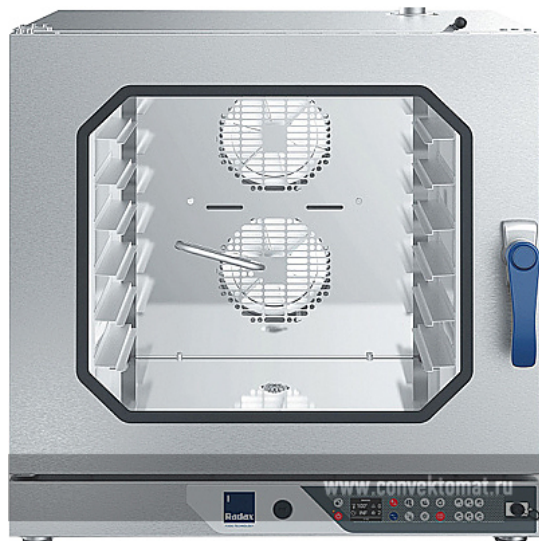




Печь конвекционная Radax CHEKHOV CC06DGOL ручная мойка



Цена: 198 411.00 руб.

Подключение	380
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 гастроемкости/противня	GN 1/1
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет

Печь конвекционная **Radax CHEKHOV CC06DGOL** используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления хлебобулочных изделий, выпечки, стейков и рыбы на пару. Модель оснащена электронным управлением, таймером, внутренней подсветкой и дверцей с левым открыванием.

Технические характеристики:

- 100 программ приготовления с циклами приготовления на каждую программу
- Функция Press&Go позволит использовать 6 самых востребованных рецептов приготовления
- Функция расстойки позволяет осуществлять расстойку и выпечку хлебобулочных изделий последовательно в одном объеме
- Интеллектуальная система X-CLOUD:
 - Возможность дистанционно контролировать производственные процессы и предупреждать возникновение нештатных ситуаций
 - Возможность дистанционно производить диагностику оборудования
 - Работа с данными через Wi-Fi или порт USB
- Быстрый нагрев благодаря усовершенствованной системе электрических резисторов
- Технология X-Preheating позволяет точно рассчитать температуру предварительного нагрева и избежать

термического шока

- Распределение воздуха в рабочей камере X EQUAL - реверсивные 5-скоростные вентиляторы
- Мультитаймер на LCD-дисплее
- Цифровая регулировка инъекции воды
- Автоматическая готовка в ночное время
- Автоматическое охлаждение
- Режим продолжения работы до выключения
- Система лёгкой очистки внутреннего стекла
- X REVERSE - выбор стороны открывания при размещении заказа
- X SAFE - эффективная система изоляции и тепловой защиты благодаря герметичности и двойной двери из закаленного стекла
- Режимы приготовления:
 - Конвекционное приготовление
 - X ECOSYSTEM - технология нового поколения обеспечивает полную автономию подачи влаги и пара, поддерживая их оптимальный уровень
 - Пар
 - X DRY - инновационная система удаления лишней влаги обеспечивает необходимое осушение воздуха для приготовления любого блюда

Опционально доступно к заказу:

- Ручной душ
- X DOUBLE - решение для комбинирования оборудования (пароконвектоматов, шкафов шоковой заморозки, расстоечных камер и подставок) Radax и Polair, позволяет совмещать и одновременно управлять несколькими фазами приготовления
- Многоточечный термощуп X CORE



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз