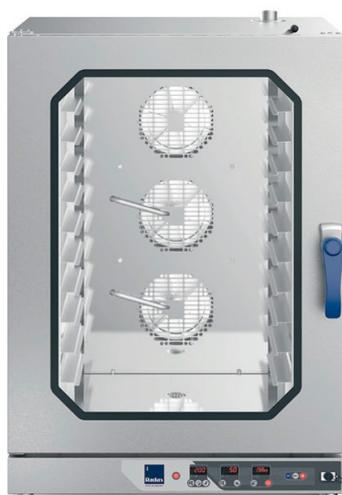


ПРОЕКТ:	
МОДЕЛЬ:	CC10DYCL
КОЛИЧЕСТВО:	
СОГЛАСОВАНИЕ:	
ДАТА:	28.04.2024



CC10DYCL

Рекомендованная розничная цена: 339 880 руб. *



CC10DYCL – пароконвектомат, предназначенный для использования в кондитерских, пекарнях, ресторанах, отелях, супермаркетах, барах и закусочных. Профессиональная духовка СНЕКНОВ создана для выпекания хлебобулочных и кондитерских изделий высокого качества. Благодаря реверсивным вентиляторам в камере достигается оптимальная температура для любого изделия. Электронное управление CC10DYCL позволит упростить работу на предприятиях с высокой загрузкой. Система программирования рецептов избавит от ошибок настройки оборудования персоналом и снизит количество брака.

Технические характеристики

Тип:	инжекторный
Управление:	цифровое
Количество уровней:	10 600x400 - GN1/1
Расстояние между уровнями:	80 mm
Напряжение:	400V 3N~
Мощность (кВт):	15.7
Размер (Ш x Г x В), мм:	867x826x1268
Максимальная температура приготовления:	270°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.

