



Печь конвекционная Radax GOGOL GG4MIHS



Цена: 96 079.00 руб.

Подключение	380
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	механическое
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Нет
Помпа	Нет
Тип гостроемкости/противня	GN 1/1
Тип гостроемкости/противня	600x400 мм
Автомойка	Нет

Печь конвекционная **Radax GOGOL GG4MIHS** 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 удобными ручками.

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 °C
 - Ручная регулировка влаги
- Распределение воздуха в камере X POWER
- Двухнаправленный реверсивный вентилятор
- Режим продолжения работы до выключения
- Селектор подачи пара
- Единица измерения температуры °C
- 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



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз