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 CC04M0L |
| КОЛИЧЕСТВО: | |
| СОГЛАСОВАНИЕ: | |
| ДАТА: | 23.11.2026 |

# Печь CC04M0L

Рекомендованная розничная цена: 166 876 руб. *



CC04M0L – 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. 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.