



FOOD TECHNOLOGY

ООО "Радакс"

425000, Республика Марий Эл,

г. Волжск, ул. Промбаза, дом 1.

Тел.: +7 (495) 937-64-07

www.radaxovens.ru

ПРОЕКТ:

МОДЕЛЬ:

Пароконвектомат DS10T7RL

КОЛИЧЕСТВО:

СОГЛАСОВАНИЕ:

ДАТА:

23.10.2026



Пароконвектомат DS10T7RL

Рекомендованная розничная цена: 589 000 руб. *

RADAX DOSTOEVSKY — бойлерные пароконвектоматы для профессиональной кухни, где стабильное качество приготовления – ежедневный стандарт. Обеспечивают точную настройку процесса, бережную тепловую обработку и помогают получать стабильный результат при приготовлении мяса, рыбы, овощей, гарниров и выпечки. Стабильная подача пара и равномерная обработка блюд на каждом уровне. Бойлерная система для точного контроля влажности и стабильной готовки. Равномерное приготовление блюд даже при полной загрузке камеры. Сенсорная панель управления Touch Screen.

Технические характеристики

Тип:	бойлерный
Управление:	touch screen
Количество уровней:	10
Расстояние между уровнями:	70
Напряжение:	400 V 3N~
Мощность (кВт):	14,5
Размер (Ш x Г x В), мм:	840x865x1065
Максимальная температура приготовления:	260

Производитель оставляет за собой право вносить изменения, принципиально не влияющие на эксплуатационные свойства оборудования, без предварительного уведомления.* Рекомендованная розничная цена с НДС. Окончательную цену уточняйте у вашего дистрибьютора.

