

**Шкаф расстоечный RADAX PUSHKIN
PS712M**



(Цена со склада в г.Москва)

75 145 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Расстоечный шкаф Radax PUSHKIN PS712M используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для предварительной расстойки тестовых заготовок перед выпеканием кондитерских и хлебобулочных изделий. Модель оснащена механическим управлением. В комплект поставки входит силовой провод с вилкой. Особенности: 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

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	47695
Производитель	Radax
Страна производитель	Россия
Гарантия, мес	24
Диапазон температур, °C	+20...+50
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	2.6
Ширина, мм	794
Глубина, мм	896
Высота, мм	706
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	6
Количество рядов уровней	2
Материал рабочей камеры	нержавеющая сталь
Исполнение двери	стеклянная
Управление	электромеханическое
Размер противней, мм	GN 1/1 или 600x400
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	910x930x825
Упаковка	гофрокороб на поддоне
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

и двойной двери из закаленного стекла
Многоточечный датчик гарантирует строгий температурный контроль, обеспечивая сохранение питательных свойств исходных продуктов и защищая их от потери веса
Светодиодный индикатор нагрева
Дополнительные характеристики: Уровень влажности в камере: от 50 до 95%
Расстояние между уровнями: 75 мм