



## Печь конвекционная Radax PUSHKIN PS68M



Подключение	220
Количество уровней	8
Мощность	1.2
Ширина	560
Глубина	680
Высота	865
Вес (без упаковки)	26
Страна-производитель	Россия
Гарантия	24 мес.
Категория	Конвекционные печи
Расстояние между уровнями	75
Вес (с упаковкой)	28.6
Управление	механическое
Тип gastronorm/противня	460x340
Температурный режим	до 60 °С

**Цена: 57 664.00 руб.**

Шкаф расстоечный **Radax PUSHKIN PS68M** - профессиональное оборудование для предварительной расстойки тестовых заготовок для приготовления 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 печь, которая подойдет именно Вам.

### Особенности:

- Управление: механическое
- Вместимость лотков: 8 GN1/1
- Расстояние между лотками: 75 mm
- Частота (Гц): 50/60
- Напряжение: 230V~
- Мощность (кВт): 1,2
- Размер (Ш x Г x В), мм: 560x680x865
- Максимальная температура приготовления: 60 °С

• Вес (кг): 26



Товар  
сертифицирован



Гарантия



Монтаж  
и настройка



Доставка или  
самовывоз