COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

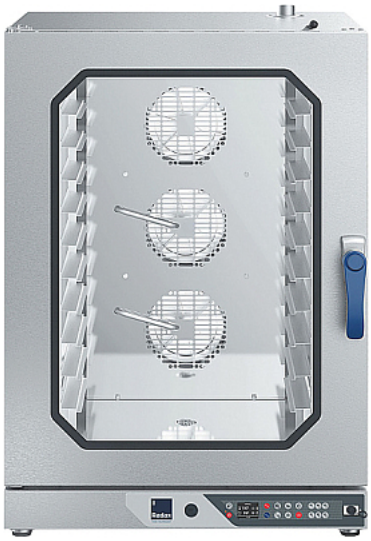
Коммерческое предложение от 21.11.2026

Печь конвекционная Radax CHEKHOV CC10DGOL ручная мойка

Цена с НДС: 229 530 руб.

Артикул: **202899**

Есть в наличии



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	10
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Управление	электронное
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	380
Мощность, кВт	15.7
Ширина, мм	867
Глубина, мм	826
Высота, мм	1268
Вес (без упаковки), кг	131
Вес (с упаковкой), кг	144.1

Печь конвекционная Radax CHEKHOV CC10DGOL используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления хлебобулочных изделий, выпечки, стейков и рыбы на пару. Модель оснащена электронным управлением, таймером, внутренней подсветкой и дверцей с левым открыванием.

Технические характеристики:

- 100 программ приготовления с циклами приготовления на каждую программу
- Функция Press&Go позволит использовать 6 самых востребованных рецептов приготовления
- Функция расстойки позволяет осуществлять расстойку и выпечку хлебобулочных изделий последовательно в одном объеме
- Интеллектуальная система X-CLOUD:

    - Возможность дистанционно контролировать производственные процессы и предупреждать возникновение нештатных ситуаций
    - Возможность дистанционно производить диагностику оборудования
    - Работа с данными через Wi-Fi или порт USB
- Быстрый нагрев благодаря усовершенствованной системе электрических резисторов
- Технология X-Preheating позволяет точно рассчитать температуру предварительного нагрева и избежать термического шока
- Распределение воздуха в рабочей камере X EQUAL - реверсивные 5-скоростные вентиляторы
- Мультитаймер на LCD-дисплее
- Цифровая регулировка инжекции воды
- Автоматическая готовка в ночное время
- Автоматическое охлаждение
- Режим продолжения работы до выключения
- Система лёгкой очистки внутреннего стекла
- X REVERSE - выбор стороны открывания при размещении заказа
- X SAFE - эффективная система изоляции и тепловой защиты благодаря герметичности и двойной двери из закаленного стекла
- Режимы приготовления:
    - Конвекционное приготовление
    - X ECOSYSTEM - технология нового поколения обеспечивает полную автономию подачи влаги и пара, поддерживая их оптимальный уровень
    - Пар
    - X DRY - инновационная система удаления лишней влаги обеспечивает необходимое осушение воздуха для приготовления любого блюда

Опционально доступно к заказу:

- Ручной душ
- X DOUBLE - решение для комбинирования оборудования (пароконвектоматов, шкафов шоковой заморозки, расстоечных камер и подставок) Radax и Polair, позволяет совмещать и одновременно управлять несколькими фазами приготовления

- Многоточечный термощуп X CORE

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.