



## Печь конвекционная Radax GOGOL GG43M0HX0S



**Цена: 52 649.00 руб.**

|                            |                    |
|----------------------------|--------------------|
| Подключение                | 220                |
| Количество уровней         | 4                  |
| Мощность                   | 3.1                |
| Ширина                     | 560                |
| Глубина                    | 674                |
| Высота                     | 530                |
| Вес (без упаковки)         | 28                 |
| Страна-производитель       | Россия             |
| Гарантия                   | 24 мес.            |
| Категория                  | Конвекционные печи |
| Расстояние между уровнями  | 75                 |
| Вес (с упаковкой)          | 30.8               |
| Управление                 | механическое       |
| Пароувлажнение             | Да                 |
| Подключение к воде         | Нет                |
| Помпа                      | Нет                |
| Тип гастроемкости/противня | уменьшенный        |
| Автомойка                  | Нет                |
| Температурный режим        | до 280 °C          |

Печь конвекционная **Radax GOGOL GG43M0HX0** - 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: 4х 460х340 мм
- Расстояние между лотками: 75 мм
- Частота (Гц): 50/60
- Размер (Ш x Г x В), мм: 560х674х530
- Вес (кг): 28
- 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