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 DOSTOEVSKY DS06DGCL

Цена с НДС: 299 000 руб.

Артикул: **930178**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	70
Температурный режим, °C	260
Управление	электронное
Автоматическая мойка	есть
Подключение, В	380
Мощность, кВт	9.5
Ширина, мм	840
Глубина, мм	865
Высота, мм	835
Вес (без упаковки), кг	113
Вес (с упаковкой), кг	130

Пароконвектомат Radax DOSTOEVSKY DS06DGCL используется в специализированных магазинах, на предприятиях общественного питания, пищевой промышленности и торговых точках для приготовления разнообразных блюд, выпечки, кондитерских изделий. Модель оснащена цифровым управлением X-Cloud, автоматической мойкой и термощупом.

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

Технические характеристики:

- Возможность сохранения до 100 программ до 6 последовательных этапов в каждой
- Шесть горячих кнопок - быстрый доступ к наиболее часто используемым программам
- Пять скоростей вентилятора позволяют регулировать интенсивность движения воздуха в рабочей камере
- Встроенный термощуп контролирует температуру внутри продукта
- Очистка рабочей камеры выполняется вручную персоналом в соответствии с регламентом эксплуатации оборудования
- X-Rower усовершенствованная система электрических резисторов со сверхвысокой мощностью и низким

энергопотреблением обеспечивае рекордно быстрое время нагрева
- X-Preheating - технология позволяет точно рассчитать
- температуру предварительного нагрева и избежать термического шока
- X-Equal - интеллектуальная система двунаправленных вентиляторов сочетается с усовершенствованным дизайном камеры и передовой технологией X VORTEX.
- X-Vortex - 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 любых видов блюд
- Панель управления X-Control позволяет работать быстро и интуитивно, выдерживает высокую температуру и интенсивную нагрузку
- X-Safe - эффективная система изоляции и тепловой защиты благодаря герметичности и двойной двери из закаленного стекла
- X-Core - многоточечный датчик гарантирует строгий температурный контроль
- X-CLean - современная моющая система предлагает три разных по интенсивности режима
- X-Double позволяет легко совмещать и управлять несколькими фазами
- приготовления любых видов блюд одновременно
- X-Reverse - выбор стороны открывания при размещении заказа

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