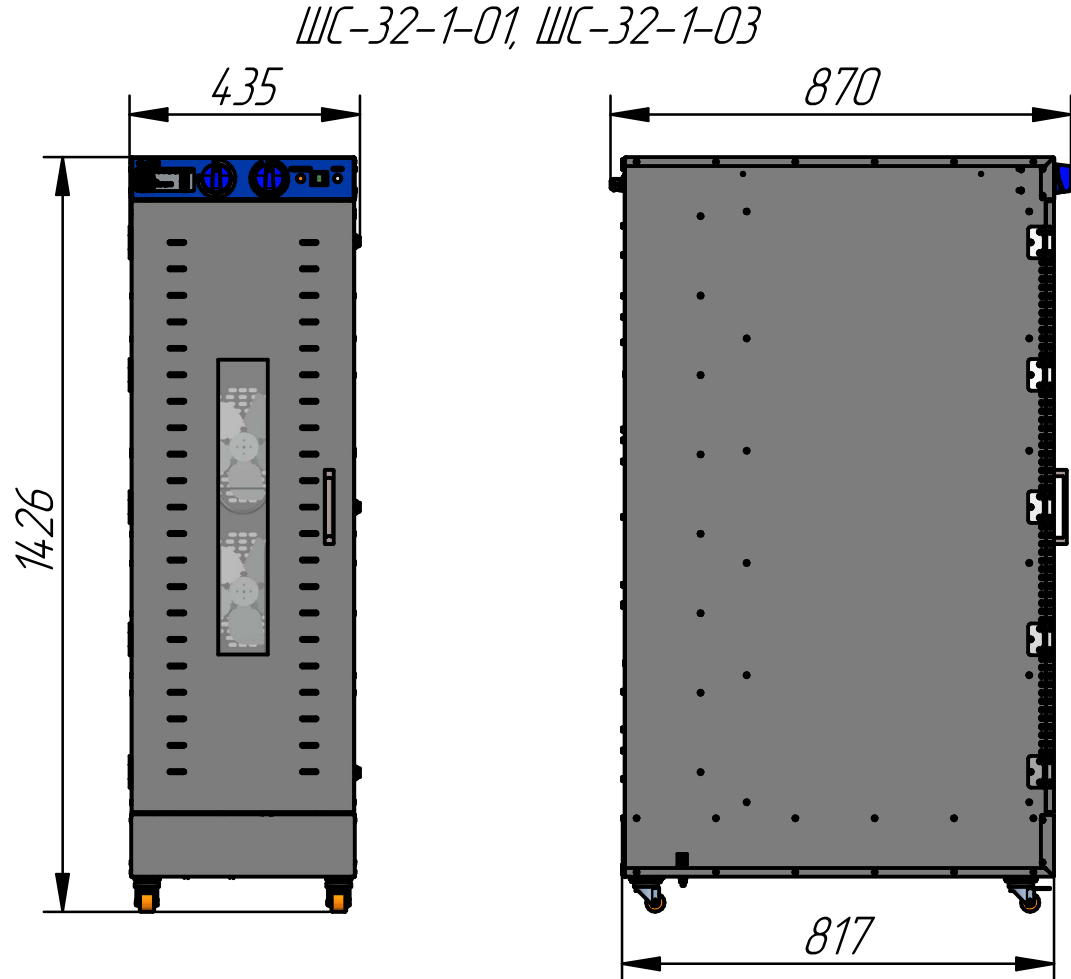
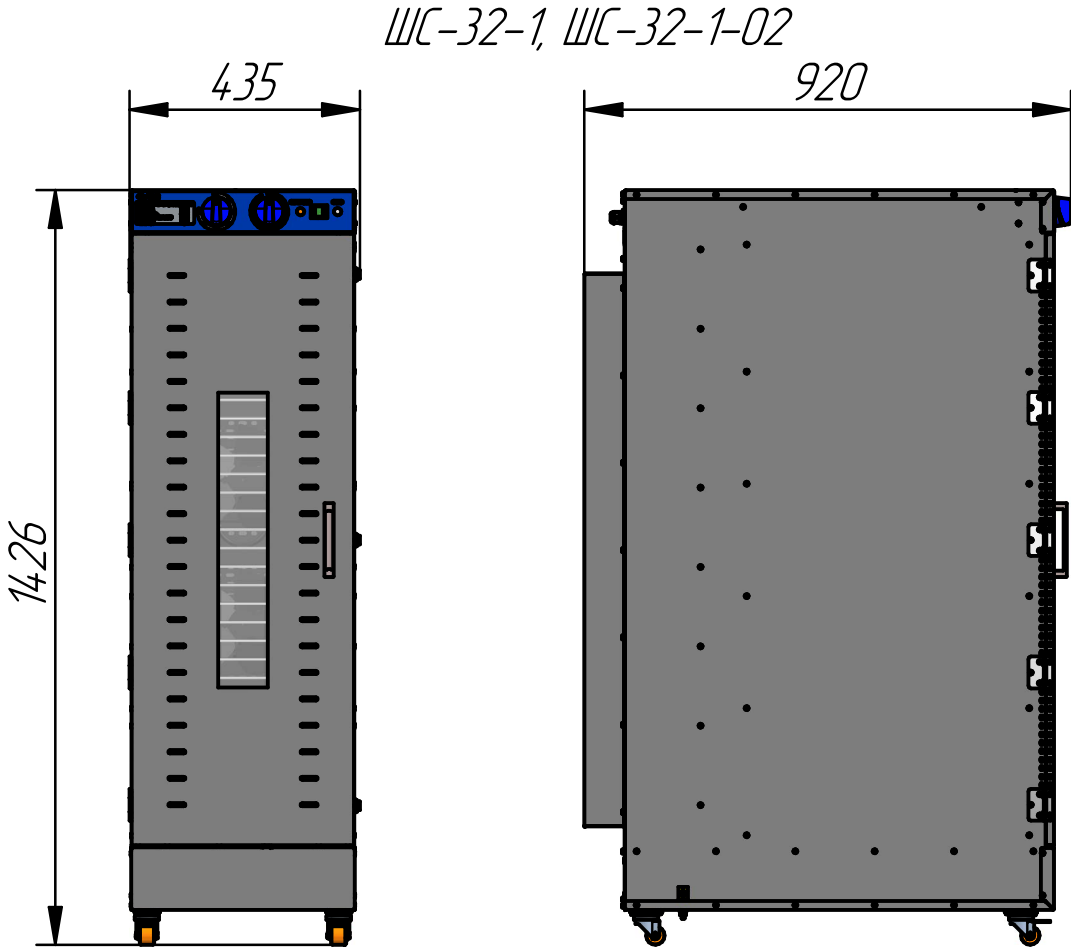


