COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 17.11.2026

Пароконвектомат Radax YESENIN ES12TSCLU



Цена с НДС: 391 328 руб.

Артикул: **468863**

Под заказ

Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	12
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	75
Панель управления	Touch Screen
Управление	электронное
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	16.1
Ширина, мм	790
Глубина, мм	1066
Высота, мм	1263
Вес (без упаковки), кг	135
Вес (с упаковкой), кг	175

Пароконвектомат Radax YESENIN ES12TSCLU используется на предприятиях общественного питания, пищевой промышленности и торговых точках для приготовления разнообразных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена Touch Screen 7" управлением, автоматической мойкой, термощупом и регулируемыми ножками. Материал двери - закаленное стекло.

Рекомендуется дополнительно приобрести водоумягчитель и фильтр-систему для очистки и смягчения воды.

Технические характеристики:

- Температурный режим: до 260°C
- До 250 программируемых рецептов

- Усовершенствованная система электрических резисторов со сверхвысокой мощностью и низким энергопотреблением: рекордно быстрое время нагрева
- Технология X-Preheating позволяет точно рассчитать температуру предварительного нагрева и избежать термического шока

- Технология X-Equal - интеллектуальная система двунаправленных вентиляторов для однородности выпекания
- Технология X-Vortex - эксклюзивная система рециркуляции воздуха, разработанная с учетом новой геометрии камеры для лучшего распределения воздушных потоков
- X-Ecosystem - технология нового поколения обеспечивает полную автономию подачи влаги и пара, поддерживая их оптимальный уровень
- X-Dry - инновационная система удаления лишней влаги обеспечивает необходимое осушение воздуха для приготовления любого блюда
- Технология X-Control - панель управления позволяет работать быстро и интуитивно, выдерживает высокую температуру и интенсивную нагрузку
- Технология X-Safe - эффективная система изоляции и тепловой защиты благодаря герметичности и двойной двери из закаленного стекла
- Технология X-Core - многоточечный датчик гарантирует строгий температурный контроль, обеспечивая сохранение питательных свойств исходных продуктов и защищая их от потери веса
- Технология X-Claen - современная моющая система предлагает три разных по интенсивности режима
- Технология X-Double - оптимизация времени, затрат и энергии при установке разного оборудования из продукции Radax
- Технология X-Reverse - выбор стороны открывания при размещении заказа

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