

Коммерческое предложение от 24.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Radax CHEKHOV CC04DGCL с системой самоочистки

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/_radax_chekhov_cc04dgcl



Описание

Пароконвектомат **Radax CHEKHOV CC04DGCL** предназначена для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена внутренней подсветкой, цифровой панелью управления и дверцей с левым открыванием.

Рекомендуется дополнительно приобрести водоумягчитель и фильтр-систему для очистки и смягчения воды.

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

Особенности:

- 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
- Автоматическая программа чистки в ночное время
- X CLEAN - автоматическая мойка с 3 разными по интенсивности режимами
- Режим продолжения работы до выключения
- Система лёгкой очистки внутреннего стекла
- X REVERSE - CC04DGCL
- X SAFE - эффективная система изоляции и тепловой защиты благодаря герметичности и двойной двери из закаленного стекла

Опции (заказываются отдельно):

- 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

Характеристики

Подключение к водопроводу	Да
Мощность	10.5 кВт
Ширина	867 мм

Глубина	826 мм
Высота	772 мм
Вес (без упаковки)	78 кг
Вес (с упаковкой)	105 кг
Страна производства	Россия
Температурный режим	от 30 до 270 °C
Установка	настольный
Количество уровней	4
Подключение	380 В
Тип и размер гастроемкостей и противней	600x400, универсальный (GN 1/1, 600x400)
Панель управления	электронная
Автоматическая мойка	Да
Способ образования пара	инжектор
Старая цена	253583
Бренд	Radax
Видео	https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456240493&hd=2&autoplay=0, https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456240366&hd=2&autoplay=0, https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456239047&hd=2&autoplay=0, https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456239033&hd=2&autoplay=0

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.