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 GG43M0HXGS (с парообразованием)
КОЛИЧЕСТВО:	
СОГЛАСОВАНИЕ:	
ДАТА:	31.10.2026

Конвекционная печь GG43M0HXGS (с парообразованием)

Рекомендованная розничная цена: 80 866 руб. *



GG43M0HXGS – 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 GG43M0HXGS – ключевые преимущества механического управления оценят те, кто требует беспрекословного контроля над тепловой обработкой продукта. Печь подойдет для предприятий с низкой проходимостью.

Технические характеристики

Тип:	инжекторный

Управление:	механическое
Количество уровней:	4 460x340
Расстояние между уровнями:	75 mm
Кол-во противней в комплекте:	4
Напряжение:	230V~
Мощность (кВт):	3.2
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.