

## Коммерческое предложение от 14.03.2025

### Шкаф расстоечный Rada PШ-10H

**Цена с НДС: 92 108 руб.**

Артикул: **195224**

Под заказ



Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	10
Тип gastronorm/противня	600x400 мм
Температурный режим, °C	от 30 до 75 °C
Управление	независимое управление
Подключение, В	220
Мощность, кВт	1.5
Ширина, мм	1025
Глубина, мм	740
Высота, мм	760
Вес (без упаковки), кг	59
Вес (с упаковкой), кг	76

Шкаф [Rada PШ-10H](#) 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
- Объем упаковки: 0,82 м3

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.  
Цены указаны с учетом НДС.