

**Печь конвекционная RADAX
CHEKHOV CC16DY0L**



(Цена со склада в г.Москва)

631 049 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Конвекционная печь Radax CHEKHOV CC16DY0L 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 Наружный разъем для второго термощупа Режим продолжения работы до выключения Единица измерения температуры °F или °C Система легкой 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

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	32251
Производитель	Radax
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	24
Источник энергии	электричество
Диапазон температур, °C	+30...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	28,5
Ширина, мм	1091
Глубина, мм	938
Высота, мм	1900
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Количество уровней	16
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
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1150x1100x2115
Вес нетто, кг	250
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Вес в упаковке, кг	273
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

и двойной двери из закаленного стекла Опции (приобретаются дополнительно): 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	
---	--