

Описание товара Печь конвекционная Radax

GOGOL GG43M0HG



Описание

Конвекционная печь **Radax GOGOL GG43M0HG** предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий и приготовления различных блюд на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена подсветкой и механическим управлением.

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
- Гриль

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 (заказываются отдельно):

- Единица измерения температуры °F или °C
- X DOUBLE - оптимизация времени, затрат и энергии при установке разного оборудования из

продукции Radax

Характеристики

Подключение	220 В
Количество уровней	4
Расстояние между уровнями	75 мм
Противень	уменьшенный
Размер противня	460х340
Управление	механическое
Температурный режим	от 30 до 280 °С
Пароувлажнение	Да
Мощность	3.2 кВт
Ширина	560 мм
Глубина	674 мм
Высота	575 мм
Вес (без упаковки)	32 кг
Страна производства	Россия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.