



FOOD TECHNOLOGY

ООО "Радакс"
425000, Республика Марий Эл,
г. Волжск, ул. Промбаза, дом 1.
Тел.: +7 (495) 937-64-07

www.radaxovens.ru

| | |
|---------------|------------------------------|
| ПРОЕКТ: | |
| МОДЕЛЬ: | GG4M0HS (с парообразованием) |
| КОЛИЧЕСТВО: | |
| СОГЛАСОВАНИЕ: | |
| ДАТА: | 24.06.2026 |



GG4M0HS (с парообразованием)

Рекомендованная розничная цена: 89 751 руб. *



GG4M0HS – профессиональная конвекционная печь для работы на кухнях быстрого питания где нужна высокая практичность и простота использования. Печь обеспечивает великолепное качество выпечки и гастрономической продукции – благодаря системе пароувлажнения блюда сохраняют вкусовые качества и не теряют в весе. Подходит для использования в булочных, гостиницах, супермаркетах, кафе, барах-закусочных и минимаркетах. Возможно использование без подключения к центральному водоснабжению. Простота управления и низкие затраты на обслуживание GG4M0HS – ключевые преимущества механического управления оценят те, кто требует беспрекословного контроля над тепловой обработкой продукта. Печь подойдет для предприятий с средней проходимостью.

Технические характеристики

Тип: инжекторный

| | |
|---|---|
| Управление: | механическое |
| Количество уровней: | 4 600x400 |
| Расстояние между уровнями: | 75 mm |
| Напряжение: | 400V 3N~ / 400V 2N~ / 230V 3N~ / 230V 2N~ |
| Мощность (кВт): | 3.3 |
| Размер (Ш x Г x В), мм: | 750x749x553 |
| Максимальная температура приготовления: | 280°C |
| Селектор подачи пара: | + |

Производитель оставляет за собой право вносить изменения, принципиально не влияющие на эксплуатационные свойства оборудования, без предварительного уведомления.* Рекомендованная розничная цена с НДС. Окончательную цену уточняйте у вашего дистрибьютора.

