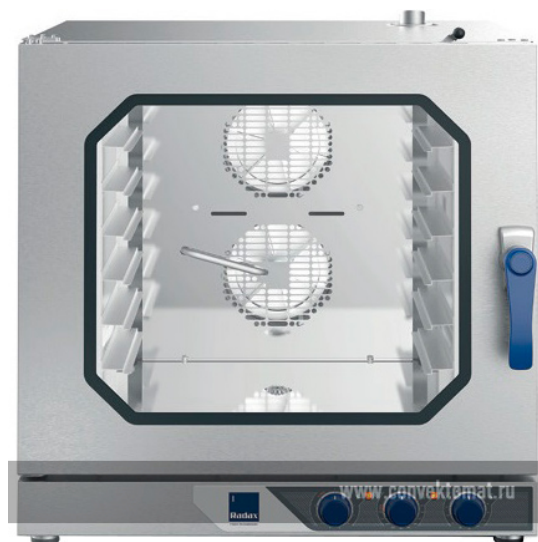




Печь конвекционная Radax CHEKHOV CC06M0L



Цена: 186 150.00 руб.

Подключение	220
Количество уровней	6
Мощность	10.5
Ширина	867
Глубина	826
Высота	932
Вес (без упаковки)	98
Страна-производитель	Россия
Гарантия	24 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	107.8
Управление	электронное
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Тип gastronorm/противня	600x400
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 280 °C

Печь конвекционная **Radax CHEKHOV CC06M0L** - профессиональное оборудование для приготовления хлебобулочных изделий, выпечки, стейков и рыбы на пару. Чаще всего используется на предприятиях общественного питания, торговых точках различного типа, кондитерских и пекарнях. Благодаря быстрому и равномерному нагреванию воздуха внутри шкафа Ваши блюда готовятся намного быстрее, а вкус и качество не изменяется. Усовершенствованная модель потребляет намного меньше энергии, чем ее предшественники. Стекло в дверце не только позволит наблюдать за процессом приготовления блюда без открывания, но и защитит от ожогов. Широкий ассортимент моделей поможет выбрать печь, которая подойдет именно Вам.

Особенности:

- Управление: механическое
- Вместимость лотков: 6x GN1/1 или 6x 600x400 мм
- Расстояние между лотками: 80 мм
- Частота (Гц): 50/60
- Мощность (кВт): 10,5
- Максимальная температура приготовления: 280 °C
- Вес (кг): 98
- Распределение воздуха в рабочей камере X EQUAL: интеллектуальная система двунаправленных вентиляторов сочетается с передовой технологией X vortex

- X vortex - система рециркуляции воздуха, разработанная с учетом новой геометрии камеры для лучшего распределения воздушных потоков
- Система лёгкой 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 и двойной двери из закаленного стекла

Опции (заказываются отдельно):

- 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



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз