

Коммерческое предложение от 22.04.2026

Пароконвектомат Radax YESENIN ES07DGCLU

Цена с НДС: 257 262 руб.

Артикул: 702924

Под заказ



| | |
|-------------------------------|---------------------|
| Гарантия | 24 мес. |
| Страна-производитель | Россия |
| Способ образования пара | инжектор |
| Количество уровней | 7 |
| Тип подключения | электричество |
| Тип габаритности/противня | GN 1/1 |
| Расстояние между уровнями, мм | 70 |
| Управление | электромеханическое |
| Автоматическая мойка | Есть |
| Подключение, В | 380 |
| Мощность, кВт | 10.4 |
| Ширина, мм | 987 |
| Глубина, мм | 916 |
| Высота, мм | 834 |
| Вес (без упаковки), кг | 98 |
| Вес (с упаковкой), кг | 138 |

Пароконвектомат [Radax YESENIN ES07DGCLU](#) 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 подсветкой. Материал двери - закаленное стекло.

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

Технические характеристики:

- Температурный режим: до 260 °С
- 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 инъекции 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-Clean - 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.