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 CC04DGCL
КОЛИЧЕСТВО:	
СОГЛАСОВАНИЕ:	
ДАТА:	25.11.2026

Печь CC04DGCL

Рекомендованная розничная цена: 235 308 руб. *



Цифровая технология X-CLOUD: - В режиме online можно контролировать производственные процессы и предупреждать возникновение нештатных ситуаций и поломок - Производить дистанционно диагностику оборудования - Работать с данными по сети wi-fi и USB-порт- 5 скоростей вентиляторов- Мультитаймер на LCD-экране - Функция Press&Go позволит использовать 6 самых востребованных рецептов приготовления блюд. - Функция расстойки в моделях линейки CC позволит осуществить расстойку и выпечку хлебобулочных изделий последовательно в одном объеме

Технические характеристики

Тип:	инжекторный
Управление:	цифровое
Количество уровней:	4 600x400 - GN1/1
Расстояние между уровнями:	80 mm
Напряжение:	400V 3N~
Мощность (кВт):	10.5
Размер (Ш x Г x В), мм:	867x826x772
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.