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 PS912D

Цена с НДС: 79 858 руб.

Артикул: **582774**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	12
Тип гастроемкости/противня	600x400 мм, GN 1/1
Расстояние между уровнями, мм	75
Управление	независимое управление
Подключение, В	220
Мощность, кВт	2.6
Ширина, мм	985
Глубина, мм	903
Высота, мм	709
Вес (без упаковки), кг	48
Вес (с упаковкой), кг	93

Шкаф расстоечный Radax PUSHKIN PS912D применяется на предприятиях общественного питания, пищевых производствах и торговли для предварительной расстойки тестовых заготовок перед выпеканием хлебобулочных или кондитерских изделий. Модель с электронным управлением, многоточечным датчиком и световым индикатором нагрева.

Модель использоваться вместе с конвекционными печами BLOK BL05DGCLU и BL10DGCLU.

Технические характеристики:

- Температурный режим: от 20 до 60 °C
- Уровень влажности в камере: от 50 до 95%
- Максимальная температура приготовления: 60°C
- Интеллектуальная система двунаправленных вентиляторов
- Рекордно быстрое время нагрева благодаря усовершенствованной системе электрических резисторов со сверхвысокой мощностью и низким энергопотреблением
- X Preheating - новая технология позволяет точно рассчитать температуру предварительного нагрева и избежать термического шока
- Эксклюзивная система рециркуляции воздуха, разработанная с учетом новой геометрии камеры для лучшего распределения воздушных потоков
- X Ecosystem - технология нового поколения обеспечивает полную автономию подачи влаги и пара,

поддерживая их оптимальный уровень
- X Dry - инновационная система удаления лишней влаги обеспечивает необходимое осушение воздуха для приготовления любых видов блюд
- X CLEAN - автоматическая мойка с 3 разными по интенсивности режимами
- X REVERSE - интеллектуальная система позволяет открывать дверь также слева направо для удобства и более практичного использования рабочего пространства
- X SAFE - эффективная система изоляции и тепловой защиты благодаря герметичности и двойной двери из закаленного стекла
- Многоточечный датчик гарантирует строгий температурный контроль, обеспечивая сохранение питательных свойств исходных продуктов и защищая их от потери веса
- Инжекторный тип пароувлажнения

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