

**Коммерческое предложение от 18.05.2024****Печь конвекционная Radax CHEKHOV CC06DYCL****Цена с НДС: 232 679 руб.****Артикул: 929725****Есть в наличии**

|                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| Гарантия                      | 24 мес.                 |
| Страна-производитель          | Россия                  |
| Количество уровней            | 6                       |
| Тип gastronorm/противня       | от GN 1/1 до 600x400 мм |
| Расстояние между уровнями, мм | 80                      |
| Пароувлажнение                | Да                      |
| Подключение к воде            | Да                      |
| Помпа                         | Нет                     |
| Температурный режим, °C       | до 270 °C               |
| Управление                    | электронное             |
| Тип подключения               | электричество           |
| Автоматическая мойка          | Есть                    |
| 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 CC06DYCL](#) - профессиональное оборудование для приготовления хлебобулочных изделий. Чаще всего используется на предприятиях общественного питания, торговых точках различного типа, кондитерских и пекарнях. Благодаря быстрому и равномерному нагреванию воздуха внутри шкафа Ваши блюда готовятся намного быстрее, а вкус и качество не изменяется. Усовершенствованная модель потребляет намного меньше энергии, чем ее предшественники. Стекло в дверце не только позволит наблюдать за процессом приготовления блюда без открывания, но и защитит от ожогов. Широкий ассортимент моделей поможет выбрать печь, которая подойдет именно Вам.

**Особенности:**

- Дверь рабочей камеры: слева
- Управление: цифровое
- Вместимость лотков: 6 GN1/1

- Расстояние между лотками: 80 mm
- Частота (Гц): 50/60
- Напряжение: 400V 3N~ / 230V 3N~
- Мощность (кВт): 10,5
- Размер (Ш x Г x В), мм: 867x826x932
- Максимальная температура приготовления: 270 °C
- Вес (кг): 98
- 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
- Автоматическая программа чистки в ночное время
- Наружный разъём для второго термощупа
- Режим продолжения работы до выключения
- Единица измерения температуры °F или °C
- Система лёгкой очистки внутреннего стекла
- X REVERSE - Интеллектуальная система позволяет открывать дверь также слева направо для удобства и более практичного использования рабочего пространства
- 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 CLEAN - моющая система с 3 разными по интенсивности режимами
- X DOUBLE - оптимизация времени, затрат и энергии при установке разного оборудования из продукции Radax

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.