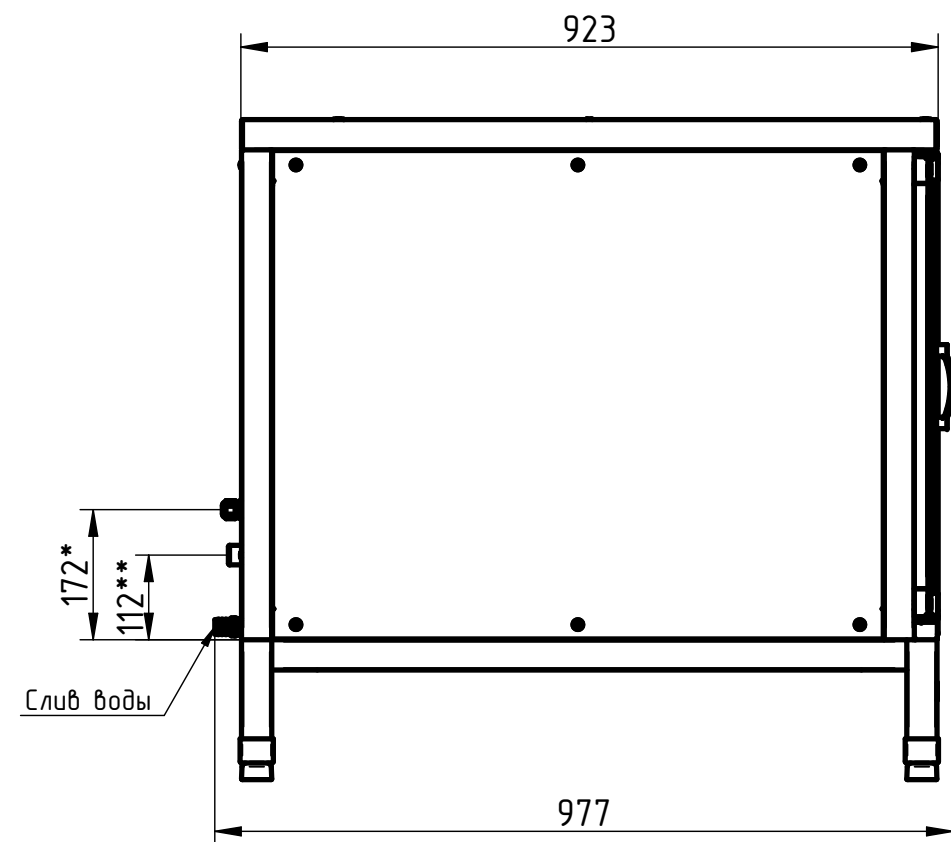
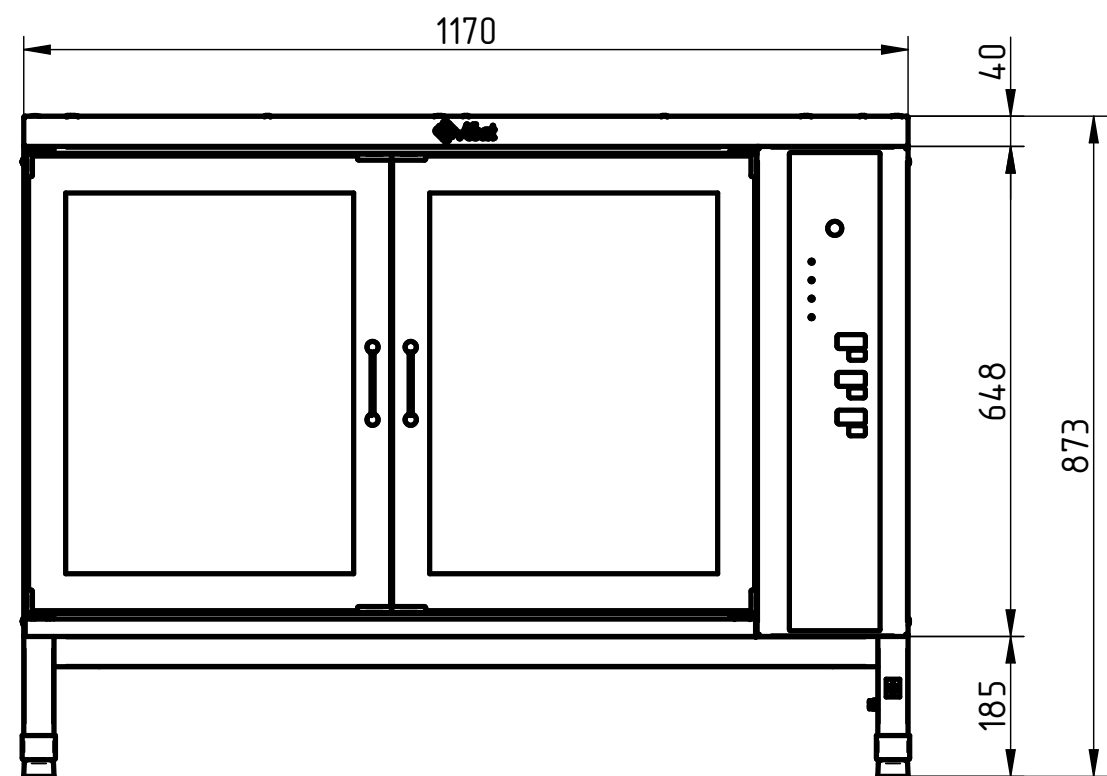


