

**Коммерческое предложение от 18.05.2024****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.