

Коммерческое предложение от 30.06.2026

Шкаф расстоечный Radax PUSHKIN PS912D

Цена с НДС: 99 620 руб.

Артикул: **582774**

Под заказ



Гарантия	24 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	12
Тип gastronorm/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.