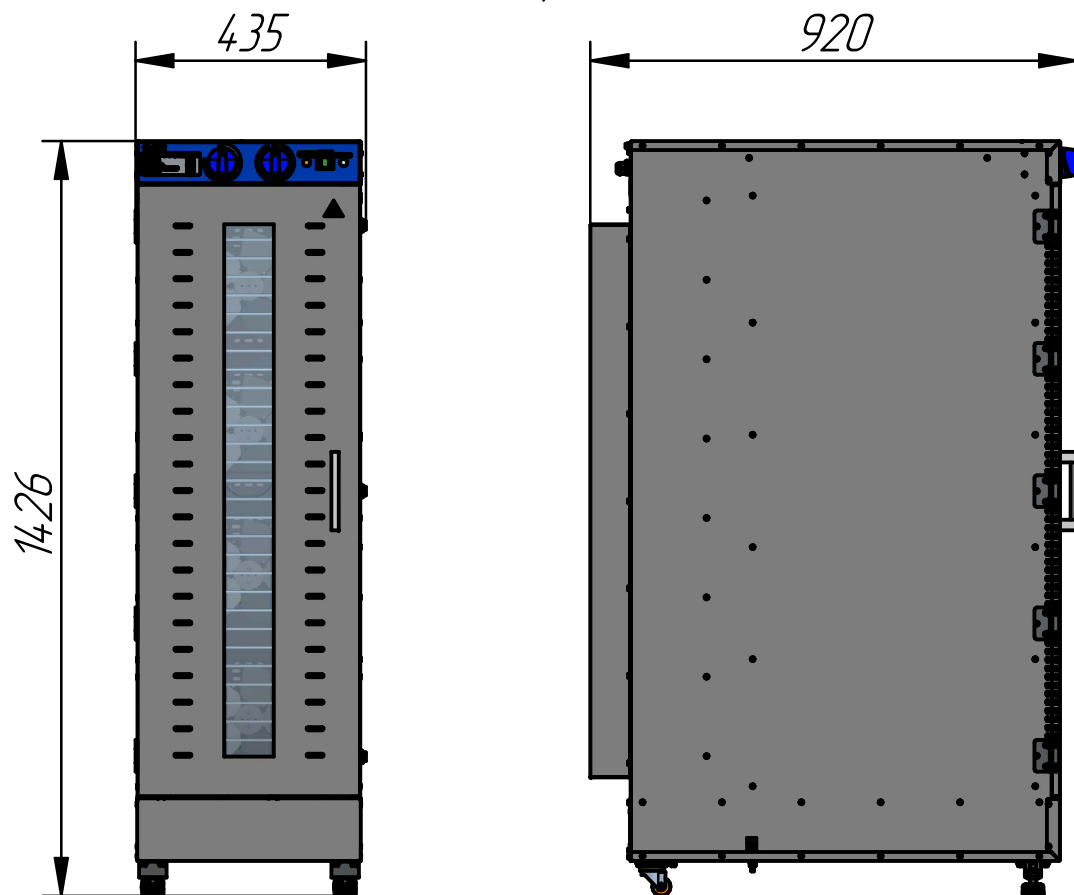
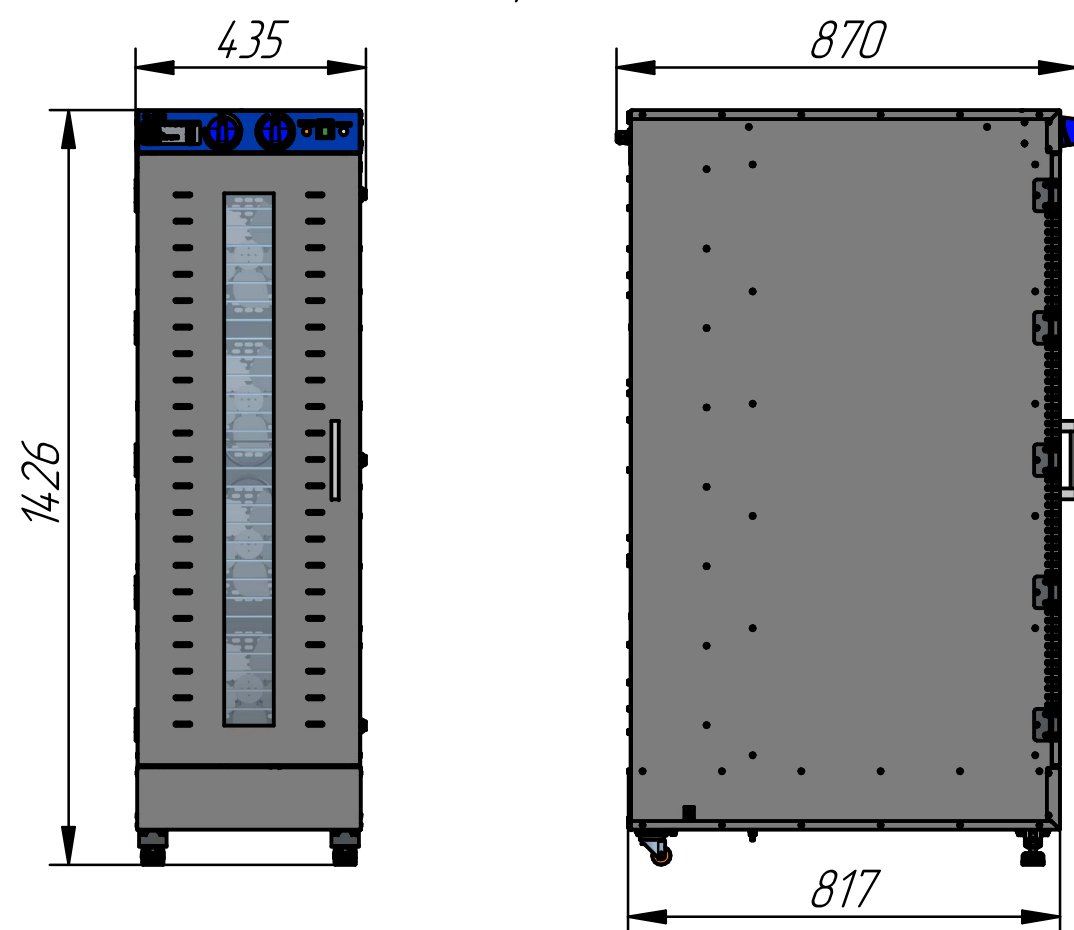


Шкаф сушильный 32-х уровневый исполнения ШС-32-1, ШС-32-1-01, ШС-32-1-02, ШС-32-1-03

ШС-32-1, ШС-32-1-02



ШС-32-1-01, 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 пастилы 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.

Для облегчения перемещения шкаф оснащен двумя роликовыми опорами на задней стороне основания и двумя регулируемые опоры спереди для установки шкафа на неровном полу.

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 пастилы.

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 600x400 или gastronormированные GN - 1 /1 высотой 20мм*			
10	Количество загружаемых уровней, шт.	32			
11	Масса, кг	64	60	64	60

* в комплект поставки не входят и поставляются по отдельному заказу