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:	DS10DG0L
КОЛИЧЕСТВО:	
СОГЛАСОВАНИЕ:	
ДАТА:	29.10.2026

DS10DG0L

Рекомендованная розничная цена: 306 000 руб. *



Профессиональный инжекторный пароконвектомат на 10 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:	10 GN1/1
Расстояние между уровнями:	70
Напряжение:	400V 3N~
Мощность (кВт):	14,5
Размер (Ш x Г x В), мм:	840x865x1065
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.