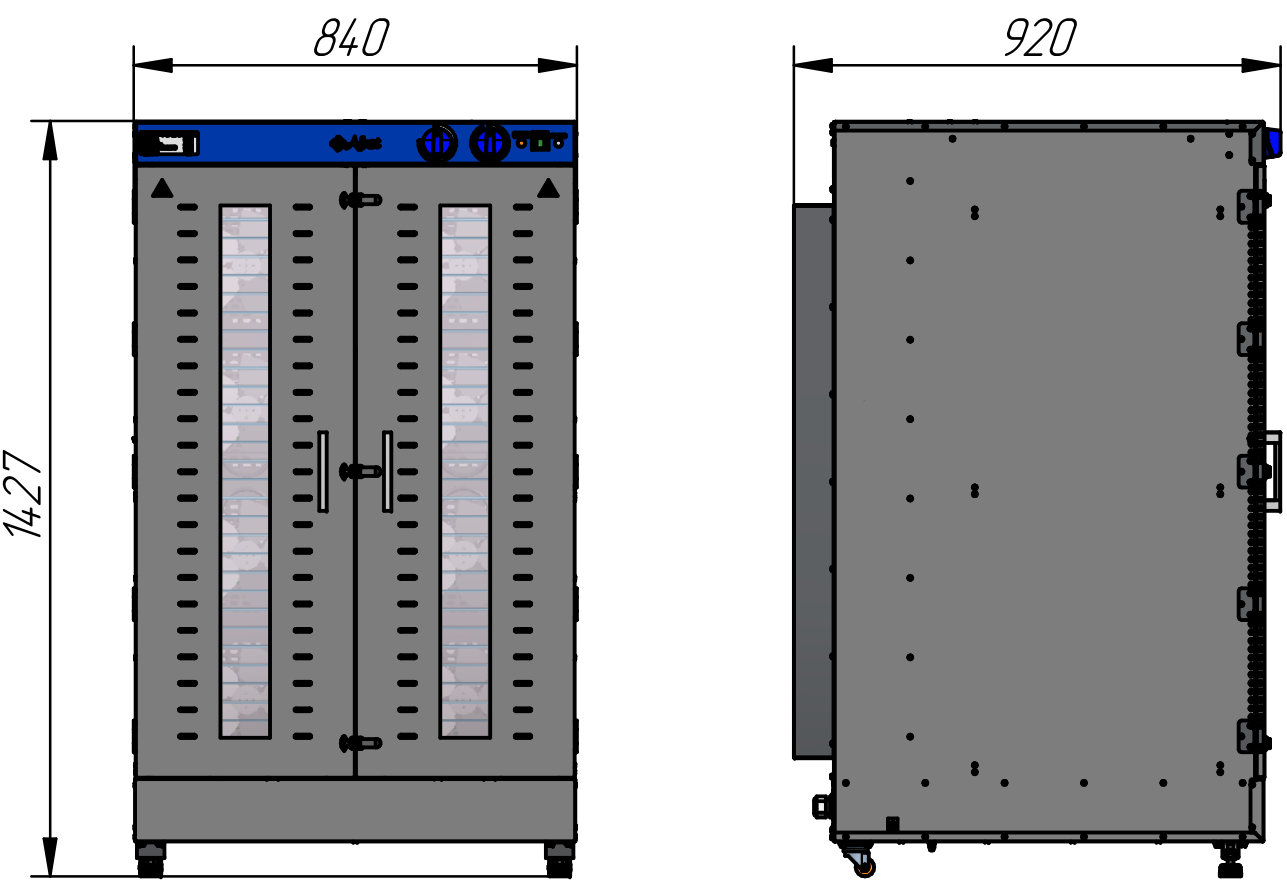
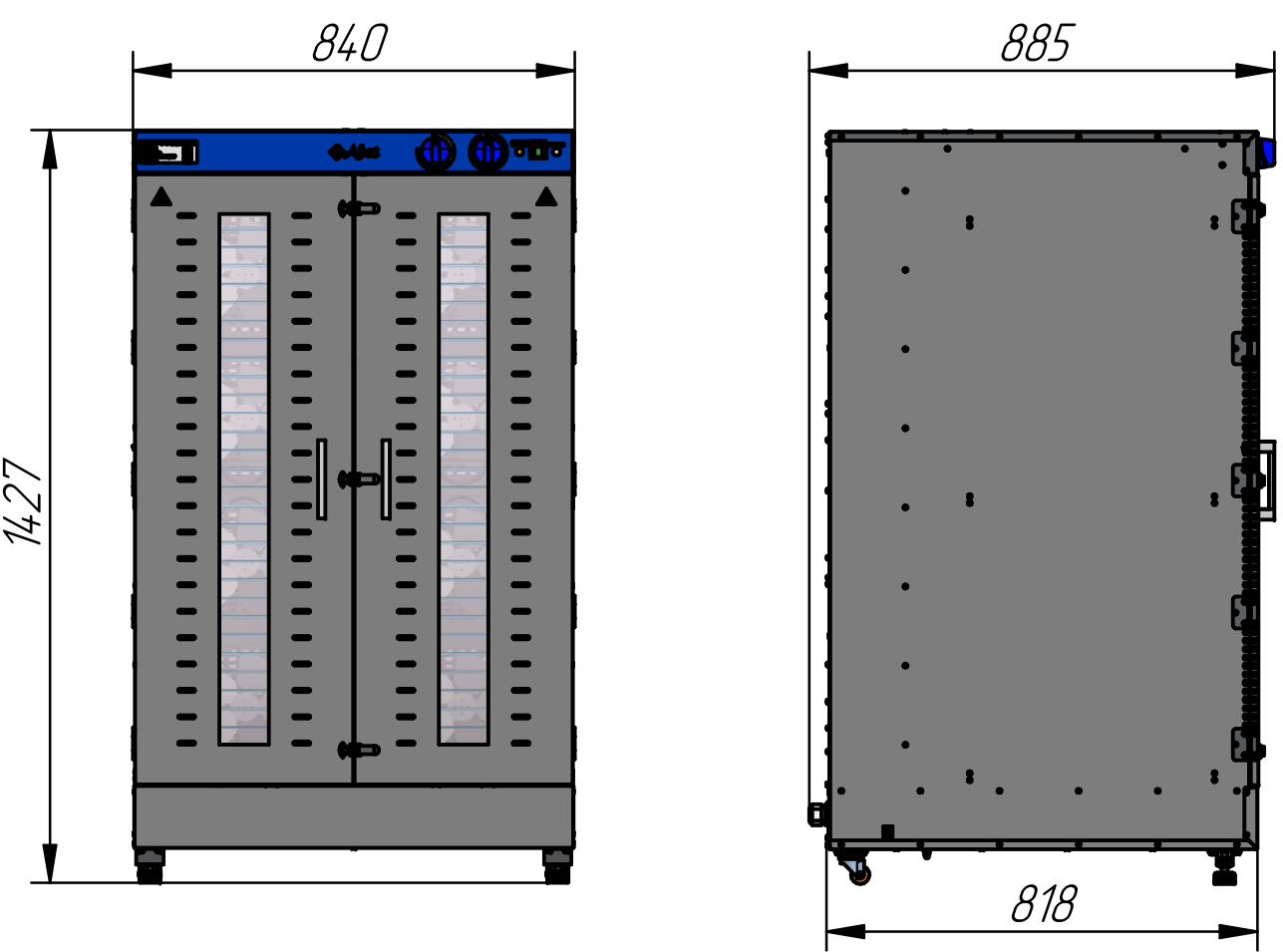


