

Описание товара Печь конвекционная Radax

GOGOL GG33M00XS



Описание

Конвекционная печь **Radax GOGOL GG33M00XS** предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий и приготовления различных блюд на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена подсветкой, удобными ручками механического управления в нижней части печи и дверцей с двойным а-термальным стеклом со стандартным открыванием на себя. Модкль подходит для использования с расстоечными шкафами PS68M, PS68D.

В комплект поставки входят 3 противня.

Режим приготовления:

- Конвекционное приготовление от 30 до 280 °C

Особенности:

- Инжекторный тип
- Распределение воздуха в камере X POWER с рекордно быстрым временем нагрева благодаря усовершенствованной системе электрических резисторов со сверхвысокой мощностью и низким энергопотреблением
- Режим продолжения работы до выключения
- Единица измерения температуры °C
- 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

Мощность	3.1 кВт
Ширина	560 мм
Глубина	674 мм
Высота	575 мм
Вес (без упаковки)	27 кг
Вес (с упаковкой)	34 кг
Страна производства	Россия
Температурный режим	от 30 до 280 °С
Установка	настольная
Количество уровней	3
Подключение	220 В
Управление	механическое
Расстояние между уровнями	75 мм
Старая цена	57213
Бренд	Radax
Видео	https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456240493&hd=2&autoplay=0, https://vk.com/video_ext.php?oid=-177656185&id=456240366&hd=2&autoplay=0, https://vkvideo.ru/video_ext.php?oid=-177656185&id=456240960&hash=20b58020f2e81f40

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.