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 TR63M0L

Цена с НДС: 113 494 руб.

Артикул: **995073**

Есть в наличии



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	от 30 до 280
Управление	электромеханическое
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	5.3
Ширина, мм	532
Глубина, мм	740
Высота, мм	778
Вес (без упаковки), кг	63
Вес (с упаковкой), кг	69.3

Пароконвектомат Radax TURGENEV TR63M0L 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). Управление при помощи электромеханической панели с круговыми поворотными регуляторами и индикацией. Левосторонняя герметичная дверь с двойным остеклением из закаленного стекла и рукояткой.

Технические характеристики:

- 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

- 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

Дополнительные характеристики:

- Диапазон температуры приготовления:
  - Конвекция и X DRY: от 30 до 280 °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.