Radax
FOOD TECHNOLOGY
ООО "Радакс"
425000, Руспублика Марий Эл,
г. Волжск, ул. Промбаза , дом 1.
Тел.: +7 (495) 937-64-07
www.radaxovens.ru

ПРОЕКТ.	
МОДЕЛЬ:	GG33M00XS
КОЛИЧЕСТВО:	
СОГЛАСОВАНИЕ:	
ДАТА:	04.12.2023

GG33M00XS



GG33M00XS – компактная профессиональная конвекционная печь для работы на кухнях быстрого питания где нужна высокая практичность и простота использования. Печь обеспечивает великолепное качество выпечки и гастрономической продукции. Подходит для использования в булочных, кафе, барах-закусочных и минимаркетах и других небольших торговых точках.Простота управления и низкие затраты на обслуживание GG33M00XS – 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:	3 противня 460x340
Расстояние между уровнями:	75 mm
Кол-во лотков в комплекте:	3 шт.
Размеры каждого лотка Д x Ш, мм:	460x340
Напряжение:	230V~
Мощность (кВт):	3.1
Размер (Ш x Г x В), мм:	560x674x530
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.






