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 DS06LGCL
КОЛИЧЕСТВО:	
СОГЛАСОВАНИЕ:	
ДАТА:	25.11.2026

Пароконвектомат DS06LGCL

Рекомендованная розничная цена: 375 000 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.Цифровая панель управления Digital.

Технические характеристики

Тип:	бойлерный
Управление:	цифровое
Количество уровней:	6
Расстояние между уровнями:	70
Напряжение:	400 V 3N~
Мощность (кВт):	9,5
Размер (Ш х Г х В), мм:	840x865x835
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.