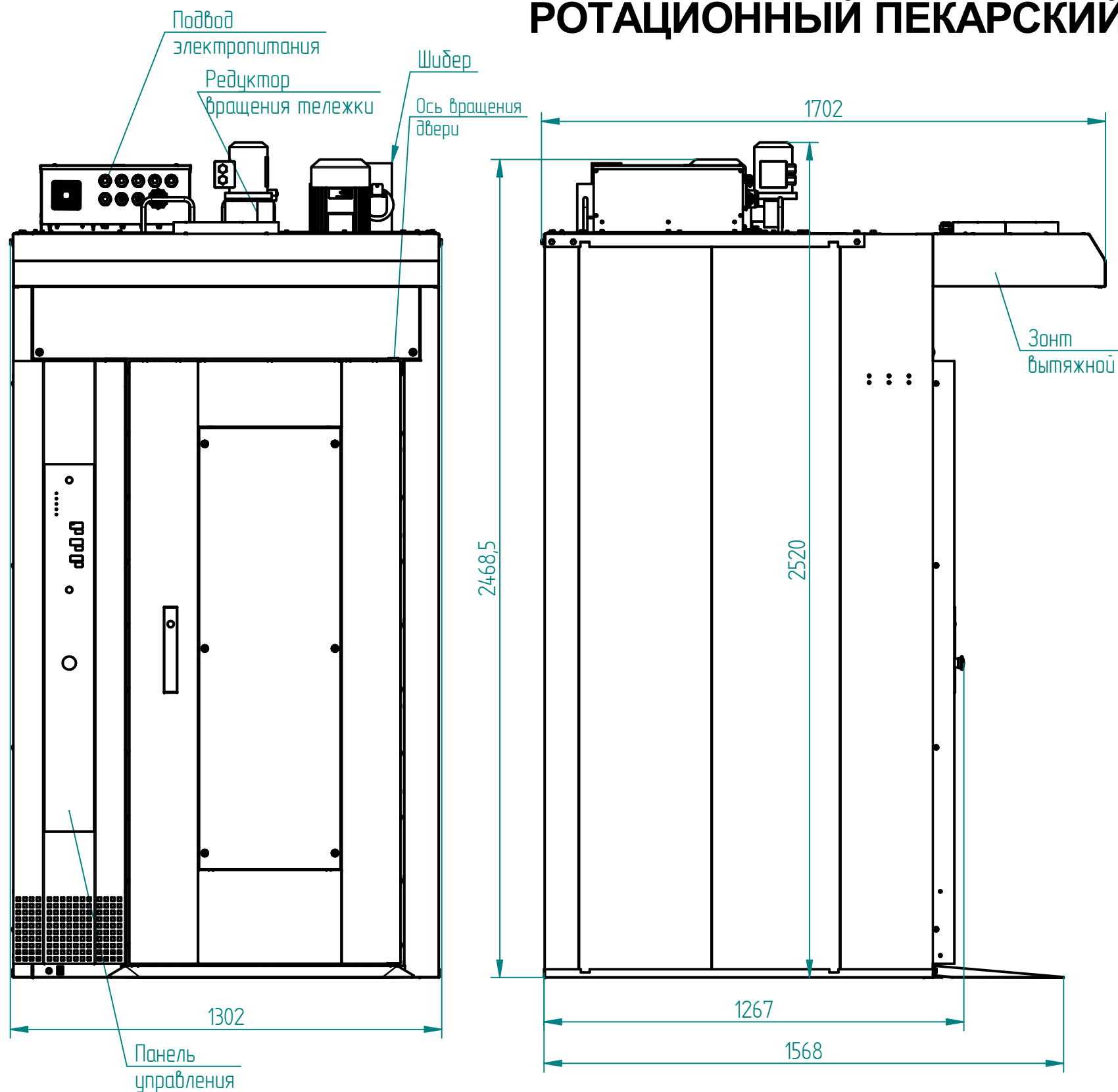


РОТАЦИОННЫЙ ПЕКАРСКИЙ ШКАФ РПС-16-6-4



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°C), режим комбинированный (нагрев до 270°C) 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 | 802458 |
| 2 | Номинальная потребляемая мощность, кВт | 34,91 |
| 3 | Род тока | Трехфазный, переменный, с нейтралью |
| 4 | Номинальное напряжение, В | ~ 400 |
| 5 | Частота тока, Гц | 50 |
| 6 | Максимальная температура шкафа, С | 270 |
| 7 | Мощность ТЭНов, кВт | 32,4 (10,8+21,6) |
| 8 | Габаритные размеры устанавливаемой тележки-шпильки ТШГ-16-6-4, мм | длина - 473, ширина - 650, высота - 1677 |
| 9 | Количество противней 600x400 мм, устанавливаемых в тележке-шпильке ТШГ-16-6-4, шт | 16 |
| 10 | Мощность электродвигателя вентилятора вытяжного зонта, кВт | 0,11 |
| 11 | Время разогрева камеры до температуры 270°C, мин. в режиме сухого нагрева | 40 |
| 12 | Скорость вращения поворотной тележки, об/мин | 4,3 |
| 13 | Масса, кг | 900 |