

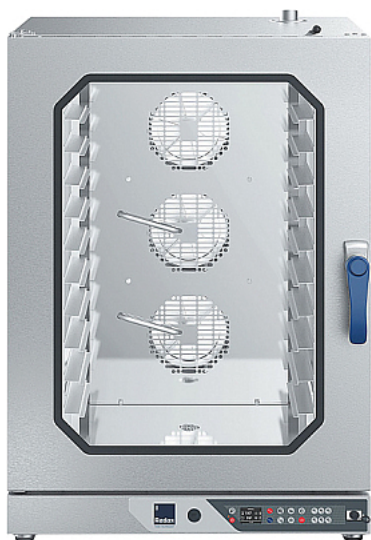
## Коммерческое предложение от 22.07.2024

Печь конвекционная Radax CHEKHOV CC10DGDЛ ручная мойка+душ

**Цена с НДС: 289 153 руб.**

Артикул: **328429**

Есть в наличии



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	10
Тип gastronorm/противня	от GN 1/1 до 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Управление	электронное
Тип подключения	электричество
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	15.7
Ширина, мм	867
Глубина, мм	826
Высота, мм	1268
Вес (без упаковки), кг	131
Вес (с упаковкой), кг	144.1

Печь конвекционная [Radax CHEKHOV CC10DGDЛ](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления хлебобулочных изделий, выпечки, стейков и рыбы на пару. Модель оснащена электронным управлением, ручным душем, внутренней подсветкой и дверцей с левым открыванием.

### Технические характеристики:

- 100 программ приготовления с циклами приготовления на каждую программу
- Функция Press&Go позволит использовать 6 самых востребованных рецептов приготовления
- Функция расстойки позволяет осуществлять расстойку и выпечку хлебобулочных изделий последовательно в одном объеме
- Интеллектуальная система X-CLOUD:

- Возможность дистанционно контролировать производственные процессы и предупреждать возникновение нестандартных ситуаций
- Возможность дистанционно производить диагностику оборудования
- Работа с данными через Wi-Fi или порт USB
- Быстрый нагрев благодаря усовершенствованной системе электрических резисторов
- Технология X-Preheating позволяет точно рассчитать температуру предварительного нагрева и избежать термического шока
- Распределение воздуха в рабочей камере X EQUAL - реверсивные 5-скоростные вентиляторы
- Мультитаймер на LCD-дисплее
- Цифровая регулировка инъекции воды
- Автоматическая готовка в ночное время
- Автоматическое охлаждение
- Режим продолжения работы до выключения
- Система лёгкой очистки внутреннего стекла
- X REVERSE - выбор стороны открывания при размещении заказа
- X SAFE - эффективная система изоляции и тепловой защиты благодаря герметичности и двойной двери из закаленного стекла
- Режимы приготовления:
  - Конвекционное приготовление
  - X ECOSYSTEM - технология нового поколения обеспечивает полную автономию подачи влаги и пара, поддерживая их оптимальный уровень
  - Пар
  - X DRY - инновационная система удаления лишней влаги обеспечивает необходимое осушение воздуха для приготовления любого блюда

**Опционально доступно к заказу:**

- X DOUBLE - решение для комбинирования оборудования (пароконвектоматов, шкафов шоковой заморозки, расстоечных камер и подставок) Radax и Polair, позволяет совмещать и одновременно управлять несколькими фазами приготовления
- Многоточечный термощуп X CORE

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.