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 DS10DG0L



Цена с НДС: 306 000 руб.

Артикул: **167037**

Под заказ

Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Россия
Способ образования пара	инжектор
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	70
Температурный режим, °C	260
Управление	электронное
Ручной душ	есть
Автоматическая мойка	нет
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 DS10DG0L используется для приготовления разнообразных блюд, выпечки, кондитерских изделий в гостиничном и ресторанном бизнесе, в пищевой промышленности, торговых и предприятия общественного питания при образовательных и медицинских организациях, а также другие объекты, закупающие оборудование в рамках тендерных процедур. Модель оснащена цифровым управлением X-Cloud, ручным душем 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 обеспечивает 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.