

РОТАЦИОННЫЕ ПЕКАРСКИЕ ШКАФЫ

РПШ-16-2/1М, РПШ-18-8-6МР

Новый лаконичный дизайн. Легкость и удобство в управлении.



После завершения процесса приготовления поворотная рама автоматически устанавливается в положение для выкатывания тележки-шпильки



Регулировка скорости вращения вентиляторов в камере



В камере установлены 3 лампы для подсветки



Увеличенное стекло двери позволяет следить за процессом приготовления даже в полностью загруженной камере



РЕЖИМЫ

- РЕЖИМ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО РАЗОГРЕВА КАМЕРЫ
- РЕЖИМ КОНВЕКЦИИ (СУХОЙ НАГРЕВ) ДО +270°C
- КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ (НАГРЕВ С ПЕРИОДИЧЕСКИМ ВПРЫСКОМ ПАРА) ДО +270°C
- ПРОГРАММИРУЕМЫЙ РЕЖИМ



РОТАЦИОННЫЕ ПЕКАРСКИЕ ШКАФЫ

РПШ-16-2/1М, РПШ-18-8-6МР

ОСОБЕННОСТИ

- инжекционный тип парообразования
- возможность программирования до 110 программ (до 4-ех этапов в каждой)
- регулировка скорости вращения вентиляторов в камере
- возможность обновления прошивки контроллера через USB-разъем
- совершенная аэродинамика обеспечивает равномерную температуру по всей рабочей камере и совместно с вращением тележки позволяет достичь равномерной окраски выпечки на всех уровнях тележки-шпильки
- при открывании двери вытяжной зонт и освещение камеры включаются автоматически, также работа вытяжного зонта и освещения рабочей камеры возможна и при закрытой двери



РПШ-16-2/1М
РПШ-18-8-6МР

В комплект поставки РПШ-16-2/1М может входить:

- тележка-шпилька ТШГ-16-2/1 на 16 уровней габаритности GN 2/1 (код комплектации 210000802453)
- универсальная тележка-шпилька ТШГ-16-01 на 16 уровней габаритности GN 2/1 или противней 600x400 мм (код комплектации 210000807412)

В комплект поставки РПШ-18-8-6МР входит тележка-шпилька ТШГ-18 на 18 противней 800x600 мм.

Ротационный пекарский шкаф РПШ-18-8-6МР имеет **модульную конструкцию** и поставляется в **разобранном виде**, что обеспечивает его удобную транспортировку и монтаж.

РОТАЦИОННЫЕ ПЕКАРСКИЕ ШКАФЫ

ШРТ-18, ШРТ-16П, ШРТ-16



ШРТ-18

ШРТ-16П

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ШРТ

- выдвижной порог с регулировкой длины с 338 до 460 мм
- увеличенное жаропрочное смотровое стекло
- внутренняя подсветка камеры

ПРЕИМУЩЕСТВА ШРТ-16П и ШРТ-18

- пароувлажнение за счет испарения влаги из ванны посредством ее нагрева дополнительным ТЭН-ом
- автоматический долив воды в ванну
- вентилятор, вынесенный из зоны нагрева, обеспечивает равномерную циркуляцию горячего воздуха в камере
- в основании рабочей камеры предусмотрен слив для удаления излишков влаги
- для удобства обслуживания шкафа подвод электропитания и подвод воды расположены на крыше изделия

ОСОБЕННОСТИ ШРТ-16

- основной режим работы - расстойка продукта при температуре от +30 до +60°C
- два жаропрочных смотровых стекла

ОСОБЕННОСТИ ШРТ-16П

- 4 режима работы: расстойка, нагрев, разморозка, программы
- возможность записи до 110 программ расстойки, до 3-ех этапов в каждой программе

ОСОБЕННОСТИ ШРТ-18

- исполнение в двух вариантах:

	Код изделия	Габариты брутто, ДхШхВ, мм	Вес брутто, кг	Тип упаковки
Шкаф расстоечный ШРТ-18 в собранном виде	807849	1140x1240x233	297	деревянный ящик
Шкаф расстоечный ШРТ-18 в разобранном виде (упаковка состоит из 2-ух частей)	807850	2200x1110x490 2200x1080x410	221 99	деревянный ящик деревянный ящик

РОТАЦИОННЫЕ ПЕКАРСКИЕ ШКАФЫ

ШРТ-18, ШРТ-16П, ШРТ-16



ШРТ-16

Параметры	РПШ-16-2/1М	РПШ-18-8-6МР
Код изделия	802453/7412	802457
Номинальная потребляемая мощность, кВт	35,12	52,973
Номинальная потребляемая мощность электродвигателей вентиляторов, кВт	0,74(2x0,37)	1,1(3x0,37)
Номинальная потребляемая мощность электродвигателя вытяжки, кВт	0,12	0,12
Номинальное напряжение, В	400	400
Время разогрева печи в режиме сухого нагрева, мин, не более	18	20
Расход воды при работе в комбинированном режиме, л/час	6	9
Частота вращения электродвигателей вентилятора, об/мин	1400	1400
Частота вращения поворотной рамы, об/мин	1	3,7
Количество устанавливаемых тележек типа ТШГ, шт.	для 802453-1(ТШГ-16-2/1) для 7412-1(ТШГ-16-01)	1(ТШГ-18)
Габаритные размеры, мм	1520x1400x2145	1707x1826x2484
Масса, кг	580	950

Параметры	ШРТ-16	ШРТ-16П	ШРТ-18
Код изделия	807859	807860	26897
Номинальная потребляемая мощность, кВт	3,3	3,3	4,91
Номинальное напряжение, В	230	230	230
Количество ТЭН-ов, шт.	2	2	4
Диапазон регулирования температуры в камере, °С	30-85	25-85	25-85
Время разогрева шкафа до рабочей температур (+60°С), мин	12	12	15
Объем воды, заливаемой воды в ванну, дм ³	2,6	2,6	3,6
Размер противня, мм	325x265	600x400	600x400
Уровень влажности в камере, %	50-90	0-98	50-90
Полезный объем камеры, м ³	0,94	0,94	1,35
Количество устанавливаемых тележек ТШГ, шт.	1(ТШГ-16-01 или ТШГ-16-2/1)	1(ТШГ-16-01 или ТШГ-16-2/1)	1(ТШГ-11-8-6 или ТШГ-14-8-6 или ТШГ-18-8-6)
Внутренние размеры камеры, мм	650x700x1630	650x700x1630	740x940x1940
Габаритные размеры, мм	920x900(1110)x1835	918x897(1113)x1830	995x1107(1320)x2130
Масса, кг	170	180	208

ТЕЛЕЖКИ-ШПИЛЬКИ ДЛЯ РОТАЦИОННЫХ ПЕКАРСКИХ ШКАФОВ

ТШГ-11-8-6, ТШГ-14-8-6, ТШГ-16-01, ТШГ-16-2/1, ТШГ-16-6-4, ТШГ-18-8-6



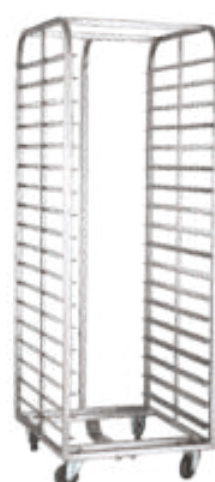
ТШГ-11-8-6



ТШГ-16-01



ТШГ-16-2/1
ТШГ-16-6-4

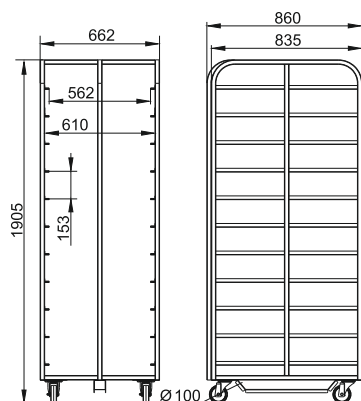


ТШГ-18-8-6

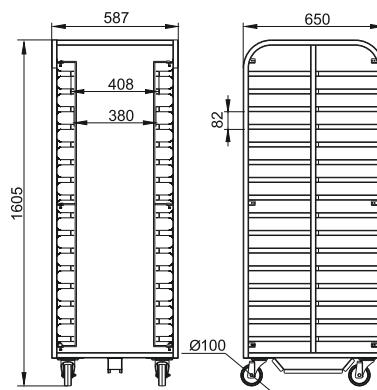
Тележки-шпильки ТШГ являются вспомогательным оборудованием для предприятий общественного питания и используются для транспортировки противней и гастроемкостей. Тележки-шпильки выполнены из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304.

Параметры	ТШГ-11-8-6	ТШГ-14-8-6	ТШГ-16-01	ТШГ-16-2/1	ТШГ-16-6-4	ТШГ-18-8-6
Код изделия	804265	804266	804261	804260	804267	804264
Количество уровней, шт.	11	14	16	16	16	18
Количество гастроемкостей / противней, устанавливаемых на 1 уровень, шт.	1 (600x800 мм) или 2 (600x400 мм)	1(600x800 мм) или 2(600x400 мм)	1(600x400 мм или GN 2/1) или 2(GN 1/1)	1(GN 2/1) или 2(GN 1/1)	1(600x800 мм)	1(600x800 мм) или 2(600x400 мм)
Расстояние между уровнями, мм	153	118	82	82	90	90
Грузоподъемность, кг	300	300	200	200	200	300
Габаритные размеры, мм	662x835x1905	662x835x1905	650x587x1605	650x587x1605	650x462x1677	662x835x1905
Масса, кг	33	35	35	24	29	36

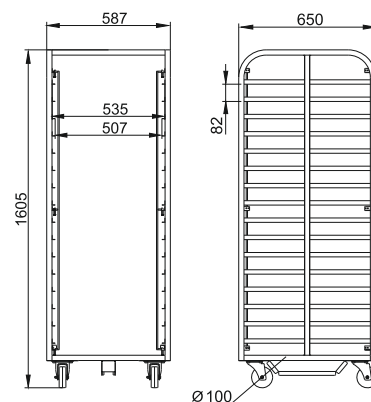
ТШГ-11-8-6



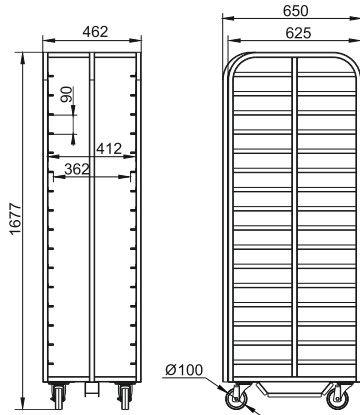
ТШГ-16-01



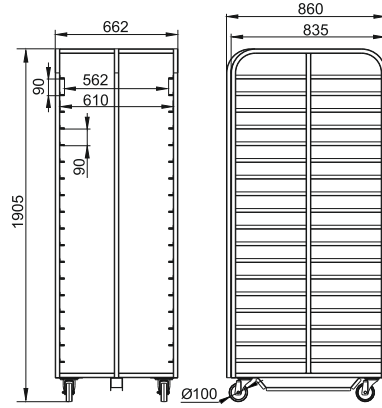
ТШГ-16-2/1



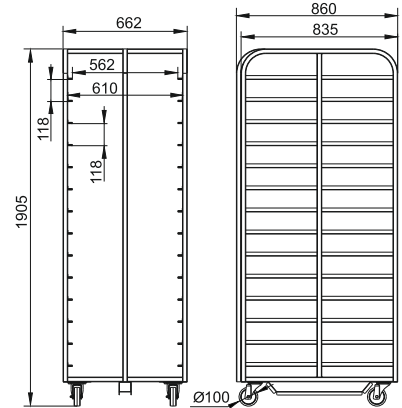
ТШГ-16-6-4



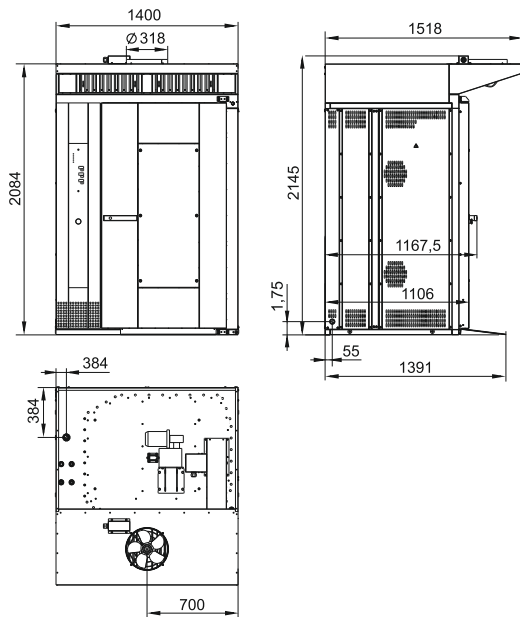
ТШГ-18-8-6



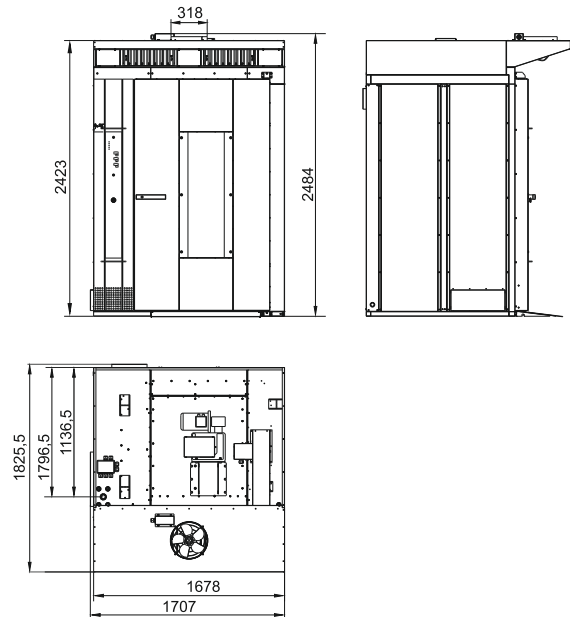
ТШГ-14-8-6



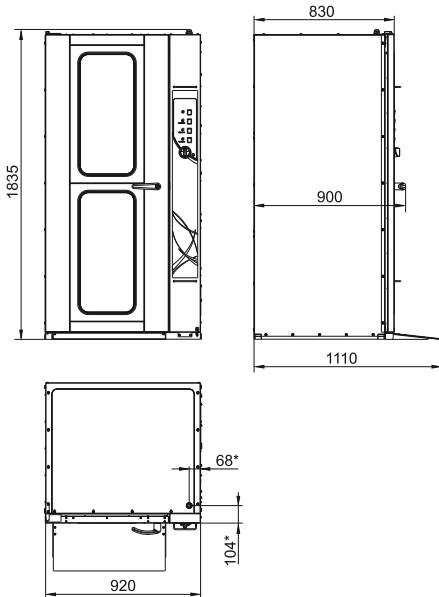
РПШ-16-2/1М



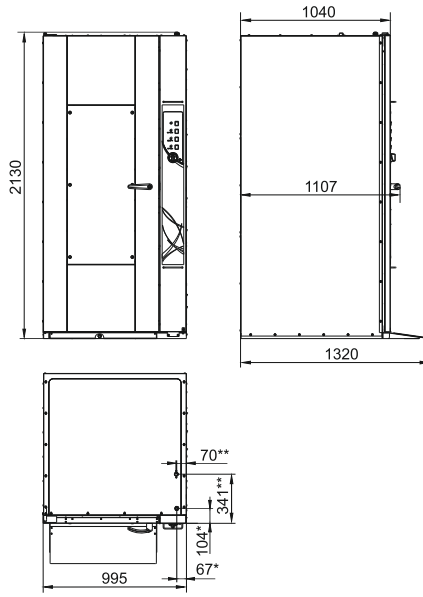
РПШ-18-8-6МР



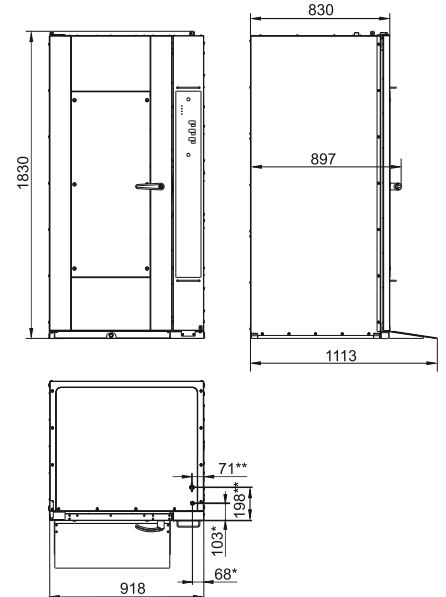
ШРТ-16



ШРТ-18



ШРТ-16П



ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

ПЭП-1, ПЭП-2, ПЭП-4, ПЭП-4х2, ПЭП-6, ПЭП-6-01, ПЭП-6х2

Печи электрические для пиццы предназначены для выпечки пиццы и хлебобулочных изделий, требующих высокой температуры приготовления. Дно камер состоит из жаропрочных кордиевых плит. Конструкция печей позволяет устанавливать их друг на друга в 2-3 яруса на стол или подставку.

По своему качеству печи подобного типа уступают только традиционным дровяным печам и отлично подходят для тех заведений общественного питания, владельцы которых хотят приготовить пиццу с аутентичным вкусом, но при этом не желают тратить деньги и время на покупку и уход за дровяной печью.



ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

ПЭП-1, ПЭП-2, ПЭП-4, ПЭП-4x2, ПЭП-6, ПЭП-6-01, ПЭП-6x2



ПЭП-1



ПЭП-2



ПЭП-4



ПЭП-4x2

ОСОБЕННОСТИ

- очистка пиролизом при температуре +450°C;
- облицовка из нержавеющей стали AISI 304;
- боковые и задняя стенки окрашены полимерной порошковой краской под «шагрень»;
- внутренняя часть дверок и рамки камер выполнены из эмалированного металла;
- жарочный шкаф из оцинкованного листа толщиной 1,5 мм.



Параметры	ПЭП-1	ПЭП-2	ПЭП-4	ПЭП-4x2
Код изделия	801136	801122	801124	801123
Номинал. потребляемая мощность, кВт	2,64	4,84	6,24	12,48
Номинальное напряжение, В	230	230	400	400
Время разогрева камеры до 300°C, мин	25	30	35	35
Количество камер	1	1	1	2
Площадь пода одной секции, м ²	0,133	0,26	0,49	0,49
Толщина пода, мм	15	15	20	20
Диапазон регулирования температуры в камере, °C	20-450	20-450	20-450	20-450
Внутренние размеры камеры, мм	370x401x148 [125]	516x546x148 [125]	700x700x179[151]	700x700x179[151]
Количество ТЭН-ов	2	6	6	12
Материал ТЭН-ов	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Габаритные размеры, мм	650(669)x480(615) x310(335)	820(833)x635(784) x350(375)	1000(1014)x846(939) x350(375)	1000(1014)x846(939) x638(663)
Масса, кг	36	55	94	158

ПЕЧИ ДЛЯ ПИЦЦЫ

ПЭП-1, ПЭП-2, ПЭП-4, ПЭП-4х2, ПЭП-6, ПЭП-6-01, ПЭП-6х2



ПЭП-6 (без крыши)



ПЭП-6-01 (с крышей)



ПЭП-6х2



Варианты установки печей типа ПЭП-6 в 1-4 яруса:

4 яруса	3 яруса	2 яруса	1 ярус
1 Подставка ПП-6-01 (низкая)	Подставка ПП-6	Подставка ПП-6	Подставка ПП-6
2 Печь ПЭП-6 (без крыши)	Печь ПЭП-6 (без крыши)	Печь ПЭП-6 (без крыши)	Печь ПЭП-6-01 (с крышей)
3 Печь ПЭП-6 (без крыши)	Печь ПЭП-6 (без крыши)	Печь ПЭП-6-01 (с крышей)	
4 Печь ПЭП-6 (без крыши)	Печь ПЭП-6-01 (с крышей)		
5 Печь ПЭП-6-01 (с крышей)			

Параметры	ПЭП-6 (без крыши)	ПЭП-6-01	ПЭП-6х2
Код изделия	2337	8354	801138
Номинал. потребляемая мощность, кВт	9,68	9,68	19,36
Номинальное напряжение, В	400	400	400
Время разогрева камеры до 300°C, мин	40	40	40
Количество камер	1	1	2
Площадь пода одной секции, м ²	0,73	0,73	0,73
Толщина пода, мм	20	20	20
Диапазон регулирования температуры в камере, °C	20-450	20-450	20-450
Внутренние размеры камеры, мм	1050x780x176(153)	1050x780x176(153)	1050x780x176(153)
Количество ТЭН-ов	12	12	24
Материал ТЭН-ов	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Габаритные размеры, мм	1300(1364)x1021(1119) x327	1304(1366)x1023(1119) x364	1304(1366)x1023(1119) x1304
Масса, кг	120	134	253

ПОДСТАВКИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ ДЛЯ ПИЦЦЫ

ПП-2, ПП-, ПП-6, ПП-6-01



ПП-2



ПП-4



ПП-6



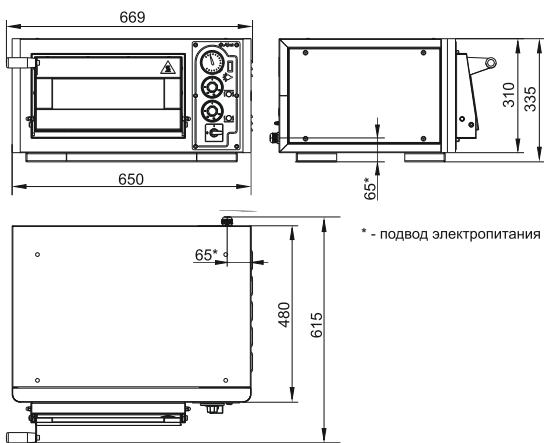
ПП-6-01

Параметры	ПП-2	ПП-4	ПП-6	ПП-6-01
Код изделия	1475	1459	2355	2354
Устанавливаемая печь для пиццы	ПЭП-2	ПЭП-4	ПЭП-6 в 1-3 яруса	ПЭП-6 в 4 яруса
Максимальная общая нагрузка на подставку, кг	270	270	300	500
Максимальная нагрузка на столешницу, кг	270	270	-	-
Максимальная нагрузка на нижнюю полку, кг	140	140	-	-
Габаритные размеры, мм	820x615x855	1000x765x855	1304x984x656,5	1305x984x353,5
Масса, кг	35	43	30	28

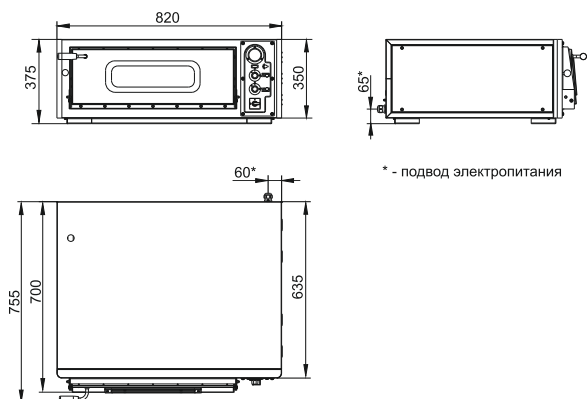
Пицца прекрасно зарекомендовала себя в качестве закуски.
Пицца разнообразна, красиво оформлена и является украшением любого стола.



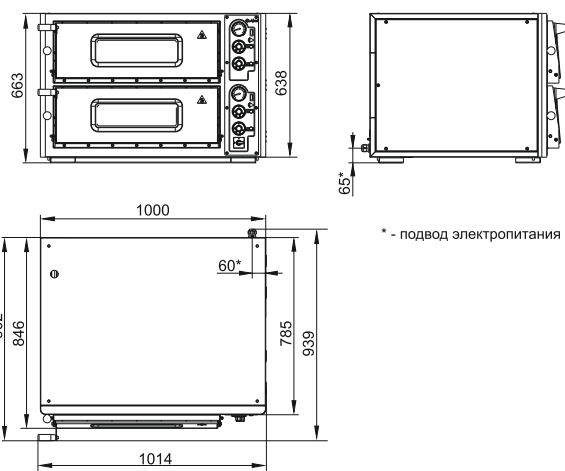
ПЭП-1



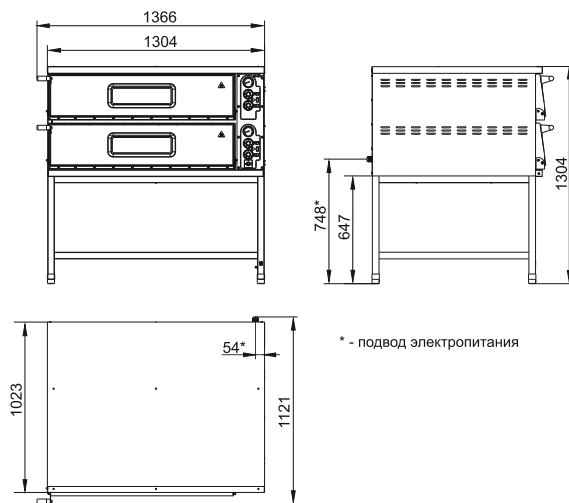
ПЭП-2



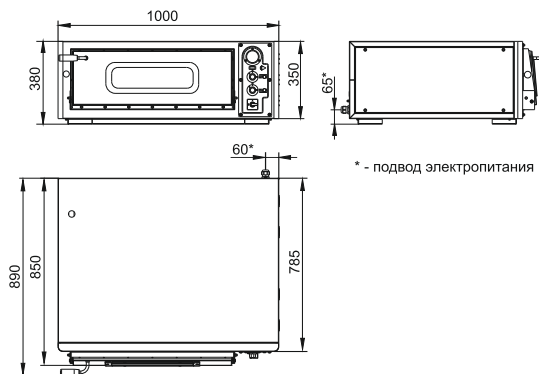
ПЭП-4x2



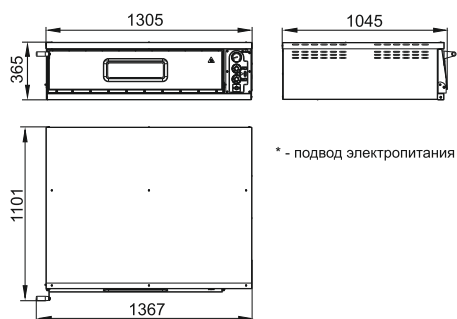
ПЭП-6x2



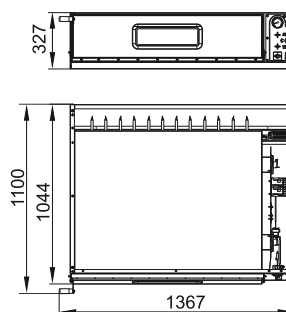
ПЭП-4



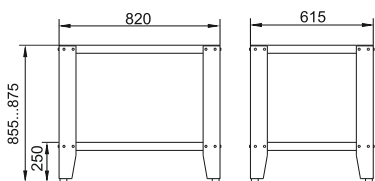
ПЭП-6



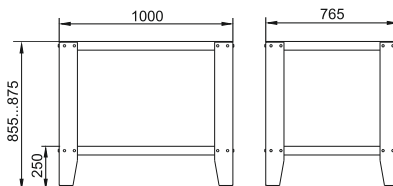
ПЭП-6-01



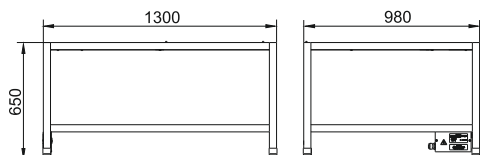
ПП-2



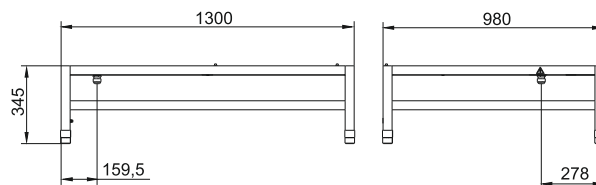
ПП-4



ПП-6



ПП-6-01



ШКАФЫ ЖАРОЧНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

ШЖЭ-1, ШЖЭ-1-Э, ШЖЭ-1-01, ШЖЭ-1-К-2/1

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ШКАФОВ ЖАРОЧНЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ

- лицевая панель и дверцы выполнены из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304
- подставка, боковые и задние стенки выполнены из окрашенного металла
- регулируемые по высоте ножки



ШЖЭ-1



ШЖЭ-1-Э



ШЖЭ-1-01



ШЖЭ-1-К-2/1

Жарочные шкафы односекционные предназначены для жарки полуфабрикатов из рыбы, мяса и овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий.