Шкаф сушильный 32-х уровневый исполнения ШС-32-2Г, ШС-32-2Г-01, ШС-32-2Г-02, ШС-32-2Г-03

ШС-32-2Г, ШС-32-2Г-02



ШС-32-2Г-01, ШС-32-2Г-03



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

Восемь вентиляторов, 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.

Шкаф оснащен четырьмя направляющими для установки емкостей, из которых две установлены в центральной части и являются съемными. При установленных в центральной части направляющих возможна загрузка 64 решеток с максимальным габаритом 600х400мм, либо gastronormированных емкостей GN-1 /1*. При демонтированных из центральной части направляющих в шкаф можно установить решетки габаритом 800х600*мм в количестве 32 шт.

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 64 решетки и 2 емкости для сбора воды изготовленные из качественной нержавеющей стали. По желанию заказчика шкаф может быть доукомплектован решетками с габаритами 800х600мм и gastronormированными емкостями GN-1 /1 для приготовления пасты.

Технические характеристики

п/п	Наименование параметра	Величина параметра			
		ШС-32-2Г	ШС-32-2Г-01	ШС-32-2Г-02	ШС-32-2Г-03
1	Номинальная потребляемая мощность, кВт	5,26	6,26	5,26	6,26
2	Номинальная потребляемая мощность ТЭН-ов, кВт	4,8	6	4,8	6
3	Номинальное напряжение, В	400			
4	Максимальная температура в камере, °C	85			
5	Максимальное время работы по таймеру, ч	24			
6	Максимальная вместимость продуктов, кг	130			
7	Максимальная нагрузка на емкость, кг:				
	решетка 600х400 или GN- 1 /1	2			
	решетка 800х600	4			
8	Материал каркаса шкафа.	Окрашенная сталь		Нержавеющая сталь	
9	Загружаемые емкости	решетки 600х400 или 800х600*, или gastronorm емкости GN - 1 /1 высотой 20мм*			
10	Количество загружаемых уровней, шт.	64 (600х400, GN-1 /1) либо 32 (800х600)			
11	Масса, кг	120	110	120	110

* в комплект поставки не входят и поставляются по отдельному заказу