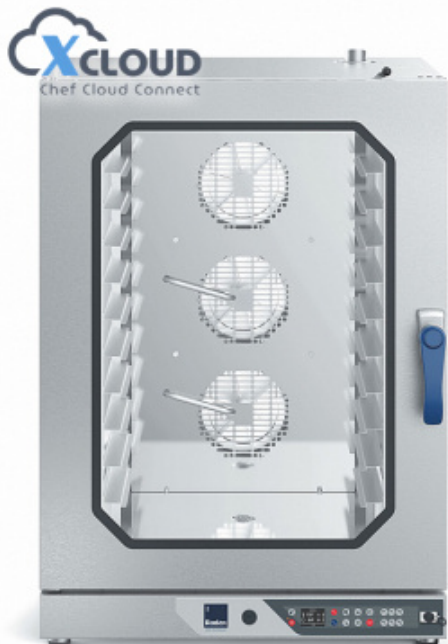


**Печь конвекционная Radax  
СНЕКНОВ CC10DGCL с системой  
самоочистки**



(Цена со склада в г.Москва)

**262 676 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Конвекционная печь Radax СНЕКНОВ CC10DGCL 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

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	36405
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	в наличии
Стоимость доставки по Москве	1000

Интеллектуальная система X-CLOUD:  
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  
X CLEAN - автоматическая мойка с 3 разными по  
интенсивности режимами  
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