



FOOD TECHNOLOGY

ООО "Радакс"
425000, Республика Марий Эл,
г. Волжск, ул. Промбаза, дом 1.
Тел.: +7 (495) 937-64-07

www.radaxovens.ru

ПРОЕКТ:

МОДЕЛЬ:

Конфигурация СС06М0L

КОЛИЧЕСТВО:

СОГЛАСОВАНИЕ:

ДАТА:

15.05.2024



Конфигурация СС06М0L

Общая стоимость конфигурации: 219 000 руб. *

СС06М0L – 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. Простота управления и низкие затраты на обслуживание СС06М0L – ключевые преимущества механического управления оценят те, кто требует беспрекословного контроля над тепловой обработкой продукта. Печь подойдет для предприятий с средней проходимостью.

Ваша конфигурация

СС06М0L

Технические характеристики СС06М0L

Тип:	инжекторный
Управление:	механическое
Количество уровней:	6 600x400 - GN1/1
Расстояние между уровнями:	80 mm
Напряжение:	400V 3N~ / 230V 3N~
Мощность (кВт):	10.5
Размер (Ш x Г x В), мм:	867x826x932
Максимальная температура приготовления:	280°C



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.