Radax
FOOD TECHNOLOGY
ООО "Радакс"
425000, Руспублика Марий Эл,
г. Волжск, ул. Промбаза , дом 1.
Тел.: +7 (495) 937-64-07
www.radaxovens.ru

ПРОЕКТ.	
МОДЕЛЬ:	Конвекционная печь GG43DIHX0S (с парообразованием)
КОЛИЧЕСТВО:	
СОГЛАСОВАНИЕ:	
ДАТА:	31.10.2026

Конвекционная печь GG43DIHX0S (с парообразованием)

Рекомендованная розничная цена: 97 021 руб. *



GG43DIHX0S – 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. Электронное управление GG43DIHX0S позволит повысить эффективность работы сотрудников на кухни. Система программирования рецептов избавит от ошибок настройки оборудования и снизит количество брака.

Технические характеристики

Тип:	инжекторный
Управление:	цифровое
Количество уровней:	4 450x340
Расстояние между уровнями:	75 mm

Кол-во противней в комплекте:	4
Напряжение:	230V~
Мощность (кВт):	3.2
Размер (Ш х Г х В), мм:	560x674x530
Максимальная температура приготовления:	270°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.