



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: | GG43M0HXGS (с парообразованием) |
| КОЛИЧЕСТВО: | |
| СОГЛАСОВАНИЕ: | |
| ДАТА: | 18.04.2026 |



GG43M0HXGS (с парообразованием)

Рекомендованная розничная цена: 80 866 руб. *



GG43M0HXGS – 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 GG43M0HXGS – ключевые преимущества механического управления оценят те, кто требует беспрекословного контроля над тепловой обработкой продукта. Печь подойдет для предприятий с низкой проходимостью.

Технические характеристики

Тип:

инжекторный

| | |
|---|--------------|
| Управление: | механическое |
| Количество уровней: | 4 460x340 |
| Расстояние между уровнями: | 75 mm |
| Кол-во противней в комплекте: | 4 |
| Напряжение: | 230V~ |
| Мощность (кВт): | 3.2 |
| Размер (Ш x Г x В), мм: | 560x674x575 |
| 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.

