

Коммерческое предложение от 16.06.2026

Печь высокоскоростная Radax JETDG002 (комплект Панини)

Цена с НДС: 163 392 руб.

Артикул: 271583

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	1
Тип gastronorm/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 JETDG002](#) 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 панини, решетка для панини, нижний тефлоновый противень и антипригарный коврик 270x270 мм.

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
- Xscore - 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.