Шкаф сушильный 32-х уровневый исполнения ШС-32-1, ШС-32-1-01, ШС-32-1-02, ШС-32-1-03



Шкаф сушильный 32-х уровневый с одной дверью исполнения ШС-32-1, ШС-32-1-01, ШС-32-1-02, ШС-32-1-03 предназначен для сушки трав, фруктов, овощей, ягод, макаронных изделий, мясных продуктов, а так же приготовления пасты и йогурта на предприятиях общественного питания.

Четыре вентилятора, расположенные в задней части камеры шкафа, обеспечивают поток воздуха, равномерно проходящий между полками камеры. В качестве нагревательных элементов шкаф оснащен ТЭН-ами, что совместно с вентиляторами обеспечивает равномерный нагрев камеры. Для повышения эффективности нагрева шкафы комплектуются ТЭН-ами различной мощности. Для легких продуктов, таких как различные травы, ягоды, тонко порезанных овощей и фруктов достаточно использовать шкафы сушильные с меньшей мощностью ТЭН-ов, для сушки более крупных продуктов рекомендуется использование шкафов с большей мощностью ТЭН-ов. Шкаф имеет регулировку температуры в камере от 30 до 85°C, а в случае аварийной остановки вентиляторов установленный аварийный термостат предохраняет шкаф от перегрева свыше 120°C. Так же шкаф оснащен механическим таймером времени с максимальной регулировкой до 24 часов и функцией отключения работы шкафа по истечении времени. Для более продолжительных режимов работы имеется возможность эксплуатации шкафа без отключения по таймеру времени.

В комплектацию шкафа входят 32 решетки и емкость для сбора воды изготовленные из качественной нержавеющей стали. По желанию заказчика шкаф может быть доукомплектован gastronormированными емкостями GN-1 /1 для приготовления пасты, решетками для подвешивания продуктов с крючками.

Для удобства перемещения шкаф оснащен колесами с функцией стопорения.

Технические характеристики

п/п	Наименование параметра	Величина параметра			
		ШС-32-1	ШС-32-1-01	ШС-32-1-02	ШС-32-1-03
1	Номинальная потребляемая мощность, кВт	3,03	3,13	3,03	3,13
2	Номинальная потребляемая мощность ТЭН-ов, кВт	2,8	3,0	2,8	3,0
3	Номинальное напряжение, В	230			
4	Максимальная температура в камере, °C	85			
5	Максимальное время работы по таймеру, ч	24			
6	Максимальная вместимость продуктов, кг	60			
7	Максимальная нагрузка на емкость, кг	2			
8	Материал каркаса шкафа.	Окрашенная сталь		Нержавеющая сталь	
9	Загружаемые емкости	решетки 600х400 или gastronorm GN – 1 /1 высотой 20мм*			
10	Количество загружаемых уровней, шт.	32			
11	Решетка для подвешивания продуктов, шт.	1*			
12	Крючки для подвешивания продуктов, шт.	15*			
13	Масса, кг	60			

* в комплект поставки не входят и поставляются по отдельному заказу