COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Пароконвектомат Radax TURGENEV TR63DGCL

Цена с НДС: 166 958 руб.

Артикул: **813234**

Есть в наличии



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 2/3
Расстояние между уровнями, мм	40
Управление	электронное
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	5.3
Ширина, мм	532
Глубина, мм	740
Высота, мм	748
Вес (без упаковки), кг	63
Вес (с упаковкой), кг	100

Пароконвектомат Radax TURGENEV TR63DGCL используется на предприятиях общественного питания, пищевой промышленности и торговых точках для приготовления разнообразных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена цифровым управлением, мультитаймером, термощупом, автоматическим охлаждением, регулировкой инжекции воды, системой легкой очистки внутреннего стекла и внутренней подсветкой. Материал двери - закаленное стекло.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 30 до 270°C
- X ECOSYSTEM система автономной подачи воды и пара
- X DRY система автоматической подачи воды и пара: от 30 до 270°C
- Приготовление в режиме Delta T с термощупом X CORE
- X CORE термощуп
- Автоматическая программа чистки в ночное время
- X CLEAN автоматическая мойка
- Готовка в ночное время

- Циклы приготовления на каждую программу
- 100 программ
- X EQUAL реверсивные вентиляторы
- Режим продолжения работы до выключения
- X SAFE двойное остекление
- X-CLOUD>
- X-Web-Server
- Загрузка рецептов возможна удаленно или на объекте по WI-FI или USB
- Контрольная панель позволяет задать до 6 этапов приготовления блюда и имеет 5 регулировок скорости вращения вентиляторов
- Имеет на лицевой панеле 6 горячих кнопок для часто используемых рецептов
- Мультитаймер позволит контролировать приготовление одновременно нескольких продуктов на разных уровнях и своевременно предупредит о завершении цикла каждого

Опционально доступно к заказу:

- X DOUBLE - оптимизация времени, затрат и энергии при установке разного оборудования из продукции Radax
- X REVERSE выбор стороны открывания при размещении заказа

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.