

Коммерческое предложение от 27.06.2026

Пароконвектомат Radax DOSTOEVSKY DS10T7RL

Цена с НДС: 589 000 руб.

Артикул: **710900**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	бойлер
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	70
Пароувлажнение	да
Подключение к воде	да
Панель управления	Touch Screen
Температурный режим, °C	260
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	14.5
Ширина, мм	840
Глубина, мм	865
Высота, мм	1065
Вес (без упаковки), кг	128
Вес (с упаковкой), кг	160

Пароконвектомат [Radax DOSTOEVSKY DS10T7RL](#) используется в специализированных магазинах, на предприятиях общественного питания, пищевой промышленности и торговых точках для приготовления разнообразных блюд, выпечки, кондитерских изделий. Модель оснащена Touch Screen управлением и дисплеем 7".

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

Технические характеристики:

- 400 программ, до 10 этапов приготовления
- 10 скоростей вентилятора
- Дверь правая (открывание слева направо)
- 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
- Автоматическая мойка с рециркуляцией
- 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.