COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 21.11.2026

Печь конвекционная Radax GOGOL GG43M0HXGS

Цена с НДС: 65 210 руб.

Артикул: **822870**

Есть в наличии



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	4
Тип подключения	электричество
Тип гастроемкости/противня	уменьшенный
Расстояние между уровнями, мм	75
Пароувлажнение	Да
Подключение к воде	Да
Помпа	Нет
Температурный режим, °C	до 280 °C
Управление	механическое
Автоматическая мойка	нет
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.2
Ширина, мм	560
Глубина, мм	674
Высота, мм	530
Вес (без упаковки), кг	32
Вес (с упаковкой), кг	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 ºС
- X ECOSYSTEM (от 90 до 230 ºС): полная автономия подачи влаги и пара, поддержание их оптимального уровеня
- 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.