

Коммерческое предложение от 13.12.2025

Печь конвекционная Radax CHEKHOV CC06DGDЛ ручная мойка+душ

Цена с НДС: 232 917 руб.

Артикул: **413144**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	от GN 1/1 до 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Управление	электронное
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	10.5
Ширина, мм	867
Глубина, мм	826
Высота, мм	932
Вес (без упаковки), кг	98
Вес (с упаковкой), кг	107.8

Печь конвекционная [Radax CHEKHOV CCC06DGDЛ](#) 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, таймером, 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 нештатных 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.