

Печь конвекционная Radax Gogol
GG43M0HX0S



(Цена со склада в г.Москва)

45 697 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Конвекционная печь Radax GOGOL GG43M0HX0S предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий и приготовления различных блюд на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена подсветкой, механическим управлением и дверцей с открыванием на себя.

Режимы приготовления: Конвекционное приготовление, от 30 до 280 °C X ECOSYSTEM, от 90 до 230 °C - Технология нового поколения обеспечивает полную автономию подачи влаги и пара, поддерживая их оптимальный уровень Ручная регулировка влаги Особенности: Распределение воздуха в камере X POWER Режим продолжения работы до выключения Селектор подачи пара Система лёгкой очистки внутреннего стекла X SAFE - Эффективная система изоляции и тепловой защиты благодаря герметичности и двойной двери из закаленного стекла Опции (приобретаются дополнительно): Единица измерения температуры °F или °C X DOUBLE - оптимизация времени, затрат и энергии при установке разного оборудования из продукции Radax

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	31291
Производитель	Radax
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	24
Источник энергии	Электричество
Диапазон температур, °C	+30...+280
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	3,1
Ширина, мм	560
Глубина, мм	674
Высота, мм	575
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	4
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Управление	электромеханическое
Подключение к водопроводу	есть
Размер противней, мм	460x340
Пароувлажнение	есть
Вес нетто, кг	32
Вес в упаковке, кг	40
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	600x700x690
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ 3 дня
Стоимость доставки по Москве	700