



Печь конвекционная Radax GOGOL GG4DIHS



Цена: 122 161.00 руб.

Подключение	220
Количество уровней	4
Мощность	6.7
Ширина	750
Глубина	749
Высота	553
Вес (без упаковки)	45
Страна-производитель	Россия
Гарантия	24 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	75
Вес (с упаковкой)	49.5
Управление	электронное
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Тип габаритности/противня	600x400 мм
Тип габаритности/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	до 270 °С

Печь конвекционная **Radax TOLSTOY GG4DIHS** - профессиональное оборудование для приготовления мясных и рыбных блюд, а также хлебобулочных изделий. Чаще всего используется на предприятиях общественного питания и торговых точках различного типа. Благодаря быстрому и равномерному нагреванию воздуха внутри шкафа Ваши блюда готовятся намного быстрее, а вкус и качество не изменяется. Усовершенствованная модель потребляет намного меньше энергии, чем ее предшественники. Стекло в дверце не только позволит наблюдать за процессом приготовления блюда без открывания, но и защитит от ожогов. Широкий ассортимент моделей поможет выбрать печь, которая подойдет именно Вам.

Особенности:

- Управление: цифровое
- Вместимость лотков: 4x GN1/1 или 4x 600x400мм
- Расстояние между лотками: 75 mm
- Частота (Гц): 50/60
- Напряжение: 400V 3N~ / 400V 2N~ / 230V 3N~ / 230V 2N~
- Мощность (кВт): 6,7
- Размер (Ш x Г x В), мм: 750x749x553
- Максимальная температура приготовления: 270 °С
- Вес (кг): 45
- 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):

- Единица измерения температуры °F или °C
- X DOUBLE - оптимизация времени, затрат и энергии при установке разного оборудования из продукции Radaх



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз