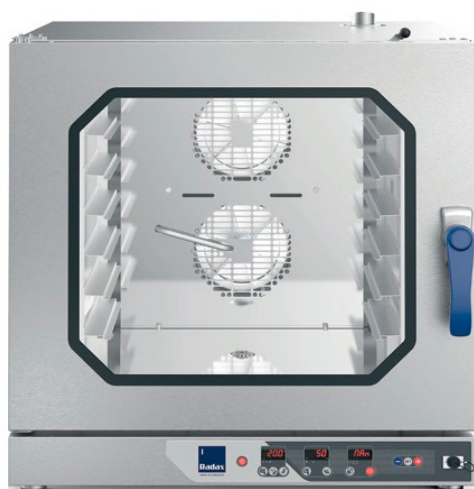


ПРОЕКТ:	
МОДЕЛЬ:	CC06DYCL
КОЛИЧЕСТВО:	
СОГЛАСОВАНИЕ:	
ДАТА:	03.02.2023



# CC06DYCL

Рекомендованная розничная цена: 243 788 руб. \*



CC06DYCL – 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 CC06DYCL 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:	6 600x400 - GN1/1
Расстояние между уровнями:	80 mm
Напряжение:	400V 3N~ / 230V 3N~
Мощность (кВт):	10.5
Размер (Ш x Г x В), мм:	867x826x932
Максимальная температура приготовления:	270°C
Вес (кг):	98

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.

