

| | |
|---------------|------------|
| ПРОЕКТ: | |
| МОДЕЛЬ: | CC16DYCL |
| КОЛИЧЕСТВО: | |
| СОГЛАСОВАНИЕ: | |
| ДАТА: | 18.04.2026 |



CC16DYCL

Рекомендованная розничная цена: 519 517 руб. *



CC16DYCL – пароконвектомат, предназначенный для использования в кондитерских, пекарнях, ресторанах, отелях, супермаркетах, барах и закусочных. Профессиональная духовка СНЕКНОВ создана для выпекания хлебобулочных и кондитерских изделий высокого качества. Благодаря реверсивным вентиляторам в камере достигается оптимальная температура для любого изделия. Электронное управление CC16DYCL позволит упростить работу на предприятиях с высокой загрузкой. Система программирования рецептов избавит от ошибок настройки оборудования персоналом и снизит количество брака.

Технические характеристики

| | |
|---|-----------------------|
| Тип: | инжекторный |
| Управление: | цифровое |
| Количество уровней: | 16 600x400 |
| Расстояние между уровнями: | 80 mm |
| Напряжение: | 400V 3N~ |
| Мощность (кВт): | 28.5 |
| Размер (Ш x Г x В), мм: | 1051x938x1900 |
| Максимальная температура приготовления: | 270°C |
| Стандартная комплектация: | тележка на 16 уровней |

Производитель оставляет за собой право вносить изменения, принципиально не влияющие на эксплуатационные свойства оборудования,

без предварительного уведомления.* Рекомендованная розничная цена с НДС. Окончательную цену уточняйте у вашего дистрибьютора.

