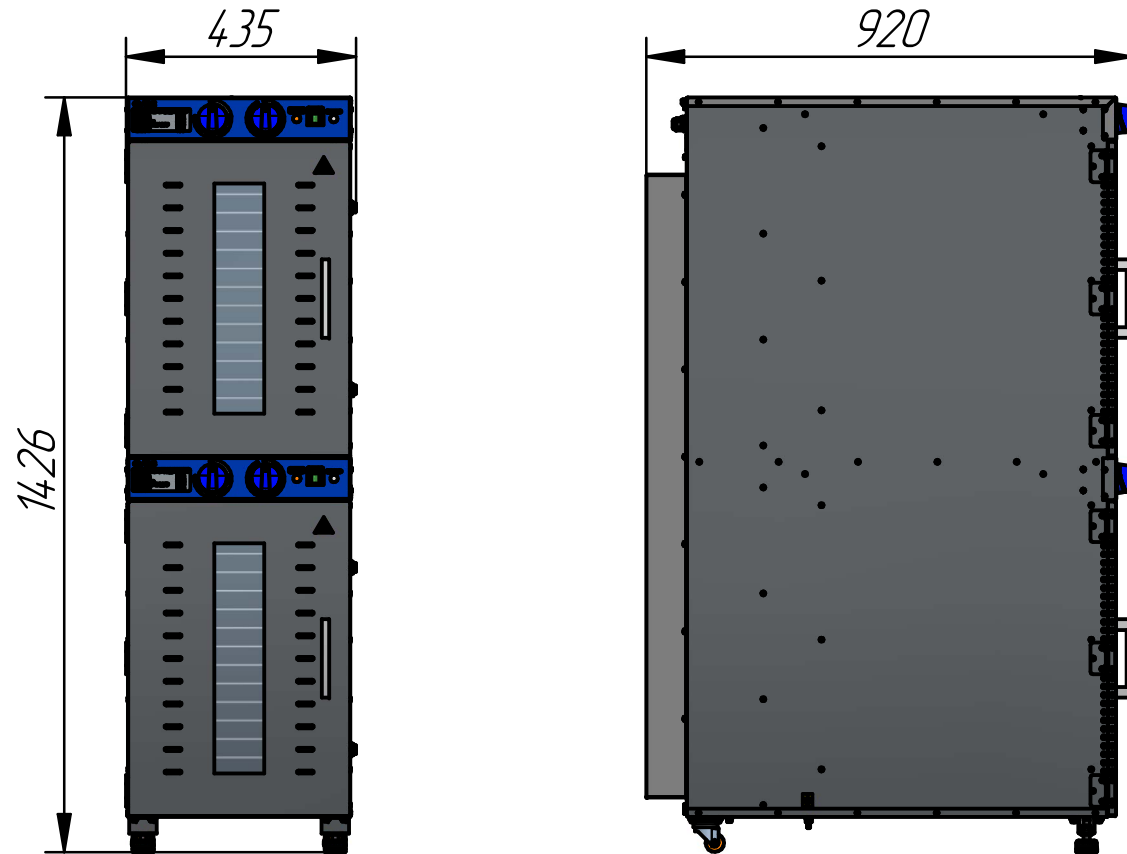
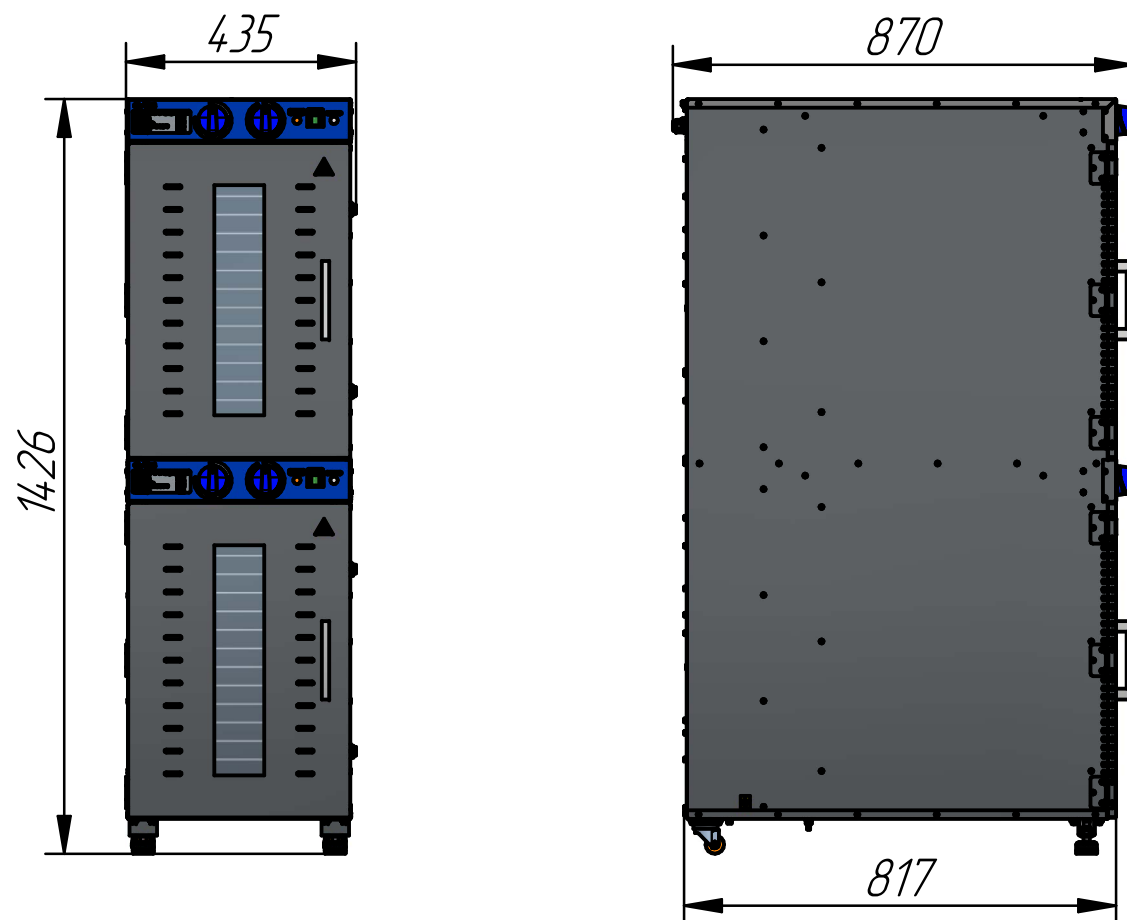


