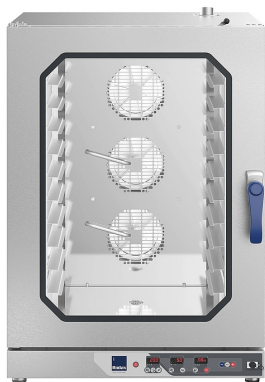


Коммерческое предложение от 16.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Radax CHEKHOV CC10DYCL

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/_radax_chekhov_cc10dycl-1173548696



Описание

Пароконвектомат **Radax CHEKHOV CC10DYCL** 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 - система автономной подачи воды и пара
- Пар от 35 до 130 °C
- X DRY - инновационная система удаления лишней влаги обеспечивает необходимое осушение воздуха для приготовления любого блюда от 30 до 270 °C

Особенности:

- 99 программ с 4 шагами приготовления на каждую программу
- Распределение воздуха в рабочей камере X EQUAL
- X CLEAN - моющая система с 3 разными по интенсивности режимами
- Цифровая регулировка инъекции воды
- Возможность готовки в ночное время
- Автоматическое охлаждение
- 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 REVERSE выбор стороны открывания при размещении заказа
- X DOUBLE - оптимизация времени, затрат и энергии при установке разного оборудования из продукции Radax

Характеристики

Подключение к водопроводу	Да
Мощность	15.7 кВт
Ширина	867 мм
Глубина	826 мм
Высота	1268 мм
Вес (без упаковки)	131 кг
Вес (с упаковкой)	150 кг
Страна производства	Россия
Температурный режим	от 30 до 270 °C
Установка	настольный
Количество уровней	10

Подключение	380 В
Расстояние между уровнями	80 мм
Тип и размер гастроёмкостей и противней	600x400, GN 1/1 (530x325 / 500x300 мм)
Панель управления	электронная
Автоматическая мойка	Да
Способ образования пара	инжектор
Старая цена	356331
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.