



Печь конвекционная Radax CHEKHOV CC16M0VL



Подключение	380
Количество уровней	16
Мощность	28.5
Ширина	1091
Глубина	938
Высота	1900
Вес (без упаковки)	310
Страна-производитель	Россия
Гарантия	24 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	80
Вес (с упаковкой)	341
Управление	механическое
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Тип gastronorm/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	от 30 до 280

Цена: 635 027.00 руб.

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



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз