COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

Коммерческое предложение от 16.11.2026

Печь высокоскоростная Radax JETDG001 (комплект Пицца)

Цена с НДС: 151 987 руб.

Артикул: **138154**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	1
Тип гастроемкости/противня	уменьшенный
Управление	электронное
Подключение, В	220
Мощность, кВт	3.4
Ширина, мм	460
Глубина, мм	655
Высота, мм	525
Вес (без упаковки), кг	40.4
Вес (с упаковкой), кг	48.4

Печь высокоскоростная Radax JETDG001 используется на предприятиях общественного питания, пищевой промышленности и торговых точках для приготовления широкого спектра блюд, выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий. Модель оснащена электронным управлением и ЖК дисплеем 2.4". Материал камеры - высококачественная нержавеющая сталь AISI 304.

В комплекте лопатка для пиццы 300х300 мм, противень тефлоновый для пиццы, противень антипригарный с бортом 24 мм , антипригарный коврик 305х305 мм и нижний тефлоновый противень.

Технические характеристики:

- Максимальная температура приготовления: 260°C
- Размер камеры: 320x315x215 мм
- Количество вентиляторов: 1
- Количество скоростей вентилятора: 5
- Максимальная загрузка лотка: 3 кг
- 100 программ
- XPower - рекордно быстрое время нагрева, благодаря усовершенствованной системе электрических резисторов со сверхвысокой мощностью и низким энергопотреблением
- XPreheating - технология позволяет точно рассчитать температуру предварительного нагрева и избежать термического шока
- XEqual - интеллектуальная система двунаправленных вентиляторов
- XVortex - эксклюзивная система рециркуляции воздуха, разработанная с учетом новой геометрии камеры для лучшего распределения воздушных потоков

- XEcosystem - технология нового поколения обеспечивает полную автономию подачи влаги и пара, поддерживая их оптимальный уровень
- XDry - инновационная система удаления лишней влаги обеспечивает необходимое осушение воздуха для приготовления любых видов блюд
- XControl - панель управления позволяет работать быстро и интуитивно, выдерживает высокую температуру и интенсивную нагрузку
- XSafe - эффективная система изоляции и тепловой защиты благодаря герметичности и двойной двери из закаленного стекла
- Xcore - многоточечный датчик гарантирует строгий температурный контроль, обеспечивая сохранение питательных свойств исходных продуктов и защищая их от потери веса
- XClean - современная моющая система предлагает три разных по интенсивности режима
- XDouble - удачное решение для комбинирования оборудования
- XReverse - интеллектуальная система позволяет открывать дверь также слева направо для удобства и более практичного использования рабочего пространства

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.