



FOOD TECHNOLOGY

ООО "Радакс"

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

ПРОЕКТ:

МОДЕЛЬ:

Конфигурация CC10DY0L

КОЛИЧЕСТВО:

СОГЛАСОВАНИЕ:

ДАТА:

18.05.2024



Конфигурация CC10DY0L

Общая стоимость конфигурации: 304 880 руб. *

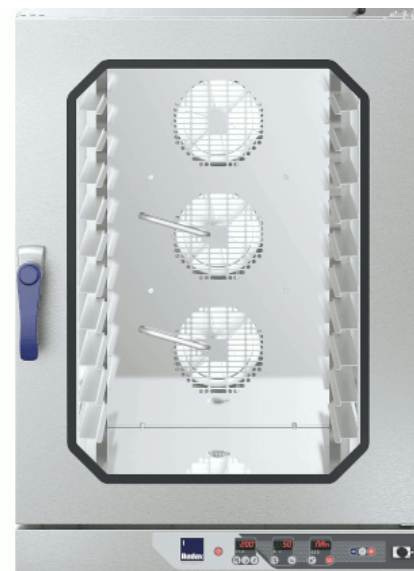
CC10DY0L – пароконвектомат, предназначенный для использования в кондитерских, пекарнях, ресторанах, отелях, супермаркетах, барах и закусочных. Профессиональная духовка СНЕКНОВ создана для выпекания хлебобулочных и кондитерских изделий высокого качества. Благодаря реверсивным вентиляторам в камере достигается оптимальная температура для любого изделия. Электронное управление CC10DY0L позволит упростить работу на предприятиях с высокой загрузкой. Система программирования рецептов избавит от ошибок настройки оборудования персоналом и снизит количество брака.

Ваша конфигурация

CC10DY0L

Технические характеристики CC10DY0L

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.