



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:

ES12TSCLU

КОЛИЧЕСТВО:

СОГЛАСОВАНИЕ:

ДАТА:

17.04.2026



ES12TSCLU

Рекомендованная розничная цена: 494 100 руб. *



Модель YESENIN ES12TSCLU представляет собой новое поколение пароконвектоматов, в которых передовые технологии служат для упрощения рабочих процессов и достижения превосходных результатов. Направляющие решетки для работы с gastronorm-емкостями GN1/1, GN2/3, GN1/3. Двойное а-термальное закаленное стекло. Встроенная LED подсветка в дверь, для освещения камеры. Панель управления Touch Screen 7" 10 скоростей вентилятора. 10 уровней влажности. 10 этапов приготовления. 400 программ + предустановленные программы. Мультитаймер для одновременного приготовления разных блюд. USB данные - скачать/загрузить: программы и данные.

НАССР Пароконвектомат создан для высоких нагрузок. Он станет незаменимым на любом предприятии, где важны скорость, объем и качество. Продуманная конструкция и надежные материалы обеспечивают полную защиту повара и долгий срок службы даже в условиях самых интенсивных

рабочих смен.

Технические характеристики

Тип:	инжекторный
Количество уровней:	12
Расстояние между уровнями:	75mm
Напряжение:	400V 3N~
Мощность (кВт):	16,1kW
Размер (Ш x Г x В), мм:	790x1066x1263
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.

