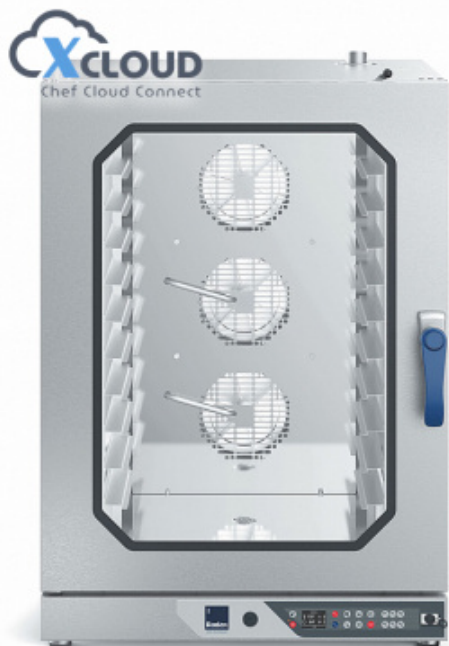


Печь конвекционная Radax
СНЕКНОВ СС10DG0L ручная мойка



(Цена со склада в г.Москва)

217 068 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Конвекционная печь Radax СНЕКНОВ СС10DG0L предназначена для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена внутренней подсветкой, цифровой панелью управления и дверцей с левым открыванием. Режимы приготовления: Конвекционное приготовление X ECOSYSTEM - технология нового поколения обеспечивает полную автономию подачи влаги и пара, поддерживая их оптимальный уровень Пар X DRY - инновационная система удаления лишней влаги обеспечивает необходимое осушение воздуха для приготовления любого блюда Особенности: 100 программ приготовления с циклами приготовления на каждую программу Функция Press&Go позволит использовать 6 самых востребованных рецептов приготовления Функция расстойки позволяет осуществлять расстойку и выпечку хлебобулочных изделий последовательно в одном объеме Интеллектуальная система X-CLOUD:

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	36407
Производитель	Radax
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	24
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	15,7
Ширина, мм	867
Глубина, мм	826
Высота, мм	1268
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	10
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	цифровое
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	GN 1/1 или 600x400
Реверс вентилятора	есть
Противней в комплекте, шт	в комплект не входят
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	131
Вес в упаковке, кг	150
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	995x970x1405
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

Возможность дистанционно контролировать производственные процессы и предупреждать возникновение нештатных ситуаций

Возможность дистанционно производить диагностику оборудования

Работа с данными через Wi-Fi или порт USB

Быстрый нагрев благодаря усовершенствованной системе электрических резисторов

Технология X-Preheating позволяет точно рассчитать температуру предварительного нагрева и избежать термического шока

Распределение воздуха в рабочей камере X EQUAL - реверсивные 5-скоростные вентиляторы

Мультитаймер на LCD-дисплее

Цифровая регулировка инъекции воды

Автоматическая готовка в ночное время

Автоматическое охлаждение

Автоматическая программа чистки в ночное время

Режим продолжения работы до выключения

Система лёгкой очистки внутреннего стекла X REVERSE - выбор стороны открывания при размещении заказа

X SAFE - эффективная система изоляции и тепловой защиты благодаря герметичности и двойной двери из закаленного стекла

Опции (приобретаются дополнительно): Ручной душ X DOUBLE - решение для комбинирования оборудования (пароконвектоматов, шкафов шоковой заморозки, расстоечных камер и подставок) Radax и Polair, позволяет совмещать и одновременно управлять несколькими фазами приготовления

Многоточечный термощуп X CORE