COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

## Коммерческое предложение от 21.11.2026

# Печь конвекционная Radax CHEKHOV CC10DY0L

**Цена с НДС: 229 530 руб.**

Артикул: **934792**

**Под заказ**



| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 24 мес. |
| **Страна-производитель** | Россия |
| **Количество уровней** | 10 |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Тип гастроемкости/противня** | GN 1/1, 600x400 мм |
| **Расстояние между уровнями, мм** | 80 |
| **Пароувлажнение** | Да |
| **Подключение к воде** | Да |
| **Помпа** | Нет |
| **Температурный режим, °C** | до 270 °C |
| **Управление** | электронное |
| **Автоматическая мойка** | нет |
| **Подключение, В** | 380 |
| **Мощность, кВт** | 15.7 |
| **Ширина, мм** | 867 |
| **Глубина, мм** | 826 |
| **Высота, мм** | 1268 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 131 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 144.1 |

Печь конвекционная Radax CHEKHOV CC10DY0L - 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: 10 GN1/1

- Расстояние между лотками: 80 mm
- Частота (Гц): 50/60
- Напряжение: 400V 3N~
- Мощность (кВт): 15,7
- Размер (Ш x Г x В), мм: 867x826x1268
- Максимальная температура приготовления: 270°C
- Вес (кг): 131
- 99 программ с 4 шагами приготовления на каждую программу
- Распределение воздуха в рабочей камере X EQUAL
- Цифровая регулировка инжекции 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.