

Коммерческое предложение от 22.07.2024

Печь конвекционная Radax GOGOL GG43M0HXGS

Цена с НДС: 76 687 руб.

Артикул: **822870**

Есть в наличии



| | |
|-------------------------------|---------------|
| Гарантия | 24 мес. |
| Страна-производитель | Россия |
| Количество уровней | 4 |
| Тип gastronorm/противня | уменьшенный |
| Расстояние между уровнями, мм | 75 |
| Пароувлажнение | Да |
| Подключение к воде | Да |
| Помпа | Нет |
| Температурный режим, °C | до 280 °C |
| Управление | механическое |
| Тип подключения | электричество |
| Автоматическая мойка | Нет |
| Подключение, В | 220 |
| Мощность, кВт | 3.2 |
| Ширина, мм | 560 |
| Глубина, мм | 674 |
| Высота, мм | 530 |
| Вес (без упаковки), кг | 32 |
| Вес (с упаковкой), кг | 40 |

Печь конвекционная [Radax GOGOL GG43M0HXGS](#) с пароувлажнением предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий и приготовления различных блюд на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена подсветкой камеры, механическим управлением и дверцей со стандартным открыванием на себя.

Режимы приготовления:

- Конвекционное приготовление, от 30 до 280 °C
- X ECOSYSTEM (от 90 до 230 °C): полная автономия подачи влаги и пара, поддержание их оптимального уровня
- Ручная регулировка влаги
- Гриль

Особенности:

- Распределение воздуха в камере X POWER
- Режим продолжения работы до выключения
- Селектор подачи пара
- 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

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.