

Описание товара Печь конвекционная Radax

CHEKNOV CC16M0VL



Описание

Конвекционная печь **Radax CHEKNOV CC16MVL** предназначен для приготовления различных блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена подсветкой, механическим управлением и дверцей с левым открыванием.

Режимы приготовления:

- Конвекционное приготовление от 30 до 280 °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 280 °C - инновационная система удаления лишней влаги обеспечивает необходимое осушение воздуха для приготовления любого блюда

Особенности:

- Распределение воздуха в рабочей камере X EQUAL
- Единица измерения температуры °C
- Режим продолжения работы до выключения
- Система лёгкой очистки внутреннего стекла
- X SAFE - эффективная система изоляции и тепловой защиты благодаря герметичности и двойной двери из закаленного стекла

Опции (заказываются отдельно):

- X DOUBLE - оптимизация времени, затрат и энергии при установке разного оборудования из продукции Radax

Характеристики

Подключение	380 В
Количество уровней	16
Расстояние между уровнями	80 мм
Противень	600х400 мм, GN 1/1
Управление	механическое
Температурный режим	от 30 до 280 °С
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Мощность	28.5 кВт
Ширина	1091 мм
Глубина	938 мм
Высота	1900 мм
Вес (без упаковки)	310 кг
Страна производства	Россия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.