

**Коммерческое предложение от 19.01.2026****Пароконвектомат Radax TURGENEV TR63M0L****Цена с НДС: 111 107 руб.****Артикул: 995073****Есть в наличии**

Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	GN 2/3
Расстояние между уровнями, мм	40
Температурный режим, °C	от 30 до 280
Управление	электромеханическое
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	5.3
Ширина, мм	532
Глубина, мм	740
Высота, мм	778
Вес (без упаковки), кг	63
Вес (с упаковкой), кг	69.3

Пароконвектомат [Radax TURGENEV TR63M0L](#) 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). Управление при помощи электромеханической панели с круговыми поворотными регуляторами и индикацией. Левосторонняя герметичная дверь с двойным остеклением из закаленного стекла и рукояткой.

**Технические характеристики:**

- 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

- 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

#### **Дополнительные характеристики:**

- Диапазон температуры приготовления:
  - Конвекция и X DRY: от 30 до 280 °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.