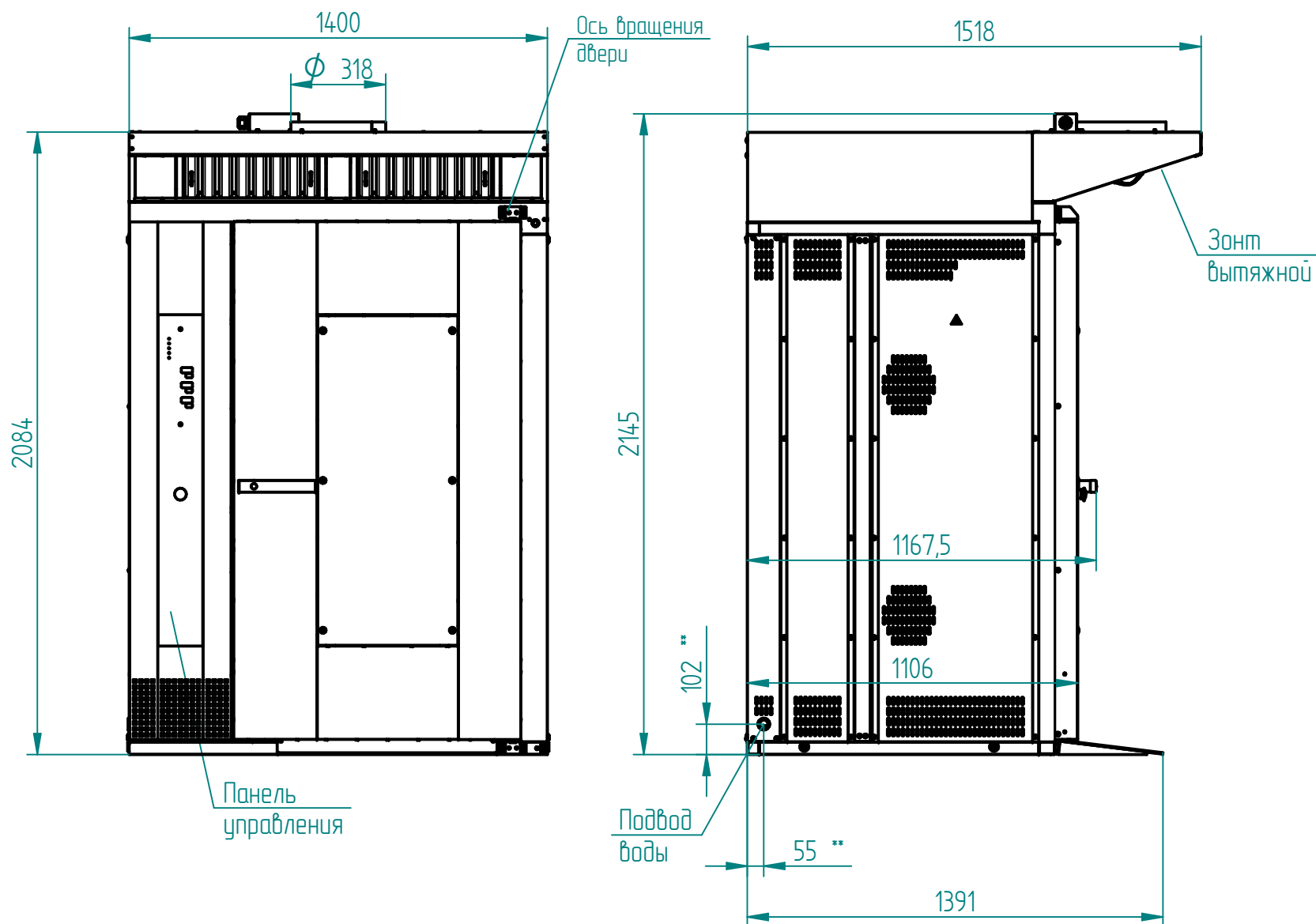


РОТАЦИОННЫЙ ПЕКАРСКИЙ ШКАФ РПШ-16-2/1М



Ротационный пекарный шкаф РПШ-16-2/1М предназначен для выпекания различных блюд методом вращающейся тележки. Шкаф имеет возможность работы по отдельности или комбинированно. Вращающаяся тележка предотвращает распыление влаги на нагревательные элементы в газостроениях. В шкаф РПШ-16-2/1 (входит в комплект поставки) входит вращающаяся тележка с диаметром 733 мм, высота двери 2084 мм, установлены 3 лампы. Шкаф работает при следующих режимах: разогрева камеры, режим комбинированного нагрева с впрыском пара, режим заморозки. Камера включается в работу при следующем режиме работы: разогрева камеры, режим комбинированного нагрева с впрыском пара, режим заморозки.

* подвод электропитания
** подвод воды

| п/п | Наименование параметра |
|-----|--|
| 1 | Код изделия |
| 2 | Номинальная потребляемая мощность, кВт |
| 3 | Номинальное напряжение, В |
| 4 | Частота тока, Гц |
| 5 | Мощность 2-х двигателей, кВт |
| 6 | Максимальная температура, °С |
| 7 | Количество ТЭНов |
| 8 | Габаритные размеры установки, мм (тележки-шпильки ТШГ-16-2/1М) |
| 9 | Количество газостроений устанавливаемых в тележку, шт |
| 10 | Мощность электродвигателя вытяжного зонта, кВт |
| 11 | Время разогрева камеры до заданной температуры, мин. в режиме сухого нагрева |
| 12 | Скорость вращения поворота, обороты/мин |
| 13 | Масса, кг |