



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 CC16M0L

КОЛИЧЕСТВО:

СОГЛАСОВАНИЕ:

ДАТА:

17.05.2024



Конфигурация CC16M0L

Общая стоимость конфигурации: 720 950 руб. *

CC16M0L – 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. Простота управления и низкие затраты на обслуживание CC16M0L – ключевые преимущества механического управления оценят те, кто требует беспрекословного контроля над тепловой обработкой продукта. Печь подойдет для предприятий с высокой проходимостью.

Ваша конфигурация

CC16M0L

Технические характеристики CC16M0L

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:	1091x938x1900
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.

