



FOOD TECHNOLOGY

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

www.radaxovens.ru

ПРОЕКТ:

МОДЕЛЬ:

PS712D

КОЛИЧЕСТВО:

СОГЛАСОВАНИЕ:

ДАТА:

17.04.2026



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.

- Требуется: 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.

