

Коммерческое предложение от 07.03.2026

Пароконвектомат Radax TURGENEV TR10M0L

Цена с НДС: 167 598 руб.

Артикул: **584696**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	40
Управление	механическое
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	12.4
Ширина, мм	532
Глубина, мм	915
Высота, мм	932
Вес (без упаковки), кг	90
Вес (с упаковкой), кг	99

Пароконвектомат [Radax TURGENEV TR10M0L](#) 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 механической панели с круговыми поворотными регуляторами и индикацией. Левосторонняя герметичная дверь с двойным остеклением из закаленного стекла и ручкой.

Технические характеристики:

- 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 280 °C
 - X ECOSYSTEM: от 30 до 260 °C
 - Пар: от 35 до 130 °C
- Вместимость / расстояние между лотками GN 1/1:
 - Высота 40 мм: 10 шт. / 49 мм
 - Высота 65 мм: 6 шт. / 69 мм
- Габариты в упаковке: 100x590x1010 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.