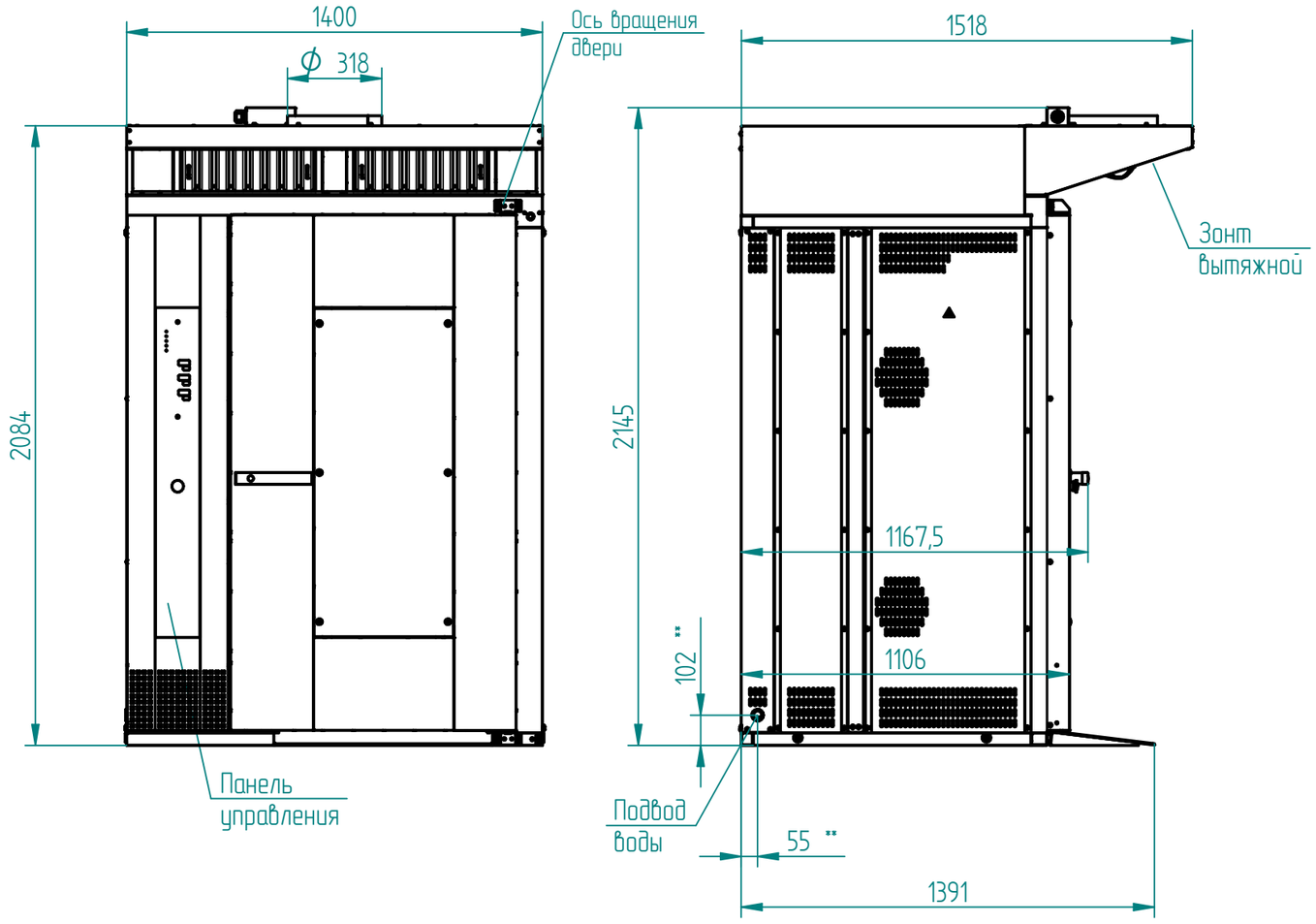
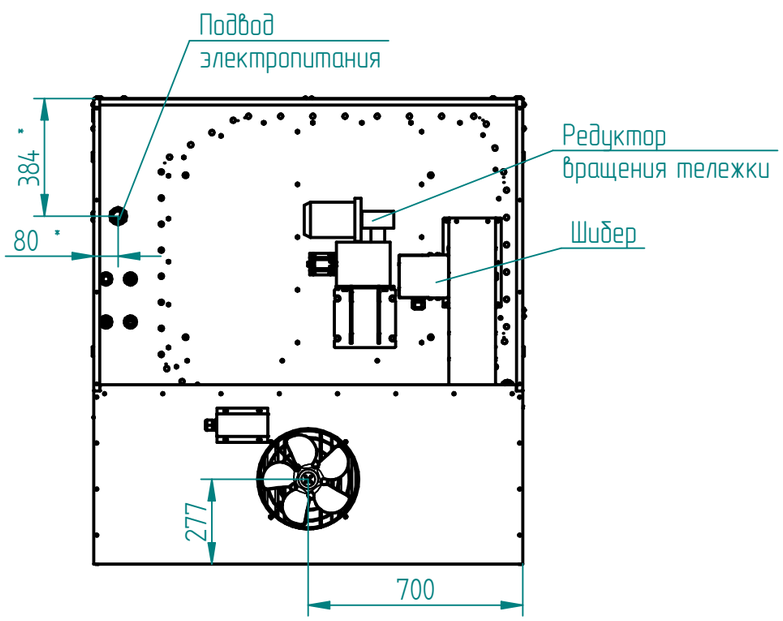
РОТАЦИОННЫЙ ПЕКАРСКИЙ ШКАФ РПШ-16-2/1М





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-16-2/1 (входит в комплект поставки). Тележка-шпилька вращается на поворотной раме, что обеспечивает равномерность приготовления пищи со всех сторон. Ширина дверного проема - 733 мм, высота дверного проема - 1695 мм. В камере установлены 3 лампы для подсветки. Автоматика обеспечивает работу при следующих режимах: режим предварительного разогрева камеры, режим конвекции (сухой нагрев до 250°С), режим комбинированный (нагрев до 250° С) с периодическим впрыском пара, режим программирования. При открывании двери камеры включается вентилятор вытяжного зонта.

*** подвод электропитания**
**** подвод воды**

п/п	Наименование параметра	Величина параметра
1	Код изделия	802453
2	Номинальная потребляемая мощность, кВт	35,12
3	Номинальное напряжение,В	~ 400
4	Частота тока, Гц	50
5	Мощность 2-х двигателей вентиляторов, кВт	2х0,37
6	Максимальная температура шкафа,°С	250
7	Количество ТЭНов	2 ТЭНа по 5кВт, 2 блока ТЭНов по12 кВт
8	Габаритные размеры устанавливаемой тележки-шпильки ТШГ-16-2/1, мм	длина - 650, ширина - 587, высота - 1605
9	Количество гастроемкостей GN-2/1 H=65 мм, устанавливаемых в тележке-шпильке ТШГ-16-2/1, шт	16
10	Мощность электродвигателя вентилятора вытяжного зонта, кВт	0,12
11	Время разогрева камеры до температуры 250° С, мин. в режиме сухого нагрева	18
12	Скорость вращения поворотной тележки, об/мин	1
13	Масса, кг	580