

**Печь конвекционная RADAX  
СНЕКНОВ CC16DYCL**



(Цена со склада в г.Москва)

**389 118 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Конвекционная печь Radax СНЕКНОВ CC16DYCL. 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 °С X ECOSYSTEM, от 30 до 230 °С - Технология нового поколения обеспечивает полную автономию подачи влаги и пара, поддерживая их оптимальный уровень Пар, от 35 до 130 °С X DRY, от 30 до 260 °С - 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 °С Система лёгкой очистки внутреннего стекла X REVERSE - Интеллектуальная система позволяет открывать дверь также слева направо для удобства и более практичного

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	32252
Производитель	Radax
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	24
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °С	+30...+270
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	28,5
Ширина, мм	1051
Глубина, мм	938
Высота, мм	1900
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	16
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	250
Вес в упаковке, кг	273
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1150x1100x2115
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

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 Опции  
(приобретаются дополнительно):  
Многоточечный 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