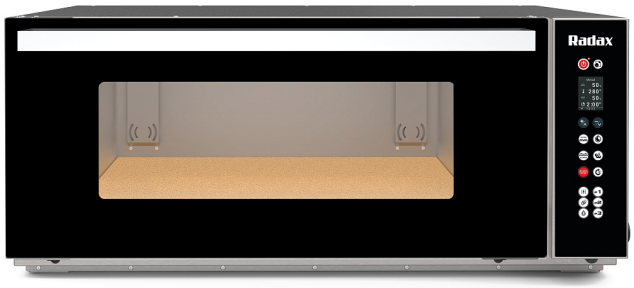
ООО "Радакс"
425000, Руспублика Марий Эл,
г. Волжск, ул. Промбаза , дом 1.
Тел.: +7 (495) 937-64-07
www.radaxovens.ru

ПРОЕКТ.	
МОДЕЛЬ:	Подовая печь DECKDG01
КОЛИЧЕСТВО:	
СОГЛАСОВАНИЕ:	
ДАТА:	10.11.2026

Подовая печь DECKDG01

Рекомендованная розничная цена: 209 000 руб. *



Подовые печи DECK обеспечивают превосходные результаты при выпекании замороженных и свежих хлебобулочных, кондитерских изделий, пиццы.Высокое качество приготовления достигается благодаря энергоэффективному парогенератору, подовой плите из цельного огнеупорного камня и возможности независимо регулировать температуру верхнего и нижнего ТЭНов. Мощность нагрева можно задавать в процентах или посредством установки требуемой температуры.Благодаря оптимизированной конструкции нагревательных элементов и равномерному распределению тепла в рабочей камере поддерживается точная и стабильная температура. Это обеспечивает

равномерное выпекание любых хлебобулочных и кондитерских изделий, включая наиболее деликатные продукты.Моторизованная заслонка отвода пара обеспечивает точный контроль влажности на каждом этапе приготовления. Radax DECK работает при температуре до 400 °C и подходит в том числе для приготовления традиционной неаполитанской пиццы. Рабочая камера равномерно освещается благодаря светодиодной подсветке, встроенной в вентилируемую дверцу.Печь оснащена цветным ЖК-дисплеем диагональю 2,4" и интеллектуальной системой X-Cloud: цифровое управление, 100 программ, до 4 этапов приготовления, возможность запрограммировать 3 горячие кнопки.

Технические характеристики

Тип:	бойлерный
Управление:	цифровое

Напряжение:	220-240V ~
Мощность (кВт):	3,3
Размер (Ш х Г х В), мм:	937x907x447
Максимальная температура приготовления:	400°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.