



FOOD TECHNOLOGY

ООО "Радакс"

425000, Республика Марий Эл,

г. Волжск, ул. Промбаза, дом 1.

Тел.: +7 (495) 937-64-07

www.radaxovens.ru

ПРОЕКТ:

МОДЕЛЬ:

Конфигурация CC16DYCL

КОЛИЧЕСТВО:

СОГЛАСОВАНИЕ:

ДАТА:

18.05.2024



Конфигурация CC16DYCL

Общая стоимость конфигурации: 873 910 руб. *

CC16DYCL – 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 CC16DYCL позволит упростить работу на предприятиях с высокой загрузкой. Система программирования рецептов избавит от ошибок настройки оборудования персоналом и снизит количество брака.

Ваша конфигурация

CC16DYCL

Технические характеристики CC16DYCL

Тип:	инжекторный
Управление:	цифровое
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:	270°C
Стандартная комплектация:	

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.

