COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

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

## Коммерческое предложение от 15.11.2026

# Печь подовая Radax DECK DECKDG02

**Цена с НДС: 174 113 руб.**

Артикул: **579931**

**Под заказ**




| | |
|---|---|
| **Гарантия** | 24 мес. |
| **Страна-производитель** | Россия |
| **Тип подключения** | электричество |
| **Тип гастроемкости/противня** | 600x400 мм |
| **Пароувлажнение** | есть |
| **Количество камер (подов)** | 1 |
| **Количество листов** | 2 |
| **Подключение, В** | 220 |
| **Мощность, кВт** | 6.1 |
| **Ширина, мм** | 937 |
| **Глубина, мм** | 1207 |
| **Высота, мм** | 447 |
| **Вес (без упаковки), кг** | 114.8 |
| **Вес (с упаковкой), кг** | 129.2 |

Подовая печь Radax DECK DECKDG02 предназначена для выпечки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания, торговли и пищевых производствах. Модель оснащена цифровым управлением, ЖК-дисплеем 2.4", независимой регулировкой верхнего и нижнего ТЭНов, светодиодной подсветкой и вентилируемой дверцей. Материал пода - цельный огнеупорный камень.

**Технические характеристики:**

- Температурный режим: 400°C
- Размеры камеры: 606x941x225 мм
- Тип: бойлерный
- Интеллектуальная система X-Cloud:
  - 100 программ
  - до 4 этапов приготовления
  - Возможность запрограммировать 3 горячие кнопки
- Энергоэффективный парогенератор
- Регулировка:
  - мощности нагрева в процентах
  - требуемой температуры
- Моторизованная заслонка отвода пара - точный контроль влажности

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