

## Коммерческое предложение от 14.08.2026

### Пароконвектомат Radax TOLSTOY TL07DYCL

**Цена с НДС: 250 716 руб.**

Артикул: **942384**

Есть в наличии



|                           |               |
|---------------------------|---------------|
| Гарантия                  | 24 мес.       |
| Страна-производитель      | Россия        |
| Способ образования пара   | инжектор      |
| Количество уровней        | 7             |
| Тип подключения           | электричество |
| Тип габаритности/противня | GN 1/1        |
| Температурный режим, °C   | 260           |
| Управление                | электронное   |
| Автоматическая мойка      | нет           |
| Подключение, В            | 380           |
| Мощность, кВт             | 10.5          |
| Ширина, мм                | 867           |
| Глубина, мм               | 826           |
| Высота, мм                | 932           |
| Вес (без упаковки), кг    | 98            |
| Вес (с упаковкой), кг     | 107.8         |

Пароконвектомат [Radax TOLSTOY TL07DYCL](#) используется в специализированных магазинах, на предприятиях общественного питания, пищевой промышленности и торговых точках для приготовления разнообразных блюд, выпечки, кондитерских изделий. Модель оборудована усовершенствованной функциональностью, легким обслуживанием, упрощённой эксплуатацией и улучшенным дизайном.

*X CLEAN - мощная система с 3 разными по интенсивности режимами, X DOUBLE - оптимизация времени, затрат и энергии при установке разного оборудования из продукции Radax в комплект поставки не входят.*

#### Технические характеристики:

- Температурный режим: 260 °C
- Мощность: 10,5 кВт
- Управление: цифровое
- LED-подсветка
- Количество уровней: 7
- Конвекционное приготовление, от 30 до 260 °C
- X ECOSYSTEM, от 30 до 230 °C - Технология нового поколения обеспечивает полную автономию подачи влаги

и пара, поддерживая их оптимальный уровень

- Пар, от 35 до 130 °C
- X DRY, от 30 до 260 °C - Инновационная система удаления лишней влаги обеспечивает необходимое осушение воздуха для приготовления любого блюда
- Приготовление в режиме Delta T с термощупом X CORE
- 99 программ с 4 шагами приготовления на каждую программу
- Распределение воздуха в рабочей камере X EQUAL
- Цифровая регулировка инъекции воды
- Возможность готовки в ночное время
- Автоматическое охлаждение
- Автоматическая программа чистки в ночное время
- Многоточечный термощуп X CORE
- Наружный разъём для второго термощупа
- Режим продолжения работы до выключения
- Единица измерения температуры °F или °C
- Система лёгкой очистки внутреннего стекла
- X REVERSE - Интеллектуальная система позволяет открывать дверь также слева направо для удобства и более практичного использования рабочего пространства
- X SAFE - Эффективная система изоляции и тепловой защиты благодаря герметичности и двойной двери из закаленного стекла

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.