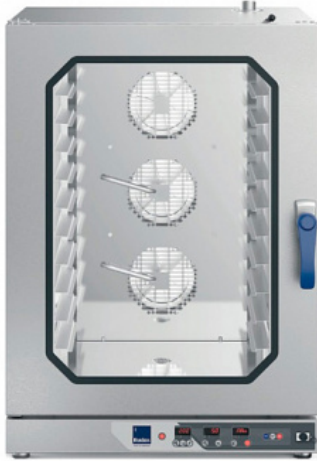


**Печь конвекционная RADAX  
СНЕКНОВ CC10DYCL**



(Цена со склада в г.Москва)

**208 632 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Конвекционная печь Radax Снекнов CC10DYCL. Модель со встроенной системой самоочистки. 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 Автоматическая программа чистки в ночное время Наружный разъем 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

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	32246
Производитель	Radax
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	24
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	10,5
Ширина, мм	867
Глубина, мм	826
Высота, мм	1268
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	6
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

удобства и более практичного использования рабочего пространства X SAFE - Эффективная система изоляции и тепловой защиты благодаря герметичности и двойной двери из закаленного стекла X CLEAN - моющая система с 3 разными по интенсивности режимами Оpción (приобретаются дополнительно): Многоочечный термощуп X CORE Приготовление в режиме Delta T с термощупом X CORE X DOUBLE - оптимизация времени, затрат и энергии при установке разного оборудования из продукции Radax