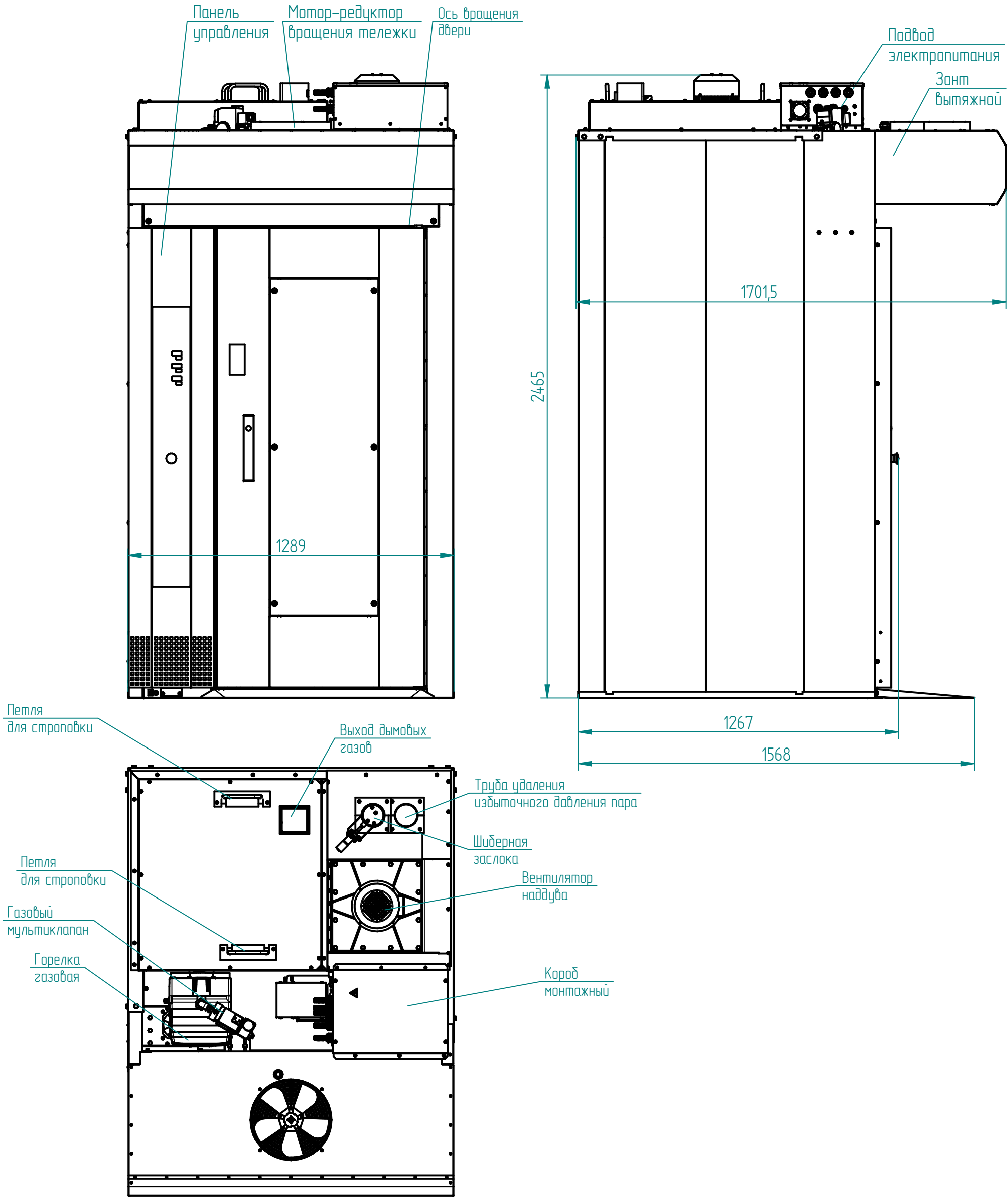


РОТАЦИОННЫЙ ПЕКАРСКИЙ ШКАФ РПШ-16-6-4 Г



Ротационный пекарский шкаф предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно. Система пароувлажнения лоткового типа. Для установки тестовых заготовок в противнях необходимо использовать тележку-шпильку ТШГ-16-6-4 (входит в комплект поставки). Тележка-шпилька вращается на поворотной раме, что обеспечивает равномерность приготовления пищи со всех сторон. Ширина дверного проема - 710 мм, высота дверного проема - 1760 мм. В камере установлены 2 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 в начале цикла приготовления, режим программирования. При открывании двери камеры включается вентилятор вытяжного зонта.

* подвод электропитания

п/п	Наименование параметра	Величина параметра
1	Код изделия	21000011595
2	Номинальная потребляемая электрическая мощность, кВт	2,69
3	Род тока	Трехфазный, переменный, с нейтралью
4	Номинальное напряжение,В	~ 400
5	Частота тока, Гц	50
6	Максимальная температура шкафа, С	270
7	Номинальная потребляемая электрическая мощность газовой горелки, кВт	0,18
8	Номинальная тепловая мощность газовой горелки, кВт	56,3
9	Количество противней 600х400 мм, устанавливаемых в тележке-шпильке ТШГ-16-6-4, шт	16
10	Мощность электродвигателя вентилятора вытяжного зонта, кВт	0,12
11	Время разогрева камеры до температуры 270°С, мин. в режиме сухого нагрева	40
12	Скорость вращения поворотной тележки, об/мин	4,3
13	Габаритные размеры устанавливаемой тележки-шпильки ТШГ-16-6-4, мм	длина - 473, ширина - 650, высота - 1677
14	Масса, кг	910