

Коммерческое предложение от 19.05.2024**Печь конвекционная Radax CHEKHOV CC16M0VL****Цена с НДС: 635 027 руб.****Артикул: 493815****Под заказ**

Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	16
Тип gastronorm/противня	от GN 1/1 до 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	80
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	от 30 до 280
Управление	механическое
Тип подключения	электричество
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 CC16M0VL](#) 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
- 2 скорости вентилятора
- 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
- X SAFE - Эффективная система изоляции и тепловой защиты благодаря герметичности и двойной двери из закаленного стекла
- Конвекционное приготовление, от 30 до 280 °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 280 °C - 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.