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:	Печь CC16DYCL
КОЛИЧЕСТВО:	
СОГЛАСОВАНИЕ:	
ДАТА:	25.11.2026

Печь CC16DYCL

Рекомендованная розничная цена: 519 517 руб. *



CC16DYCL – 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. Электронное управление CC16DYCL 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:	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:	тележка на 16 уровней

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.