COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 21.11.2026

Шкаф расстоечный Radax PUSHKIN PS812M

Цена с НДС: 70 333 руб.

Артикул: **847261**

Есть в наличии



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	12
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм
Расстояние между уровнями, мм	75
Температурный режим, °C	до 60 °C
Управление	независимое управление
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2.6
Ширина, мм	865
Глубина, мм	880
Высота, мм	705
Вес (без упаковки), кг	46
Вес (с упаковкой), кг	50.6

Шкаф расстоечный Radax PUSHKIN PS812M - профессиональное оборудование для предварительной расстойки тестовых заготовок для приготовления хлебобулочных изделий. Чаще всего используется на предприятиях общественного питания, торговых точках различного типа, кондитерских и пекарнях. Благодаря быстрому и равномерному нагреванию воздуха внутри шкафа Ваши блюда готовятся намного быстрее, а вкус и качество не изменяется. Усовершенствованная модель потребляет намного меньше энергии, чем ее предшественники. Стекло в дверце не только позволит наблюдать за процессом приготовления блюда без открывания, но и защитит от ожогов. Широкий ассортимент моделей поможет выбрать шкаф, которая подойдет именно Вам.

Особенности:

- Управление: механическое
- Вместимость лотков: 12 GN1/1
- Расстояние между лотками: 75 mm
- Частота (Гц): 50/60
- Напряжение: 230V~
- Мощность (кВт): 2,6
- Размер (Ш x Г x В), мм: 865x880x705

- Максимальная температура приготовления: 60°C
- Вес (кг): 46

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.