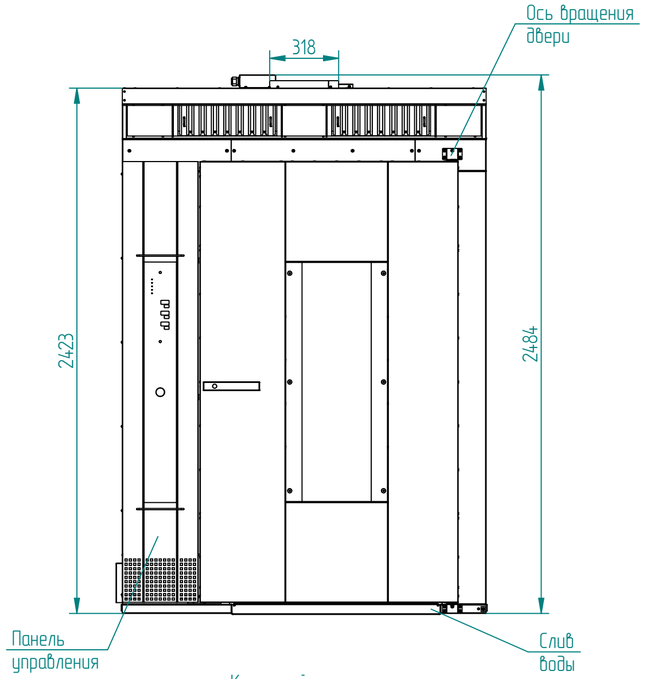
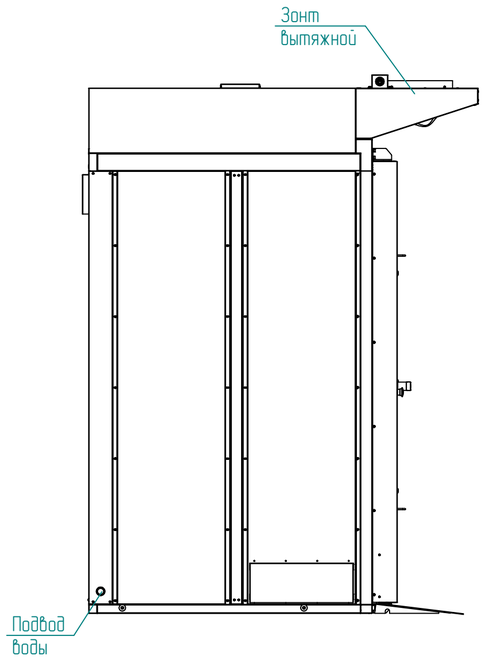
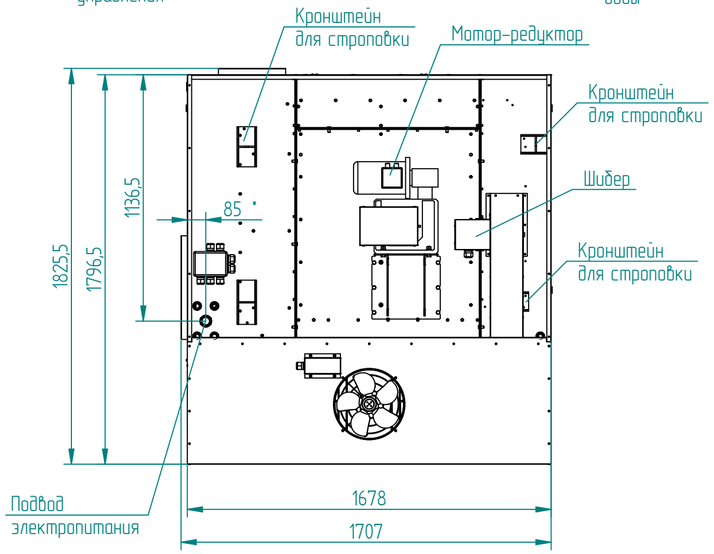
РОТАЦИОННЫЙ ПЕКАРСКИЙ ШКАФ РПШ-18-8-6МР







Ротационный пекарский шкаф предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно. Способ образования пара - распыление влаги на ТЭНы. Для установки пищи в гастроемкостях необходимо использовать тележку-шпильку ТШГ-18 (входит в комплект поставки). Тележка-шпилька вращается на поворотной раме, что обеспечивает равномерность приготовления пищи со всех сторон. Ширина дверного проема - 930 мм, высота дверного проема - 1995 мм. В камере установлены 4 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 периодическим впрыском пара, режим программирования. При открывании двери камеры включается вентилятор вытяжного зонта. Ротационный пекарский шкаф имеет модульную конструкцию, благодаря чему его легко транспортировать и монтировать на объекте.

п/п	Наименование параметра	Величина параметра
1	Код изделия	210000802457
2	Номинальная потребляемая мощность, кВт	53
3	Номинальное напряжение,В	~ 400
4	Частота тока, Гц	50
5	Мощность двигателей вентиляторов, кВт	3х0,37
6	Максимальная температура шкафа, С	270
7	Количество ТЭНов	3 ТЭНа по 5кВт, 3 блока ТЭНов по12 кВт
8	Габаритные размеры устанавливаемой тележки-шпильки ТШГ-18, мм	длина - 662, ширина - 975, высота - 1905
9	Количество противней 600х800 мм, устанавливаемых в тележке-шпильке ТШГ-18, шт	18
10	Мощность электродвигателя вентилятора вытяжного зонта, кВт	0,11
11	Время разогрева камеры до температуры 270° С, мин. в режиме сухого нагрева	20
12	Скорость вращения поворотной тележки, об/мин	3,5
13	Масса, кг	950