



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:

CC16M0L

КОЛИЧЕСТВО:

СОГЛАСОВАНИЕ:

ДАТА:

29.04.2026



CC16M0L

Рекомендованная розничная цена: 446 317 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.

Технические характеристики

| | |
|---|-----------------------|
| 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 |
| 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.

