

Описание товара Печь конвекционная Radax GOGOL GG43M0HXGS (с парообразованием)



Описание

Конвекционная печь **Radax GOGOL GG43M0HXGS** предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий и приготовления различных блюд на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена подсветкой, механическим управлением и дверцей со стандартным открыванием на себя.

Режимы приготовления:

- Конвекционное приготовление от 30 до 280 °С
- X ECOSYSTEM система автономной подачи воды и пара от 90 до 230°С
- Ручная регулировка влаги
- Гриль

Особенности:

- Распределение воздуха в камере X POWER
- Режим продолжения работы до выключения
- Селектор подачи пара
- Единица измерения температуры °С
- Система лёгкой очистки внутреннего стекла
- X SAFE: эффективная система изоляции и тепловой защиты благодаря герметичности и двойной двери из закаленного стекла

Опции (заказываются отдельно):

- 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	460x340
Управление	механическое
Температурный режим	от 30 до 280 °С
Гриль	Да
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.