COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

## Коммерческое предложение от 16.11.2026

# Пароконвектомат Radax TOLSTOY TL20DY0L

**Цена с НДС: 450 008 руб.**

Артикул: **799520**

**Есть в наличии**



| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 24 мес. |
| **Страна-производитель** | Россия |
| **Способ образования пара** | инжектор |
| **Количество уровней** | 20 |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Тип гастроемкости/противня** | GN 1/1 |
| **Температурный режим, °C** | 270 |
| **Управление** | электронное |
| **Автоматическая мойка** | нет |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 28.6 |
| **Ширина, мм** | 1051 |
| **Глубина, мм** | 938 |
| **Высота, мм** | 1900 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 250 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 275 |

Пароконвектомат Radax TOLSTOY TL20DYCL 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 - моющая 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: 270 °C
- Мощность: 28.6 кВт
- Управление: цифровое
- LED-подсветка
- Количество уровней: 20
- Конвекционное приготовление, от 30 до 270 ºC
- X ECOSYSTEM, от 30 до 230 ºC - Технология нового поколения обеспечивает полную автономию подачи влаги

и пара, поддерживая их оптимальный уровень
- Пар, от 35 до 130 ºC
- X DRY, от 30 до 260 ºC - 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 инжекции 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.