



Печь конвекционная Radax PUSHKIN PS78M



Цена: 68 884.00 руб.

Подключение	220
Количество уровней	8
Мощность	2.6
Ширина	775
Глубина	680
Высота	865
Вес (без упаковки)	35
Страна-производитель	Россия
Гарантия	24 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	75
Вес (с упаковкой)	38.5
Управление	механическое
Тип gastronorm/противня	600x400
Температурный режим	до 60 °С

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 GG4D.

Особенности:

- Управление: механическое
- Вместимость лотков: 8 GN1/1
- Расстояние между лотками: 75 mm
- Частота (Гц): 50/60
- Напряжение: 230V~
- Мощность (кВт): 2,6
- Размер (Ш x Г x В), мм: 775x680x865
- Максимальная температура приготовления: 60°C
- Вес (кг): 35



Товар
сертифицирован



Гарантия



Монтаж
и настройка



Доставка или
самовывоз