

Коммерческое предложение от 15.06.2026

Печь конвекционная Radax GOGOL GG4MIHS

Цена с НДС: 81 440 руб.

Артикул: **926652**

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
Управление	механическое
Автоматическая мойка	Нет
Подключение, В	380 / 220
Мощность, кВт	6.7
Ширина, мм	750
Глубина, мм	749
Высота, мм	553
Вес (без упаковки), кг	45
Вес (с упаковкой), кг	49.5

Печь конвекционная [Radax GOGOL GG4MIHS](#) используется на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах для приготовления широкого спектра блюд, кондитерских и хлебобулочных изделий. Модель оснащена механическим управлением, дверцей с двойным а-термальным стеклом, внутренней подсветкой и удобной ручкой.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 30 до 280 °C
- Режимы приготовления:
 - Конвекционное приготовление от 30 до 280 °C
 - X ECOSYSTEM - технология нового поколения обеспечивает полную автономию подачи влаги и пара, поддерживая их оптимальный уровень от 90 до 230 °C
 - Ручная регулировка влаги
- Распределение воздуха в камере X POWER

- Двухнаправленный реверсивный вентилятор
- Режим продолжения работы до выключения
- Селектор подачи пара
- 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
- О внешние стенки и стекло невозможно обжечься
- Оптимальная мощность позволяет быстро выходить на рабочий режим, сокращая время разогрева и выпекания

Опционально доступно к заказу:

- 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.