

Коммерческое предложение от 30.10.2025

Печь конвекционная Radax CHEKHOV CC06M0L

Цена с НДС: 131 767 руб.

Артикул: 656753



Есть в наличии

Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	6
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	от GN 1/1 до 600х400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Температурный режим, °С	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	932
Вес (без упаковки), кг	98
Вес (с упаковкой), кг	107.8

Печь конвекционная Radax CHEKHOV CC06M0L - 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: 6x GN1/1 или 6x 600x400 мм
- Расстояние между лотками: 80 мм

- Частота (Гц): 50/60Мощность (кВт): 10,5
- Максимальная температура приготовления: 280°C
- Bec (кг): 98
- 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.