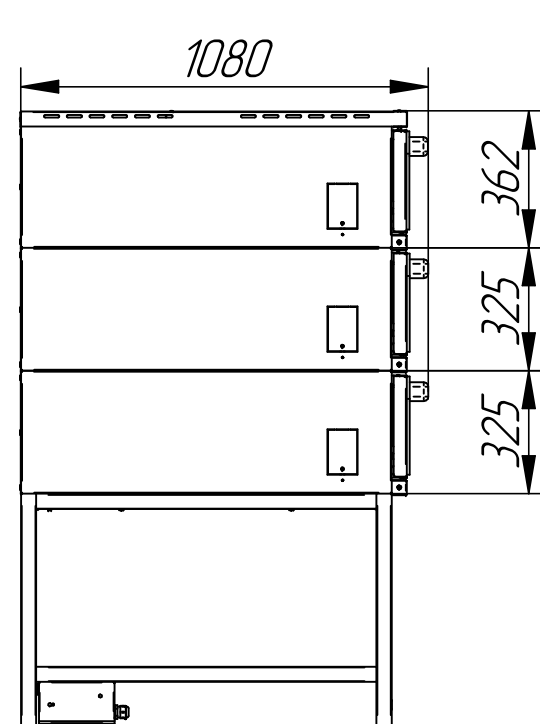


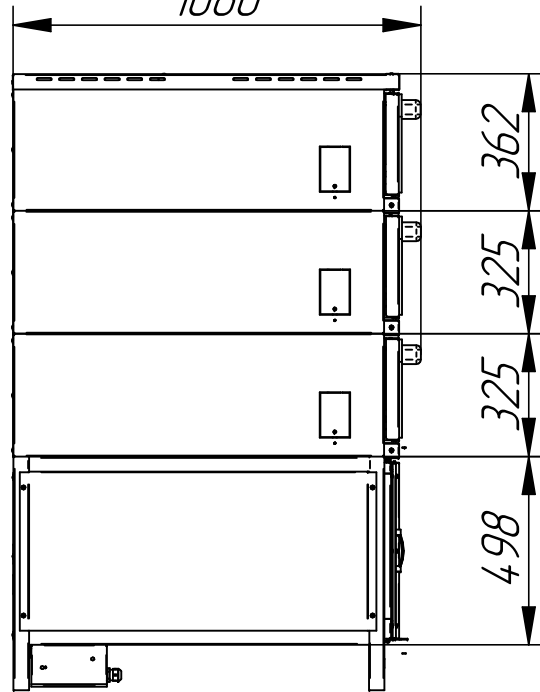
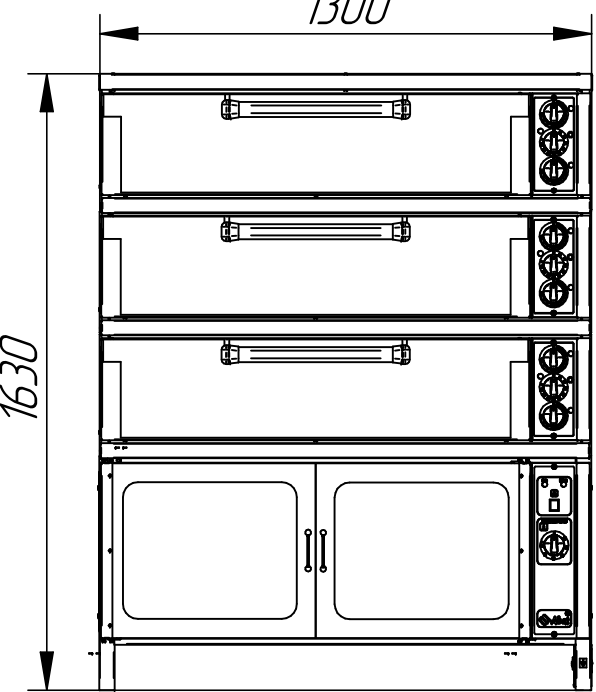
ЭШ-ЗК



Шкаф электропекарный трехсекционный ЭШ-ЗК предназначен для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий. Каждая секция вмещает 24 хлебные формы №7. Имеет отдельную регулировку мощности верхних и нижних ТЭНов. Рабочий диапазон температуры 20 -270° С, установленный аварийный термовыключатель предохраняет шкаф от перегрева свыше 320° С. Шкаф установлен на крашенную подставку, боковые и задние стенки выполнены из окрашенного металла. Дополнительно, вместо подставки имеется возможность установить шкафрасстоечный ШРТ-4ЭШ.

Шкаф расстоечный ШРТ 4-ЭШ предназначен для расстойки хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания. Имеет четыре полки размером 500x720 мм. Распределение тепла в камере происходит за счет естественного движения тепловых потоков воздуха (пара) снизу вверх. Парувлажнение достигается испарением влаги из ванночки под действием температуры. Стеклопанельная дверь и подсветка камеры позволяют легко контролировать процесс расстойки.

ЭШ-ЗК установленный на ШРТ 4-ЭШ



п/п	Наименование параметра	Величина параметра	
		ЭШ-ЗК	ШРТ 4-ЭШ
1	Код изделия	71..177	71..216
2	Номинальная потребляемая мощность, кВт	15,6	1,3
3	Номинальное напряжение, В	400	230
4	Частота тока, Гц	50	50
5	Максимальная температура шкафа, С	270	85
6	Время разогрева шкафа до (*) С, мин	(240*),40	(60*),20
7	Масса, кг	314	115