Параметры	ШЖЭ-1	ШЖЭ-1-Э	ШЖЭ-1-01	ШЖЭ-1-К-2/1
Код изделия	175	161	298	158
Номинальная потребляемая мощность, кВт	4,8	4,8	4,8	4,8
Номинальное напряжение, В	230	230	230	230
Количество камер	1	1	1	1
Конвекция	-	-	-	+
Парувлажнение	-	-	-	+
Время разогрева жарочного шкафа до +240°C, мин	30	30	30	20
Диапазон регулирования температуры, °C	+20...+270	+20...+270	+20...+270	+20...+270
Температура срабатывания термовыключателя, °C	+320	+320	+320	+320
Внутренние размеры камеры, мм	538x535x290	538x535x290	538x535x290	538x715x290
Материал изготовления камеры, противней, решетки	углеродистая сталь	эмалированная сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Количество уровней в камере	4	4	4	4
Комплектация камеры противнями	3x530x470	3x530x470	2x530x470	2xGN1/1-65
Комплектация камеры решетками	-	-	530x470	530x650
Габаритные размеры, мм	840x900x1080	840x900x1080	840x900x1080	840x930x1080
Масса, кг, не более	90	90	90	90

ШКАФЫ ЖАРОЧНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

ШЖЭ-2, ШЖЭ-2-Э, ШЖЭ-2-01, ШЖЭ-2-К-2/1

ОСОБЕННОСТИ ШЖЭ-1-К-2/1, ШЖЭ-2-К-2/1, ШЖЭ-3-К-2/1

- возможность принудительной конвекции и пароувлажнения
- все элементы конструкции, в том числе и сама рабочая камера, изготовлены из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304



ШЖЭ-2



ШЖЭ-2-Э



ШЖЭ-2-01



ШЖЭ-2-К-2/1

Жарочные шкафы двухсекционные предназначены для жарки полуфабрикатов из рыбы, мяса и овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий.

Параметры	ШЖЭ-2	ШЖЭ-2-Э	ШЖЭ-2-01	ШЖЭ-2-К-2/1
Код изделия	167	162	299	159
Номинальная потребляемая мощность, кВт	9,6	9,6	9,6	11,9
Номинальное напряжение, В	400	400	400	400
Количество камер	2	2	2	2
Конвекция	-	-	-	+
Пароувлажнение	-	-	-	+
Время разогрева жарочного шкафа до +240°C, мин	30	30	30	20
Диапазон регулирования температуры, °C	+20...+270	+20...+270	+20...+270	+20...+270
Температура срабатывания термовыключателя, °C	+320	+320	+320	+320
Внутренние размеры камеры, мм	538x535x290	538x535x290	538x535x290	538x715x290
Материал изготовления камеры, противней, решетки	углеродистая сталь	эмалированная сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Количество уровней в камере	4	4	4	4
Комплектация камеры противнями	3x530x470	3x530x470	2x530x470	2xGN1/1-65
Комплектация камеры решетками	-	-	530x470	530x650
Габаритные размеры, мм	840x900x1510	840x900x1510	840x930x1510	840x930x1510
Масса, кг, не более	150	150	150	150

ШКАФЫ ЖАРОЧНЫЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

ШЖЭ-3, ШЖЭ-3-Э, ШЖЭ-3-01, ШЖЭ-3-К-2/1



ШЖЭ-3



ШЖЭ-3-Э



ШЖЭ-3-01



ШЖЭ-3-К-2/1

Жарочные шкафы трехсекционные предназначены для жарки полуфабрикатов из рыбы, мяса и овощей и выпечки мелкоштучных кулинарных изделий.



Параметры	ШЖЭ-3	ШЖЭ-3-Э	ШЖЭ-3-01	ШЖЭ-3-К-2/1
Код изделия	109	1615	300	160
Номинальная потребляемая мощность, кВт	14,4	14,4	14,4	4,8
Номинальное напряжение, В	400	400	400	230
Количество камер	3	3	3	3
Конвекция	-	-	-	+
Пароувлажнение	-	-	-	+
Время разогрева жарочного шкафа до +240°C, мин	30	30	30	20
Диапазон регулирования температуры, °C	+20...+270	+20...+270	+20...+270	+20...+270
Температура срабатывания термовыключателя, °C	+320	+320	+320	+320
Внутренние размеры камеры, мм	538x535x290	538x535x290	538x535x290	538x715x290
Материал изготовления камеры, противней, решетки	углеродистая сталь	эмалированная сталь	нержавеющая сталь	нержавеющая сталь
Количество уровней в камере	4	4	4	2
Комплектация камеры противнями	3x530x470	3x530x470	2x530x470	2xGN1/1-65
Комплектация камеры решетками	-	-	530x470	530x650
Габаритные размеры, мм	840x900x1500	840x900x1500	840x930x1500	840x930x1500
Масса, кг, не более	190	190	190	190

ШКАФЫ ЖАРОЧНЫЕ ГАЗОВЫЕ

ШЖГ-1, ШЖГ-2-Э, ШЖГ-3



ШЖГ-1



ШЖГ-2



ШЖГ-3

ОБЩИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ ШКАФОВ ЖАРОЧНЫХ ГАЗОВЫХ

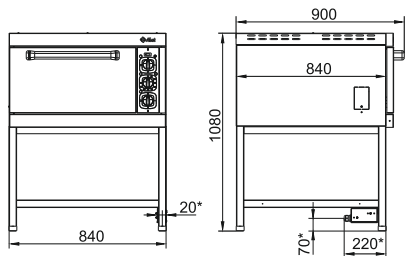
- возможность использования как природного, так и сжиженного газа
- лицевая часть шкафа выполнена полностью из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304
- подставка, крышка, боковые и задняя стенки выполнены из окрашенного металла
- регулируемые по высоте ножки

Шкафы жарочные газовые предназначены для жарки полуфабрикатов из мяса, рыбы, овощей, выпечки мелкоштучных мучных изделий и запекания творожных блюд на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологических линий.

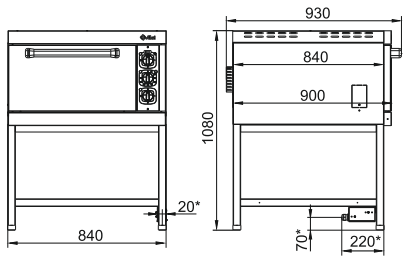


Параметры	ШЖГ-1	ШЖГ-2	ШЖЭ-3-01
Код изделия	802004	802021	802024
Полная максимальная мощность, кВт	5,5	11,0	16,5
Количество горелок, шт.	1	2	3
Расход газа			
- природный, м/ч	0,582	1,164	1,746
- сжиженный, кг/ч	0,434	0,868	1,302
Давление газа, Па			
- природного	1961	1961	1961
- сжиженного	2942	2942	2942
Материал изготовления камеры, противней	эмалированная сталь	эмалированная сталь	эмалированная сталь
Количество уровней в камере	4	4	4
Комплектация камеры противнями	3x530x470	3x530x470	3x530x470
Диапазон регулирования температуры жарочного шкафа, °С	+100...+280	+100...+280	+100...+280
Габаритные размеры, мм	840x935x1065	840x935x1500	840x935x1500
Масса, кг	90	150	205

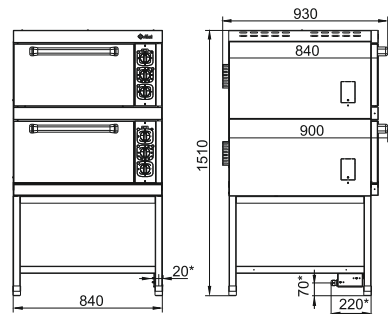
ШЖЭ-1, ШЖЭ-1-3, ШЖЭ-1-01



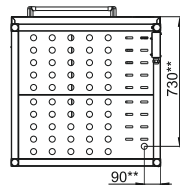
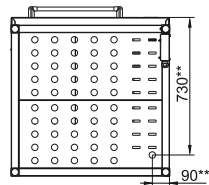
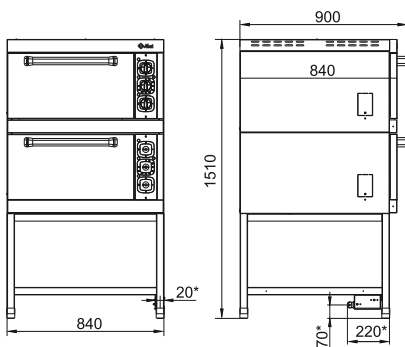
ШЖЭ-1-К-2/1



