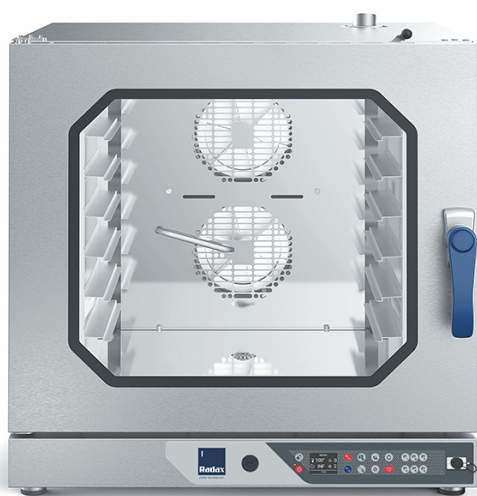




CC06DGOL



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

Технические характеристики

Тип:	инжекторный
Управление:	цифровое
Количество уровней:	6 600x400 - GN1/1
Расстояние между уровнями:	80 mm
Напряжение:	400V 3N~
Мощность (кВт):	10.5
Размер (Ш x Г x В), мм:	867x826x932
Максимальная температура приготовления:	270°C
Вес (кг):	98

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.

