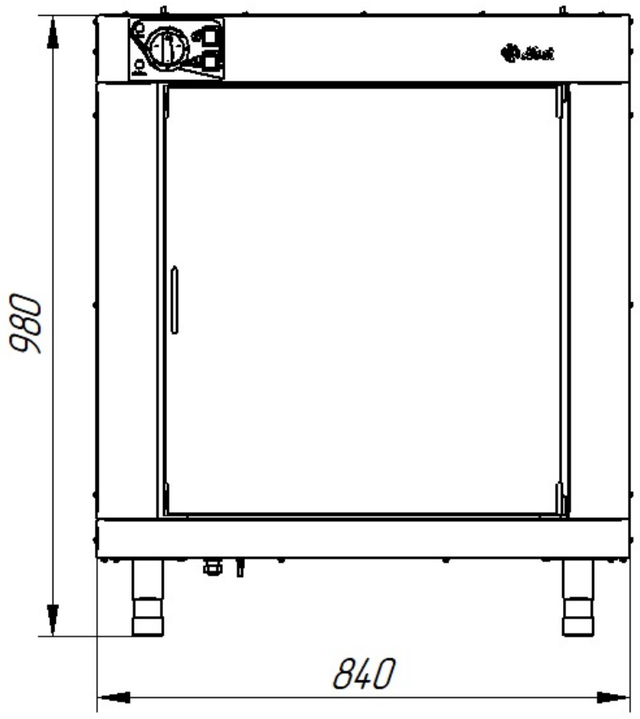
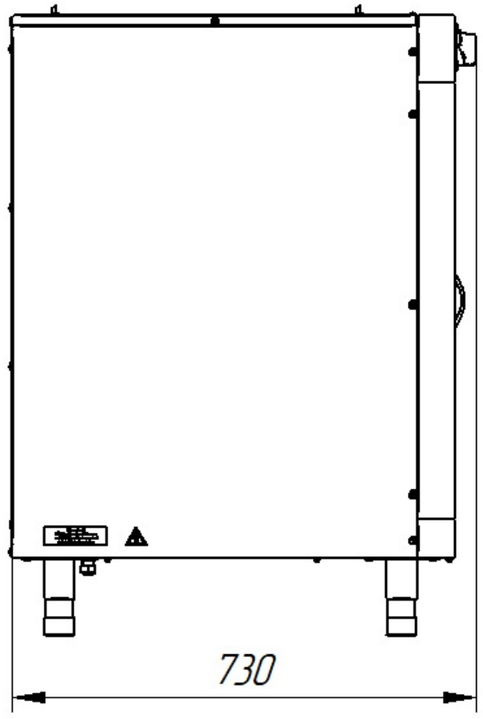
Шкаф расстоечный тепловой ШРТ 10-1/1М2





п/п	Наименование параметра	Величина
1	Код изделия	7851
2	Номинальное напряжение, В	230
3	Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,53
4	Количество ТЭН-ов, шт.	1
5	Расход электроэнергии для поддерживания температуры 40°С, кВт•ч, не более	0,6
6	Диапазон регулирования температуры воздуха в рабочей камере, °С	от 30 до 85
7	Объем воды, заливаемой в ванну, л, не более	3
8	Полезный объем камеры, м³	0,21
9	Размеры противня, мм	530х325
10	Количество устанавливаемых гастроемкостей GN 1/1 (противней), шт.	10
11	Масса, кг, не более	80

Шкаф расстоечный тепловой ШРТ-10-1/1М2 предназначен для расстойки мелкоштучных хлебобулочных и кондитерских изделий (или замороженных полуфабрикатов). Основной режим работы – расстойка продукта при температуре 45°С. Используется на предприятиях общественного питания в составе технологической линии с пароконвектоматами и конвекционными печами. Имеет 10 уровней для установки гастроемкостей GN 1/1.

Диапазон регулирования температуры воздуха в рабочей камере от +30 °С до +85 °С. Равномерное распределение тепла в камере обеспечивается за счет применения конвекции. Пароувлажнение достигается испарением влаги из ванны под воздействием температуры. Стеклянная дверка и подсветка позволяют легко контролировать процесс приготовления.