Шкаф сушильный 32-х уровневый исполнения ШС-32-2В, ШС-32-2В-01, ШС-32-2В-02, ШС-32-2В-03

ШС-32-2В, ШС-32-2В-02



ШС-32-2В-01, ШС-32-2В-03



Шкаф сушильный 32-х уровневый с двумя дверьми, расположенными вертикально относительно друг друга исполнения ШС-32-2В, ШС-32-2В-01, ШС-32-2В-02, ШС-32-2В-03 предназначен для сушки трав, фруктов, овощей, ягод, макаронных изделий, мясных продуктов, а так же приготовления пастилы и йогурта на предприятиях общественного питания.

Корпус шкафа состоит из двух независимых друг от друга камер, каждая из которых имеет по два вентилятора, расположенных в задней части камеры. Вентиляторы обеспечивают поток воздуха, равномерно проходящий между полками камеры. Каждая камера шкафа имеет собственную панель управления, что позволяет настраивать таймер времени и температуру каждой камеры шкафа индивидуально.

В качестве нагревательных элементов шкаф оснащен ТЭН-ами, что совместно с вентиляторами обеспечивает равномерный нагрев камеры.

Шкаф имеет регулировку температуры в каждой камере от 30 до 85°C, а в случае аварийной остановки вентиляторов установленный аварийный термостат предохраняет шкаф от перегрева свыше 120°C. Каждая камера шкафа оснащена 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 2 емкости 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-32-2В	ШС-32-2В-01	ШС-32-2В-02	ШС-32-2В-03
1	Номинальная потребляемая мощность, кВт	3,23	3,13	3,23	3,13
2	Номинальная потребляемая мощность ТЭН-ов, кВт	3,0	3,0	3,0	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 емкости GN - 1 /1 высотой 20мм*			
10	Количество загружаемых уровней, шт.	32			
13	Масса, кг	66	61	66	61

* в комплект поставки не входят и поставляются по отдельному заказу