

Коммерческое предложение от 15.05.2024**Печь конвекционная Radax GOGOL GG4M0HS****Цена с НДС: 85 272 руб.****Артикул: 389004****Есть в наличии**

Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	4
Тип gastronorm/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	75
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Нет
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	до 280 °C
Управление	механическое
Тип подключения	электричество
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.3
Ширина, мм	750
Глубина, мм	749
Высота, мм	553
Вес (без упаковки), кг	45
Вес (с упаковкой), кг	49.5

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

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.