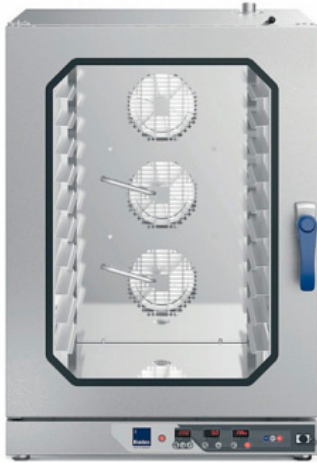


**Печь конвекционная RADAX
СНЕКНОВ CC10DY0L**



(Цена со склада в г.Москва)

217 075 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Конвекционная печь Radax Снекнов CC10DY0L предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена подсветкой, цифровым управлением и дверцей с левым открыванием. Режимы приготовления: Конвекционное приготовление, от 30 до 260 °C X ECOSYSTEM, от 30 до 230 °C - Технология нового поколения обеспечивает полную автономию подачи влаги и пара, поддерживая их оптимальный уровень Пар, от 35 до 130 °C X DRY, от 30 до 260 °C - Инновационная система удаления лишней влаги обеспечивает необходимое осушение воздуха для приготовления любого блюда Особенности: 99 программ с 4 шагами приготовления на каждую программу Распределение воздуха в рабочей камере X EQUAL Цифровая регулировка инъекции воды Возможность готовки в ночное время Автоматическое охлаждение Наружный разъём для второго термощупа Режим продолжения работы до выключения Единица измерения температуры °F или °C Система лёгкой очистки внутреннего стекла X REVERSE - Интеллектуальная система позволяет открывать дверь также слева направо для удобства и более практичного использования рабочего пространства X SAFE - Эффективная система изоляции и

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	32245
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 3 дня
Стоимость доставки по Москве	1000

тепловой защиты благодаря герметичности и двойной двери из закаленного стекла
Опции (приобретаются дополнительно):
Многоточечный термощуп X CORE
Приготовление в режиме Delta T с термощупом X CORE X CLEAN - мощная система с 3 разными по интенсивности режимами X DOUBLE - оптимизация времени, затрат и энергии при установке разного оборудования из продукции Radax