Radax
FOOD TECHNOLOGY

ООО "Радакс"
425000, Руспублика Марий Эл,
г. Волжск, ул. Промбаза , дом 1.
Тел.: +7 (495) 937-64-07
www.radaxovens.ru

ПРОЕКТ.	
МОДЕЛЬ:	Пароконвектомат ES12TSCLU
КОЛИЧЕСТВО:	
СОГЛАСОВАНИЕ:	
ДАТА:	14.09.2026

Пароконвектомат 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 гастроемкостями GN1/1, GN2/3, GN1/3Двойное а-термальное закаленное стеклоВстроенная LED подсветка в дверь, для освещения камеры панель управления Touch Screen 7"10 скоростей вентилятора10 уровней влажности10 этапов приготовления400 программ + предустановленные программыМультитаймер для одновременного приготовления разных блюдUSB данные - скачать/загрузить: программы и данные HACCPПароконвектомат 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.