

**Печь высокоскоростная Radax VENIX  
SPZLR0FER00**



(Цена со склада в г.Москва)

**194 400 руб.**

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

**ОПИСАНИЕ**

Высокоскоростная печь Radax VENIX SPZLR0FER0 с комплектом для выпечки пиццы используется на предприятиях общественного питания и торговли. Модель оснащена цветным 2,4-дюймовым ЖК-дисплеем с цифровым управлением и 100 программами. Камера выполнена из нержавеющей стали AISI 304. В комплект поставки входят: лопатка для пиццы 300x300 мм противень тефлоновый для пиццы противень антипригарный с бортом 24 мм антипригарный коврик 305x305 мм  
Особенности: XPower - рекордно быстрое время нагрева, благодаря усовершенствованной системе электрических резисторов со сверхвысокой мощностью и низким энергопотреблением XPreheating - технология позволяет точно рассчитать температуру предварительного нагрева и избежать термического шока XEqual - интеллектуальная система двунаправленных вентиляторов XVortex - эксклюзивная система рециркуляции воздуха, разработанная с учетом новой геометрии камеры для лучшего распределения воздушных потоков XEcosystem - технология нового поколения обеспечивает полную автономию подачи влаги и пара, поддерживая их оптимальный уровень XDry - инновационная система удаления лишней влаги обеспечивает

**ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Код товара	43930
Производитель	Radax
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	24
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	0...+260
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	3.4
Ширина, мм	460
Глубина, мм	655
Высота, мм	525
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электронное
Реверс вентилятора	есть
Вес нетто, кг	40
Вес в упаковке, кг	67
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	544x694x570
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

необходимое осушение воздуха для приготовления любых видов блюд XControl - панель управления позволяет работать быстро и интуитивно, выдерживает высокую температуру и интенсивную нагрузку XSafe - эффективная система изоляции и тепловой защиты благодаря герметичности и двойной двери из закаленного стекла Xcore - многоточечный датчик гарантирует строгий температурный контроль, обеспечивая сохранение питательных свойств исходных продуктов и защищая их от потери веса XClean - современная моющая система предлагает три разных по интенсивности режима XDouble - удачное решение для комбинирования оборудования XReverse - интеллектуальная система позволяет открывать дверь также слева направо для удобства и более практичного использования рабочего пространства

Дополнительные характеристики:  
Количество вентиляторов: 1  
Количество скоростей вентилятора: 5  
Максимальная загрузка лотка: 3 кг