

**Коммерческое предложение от 07.12.2025****Печь конвекционная Radax GOGOL GG43M0HXGS****Цена с НДС: 53 002 руб.****Артикул: 822870****Есть в наличии**

<b>Гарантия</b>	24 мес.
<b>Страна-производитель</b>	Россия
<b>Количество уровней</b>	4
<b>Тип подключения</b>	электричество
<b>Тип гастроемкости/противня</b>	уменьшенный
<b>Расстояние между уровнями, мм</b>	75
<b>Пароувлажнение</b>	Да
<b>Подключение к воде</b>	Да
<b>Помпа</b>	Нет
<b>Температурный режим, °С</b>	до 280 °С
<b>Управление</b>	механическое
<b>Автоматическая мойка</b>	Нет
<b>Подключение, В</b>	220
<b>Мощность, кВт</b>	3.2
<b>Ширина, мм</b>	560
<b>Глубина, мм</b>	674
<b>Высота, мм</b>	530
<b>Вес (без упаковки), кг</b>	32
<b>Вес (с упаковкой), кг</b>	40

Печь конвекционная [Radax GOGOL GG43M0HXGS](#) с пароувлажнением предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий и приготовления различных блюд на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли. Модель оснащена подсветкой камеры, механическим управлением и дверцей со стандартным открыванием на себя.

**Режимы приготовления:**

- Конвекционное приготовление, от 30 до 280 °C
- X ECOSYSTEM (от 90 до 230 °C): полная автономия подачи влаги и пара, поддержание их оптимального уровня
- Ручная регулировка влаги
- Гриль

**Особенности:**

- Распределение воздуха в камере X POWER
- Режим продолжения работы до выключения
- Селектор подачи пара
- 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

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

Цены указаны с учетом НДС.