

## Коммерческое предложение от 27.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Radax TURGENEV TR63DGCL с системой самоочистки

Ссылка на товар: [https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/\\_radax\\_turgenev\\_tr63dgcl\\_](https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/_radax_turgenev_tr63dgcl_)



### Описание

Пароконвектомат **Radax TURGENEV TR63DGCL** предназначен для приготовления широкого спектра блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий в гостиничном и ресторанном бизнесе, на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена левосторонней герметично запираемой дверью с двойным остеклением и ручкой, а также электронной панелью управления с 6 горячими кнопками для самых часто используемых рецептов. Смотровое окно в двери выполнено из закаленного стекла.

Рекомендуется дополнительно приобрести водоумягчитель и фильтр-систему для очистки и смягчения воды. Подробнее о необходимости водоподготовки читайте [здесь](#).

### **Особенности:**

- Ручное приготовление:
  - Конвекция от 30 до 270 °C
  - Пар от 35 до 130 °C
  - X ECOSYSTEM система автономной подачи воды и пара
  - X DRY инновационная система удаления лишней влаги от 30 до 270 °C
  - Режим Delta T с использованием термощупа

- Цифровая технология управления X-CLOUD: организация удаленного контроля за работой оборудования, загрузка рецептов по Wi-Fi или USB
- Мультитаймер, позволяющий одновременно контролировать приготовление нескольких продуктов на разных уровнях
- Сохранение до 100 программ с 6 этапами приготовления в каждой
- 5 скоростей вентилятора
- Автоматическое охлаждение
- Готовка в ночное время
- Автоматическая программа очистки в ночное время
- X CLEAN - моющая система с 3 разными режимами интенсивности
- Режим продолжения работы до выключения
- Цифровая регулировка инъекции воды
- X EQUAL - распределение воздуха в рабочей камере с помощью системы двухнаправленной вентиляции для однородного выпекания
- X SAFE - эффективная система изоляции и тепловой защиты благодаря двойному остеклению из закаленного стекла
- Система легкой очистки внутреннего стекла
- Светодиодное освещение камеры
- Эргономичный технический и эстетический дизайн

#### **Дополнительные характеристики:**

- Вместимость: 6х GN 2/3 глубиной 40 мм / 4х GN 2/3 глубиной 65 мм

#### **Опции (заказываются отдельно):**

- X REVERSE выбор стороны открывания при размещении заказа
- X DOUBLE: Модульная совместимость для возможности компактного штабелирования моделей серии и другого оборудования производства Radax, оптимизации рабочего пространства, времени и энергозатрат
- Подставка RS5360H3X
- Подставка RS5360H5S
- Подставка RS5360H5X
- Подставка RS5360H8S
- Подставка RS5360H8X
- Зонт KG53MWF2

*Внимание! На фото аналогичная модель другого размера.*

#### **Характеристики**

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| Подключение к водопроводу | Да      |
| Мощность                  | 5.3 кВт |

|                                         |                               |
|-----------------------------------------|-------------------------------|
| Ширина                                  | 532 мм                        |
| Глубина                                 | 740 мм                        |
| Высота                                  | 748 мм                        |
| Вес (без упаковки)                      | 63 кг                         |
| Вес (с упаковкой)                       | 98 кг                         |
| Страна производства                     | Россия                        |
| Температурный режим                     | от 30 до 270 °C               |
| Установка                               | настольный                    |
| Количество уровней                      | 6                             |
| Подключение                             | 380 В                         |
| Расстояние между уровнями               | 40 мм                         |
| Тип и размер гастроемкостей и противней | GN 2/3 (352x325 / 329x300 мм) |
| Панель управления                       | электронная                   |
| Автоматическая мойка                    | Да                            |
| Способ образования пара                 | инжектор                      |
| Термощуп                                | Да                            |
| Старая цена                             | 244237                        |
| Бренд                                   | Radax                         |

## Видео

[https://vk.com/video\\_ext.php?oid=-177656185&id=456240493&hd=2&autoplay=0,](https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456240493&hd=2&autoplay=0)  
[https://vk.com/video\\_ext.php?oid=-177656185&id=456240366&hd=2&autoplay=0,](https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456240366&hd=2&autoplay=0)  
[https://vk.com/video\\_ext.php?oid=-177656185&id=456239047&hd=2&autoplay=0,](https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456239047&hd=2&autoplay=0)  
[https://vk.com/video\\_ext.php?oid=-177656185&id=456240648&hd=2&autoplay=0,](https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456240648&hd=2&autoplay=0)  
[https://vkvideo.ru/video\\_ext.php?oid=-177656185&id=456240979&hash=94b58608d0f399cb](https://vkvideo.ru/video_ext.php?oid=-177656185&id=456240979&hash=94b58608d0f399cb)

---

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.