Radax
FOOD TECHNOLOGY

ООО "Радакс"
425000, Руспублика Марий Эл,
г. Волжск, ул. Промбаза , дом 1.
Тел.: +7 (495) 937-64-07
www.radaxovens.ru

ПРОЕКТ:	
МОДЕЛЬ:	CC16M0VL
КОЛИЧЕСТВО:	
СОГЛАСОВАНИЕ:	
ДАТА:	17.05.2024

CC16M0VL

Рекомендованная розничная цена: 747 090 руб. *

CC16M0VL – пароконвектомат, предназначенный для использования в кондитерских, пекарнях, ресторанах, отелях, супермаркетах, барах и закусочных. Профессиональная духовка CHEKHOV создана для выпекания хлебобулочных и кондитерских изделий высокого качества. Благодаря реверсивным вентиляторам в камере достигается оптимальная температура для любого изделия. Простота управления и низкие затраты на обслуживание CC16M0VL – ключевые преимущества механического управления оценят те, кто требует беспрекословного контроля над тепловой обработкой продукта. Печь подойдет для предприятий с высокой проходимостью.

Технические характеристики

Тип:	инжекторный
Управление:	механическое
Количество уровней:	16 600x400
Расстояние между уровнями:	80 mm
Напряжение:	400V 3N~
Мощность (кВт):	28.5
Размер (Ш x Г x В), мм:	1051x938x1900
Максимальная температура приготовления:	280°C

Производитель оставляет за собой право вносить изменения, принципиально не влияющие на эксплуатационные свойства оборудования, без предварительного уведомления.* Рекомендованная розничная цена с НДС. Окончательную цену уточняйте у вашего дистрибьютора.