

# Описание товара Шкаф расстоечный Rada PШ-10Н



## Описание

Шкаф **Rada PШ-10Н** предназначен для расстойки теста перед непосредственным выпеканием кондитерских или хлебобулочных изделий на предприятиях пищевой промышленности и общественного питания, в пекарнях, супер- и гипермаркетах. Модель оснащена капельным типом увлажнения, который является наиболее эффективным методом увлажнения при расстойке. Простая электромеханическая система управления шкафом позволит подобрать оптимальные параметры для работы. Благодаря подсветке в любое время суток возможно определить степень готовности теста к запеканию.

## **Особенности:**

- Регулируемые по высоте опоры
- Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона

## **Дополнительные характеристики:**

- Время разогрева до рабочей температуры: 10 мин.
- Количество ТЭНов: 2
- Габариты в упаковке: 1060x815x950 мм
- Объём упаковки: 0,82 м<sup>3</sup>

## Характеристики

Тип	шкаф
Установка	напольный
Управление	механическое

Количество уровней	10
Формат емкостей	противень 600x400 мм, габариты GN1/1
Температурный режим	от 30 до 75 °С
Напряжение	220 В
Мощность	1.5 кВт
Ширина	1025 мм
Глубина	740 мм
Высота (без упаковки)	760 мм
Вес (без упаковки)	59 кг
Вес (с упаковкой)	76 кг
Страна производства	Россия

---

Информация на сайте [prom-katalog.ru](http://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.