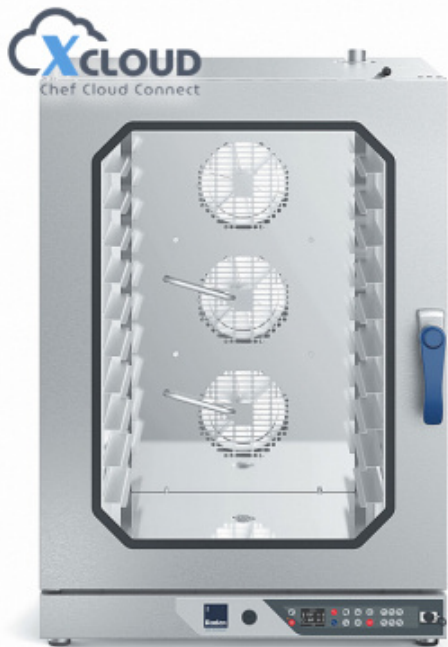


Печь конвекционная Radax  
СНЕКНОВ СС10DGDL ручная  
мойка+душ



(Цена со склада в г.Москва)

**363 993 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

### ОПИСАНИЕ

Конвекционная печь Radax СНЕКНОВ СС10DGDL 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	36408
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

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 Ручной душ 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): 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 Многоочечный  
термошуп X CORE