# Шкаф расстоечный ШРТ-6-ЭШП-2EN-Super



\*- подвод электропитания  
\*\*- подвод воды

Шкаф расстоечный ШРТ-6-ЭШП-2EN-Super предназначен для расстойки хлебобулочных и кондитерских изделий. Шкаф используются на предприятиях общественного питания как самостоятельно, так и совместно с ЭШП-1-01КП 2EN Super ( Шкаф пекарский электрический). Основной режим работы расстойка продукта при температуре от 25°C до 85°C. Пароувлажнение достигается испарением влаги из ванночки под действием дополнительного ТЭНа. Долив воды в ванночку происходит автоматически. Автоматика обеспечивает заданную влажность и температуру в камере. Алгоритм работы позволяет выбрать один из четырех режимов: расстойка, нагрев, разморозка, программы. Память контроллера позволяет записать до 110 3-х этапных программ расстойки. Стеклопанель и подсветка камеры позволяют легко контролировать процесс расстойки. Вентилятор, вынесенный из зоны нагрева, обеспечивает циркуляцию горячего воздуха. В основании рабочей камеры имеется слив для удаления излишков влаги. Подвод электропитания и подвод воды находится на задней стенке изделия.

| п/п | Наименование параметра                                                                                                                             | Величина параметра                                       |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------|
| 1.  | Код изделия                                                                                                                                        | 21000013043                                              |
| 2.  | Номинальное напряжение, В                                                                                                                          | 230                                                      |
| 3.  | Род тока                                                                                                                                           | однофазный переменный                                    |
| 4.  | Частота тока, Гц                                                                                                                                   | 50                                                       |
| 5.  | Номинальная потребляемая мощность электроприборов, кВт:<br>-ТЭН-ов;<br>- ламп освещения;<br>- вентилятора;<br>- вентилятора датчика<br>- суммарная | 1,8+0,8=2,6<br>2 x 0,025=0,05<br>0,041<br>0,018<br>2,709 |
| 6.  | Количество ТЭН-ов, шт.                                                                                                                             | 2                                                        |
| 7.  | Расход электроэнергии для поддержания температуры 40°C, кВт•ч, не более                                                                            | 0,8                                                      |
| 8.  | Диапазон регулирования температуры воздуха в рабочей камере, °C                                                                                    | от 30 до 85                                              |
| 9.  | Время разогрева шкафа до рабочей температуры 40°C, мин, не более                                                                                   | 15                                                       |
| 10. | Уровень влажности в объеме шкафа, %                                                                                                                | 20...98                                                  |
| 11. | Суммарная комбинированная освещенность в рабочей камере шкафа, ЛК, не менее                                                                        | 300                                                      |
| 12. | Полезный объем камеры, м³                                                                                                                          | 0,72                                                     |
| 13. | Давление воды в водопроводной системе, кПа (кгс/см²)                                                                                               | 49÷589 (0,5÷6)                                           |
| 14. | Габаритные размеры камеры ДхШхВ, мм                                                                                                                | 890x840x560                                              |
| 15. | Количество устанавливаемых хлебных форм (блок из трех форм №7), шт.                                                                                | 20x6=120                                                 |
| 16. | Количество устанавливаемых гостроемкостей: GN 1/1 (производства ООО «ЭЛИНОКС»)                                                                     | 6                                                        |
| 17. | Количество устанавливаемых противней 600x400мм                                                                                                     | 12                                                       |
| 18. | Габаритные размеры, мм, не более:<br>ширина<br>длина<br>высота                                                                                     | 1170<br>977<br>873                                       |
| 19. | Масса, кг, не более                                                                                                                                | 132                                                      |