



Печь конвекционная Radax GOGOL GG4M0HS



Цена: 85 272.00 руб.

Подключение	220
Количество уровней	4
Мощность	3.3
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	механическое
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Нет
Помпа	Нет
Тип габаритности/противня	600x400 мм
Тип габаритности/противня	GN 1/1
Автомойка	Нет
Температурный режим	до 280 °C

Печь конвекционная **Radax GOGOL GG4M0HS** - 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: 4 GN1/1
- Расстояние между лотками: 75 mm
- Частота (Гц): 50/60
- Максимальная температура приготовления: 280 °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