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 CC04DYCL

Цена с НДС: 186 364 руб.

Артикул: **128526**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	4
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	есть
Подключение, В	220
Мощность, кВт	10.5
Ширина, мм	937
Глубина, мм	826
Высота, мм	772
Вес (без упаковки), кг	78
Вес (с упаковкой), кг	85.8

Печь конвекционная Radax CHEKHOV CC04DYCL - 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: 4 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: 937x826x772
- Максимальная температура приготовления: 270°C
- Вес (кг): 78
- 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.