

## Коммерческое предложение от 24.04.2025

Наименование товара: Пароконвектомат Radax CHEKHOV CC04DGDL ручная мойка+душ

Ссылка на товар: [https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/\\_radax\\_chekhov\\_cc04dgdl\\_-1728125400](https://prom-katalog.ru/catalog/parokonvektomaty/_radax_chekhov_cc04dgdl_-1728125400)



### Описание

Пароконвектомат **Radax CHEKHOV CC04DGDL** 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.

### **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
- 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

#### **Опции (заказываются отдельно):**

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

#### **Характеристики**

Мощность	10.5 кВт
Ширина	867 мм
Глубина	826 мм
Высота	772 мм
Вес (без упаковки)	78 кг
Вес (с упаковкой)	105 кг
Температурный режим	от 30 до 270 °С

Установка	настольный
Количество уровней	4
Подключение	380 В
Расстояние между уровнями	80 мм
Тип и размер гастроемкостей и противней	GN 1/1 (530x325 / 500x300 мм), 600x400
Панель управления	электронная
Способ образования пара	инжектор
Ручной душ	Да
Бренд	Radax
Видео	<a href="https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&amp;id=456240493&amp;hd=2&amp;autoplay=0">https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&amp;id=456240493&amp;hd=2&amp;autoplay=0,</a> <a href="https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&amp;id=456240366&amp;hd=2&amp;autoplay=0">https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&amp;id=456240366&amp;hd=2&amp;autoplay=0,</a> <a href="https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&amp;id=456239047&amp;hd=2&amp;autoplay=0">https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&amp;id=456239047&amp;hd=2&amp;autoplay=0,</a> <a href="https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&amp;id=456239033&amp;hd=2&amp;autoplay=0">https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&amp;id=456239033&amp;hd=2&amp;autoplay=0</a>

---

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.