



# CC04M0L

Рекомендованная розничная цена: 184 780 руб. \*



CC04M0L – 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 CC04M0L – ключевые преимущества механического управления оценят те, кто требует беспрекословного контроля над тепловой обработкой продукта. Печь подойдет для предприятий с средней проходимостью.

## Технические характеристики

Тип:	инжекторный
Управление:	механическое
Количество уровней:	4 600x400 - GN1/1
Расстояние между уровнями:	80 mm
Напряжение:	400V 3N~ / 230V 3N~
Мощность (кВт):	10.5
Размер (Ш x Г x В), мм:	867x826x772
Максимальная температура приготовления:	280°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.