

Коммерческое предложение от 21.10.2025

Шкаф расстоечный Radax PUSHKIN PS78M

Цена с НДС: 51 121 руб.

Артикул: **435401**



Есть в наличии

Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	8
Тип гастроемкости/противня	600х400 мм
Расстояние между уровнями, мм	75
Температурный режим, °С	до 60 °C
Управление	независимое управление
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2.6
Ширина, мм	775
Глубина, мм	680
Высота, мм	865
Вес (без упаковки), кг	35
Вес (с упаковкой), кг	38.5

Шкаф расстоечный Radax PUSHKIN PS78M - профессиональное оборудование для предварительной расстойки тестовых заготовок для 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.

Модель совместима вместе с конвекционной печью Radax GG4M и GG4D.

Особенности:

- Управление: механическоеВместимость лотков: 8 GN1/1
- Расстояние между лотками: 75 mm
- Частота (Гц): 50/60

Напряжение: 230V~Мощность (кВт): 2,6

• Размер (Ш х Г х В), мм: 775х680х865

• Максимальная температура приготовления: 60°C

• Bec (кг): 35

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