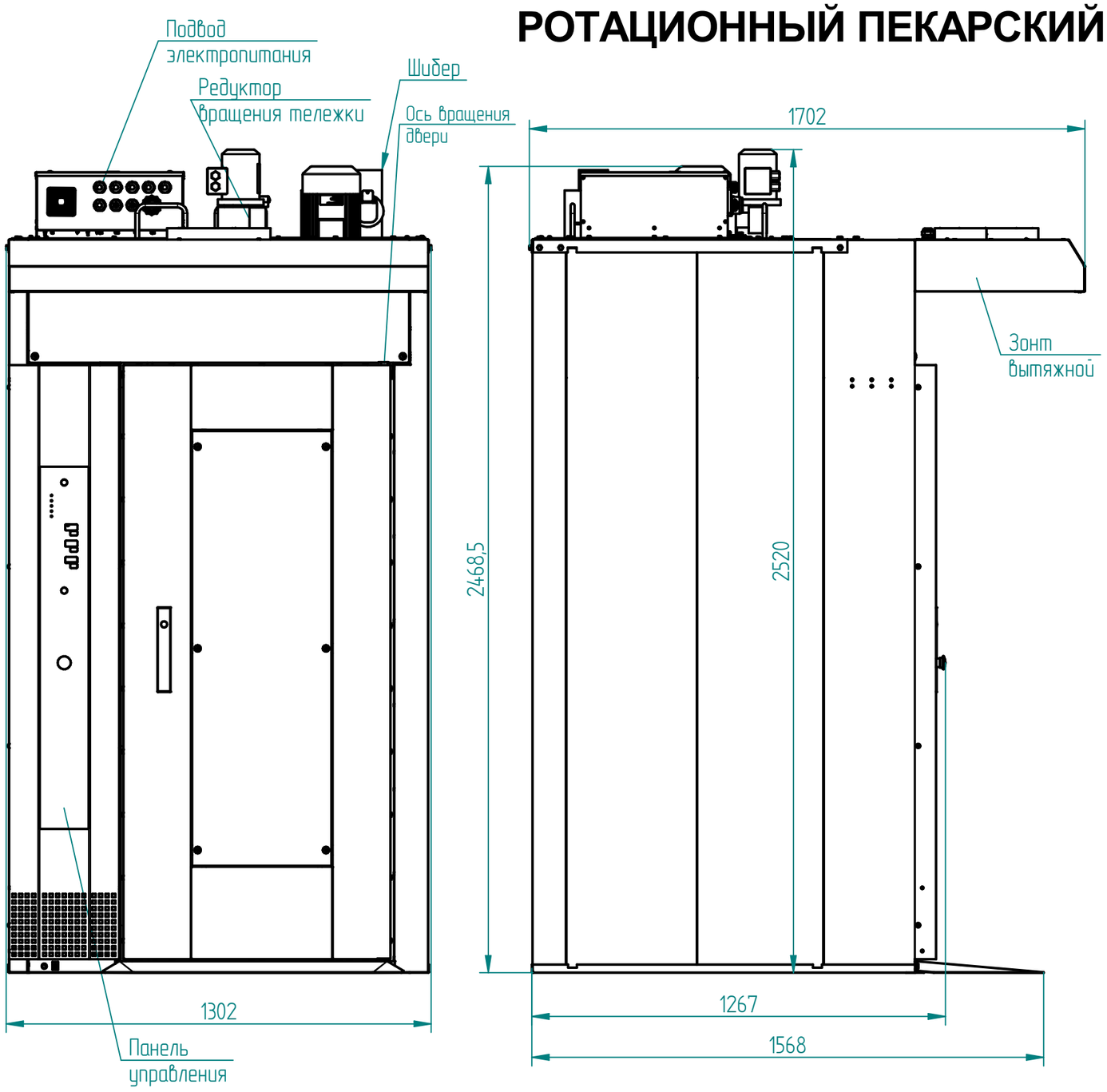
РОТАЦИОННЫЙ ПЕКАРСКИЙ ШКАФ РПШ-16-6-4



Ротационный пекарский шкаф предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно. Система пароувлажнения лоткового типа. Для установки тестовых заготовок в противнях необходимо использовать тележку-шпильку ТШГ-16-6-4 (входит в комплект поставки). Тележка-шпилька вращается на поворотной раме, что обеспечивает равномерность приготовления пищи со всех сторон. Ширина дверного проема - 710 мм, высота дверного проема - 1760 мм. В камере установлены 2 лампы для подсветки. Автоматика обеспечивает работу при следующих режимах: режим предварительного разогрева камеры, режим конвекции (сухой нагрев до 270°С), режим комбинированный (нагрев до 270°С) с впрыском пара в начале цикла приготовления, режим программирования. При открывании двери камеры включается вентилятор вытяжного зонта.

*** подвод электропитания**

п/п	Наименование параметра	Величина параметра
1	Код изделия	802458
2	Номинальная потребляемая мощность, кВт	34,91
3	Род тока	Трехфазный, переменный, с нейтралью
4	Номинальное напряжение,В	~ 400
5	Частота тока, Гц	50
6	Максимальная температура шкафа, С	270
7	Мощность ТЭНов, кВт	32,4 (10,8+21,6)
8	Габаритные размеры устанавливаемой тележки-шпильки ТШГ-16-6-4, мм	длина - 473, ширина - 650, высота - 1677
9	Количество противней 600х400 мм, устанавливаемых в тележке-шпильке ТШГ-16-6-4, шт	16
10	Мощность электродвигателя вентилятора вытяжного зонта, кВт	0,11
11	Время разогрева камеры до температуры 270°С, мин. в режиме сухого нагрева	40
12	Скорость вращения поворотной тележки, об/мин	4,3
13	Масса, кг	900