



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:

DS06DG0L

КОЛИЧЕСТВО:

СОГЛАСОВАНИЕ:

ДАТА:

11.09.2026



DS06DG0L



Профессиональный инжекторный пароконвектомат

на 6 уровней GN 1/1, предназначенный для

оснащения предприятий общественного питания и

разработанный с учетом требований рынка

государственных закупок. Модель сочетает

необходимый набор функций, понятное цифровое

управление и надежность, требуемую для сегмента

B2G: государственные и муниципальные

учреждения, предприятия общественного питания

при образовательных и медицинских организациях,

а также другие объекты, закупающие оборудование

в рамках тендерных процедур. Цифровая система

управления X-Cloud позволяет точно настраивать

параметры приготовления и сохранять до 100

программ. Каждая программа может включать до 6

последовательных этапов. Шесть горячих кнопок обеспечивают быстрый доступ к наиболее часто используемым программам. Пять скоростей вентилятора позволяют регулировать интенсивность движения воздуха в рабочей камере с учетом особенностей продукта. Встроенный термощуп контролирует температуру внутри продукта и помогает получать стабильный результат при каждой загрузке. Очистка рабочей камеры выполняется вручную персоналом в соответствии с регламентом эксплуатации оборудования.

Технические характеристики

Тип:	инжекторный
Управление:	цифровое
Количество уровней:	6 GN1/1
Расстояние между уровнями:	70
Напряжение:	400V 3N~
Мощность (кВт):	9,5
Размер (Ш x Г x В), мм:	840x865x835
Максимальная температура приготовления:	260°C

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.