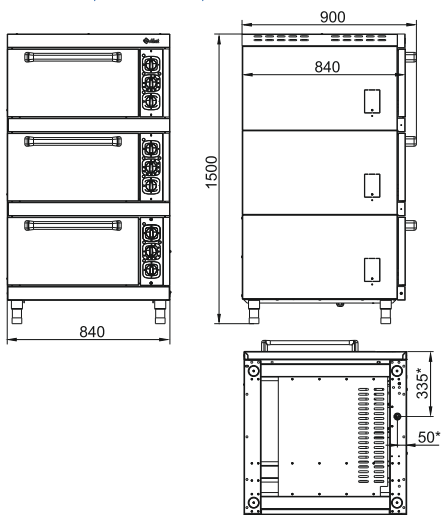
ШЖЭ-2-К-2/1



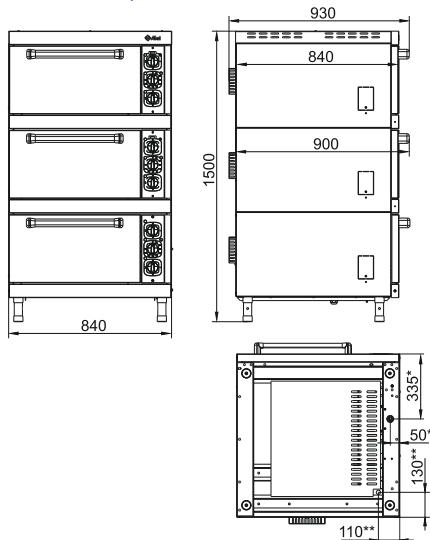
ШЖЭ-2, ШЖЭ-2-3, ШЖЭ-2-01



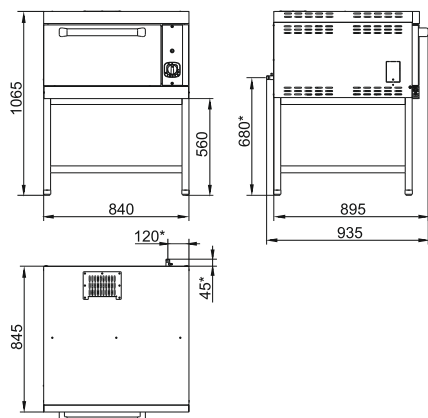
ШЖЭ-3, ШЖЭ-3-3, ШЖЭ-3-01



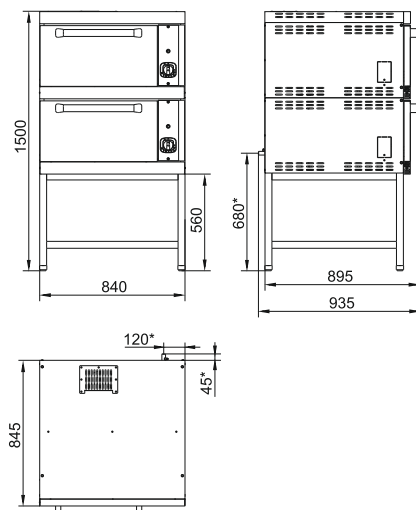
ШЖЭ-3-К-2/1



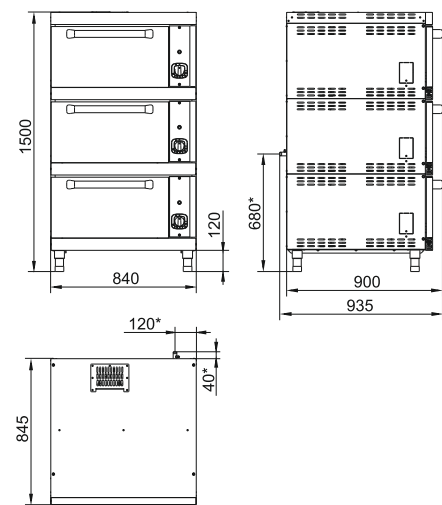
ШЖГ-1



ШЖГ-2



ШЖГ-3



ПОДОВЫЕ ПЕКАРСКИЕ ШКАФЫ

ЭШ-2К, ЭШ-3К, ЭШ-4К

ОСОБЕННОСТИ ПОДОВЫХ ПЕКАРСКИХ ШКАФОВ

- раздельная регулировка мощности верхних и нижних ТЭНов
- аварийный термовыключатель от перегрева свыше +320°С;
- установлен на крашеную подставку
- боковые и задние стенки выполнены из окрашенного металла
- регулируемые по высоте ножки
- возможна установка вместо подставки на шкаф расстоечный ШРТ-4ЭШ или ШРТ-6ЭШ*
- возможность комбинаций секции шкафов пекарских ЭШ с секциями печей для пиццы ПЭП-6-01

* кроме ЭШ-4К



ЭШ-2К



ЭШ-2К+ПЭП-6-01



ЭШ-3К



ЭШ-4К



Параметры	ЭШ-2К	ЭШ-3К	ЭШ-4К
Код изделия	180	177	178
Номинальная потребляемая мощность, кВт	10,4	15,6	20,8
Номинальное напряжение, В	400	400	3,5
Количество камер	2	3	4
Площадь пода, м ²	1,46	2,2	2,925
Диапазон регулирования температуры, °С	20-270	20-270	20-270
Время разогрева камеры до 240 °С, мин	40	40	40
Внутренние размеры камеры, мм	1000x800x180	1000x800x180	1000x800x180
Вместимость каждой камеры	24 хлебные формы №7	24 хлебные формы №7	24 хлебные формы №7
Габаритные размеры, мм	1300x1080x1330	1300x1080x1660	1300x1080x1680
Масса, кг	260	410	510

ШКАФЫ РАССТОЕЧНЫЕ ДЛЯ ПОДОВЫХ ПЕКАРСКИХ ШКАФОВ

ШРТ-4ЭШ, ШРТ-6ЭШ



ШРТ-4ЭШ



ШРТ-4ЭШ+ЭШ-3К



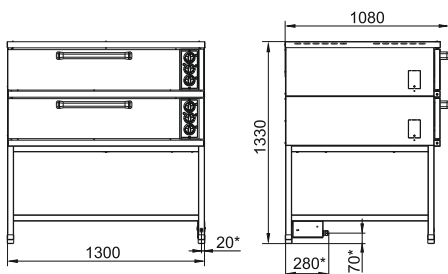
ШРТ-6ЭШ на подставке



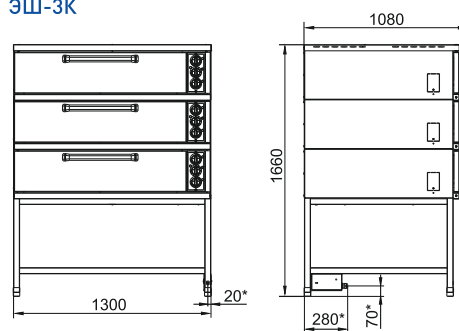
ШРТ-6ЭШ+ЭШ-2К

Параметры	ШРТ-4ЭШ	ШРТ-4ЭШ (с крышкой)	ШРТ-6ЭШ	ШРТ-6ЭШ (с подставкой и крышкой)
Код изделия	216	1216	830	1830
Номинальная потребляемая мощность, кВт	1,30	1,30	1,7	1,7
Номинальное напряжение, В	230	230	230	230
Количество ТЭН-ов, шт.	1	1	4	4
Диапазон регул-ия температуры в камере, °С	30-85	30-85	30-85	30-85
Время разогрева шкафа до рабочей температур (60°C), мин	20	20	20	20
Объем воды, заливаемой воды в ванну, дм ³	1	1	1	1
Количество ванн	2	2	2	2
Уровень влажности в камере, %	50-95	50-95	50-95	50-95
Полезный объем камеры, м ³	0,427	0,427	0,94	0,94
Количество устанавливаемых хлебных форм №7	48 (16x3)	48 (16x3)	72 (24x3)	72 (24x3)
Количество устанавливаемых гостроемкостей GN 1/1, шт.	4	4	6	6
Габаритные размеры, мм	1300x1022x650	1300x1022x650	1300x1022x650	1300x1022x1330
Масса, кг	99	115	120	166
Устанавливаемое изделие	ЭШ-2К ЭШ-3К	самостоятельное изделие	ЭШ-2К ШРТ 6-ЭШ-01	самостоятельное изделие

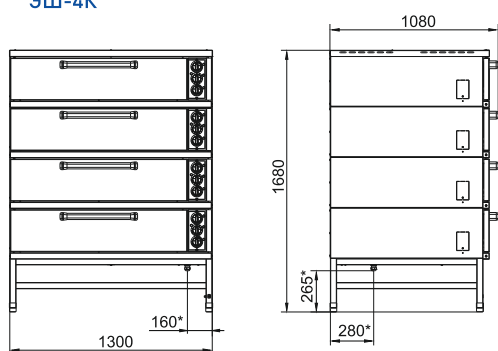
ЭШ-2К



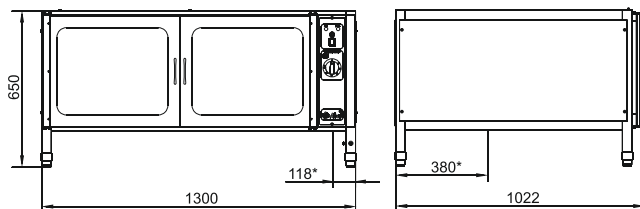
ЭШ-3К



ЭШ-4К



ШРТ-4ЭШ



ШРТ-6ЭШ

