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 ES05TSCLU |
| КОЛИЧЕСТВО: | |
| СОГЛАСОВАНИЕ: | |
| ДАТА: | 19.11.2026 |

# Пароконвектомат ES05TSCLU

Рекомендованная розничная цена: 357 765 руб. *

Модель YESENIN ES05TSCLU 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: | 5 |
| Расстояние между уровнями: | 75mm |
| Напряжение: | 400V 3N~ |
| Мощность (кВт): | 9,5kW |
| Размер (Ш x Г x В), мм: | 790x1026x783 |
| 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.