

Описание товара Пароконвектомат Radax

TOLSTOY TL20DYCL



Описание

Пароконвектомат **Radax TOLSTOY TL20DYCL** предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена подсветкой, цифровым управлением и дверцей с левым открыванием.

Режимы приготовления:

- Конвекционное приготовление от 30 до 270 °C
- X ECOSYSTEM система автономной подачи воды и пара
- Пар от 35 до 130 °C
- X DRY система автоматической подачи воды и пара от 30 до 270°C
- Приготовление в режиме Delta T с термощупом X CORE

Особенности:

- Сохранение до 99 программ
- Циклы приготовления на каждую программу
- Распределение воздуха в рабочей камере X EQUAL
- Цифровая регулировка инъекции воды
- Возможность готовки в ночное время
- Автоматическое охлаждение
- X CLEAN автоматическая мойка
- Автоматическая программа чистки в ночное время
- Многоточечный термощуп X CORE
- Режим продолжения работы до выключения
- Единица измерения температуры °C

- Система лёгкой очистки внутреннего стекла
- X SAFE - эффективная система изоляции и тепловой защиты благодаря герметичности и двойной двери из закаленного стекла

Опции (заказываются отдельно):

- X DOUBLE - оптимизация времени, затрат и энергии при установке разного оборудования из продукции Radax
- Наружный разъём для второго термощупа

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	20
Способ образования пара	инжектор
Расстояние между уровнями	67 мм
Тип гастроемкости	GN 1/1
Размер гастроемкости (наруж./внутр.)	530x325 / 500x300 мм
Панель управления	электронная
Автоматическая мойка	Да
Подключение к водопроводу	Да
Термощуп	Да
Температурный режим	от 30 до 270 °С
Мощность	28.5 кВт
Ширина	1091 мм
Глубина	938 мм
Высота	1900 мм
Вес (без упаковки)	310 кг
Страна производства	Россия

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.