

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://radax.nt-rt.ru/> || rxid@nt-rt.ru

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ НА ПАРОКОНВЕКТОМАТЫ CHEKHOV CC06DGDЛ



Пароконвектомат Radax CHEKHOV CC06DGDЛ предназначен для готовки разнообразных блюд и выпечки в предприятиях общественного питания и торговле. Эта модель оборудована внутренней подсветкой, цифровой панелью управления и дверцей, открывающейся влево.

CC06DGDЛ является представителем серии пароконвектоматов Chehov с интеллектуальной цифровой системой X-Cloud. Эта система значительно расширяет функционал и возможности управления оборудованием. Линейка специально разработана для качественной выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий, а также позволяет совместить расстойку и выпечку в одной рабочей камере.

Модель CC06DGDЛ обладает 6 уровнями и совместима с противнями размером 600x400 мм и габаритами GN1/1.

Особенности модели Chekhov CC06DGDЛ:

- 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 легкой 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.



X-Preheating | Камера всегда готова к работе. Новая технология позволяет точно рассчитать температуру предварительного нагрева и избежать термического шока.



X-Power | Рекордно быстрое время нагрева. Благодаря усовершенствованной системе электрических резисторов со сверхвысокой мощностью и низким энергопотреблением.



X-Equal | Однородность выпекания и прекрасный результат при любых условиях. Интеллектуальная система двунаправленных вентиляторов сочетается с усовершенствованным дизайном камеры и передовой технологией X VORTEX.



X-Vortex | Равномерная вентиляция камеры. Эксклюзивная система рециркуляции воздуха, разработанная с учетом новой геометрии камеры для лучшего распределения воздушных потоков.



X-Ecosystem | Идеальный микроклимат для приготовления блюд. Технология нового поколения обеспечивает полную автономию подачи влаги и пара, поддерживая их оптимальный уровень.



X-Dry | Больше цвета, приятнее текстура и нежнее хрустящая корочка. Инновационная система удаления лишней влаги обеспечивает необходимое осушение воздуха для приготовления любых видов блюд.



X-Control | Простое, оперативное, эргономичное и многофункциональное управление. Панель управления позволяет работать быстро и интуитивно, выдерживает высокую температуру и интенсивную нагрузку.



X-Safe | Полная безопасность и оптимальное поддержание температуры. Эффективная система изоляции и тепловой защиты благодаря герметичности и двойной двери из закаленного стекла.



X-Clean | Максимальная чистота, оптимальный расход воды, моющих средств и времени. Современная моющая система предлагает три разных по интенсивности режима. С целью экономии времени и средств можно использовать простой режим промыва.



X-Core | Готовность до самой сердцевины. Многоточечный датчик гарантирует строгий температурный контроль, обеспечивая сохранение питательных свойств исходных продуктов и защищая их от потери веса.



X-Double | Три в одном – оптимизация времени, затрат и энергии. Удачное решение для комбинирования оборудования из всей гаммы продукции RADAX и POLAIR. Позволяет легко совмещать и управлять несколькими фазами приготовления блюд одновременно.



X-Reverse | Оптимизация рабочего пространства. Интеллектуальная система позволяет открывать дверь также слева направо для удобства и более практичного использования рабочего пространства.

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Алматы (7273)495-231
Ангарск (3955)60-70-56
Архангельск (8182)63-90-72
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Благовещенск (4162)22-76-07
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Владикавказ (8672)28-90-48
Владимир (4922)49-43-18
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48

Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Коломна (4966)23-41-49
Кострома (4942)77-07-48
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курган (3522)50-90-47
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Ноябрьск (3496)41-32-12

Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Петрозаводск (8142)55-98-37
Псков (8112)59-10-37
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саранск (8342)22-96-24
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35

Сыктывкар (8212)25-95-17
Тамбов (4752)50-40-97
Тверь (4822)63-31-35
Тольятти (8482)63-91-07
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)33-79-87
Тюмень (3452)66-21-18
Улан-Удэ (3012)59-97-51
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Чебоксары (8352)28-53-07
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Чита (3022)38-34-83
Якутск (4112)23-90-97
Ярославль (4852)69-52-93

Россия +7(495)268-04-70

Казахстан +7(7172)727-132

Киргизия +996(312)96-26-47

<https://radax.nt-rt.ru/> || rxid@nt-rt.ru