

## Шкаф сушильный ШС-32-1-02

Шкаф сушильный ШС-32-1-02 позволяет в промышленных объемах сушить травы, зелень, фрукты, овощи, ягоды, орехи, грибы, макаронные изделия, а также готовить пастилу, йогурт, вяленое мясо и рыбу, основы для сыроедческих пицц, тортов, пирогов и другие сыроедческие блюда (фруктовые чипсы, хлебцы, козинаки, конфеты, печенье и пирожные) на предприятиях общественного питания и торговли, а также на фермах и сельскохозяйственных предприятиях.



### Технические параметры:

Мощность, кВт	3,03
Мощность ТЭН-ов, кВт	2,8
Напряжение, В	230
Диапазон регулирования температуры в камере, °С	+30...+85
Полезный объем, м³	0,29
Мах вместимость продуктов, кг	60
Кол-во уровней, шт	32
Тип емкости	EN 1/1, GN 1/1-20
Мах нагрузка на емкость, кг	2
Облицовка	нерж. сталь
Габаритные размеры, мм	435x920x1426
Масса, кг	60
Комплектация	32 x решетки EN 1/1, 1 x емкость для сбора воды
Артикул	71000000377

## Шкаф сушильный ШС-32-1-02

Электромеханическая панель управления позволяет:

- задавать температуру в камере от **+30 до +85°C**
- устанавливать продолжительность сушки/приготовления до **24 часов**

### ОСОБЕННОСТИ

- **4 вентилятора**, расположенных на задней стенке обеспечивают **горизонтальный обдув продуктов** - поток воздуха движется от задней стенки по направлению к двери, равномерно прогревая продукт, тем самым обеспечивая **быструю и равномерную сушку/приготовление продуктов**, при этом **не смешивая запахи продуктов на разных уровнях**
- универсальные направляющие для установки емкостей стандартных типоразмеров **EN 1/1, GN 1/1-20**
- **дверь с термостойким обзорным окном**
- вентиляционные отверстия на двери
- предусмотрены **колеса для удобства перемещения**, два из которых со стопорами
- корпус выполнен **полностью из нержавеющей стали**

**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](mailto:atz@nt-rt.ru) || Сайт: <https://abat.nt-rt.ru/>**