

Описание товара Шкаф расстоечный Radax

PUSHKIN PS78D



Описание

Расстоечный шкаф **Radax PUSHKIN PS78D** используется на предприятиях пищевой промышленности, общественного питания и торговли для предварительной расстойки тестовых заготовок перед выпеканием кондитерских и хлебобулочных изделий. Модель оснащена цифровой панелью управления.

Модель может использоваться вместе с конвекционной печью GG4M и GG4D.

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
- Многоточечный датчик гарантирует строгий температурный контроль, обеспечивая сохранение питательных свойств исходных продуктов и защищая их от потери веса
- Современная моющая система с 3 разными по интенсивности режимами
- Эффективная система изоляции и тепловой защиты благодаря герметичности и двойной двери

из закаленного стекла

Характеристики

Тип	шкаф
Управление	электронное
Тип подключения к воде	проточный
Количество уровней	8
Формат емкостей	гастроёмкость GN1/1, противень 600x400 мм
Расстояние между уровнями	75 мм
Температурный режим	от 0 до 60 °C
Напряжение	220 В
Мощность	2.6 кВт
Ширина	775 мм
Глубина	680 мм
Высота (без упаковки)	865 мм
Вес (без упаковки)	60 кг
Страна производства	Россия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.