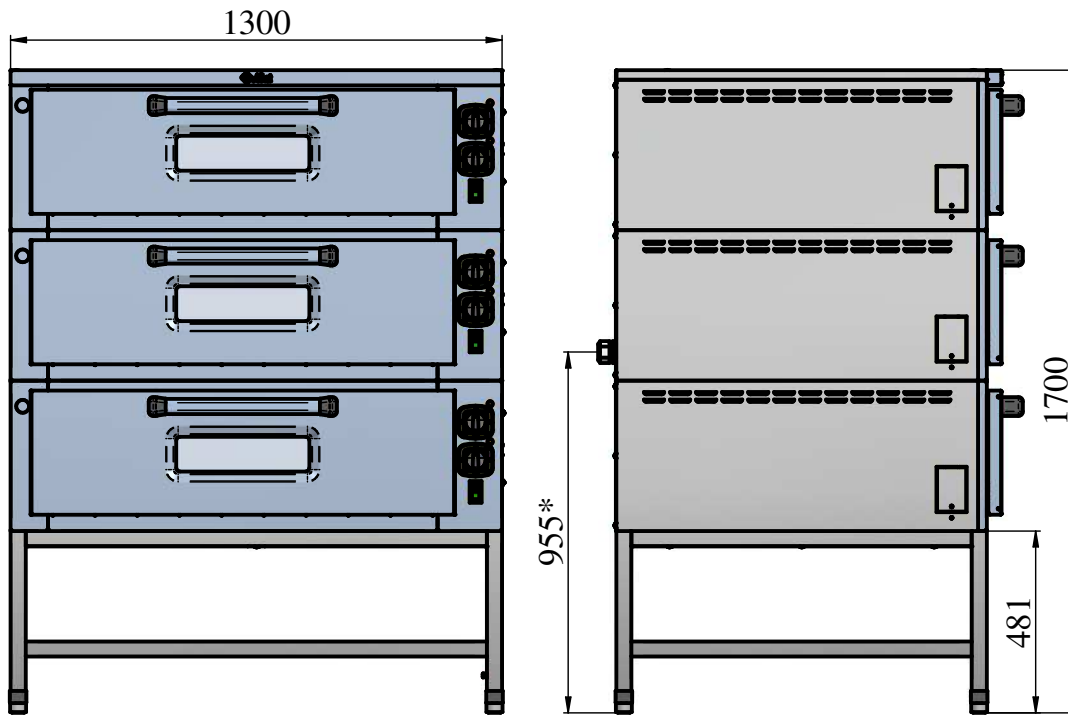
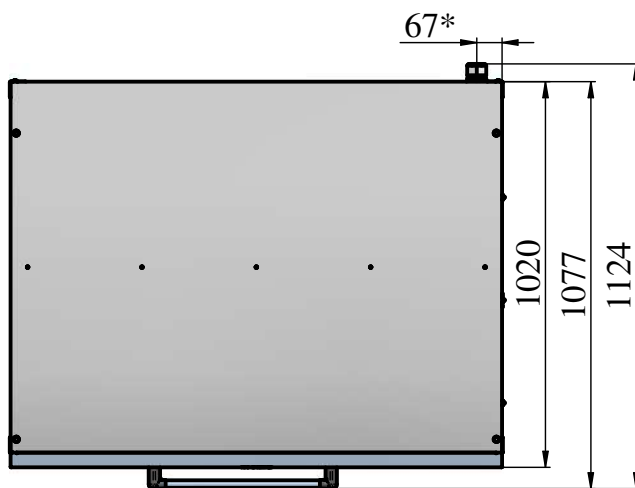


ШКАФ ПЕКАРСКИЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ ЭШП-3-01 ПОДОВЫЙ С ФУНКЦИЕЙ ПАРОУВЛАЖНЕНИЯ



Шкаф пекарский электрический ЭШП-3-01 подовый с функцией пароувлажнения предназначен для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологической линии. Каждая секция вмещает 24 хлебные формы №7. Имеет отдельную плавную регулировку температуры верхних и нижних ТЭНов. Рабочий диапазон температуры 50-270°C, установленный аварийный термовыключатель предохраняет шкаф от перегрева свыше 320°C. Шкаф установлен на крашенную подставку, боковые и задние стенки выполнены из окрашенного оцинкованного металла. Поды выполнены из углеродистой стали. Рабочая камера выполнена из нержавеющей стали и имеет дверь из нержавеющей стали со смотровым окном из термостойкого стекла. В рабочей камере установлен светильник внутренней подсветки. Изделие имеет ручную систему пароувлажнения в каждой камере. Шкаф имеет регулируемые по высоте ножки.

* Подвод электропитания



Наименование параметра	Величина параметра
	ЭШП-3-01
1. Код изделия	210000801142
2. Номинальная потребляемая мощность изделия, кВт	29,04
3. Номинальное напряжение, В	400
4. Род тока	3N~
5. Частота тока, Гц	50
6. Внутренние размеры камеры, мм, - длина - ширина - высота (рабочая высота до кронштейнов ТЭНа)	1035 800 280 (250)
7. Площадь пода одной секции, м ²	0,75
8. Диапазон регулирования температуры изделия, °С	50...270
9. Время разогрева изделия до рабочей температуры 240°C, мин, не более	30
10. Масса, кг, не более	350