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 CC06M0R

Цена с НДС: 144 645 руб.

Артикул: **578965**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	6
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	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 CC06M0R - 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): 50/60
- Мощность (кВт): 10,5
- Максимальная температура приготовления: 280°C
- Вес (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.