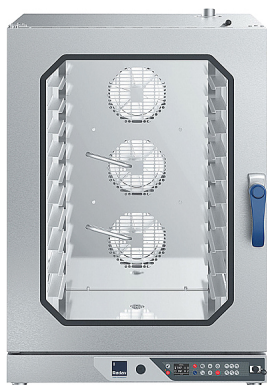


Коммерческое предложение от 19.05.2025

Наименование товара: Печь конвекционная Radax CHEKHOV CC10DGOL ручная мойка

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/pechi-konveksionnye/pech_konveksionnaya_radax_chekhov_cc10dgol_ruchnaya_mojka



Описание

Конвекционная печь **Radax CHEKHOV CC10DGOL** предназначена для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена внутренней подсветкой, цифровой панелью управления и дверцей с левым открыванием.

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

Особенности:

- 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

Опции (заказываются отдельно):

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

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	10
Расстояние между уровнями	80 мм
Противень	GN 1/1, 600x400 мм
Управление	электронное
Температурный режим	от 30 до 270 °C
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Таймер	Да

Мощность	15.7 кВт
Ширина	867 мм
Глубина	826 мм
Высота	1268 мм
Вес (без упаковки)	131 кг
Страна производства	Россия

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.