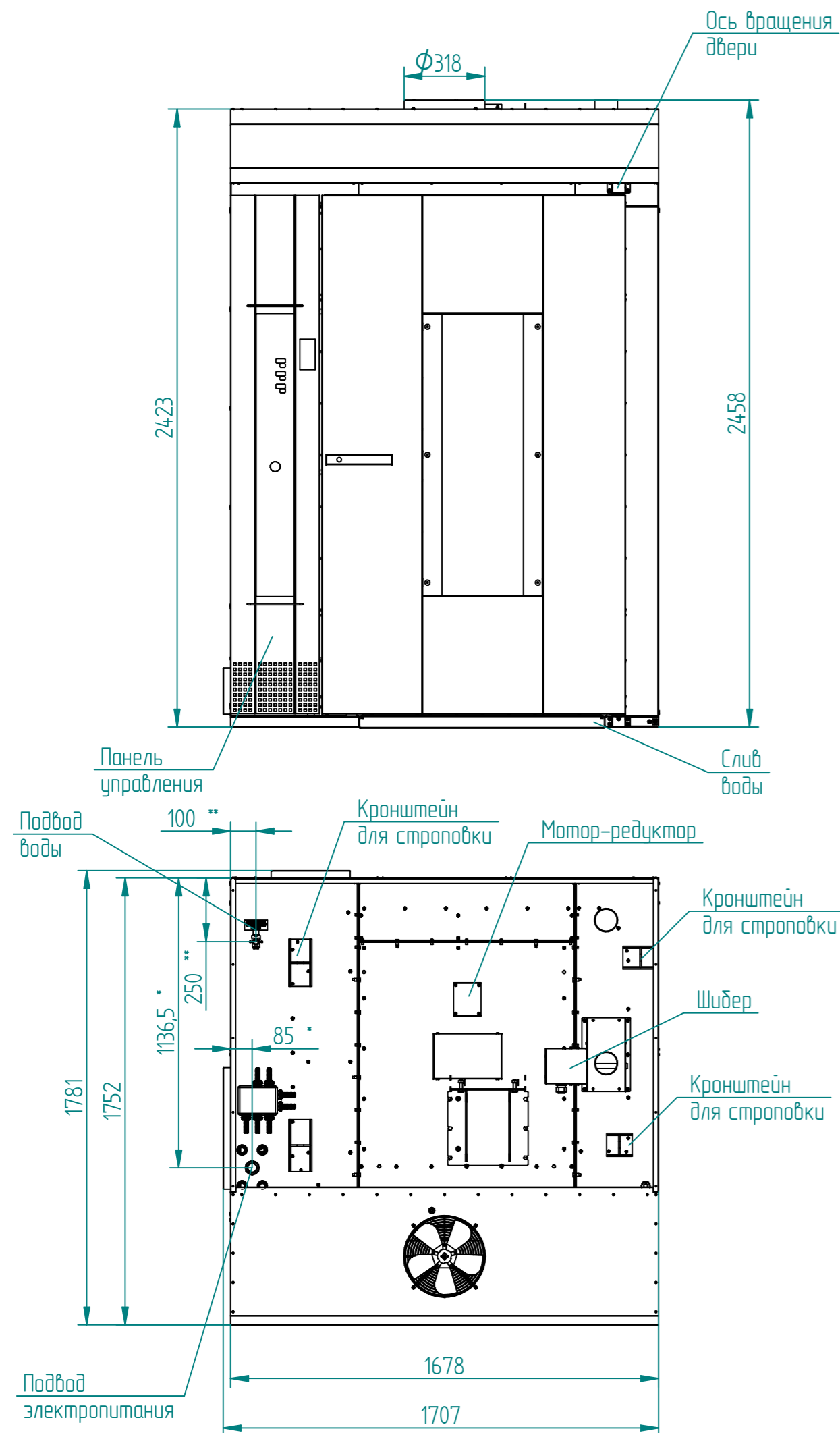


РОТАЦИОННЫЙ ПЕКАРСКИЙ ШКАФ РПШ-18-8-6ШР серия Expert



п/п	Наименование параметра	Величина параметра
1	Код изделия	21000006779
2	Номинальная потребляемая мощность, кВт	53
3	Номинальное напряжение, В	~ 400
4	Частота тока, Гц	50
5	Мощность двигателей вентиляторов, кВт	3x0,37
6	Максимальная температура шкафа, °С	270
7	Количество ТЭНов	3 ТЭНа по 5кВт, 3 блока ТЭНов по 12 кВт
8	Габаритные размеры устанавливаемой тележки-шпильки ТШГ-18, мм	длина - 662, ширина - 975, высота - 1905
9	Количество противней 600x800 мм, устанавливаемых в тележке-шпильке ТШГ-18, шт	18
10	Мощность электродвигателя вентилятора вытяжного зонта, кВт	0,12
11	Время разогрева камеры до температуры 270° С, мин. в режиме сухого нагрева	20
12	Скорость вращения поворотной тележки, об/мин	3,7
13	Масса, кг	1067

Ротационный пекарский шкаф предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно. Для установки пищи в gastronorm-емкостях 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 впрыском пара, режим программирования. Увлажнение рабочей камеры происходит следующим образом: вода подается в нагретые лотки с арматурой и, испаряясь, насыщает рабочую камеру паром. При открывании двери камеры включается вентилятор вытяжного зонта. Ротационный пекарский шкаф имеет модульную конструкцию, благодаря чему его легко транспортировать и монтировать на объекте. Предусмотрена регулировка скорости вращения вентиляторов нагрева камеры (5 скоростей).

* подвод электропитания
** подвод воды

По вопросам продаж и поддержки обращайтесь:

Архангельск (8182)63-90-72	Казань (843)206-01-48	Новокузнецк (3843)20-46-81	Смоленск (4812)29-41-54
Астана +7(7172)727-132	Калининград (4012)72-03-81	Новосибирск (383)227-86-73	Сочи (862)225-72-31
Астрахань (8512)99-46-04	Калуга (4842)92-23-67	Омск (3812)21-46-40	Ставрополь (8652)20-65-13
Барнаул (3852)73-04-60	Кемерово (3842)65-04-62	Орел (4862)44-53-42	Сургут (3462)77-98-35
Белгород (4722)40-23-64	Киров (8332)68-02-04	Оренбург (3532)37-68-04	Тверь (4822)63-31-35
Брянск (4832)59-03-52	Краснодар (861)203-40-90	Пенза (8412)22-31-16	Томск (3822)98-41-53
Владивосток (423)249-28-31	Красноярск (391)204-63-61	Пермь (342)205-81-47	Тула (4872)74-02-29
Волгоград (844)278-03-48	Курск (4712)77-13-04	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тюмень (3452)66-21-18
Вологда (8172)26-41-59	Липецк (4742)52-20-81	Рязань (4912)46-61-64	Ульяновск (8422)24-23-59
Воронеж (473)204-51-73	Магнитогорск (3519)55-03-13	Самара (846)206-03-16	Уфа (347)229-48-12
Екатеринбург (343)384-55-89	Москва (495)268-04-70	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Хабаровск (4212)92-98-04
Иваново (4932)77-34-06	Мурманск (8152)59-64-93	Саратов (845)249-38-78	Челябинск (351)202-03-61
Ижевск (3412)26-03-58	Набережные Челны (8552)20-53-41	Севастополь (8692)22-31-93	Череповец (8202)49-02-64
Иркутск (395) 279-98-46	Нижний Новгород (831)429-08-12	Симферополь (3652)67-13-56	Ярославль (4852)69-52-93

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

Эл. почта: atz@nt-rt.ru || Сайт: <http://abat.nt-rt.ru/>