



Печь конвекционная Radax GOGOL GG43DIHX0S



Цена: 92 183.00 руб.

Подключение	220
Количество уровней	4
Мощность	3.2
Ширина	560
Глубина	674
Высота	530
Вес (без упаковки)	33
Страна-производитель	Россия
Гарантия	24 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	75
Вес (с упаковкой)	36.3
Управление	электронное
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Тип гастроемкости/противня	уменьшенный
Автомойка	Нет
Температурный режим	до 270 °C

Печь конвекционная **Radax TOLSTOY GG4DIHX0S** - 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 460x340 мм
- Расстояние между лотками: 75 мм
- Частота (Гц): 50/60
- Размер (Ш x Г x В), мм: 560x674x530
- Вес (кг): 33
- Максимальная температура приготовления: 270 °C
- Селектор подачи пара +
- Распределение воздуха в камере X POWER
- 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):

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



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз