COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 20.11.2026

Печь конвекционная Radax CHEKHOV CC16M0L



Цена с НДС: 328 936 руб.

Артикул: **111189**

Под заказ

Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	16
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
Управление	механическое
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	28.5
Ширина, мм	1091
Глубина, мм	938
Высота, мм	1900
Вес (без упаковки), кг	310
Вес (с упаковкой), кг	341

Печь конвекционная Radax CHEKHOV CC16M0L используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления широкого спектра блюд, а также выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Управление при помощи механической панели. Печь оснащена подсветкой.

Технические характеристики:

- Механизм открывания двери - левый

- Распределение воздуха в рабочей камере X EQUAL
- Режим продолжения работы до выключения
- Система лёгкой очистки внутреннего стекла
- X SAFE - Эффективная система изоляции и тепловой защиты благодаря герметичности и двойной двери из

закаленного стекла
- Конвекционное приготовление, от 30 до 280 ºC
- X ECOSYSTEM, от 30 до 230 ºC - Технология нового поколения обеспечивает полную автономию подачи влаги и пара, поддерживая их оптимальный уровень
- Пар, от 35 до 130 ºC
- X DRY, от 30 до 280 ºC - Инновационная система удаления лишней влаги обеспечивает необходимое осушение воздуха для приготовления любого блюда
- Опционально может быть заказано измерение температуры в °F и функция 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.