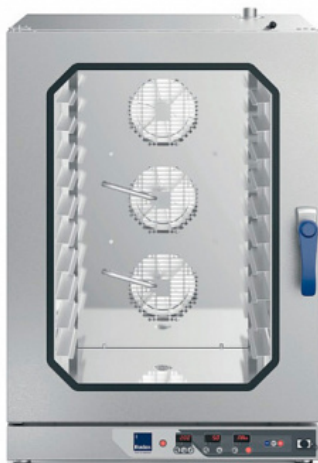


**Печь конвекционная RADAX
CHEKHOV CC10DYCL**



(Цена со склада в г.Москва)

255 887 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Конвекционная печь Radax CHEKHOV CC10DYCL. Модель со встроенной системой самоочистки. предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена подсветкой, цифровым управлением и дверцей с левым открыванием. Режимы приготовления: Конвекционное приготовление, от 30 до 260 °C X ECOSYSTEM, от 30 до 230 °C - Технология нового поколения обеспечивает полную автономию подачи влаги и пара, поддерживая их оптимальный уровень Пар, от 35 до 130 °C X DRY, от 30 до 260 °C - Инновационная система удаления лишней влаги обеспечивает необходимое осушение воздуха для приготовления любого блюда Особенности: 99 программ с 4 шагами приготовления на каждую программу Распределение воздуха в рабочей камере X EQUAL Цифровая регулировка инъекции воды Возможность готовки в ночное время Автоматическое охлаждение Автоматическая программа чистки в ночное время Наружный разъём для второго термощупа Режим продолжения работы до выключения Единица измерения температуры °F или °C Система лёгкой очистки внутреннего стекла X REVERSE - Интеллектуальная система позволяет открывать дверь также слева направо для

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	32246
Производитель	Radax
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	24
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	10,5
Ширина, мм	867
Глубина, мм	826
Высота, мм	1268
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	6
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	цифровое
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	GN 1/1 или 600x400
Реверс вентилятора	есть
Противней в комплекте, шт	в комплект не входят
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	131
Вес в упаковке, кг	150
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	995x970x1405
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ 3 дня
Стоимость доставки по Москве	1000

удобства и более практичного использования рабочего пространства X SAFE - Эффективная система изоляции и тепловой защиты благодаря герметичности и двойной двери из закаленного стекла X CLEAN - моющая система с 3 разными по интенсивности режимами Оpciones (приобретаются дополнительно): Многоточечный термощуп X CORE Приготовление в режиме Delta T с термощупом X CORE X DOUBLE - оптимизация времени, затрат и энергии при установке разного оборудования из продукции Radax	
--	--