ООО "Радакс"
425000, Руспублика Марий Эл,
г. Волжск, ул. Промбаза , дом 1.
Тел.: +7 (495) 937-64-07
www.radaxovens.ru

ПРОЕКТ.	
МОДЕЛЬ:	Расстоечный шкаф PS712D
КОЛИЧЕСТВО:	
СОГЛАСОВАНИЕ:	
ДАТА:	10.11.2026

Расстоечный шкаф PS712D

Рекомендованная розничная цена: 100 762 руб. *



Расстоечный шкаф PS712D с цифровым управлением.

Надежный профессиональный шкаф для качественной расстойки мелкоштучных хлебобулочных изделий в пекарнях и заведениях общепита. Обеспечивает идеальные условия, в которых тесто увеличивается в объеме, приобретает ровную поверхность и восстанавливает пористую структуру перед выпечкой.

Ключевые особенности:

•□Гибкость установки: Работает как автономно, так и в составе колонны «печь + расстойка».

•□Контроль температуры: Цифровая регулировка в диапазоне от +20°C до +60°C для разных видов теста.

•□Стабильная влажная среда: Автоматическое поддержание высокого уровня влажности (50-90%),

необходимого для правильной расстойки.

•□Цифровой контроллер: Позволяет создать программу для расстойки согласно технологии производства хлебобулочных изделий

•□Надежность и простота: Удобная цифровая панель управления устойчива к условиям пекарни, интуитивно понятна и не требует сложного обслуживания.

•□Требует: Подключения к системе водоснабжения. Совместим с хлебопекарными печами BL05TSCLU, BL10TSCLU

Технические характеристики

Управление:	цифровое
Количество уровней:	12
Расстояние между уровнями:	75 mm
Размеры каждого противня Д x Ш, мм:	600x400 GN 1/1
Напряжение:	230V~
Мощность (кВт):	2,6
Уровень влажности в камере:	от 50 до 95%
Размер (Ш x Г x В), мм:	794x893x706
Максимальная температура приготовления:	60°C
Температура расстойки:	от 20 до 60°C

Производитель оставляет за собой право вносить изменения, принципиально не влияющие на эксплуатационные свойства оборудования, без предварительного уведомления.* Рекомендованная розничная цена с НДС. Окончательную цену уточняйте у вашего дистрибьютора.