

## Коммерческое предложение от 23.06.2025

### Печь конвекционная Radax CHEKHOV CC04M0L

**Цена с НДС: 133 033 руб.**

Артикул: **308317**

Есть в наличии



|                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| Гарантия                      | 24 мес.                 |
| Страна-производитель          | Россия                  |
| Количество уровней            | 4                       |
| Тип подключения               | электричество           |
| Тип габаритности/противня     | от GN 1/1 до 600x400 мм |
| Расстояние между уровнями, мм | 80                      |
| Пароувлажнение                | Да                      |
| Подключение к воде            | Да                      |
| Помпа                         | Нет                     |
| Температурный режим, °C       | от 30 до 280 °C         |
| Управление                    | электронное             |
| Автоматическая мойка          | Нет                     |
| Подключение, В                | 220                     |
| Мощность, кВт                 | 10.5                    |
| Ширина, мм                    | 867                     |
| Глубина, мм                   | 826                     |
| Высота, мм                    | 772                     |
| Вес (без упаковки), кг        | 78                      |
| Вес (с упаковкой), кг         | 85.8                    |

Печь конвекционная [Radax CHEKHOV CC04M0L](#) - профессиональное оборудование для приготовления хлебобулочных изделий, выпечки, стейков и рыбы на пару. 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:

- Управление: механическое
- 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: 867x826x772
- Максимальная температура приготовления: 280 °C
- Вес (кг): 78
- Распределение воздуха в рабочей камере X EQUAL: интеллектуальная система двунаправленных вентиляторов сочетается с передовой технологией X vortex
- X vortex - система рециркуляции воздуха, разработанная с учетом новой геометрии камеры для лучшего распределения воздушных потоков
- 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.