

Коммерческое предложение от 23.04.2026

Пароконвектомат Radax YESENIN ES12TSCLU

Цена с НДС: 383 500 руб.

Артикул: **468863**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	12
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/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 °С
- 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-Clean - 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.