



Шкафы жарочные

Архангельск (8182)63-90-72
 Астана (7172)727-132
 Астрахань (8512)99-46-04
 Барнаул (3852)73-04-60
 Белгород (4722)40-23-64
 Брянск (4832)59-03-52
 Владивосток (423)249-28-31
 Волгоград (844)278-03-48
 Вологда (8172)26-41-59
 Воронеж (473)204-51-73
 Екатеринбург (343)384-55-89

Иваново (4932)77-34-06
 Ижевск (3412)26-03-58
 Иркутск (395)279-98-46
 Казань (843)206-01-48
 Калининград (4012)72-03-81
 Калуга (4842)92-23-67
 Кемерово (3842)65-04-62
 Киров (8332)68-02-04
 Краснодар (861)203-40-90
 Красноярск (391)204-63-61
 Курск (4712)77-13-04
 Липецк (4742)52-20-81

Магнитогорск (3519)55-03-13
 Москва (495)268-04-70
 Мурманск (8152)59-64-93
 Набережные Челны (8552)20-53-41
 Нижний Новгород (831)429-08-12
 Новокузнецк (3843)20-46-81
 Новосибирск (383)227-86-73
 Омск (3812)21-46-40
 Орел (4862)44-53-42
 Оренбург (3532)37-68-04
 Пенза (8412)22-31-16

Пермь (342)205-81-47
 Ростов-на-Дону (863)308-18-15
 Рязань (4912)46-61-64
 Самара (846)206-03-16
 Санкт-Петербург (812)309-46-40
 Саратов (845)249-38-78
 Севастополь (8692)22-31-93
 Симферополь (3652)67-13-56
 Смоленск (4812)29-41-54
 Сочи (862)225-72-31
 Ставрополь (8652)20-65-13

Сургут (3462)77-98-35
 Тверь (4822)63-31-35
 Томск (3822)98-41-53
 Тула (4872)74-02-29
 Тюмень (3452)66-21-18
 Ульяновск (8422)24-23-59
 Уфа (347)229-48-12
 Хабаровск (4212)92-98-04
 Челябинск (351)202-03-61
 Череповец (8202)49-02-64
 Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

Жарочные шкафы серии ШЭЖ предназначены для жарки и запекания мясных, рыбных и овощных блюд на предприятиях общественного питания. В ассортименте RADA представлены шкафы с одной камерой (ШЭЖ-921), двумя независимыми камерами (ШЭЖ-922) и тремя независимыми камерами (ШЭЖ-923).

ПРЕИМУЩЕСТВА



ВЫСОКОКАЧЕСТВЕННЫЕ МАТЕРИАЛЫ И КОМПЛЕКТУЮЩИЕ
Жарочные шкафы изготавливаются с применением высококачественной нержавеющей стали AISI-304 с использованием европейской фурнитуры, ТЭНов, керамических термостатов и переключателей



РАВНОМЕРНЫЙ НАГРЕВ
Термостат позволяет плавно регулировать температуру и автоматически поддерживать в камере заданный температурный режим



СТУПЕНЧАТОЕ РЕГУЛИРОВАНИЕ МОЩНОСТИ ТЭНОВ
Каждая камера оснащена двумя переключателями мощности, позволяя регулировать верхний и нижний уровни ТЭНов независимо друг от друга и выбирать оптимальный температурный режим



ГИГИЕНИЧНО
Съемные направляющие жарочного шкафа облегчают санитарную обработку внутренней поверхности духовки



БЕЗОПАСНО – СЛОЙ ТЕПЛОИЗОЛЯЦИИ СТЕНОК
Камеры имеют двойные стенки, пространство между которыми заполнено теплоизоляционным материалом, согласно нормам безопасной работы



РЕГУЛИРУЕМЫЕ ПО ВЫСОТЕ НОЖКИ
Избавят от проблем с установкой на объектах с неровным полом

ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ШЭЖ-921



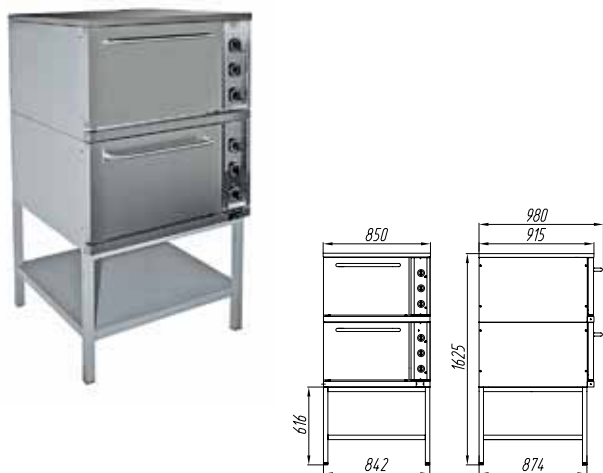
| | |
|---|--|
| Общая информация | |
| Материал: фронтальная часть каркас и полка | нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской |
| Габариты (ДхШ(с ручкой)хВ), мм | 850x915(980)x1140 |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/N/PE 400/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 4 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Количество камер | 1 |
| Количество ТЭНов на одну камеры, шт | 8 |
| Максимальная температура шкафа, °С | 300 |
| Время разогрева шкафа до 250 °С, не более, мин | 20 |
| Комплектация | |
| Подставка | |
| Противень 650x525x30 мм – 3 шт. | |
| Рекомендованный ассортимент – противни 650x525x50 мм, 650x525x80 мм | |
| Дополнительная информация | |
| Регулируемые по высоте ножки. Предусмотрено использование стандартных гастроремкозтей 1xGN-2/1 или 2xGN-1/1 | |

Логистическая информация



Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1045x1090x1385 мм

ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ШЭЖ-922



| | |
|---|--|
| Общая информация | |
| Материал: фронтальная часть каркас и полка | нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской |
| Габариты (ДхШ(с ручкой)хВ), мм | 850x915(980)x1625 |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/N/PE 400/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 8 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Количество камер | 2 |
| Количество ТЭНов на одну камеры, шт | 8 |
| Максимальная температура шкафа, °С | 300 |
| Время разогрева шкафа до 250 °С, не более, мин | 20 |
| Комплектация | |
| Подставка | |
| Противень 650x525x30 мм – 6 шт. | |
| Рекомендованный ассортимент – противни 650x525x50 мм, 650x525x80 мм | |
| Дополнительная информация | |
| Регулируемые по высоте ножки. Предусмотрено использование стандартных гастроремкозтей 1xGN-2/1 или 2xGN-1/1 | |

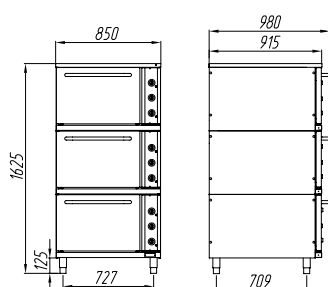
Логистическая информация



Упаковка: деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1045x1090x1870 мм

ТЕПЛОВОЕ ОБОРУДОВАНИЕ ЖАРОЧНЫЕ ШКАФЫ

ШКАФ ЖАРОЧНЫЙ ШЭЖ-923



| Общая информация | |
|--|--|
| Материал: фронтальная часть каркас и полка | нерж. сталь AISI-304 оцинкованная сталь с порошковой покраской |
| Габариты (ДхШ(с ручкой)хВ), мм | 850x915(980)x1625 |
| Технические данные | |
| Напряжение питания, В/частота тока, Гц | 3/N/PE 400/50 |
| Номинальная потребляемая мощность, кВт | 12 |
| Эксплуатационные свойства | |
| Количество камер | 3 |
| Количество ТЭНов на одну камеры, шт | 8 |
| Максимальная температура шкафа, °С | 300 |
| Время разогрева шкафа до 250 °С, не более, мин | 20 |
| Комплектация | |
| Противень 650x525x30 мм – 9 шт. | |
| Рекомендованный ассортимент – противни 650x525x50 мм, 650x525x80 мм | |
| Дополнительная информация | |
| Регулируемые по высоте ножки. Предусмотрено использование стандартных гастроемкостей 1xGN-2/1 или 2xGN-1/1 | |

Логистическая информация



Упаковка:
деревянные поддон и каркас, короб из картона
ДхШхВ = 1045x1090x1870 мм

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06
Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

Киргизия (996)312-96-26-47 Казахстан (772)734-952-31 Таджикистан (992)427-82-92-69

<http://www.rada2000.nt-rt.ru> || rda@nt-rt.ru