



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 CC10DGCL

КОЛИЧЕСТВО:

СОГЛАСОВАНИЕ:

ДАТА:

18.05.2024



Конфигурация CC10DGCL

Общая стоимость конфигурации: 362 550 руб. *

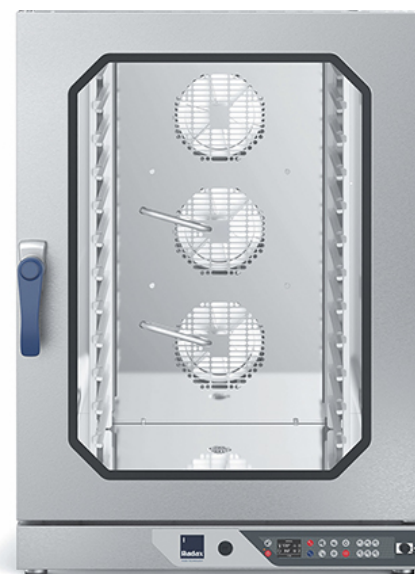
Цифровая технология X-CLOUD: - В режиме online можно контролировать производственные процессы и предупреждать возникновение нештатных ситуаций и поломок - Производить дистанционно диагностику оборудования - Работать с данными по сети wi-fi и USB-порт- 5 скоростей вентиляторов- Мультитаймер на LCD-экране - Функция Press&Go позволит использовать 6 самых востребованных рецептов приготовления блюд. - Функция расстойки в моделях линейки CC позволит осуществить расстойку и выпечку хлебобулочных изделий последовательно в одном объеме

Ваша конфигурация

CC10DGCL

Технические характеристики CC10DGCL

Тип:	инжекторный
Управление:	цифровое
Количество уровней:	10 600x400 - GN1/1
Расстояние между уровнями:	80 mm
Напряжение:	400V 3N~
Мощность (кВт):	15.7
Размер (Ш x Г x В), мм:	867x826x1268
Максимальная температура приготовления:	270°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.