

Коммерческое предложение от 16.04.2025

Печь конвекционная Radax GOGOL GG4MIHS

Цена с НДС: 96 407 руб.

Артикул: 926652



Гарантия 24 мес. Страна-производитель Россия Количество уровней Тип подключения электричество Тип гастроемкости/противня от GN 1/1 до 600х400 мм Расстояние между уровнями, мм 75 Пароувлажнение Да Подключение к воде Нет Помпа Нет **Управление** механическое Автоматическая мойка Нет Подключение, В от 380 до 220

6.7

750

749

553

45

49.5

Печь конвекционная <u>Radax GOGOL GG4MIHS</u> используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления широкого спектра блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий. Модель оснащена механическим управлением, дверцей с двойным а-термальным стеклом, внутренней подсветкой и удобной ручкой.

Вес (без упаковки), кг

Вес (с упаковкой), кг

Мощность, кВт

Ширина, мм Глубина, мм

Высота, мм

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 30 до 280 °C
- Режимы приготовления:
 - ∘ Конвекционное приготовление от 30 до 280 °C
 - X ECOSYSTEM технология нового поколения обеспечивает полную автономию подачи влаги и пара, поддерживая их оптимальный уровень от 90 до 230 ^oC
 - Ручная регулировка влаги
- Распределение воздуха в камере X POWER

- Двунаправленный реверсивный вентилятор
- Режим продолжения работы до выключения
- Селектор подачи пара
- Единица измерения температуры °С
- Система лёгкой очистки внутреннего стекла
- X SAFE Эффективная система изоляции и тепловой защиты благодаря герметичности и двойной двери из закаленного стекла
- О внешние стенки и стекло невозможно обжечься
- Оптимальная мощность позволяет быстро выходить на рабочий режим, сокращая время разогрева и выпекания

Опционально доступно к заказу:

• 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.