

## Коммерческое предложение от 18.06.2026

### Печь конвекционная Radax GOGOL GG4M0HS

**Цена с НДС: 72 375 руб.**

Артикул: **389004**

Есть в наличии



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип габаритности/противня	GN 1/1, 600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	75
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Нет
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	до 280 °C
Управление	механическое
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.3
Ширина, мм	750
Глубина, мм	749
Высота, мм	553
Вес (без упаковки), кг	45
Вес (с упаковкой), кг	49.5

Печь конвекционная [Radax GOGOL GG4M0HS](#) - профессиональное оборудование для приготовления мясных и рыбных блюд, а также хлебобулочных изделий. Чаще всего используется на предприятиях общественного питания и торговых точках различного типа. Благодаря быстрому и равномерному нагреванию воздуха внутри шкафа Ваши блюда готовятся намного быстрее, а вкус и качество не изменяется. Усовершенствованная модель потребляет намного меньше энергии, чем ее предшественники. Стекло в дверце не только позволит наблюдать за процессом приготовления блюда без открывания, но и защитит от ожогов. Широкий ассортимент моделей поможет выбрать печь, которая подойдет именно Вам.

#### Особенности:

- Управление: цифровое
- Вместимость лотков: 4 GN1/1
- Расстояние между лотками: 75 mm

- Частота (Гц): 50/60
  - Максимальная температура приготовления: 280 °C
  - Селектор подачи пара +
  - Распределение воздуха в камере X POWER
  - Режим продолжения работы до выключения
  - Система лёгкой очистки внутреннего стекла
- 
- X SAFE - Эффективная система изоляции и тепловой защиты благодаря герметичности и двойной двери из закаленного стекла

**Опции (заказываются отдельно):**

- Единица измерения температуры °F или °C
- X DOUBLE - оптимизация времени, затрат и энергии при установке разного оборудования из продукции Radax

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.

Цены указаны с учетом НДС.