

Коммерческое предложение от 01.09.2024

Печь конвекционная Radax CHEKHOV CC04DGDЛ ручная мойка+душ

Цена с НДС: 205 012 руб.

Артикул: **673212**

Под заказ



| | |
|-------------------------------|-------------------------|
| Гарантия | 24 мес. |
| Страна-производитель | Россия |
| Количество уровней | 4 |
| 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 | 772 |
| Вес (без упаковки), кг | 78 |
| Вес (с упаковкой), кг | 85.8 |

Печь конвекционная [Radax CHEKHOV CC04DGDЛ](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления хлебобулочных изделий, выпечки, стейков и рыбы на пару. Модель оснащена электронным управлением, таймером, 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 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.