

Коммерческое предложение от 24.04.2025

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 °C
- X ECOSYSTEM от 30 до 230 °C - Технология нового поколения обеспечивает полную автономию подачи влаги и пара, поддерживая их оптимальный уровень
- Пар от 35 до 130 °C
- X DRY от 30 до 270 °C - 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 гастрономических 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.