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 TURGENEV TR63DYCL с системой самоочистки

**Цена с НДС: 166 958 руб.**

Артикул: **312385**

**Под заказ**



| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 24 мес. |
| **Страна-производитель** | Россия |
| **Способ образования пара** | инжектор |
| **Количество уровней** | 6 |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Тип гастроемкости/противня** | GN 2/3 |
| **Расстояние между уровнями, мм** | 40 |
| **Температурный режим, °C** | до 270 °C |
| **Управление** | электронное |
| **Автоматическая мойка** | есть |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 5.3 |
| **Ширина, мм** | 530 |
| **Глубина, мм** | 740 |
| **Высота, мм** | 748 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 63 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 69.3 |

Пароконвектомат Radax TURGENEV TR63DYCL предназначен для приготовления широкого спектра блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли, пищевых производствах, в гостиничном и ресторанном бизнесе. Режимы приготовления - конвекция, пар, X ECOSYSTEM (технология нового поколения для полностью автономной подачи влаги и пара и поддержания их оптимального уровня), X DRY (инновационная система удаления лишней влаги) и режим Delta T с использованием термощупа. Возможность сохранения до 99 программ (по 4 шага приготовления в каждой). Управление при помощи электронной панели, оснащенной цифровыми дисплеями индикации и функциональны кнопками. Левосторонняя герметичная дверь с двойным остеклением из закаленного стекла и рукояткой.

*В комплекте многоточечный термощуп X CORE.*

**Технические характеристики:**

- Специальные циклы:
  - Автоматическая программа очистки в ночное время
  - Автоматическое охлаждение

    - X CLEAN: моющая система с 3 разными режимами интенсивности
- Режим продолжения работы до выключения
- Цифровая регулировка инжекции воды
- Индикация температуры в градусах Цельсия или Фаренгейта
- X EQUAL: Распределение воздуха в рабочей камере с помощью системы двухнаправленной вентиляции для однородного выпекания
- X SAFE: Эффективная система изоляции и тепловой защиты
- Система легкой очистки внутреннего стекла
- Светодиодное освещение камеры
- X DOUBLE: Модульная совместимость для возможности компактного штабелирования моделей серии и другого оборудования производства Radax, оптимизации рабочего пространства, времени и энергозатрат
- Эргономичный технический и эстетический дизайн
- Диапазон температуры приготовления:
    - Конвекция и X DRY: от 30 до 270 °C
    - X ECOSYSTEM: от 30 до 260 °C
    - Пар: от 35 до 130 ºC
- Вместимость / расстояние между лотками GN 2/3:
    - Высота 40 мм: 6 шт. / 49 мм
    - Высота 65 мм: 4 шт. / 69 мм
- Габариты упаковки: 1000x590x1010 мм

**Опционально доступно к заказу:**

- X REVERSE: Интеллектуальная система открывания двери также слева направо для удобства и более практичного использования рабочего пространства
- Конденсационная вытяжка KG10W
- Подставки:
    - RS5360H2X 170 мм
    - RS5360H3X 300 мм
    - RS5360H5S 500 мм с секцией для 3 лотков GN 2/3
    - RS5360H5X 500 мм
    - RS5360H8S 800 мм с секцией для 7 лотков GN 2/3
    - RS5360H8X 800 мм

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