

**Коммерческое предложение от 21.01.2026****Пароконвектомат Radax TURGENEV TR06DYCL с системой самоочистки****Цена с НДС: 276 775 руб.****Артикул: 774136****Есть в наличии**

<b>Гарантия</b>	24 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Россия
<b>Способ образования пара</b>	инжектор
<b>Количество уровней</b>	6
<b>Тип подключения</b>	электричество
<b>Тип гастроемкости/противня</b>	GN 1/1
<b>Расстояние между уровнями, мм</b>	40
<b>Температурный режим, °С</b>	до 270 °С
<b>Управление</b>	электронное
<b>Автоматическая мойка</b>	Есть
<b>Подключение, В</b>	380
<b>Мощность, кВт</b>	6.3
<b>Ширина, мм</b>	532
<b>Глубина, мм</b>	915
<b>Высота, мм</b>	748
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	72
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	79.2

Пароконвектомат [Radax TURGENEV TR06DYCL](#) 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:
  - Автоматическая программа очистки в ночное время
  - Автоматическое охлаждение

- X CLEAN: моющая система с 3 разными режимами интенсивности
- Режим продолжения работы до выключения
- Цифровая регулировка инжекции 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 1/1:
  - 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 практического 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.