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 ES05DGCLU

Цена с НДС: 243 300 руб.

Артикул: **388802**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	5
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	106
Управление	электромеханическое
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10.4
Ширина, мм	987
Глубина, мм	916
Высота, мм	647
Вес (без упаковки), кг	88
Вес (с упаковкой), кг	128

Пароконвектомат Radax YESENIN ES05DGCLU используется на предприятиях общественного питания, пищевой промышленности и торговых точках для приготовления разнообразных блюд, хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена цифровым управлением с LCD дисплеем 2.4", 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
- 100 программ приготовления с циклами приготовления на каждую программу
- 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
- Цифровая регулировка инжекции воды
- 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
- Готовка в ночное время
- 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
- Наружный разъем для второго термощупа
- Технология X-Claen - современная моющая система предлагает три разных по интенсивности режима
- Автоматическая программа чистки в ночное время
- Автоматическое охлаждение
- Система легкой очистки внутреннего стекла
- Подключение:
    - USB-порт
    - WI-FI
    - X-Cloud
    - X-Web-Server

Опционально доступно к заказу:

- Ручной душ
- Технология X-Double - оптимизация времени, затрат и энергии при установке разного оборудования из продукции Radax

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