

Описание товара Пароконвектомат Radax BLOK

BL05TSCLT



Описание

Пароконвектомат **Radax BLOK BL05TSCLT** предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена Touch Screen панелью управления с 7" дюймовым экраном и многоточечным термощупом. Двойная дверь выполнена из закаленного стекла.

Особенности:

- 250 программ
- 2,4 дюймовый интеллектуальный ЖК-дисплей со 100 программами, 6 из которых могут быть настроены, как "избранные"
- Усовершенствованная система электрических резисторов со сверхвысокой мощностью и низким энергопотреблением: рекордно быстрое время нагрева
- Возможность точно рассчитать температуру предварительного нагрева и избежать термического шока
- Интеллектуальная система двунаправленных вентиляторов
- Эксклюзивная система рециркуляции воздуха
- Полная автономия подачи влаги и пара
- Инновационная система удаления лишней влаги и осушения воздуха
- Моющая система с 3 разными по интенсивности режимами
- Возможность установки в колонну и дополнения тележкой для автоматической загрузки противней
- Перенавешиваемая дверь

Дополнительные характеристики:

- Максимальная температура: 260 °C

Опции (заказываются отдельно):

- Зонт вытяжной KG79MDF2
- Подставка S24012
- X DOUBLE - оптимизация времени, затрат и энергии при установке разного оборудования из продукции Radax
- X REVERSE выбор стороны открывания при размещении заказа

Характеристики

Мощность	9.5 кВт
Ширина	1026 мм
Глубина	790 мм
Высота	783 мм
Вес (без упаковки)	92 кг
Страна производства	Россия
Установка	настольный
Количество уровней	5
Подключение	380 В
Расстояние между уровнями	75 мм
Тип и размер гастроемкостей и противней	противни 600x400
Панель управления	электронная
Автоматическая мойка	Да
Способ образования пара	инжектор
Термощуп	Да
Старая цена	532861
Бренд	Radax

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.