



FOOD TECHNOLOGY

ООО "Радакс"

425000, Республика Марий Эл,
г. Волжск, ул. Промбаза, дом 1.
Тел.: +7 (495) 937-64-07www.radaxovens.ru

ПРОЕКТ:

МОДЕЛЬ:

Конфигурация GG43M0HX0S (с
парообразованием)

КОЛИЧЕСТВО:

СОГЛАСОВАНИЕ:

ДАТА:

19.05.2024



Конфигурация GG43M0HX0S (с парообразованием)

Общая стоимость конфигурации: 68 820 руб. *

GG43M0HX0S – профессиональная конвекционная печь для работы на кухнях быстрого питания где нужна высокая практичность и простота использования. Печь обеспечивает великолепное качество выпечки и гастрономической продукции – благодаря системе пароувлажнения блюда сохраняют вкусовые качества и не теряют в весе. Подходит для использования в булочных, гостиницах, супермаркетах, кафе, барах-закусочных и минимаркетах. Возможно использование без подключения к центральному водоснабжению. Простота управления и низкие затраты на обслуживание GG43M0HX0S – ключевые преимущества механического управления оценят те, кто требует беспрекословного контроля над тепловой обработкой продукта. Печь подойдет для предприятий с низкой проходимостью.

Ваша конфигурация

GG43M0HX0S (с парообразованием)

Технические характеристики GG43M0HX0S (с парообразованием)

Тип:	инжекторный
Управление:	механическое
Количество уровней:	4 460x340
Расстояние между уровнями:	75 mm
Кол-во противней в комплекте:	4
Напряжение:	230V~
Мощность (кВт):	3.1
Размер (Ш x Г x В), мм:	560x674x575
Максимальная температура приготовления:	280°C
Селектор подачи пара:	+



Производитель оставляет за собой право вносить изменения, принципиально не влияющие на эксплуатационные свойства оборудования, без предварительного уведомления.

* Рекомендованная розничная цена с НДС. Окончательную цену уточняйте у вашего дистрибьютора.