



FOOD TECHNOLOGY

ООО "Радакс"
425000, Республика Марий Эл,
г. Волжск, ул. Промбаза, дом 1.
Тел.: +7 (495) 937-64-07

www.radaxovens.ru

ПРОЕКТ:	
МОДЕЛЬ:	GG4M0HS (с парообразованием)
КОЛИЧЕСТВО:	
СОГЛАСОВАНИЕ:	
ДАТА:	28.05.2026



GG4M0HS (с парообразованием)

Рекомендованная розничная цена: 89 751 руб. *



GG4M0HS – 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 GG4M0HS – ключевые преимущества механического управления оценят те, кто требует беспрекословного контроля над тепловой обработкой продукта. Печь подойдет для предприятий с средней проходимостью.

Технические характеристики

Тип: инжекторный

Управление:	механическое
Количество уровней:	4 600x400
Расстояние между уровнями:	75 mm
Напряжение:	400V 3N~ / 400V 2N~ / 230V 3N~ / 230V 2N~
Мощность (кВт):	3.3
Размер (Ш x Г x В), мм:	750x749x553
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.

