
| Ширина, мм                    | 530           |
| Глубина, мм                   | 740           |
| Высота, мм                    | 748           |
| Вес (без упаковки), кг        | 63            |
| Вес (с упаковкой), кг         | 69.3          |

Пароконвектомат [Radax TURGENEV TR63DY0L](#) предназначен для приготовления широкого спектра блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли, пищевых производствах, в гостиничном и ресторанном бизнесе. Режимы приготовления - конвекция, пар, X ECOSYSTEM (технология нового поколения для полностью автономной подачи влаги и пара и поддержания их оптимального уровня), X DRY (инновационная система удаления лишней влаги) и режим Delta T с использованием термощупа. Возможность сохранения до 99 программ (по 4 шага приготовления в каждой). Управление при помощи электронной панели, оснащенной цифровыми дисплеями индикации и функциональными кнопками. Левосторонняя герметичная дверь с двойным остеклением из закаленного стекла и рукояткой.

*В комплекте многоточечный термощуп X CORE.*

**Технические характеристики:**

- Специальные циклы:
  - Автоматическое охлаждение
- Режим продолжения работы до выключения

- Цифровая регулировка инъекции воды
- Индикация температуры в градусах Цельсия или Фаренгейта
- 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
- X DOUBLE: Модульная совместимость для возможности компактного штабелирования моделей серии и другого оборудования производства Radax, оптимизации рабочего пространства, времени и энергозатрат
- Эргономичный технический и эстетический дизайн
- Диапазон температуры приготовления:
  - Конвекция и X DRY: от 30 до 270 °C
  - X ECOSYSTEM: от 30 до 260 °C
  - Пар: от 35 до 130 °C
- Вместимость / расстояние между лотками GN 2/3:
  - Высота 40 мм: 6 шт. / 49 мм
  - Высота 65 мм: 4 шт. / 69 мм
- Габариты упаковки: 1000x590x1010 мм

#### Опционально доступно к заказу

- X REVERSE: Интеллектуальная система открывания двери также слева направо для удобства и более практичного использования рабочего пространства
- Конденсационная вытяжка [KG10W](#)
- Подставки:
  - [RS5360H2X 170 мм](#)
  - [RS5360H3X 300 мм](#)
  - [RS5360H5S 500 мм с секцией для 3 лотков GN 2/3](#)
  - [RS5360H5X 500 мм](#)
  - [RS5360H8S 800 мм с секцией для 7 лотков GN 2/3](#)
  - [RS5360H8X 800 мм](#)

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.