

## Коммерческое предложение от 13.09.2026

### Печь конвекционная Radax CHEKHOV CC04DYCL

**Цена с НДС: 186 364 руб.**

Артикул: **128526**

Под заказ



|                               |                    |
|-------------------------------|--------------------|
| Гарантия                      | 24 мес.            |
| Страна-производитель          | Россия             |
| Количество уровней            | 4                  |
| Тип подключения               | электричество      |
| Тип габаритности/противня     | GN 1/1, 600x400 мм |
| Расстояние между уровнями, мм | 80                 |
| Пароувлажнение                | Да                 |
| Подключение к воде            | Да                 |
| Помпа                         | Нет                |
| Температурный режим, °C       | до 270 °C          |
| Управление                    | электронное        |
| Автоматическая мойка          | есть               |
| Подключение, В                | 220                |
| Мощность, кВт                 | 10.5               |
| Ширина, мм                    | 937                |
| Глубина, мм                   | 826                |
| Высота, мм                    | 772                |
| Вес (без упаковки), кг        | 78                 |
| Вес (с упаковкой), кг         | 85.8               |

Печь конвекционная [Radax CHEKHOV CC04DYCL](#) - профессиональное оборудование для приготовления хлебобулочных изделий. 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:

- Дверь рабочей камеры: слева
- Управление: цифровое
- Вместимость лотков: 4 GN1/1

- Расстояние между лотками: 80 mm
- Частота (Гц): 50/60
- Напряжение: 400V 3N~ / 230V 3N~
- Мощность (кВт): 10,5
- Размер (Ш x Г x В), мм: 937x826x772
- Максимальная температура приготовления: 270 °C
- Вес (кг): 78
- 99 программ с 4 шагами приготовления на каждую программу
- Распределение воздуха в рабочей камере X EQUAL
- Цифровая регулировка инъекции воды
- Возможность готовки в ночное время
- Автоматическое охлаждение
- Автоматическая программа чистки в ночное время
- Наружный разъём для второго термощупа
- Режим продолжения работы до выключения
- Единица измерения температуры °F или °C
- 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

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.