

Коммерческое предложение от 17.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Radax CHEKHOV CC04DYCL

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/_radax_chekhov_cc04dycl-1138600376



Описание

Пароконвектомат **Radax CHEKHOV CC04DYCL** предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена подсветкой, цифровым управлением и дверцей с левым открыванием.

Печь используется совместно с вытяжным зонтом Radax KG86W.

Рекомендуется дополнительно приобрести водоумягчитель и фильтр-систему для очистки и смягчения воды.

Режимы приготовления:

- Конвекционное приготовление от 30 до 270 °С
- X ECOSYSTEM от 30 до 230 °С - Технология нового поколения обеспечивает полную автономию подачи влаги и пара, поддерживая их оптимальный уровень
- Пар от 35 до 130 °С
- X DRY от 30 до 270 °С - Инновационная система удаления лишней влаги обеспечивает необходимое осушение воздуха для приготовления любого блюда

Особенности:

- 99 программ с 4 шагами приготовления на каждую программу
- Распределение воздуха в рабочей камере X EQUAL
- Цифровая регулировка инъекции воды
- Возможность готовки в ночное время
- Автоматическое охлаждение
- X CLEAN автоматическая мойка
- Автоматическая программа чистки в ночное время
- Режим продолжения работы до выключения
- Единица измерения температуры °C
- Система лёгкой очистки внутреннего стекла
- X SAFE - эффективная система изоляции и тепловой защиты благодаря герметичности и двойной двери из закаленного стекла

Опции (заказываются отдельно):

- Многоточечный термощуп X CORE
- Приготовление в режиме Delta T с термощупом X CORE
- X DOUBLE - оптимизация времени, затрат и энергии при установке разного оборудования из продукции Radax

Характеристики

| | |
|---------------------------|-----------------|
| Подключение к водопроводу | Да |
| Мощность | 10.5 кВт |
| Ширина | 867 мм |
| Глубина | 826 мм |
| Высота | 772 мм |
| Вес (без упаковки) | 78 кг |
| Вес (с упаковкой) | 105 кг |
| Страна производства | Россия |
| Температурный режим | от 30 до 270 °C |
| Установка | настольный |
| Количество уровней | 4 |

| | |
|---|---|
| Подключение | 380 В, 220 В |
| Расстояние между уровнями | 80 мм |
| Тип и размер гастроёмкостей и противней | 600x400 |
| Панель управления | электронная |
| Способ образования пара | инжектор |
| Старая цена | 245916 |
| Бренд | Radax |
| Видео | https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456240493&hd=2&autoplay=0, https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456240366&hd=2&autoplay=0, https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456239047&hd=2&autoplay=0, https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456239033&hd=2&autoplay=0 |

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.