

Коммерческое предложение от 13.09.2026**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 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 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 300x300 мм, противень тефлоновый для пиццы, противень антипригарный с бортом 24 мм, антипригарный коврик 305x305 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 двенаправленных 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.