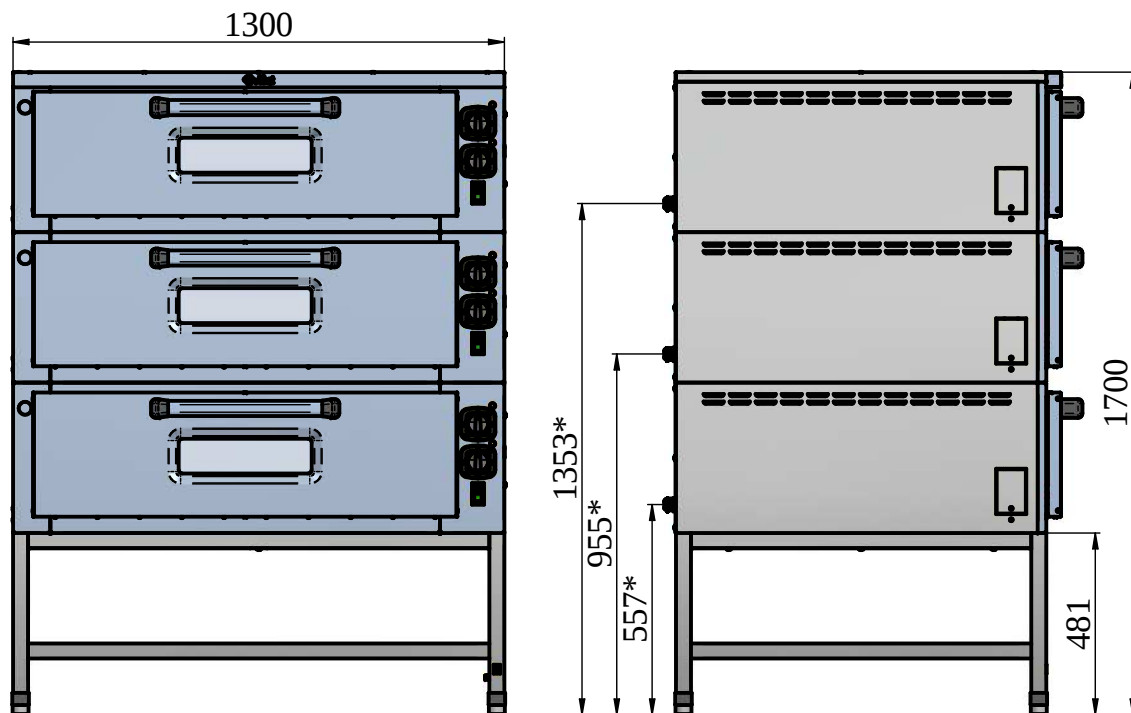
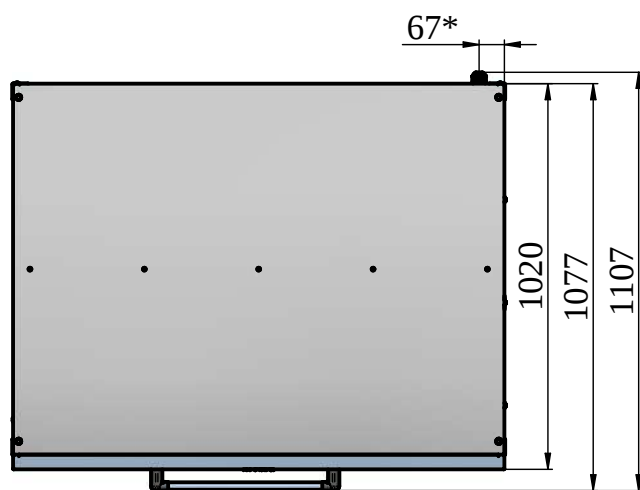


ШКАФ ПЕКАРСКИЙ ЭЛЕКТРИЧЕСКИЙ типа ЭШП-3 ПОДОВЫЙ С ФУНКЦИЕЙ ПАРООУВЛАЖНЕНИЯ



Шкаф пекарский электрический типа ЭШП-3 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 50-320°C, установленный аварийный термовыключатель предохраняет шкаф от перегрева свыше 360°C. Шкаф установлен на крашеную подставку, боковые и задние стенки выполнены из окрашенного оцинкованного металла. Изделие 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	ЭШП-3	ЭШП-3-01	ЭШП-3
1. Код изделия	210001801142	210000801151	210000801148	210000801152
2. Материал камеры	нерж.	оцинк.	нерж.	оцинк.
3. Материал подов	углерод. сталь		природ. камень	
4. Номинальная потребляемая мощность изделия, кВт	14,64			
5. Номинальное напряжение, В	400			
6. Род тока	3N~			
7. Частота тока, Гц	50			
8. Внутренние размеры камеры, мм, - длина - ширина - высота - рабочая высота до кронштейнов ТЭНа	1035 800 280 250		1035 800 263 233	
9. Площадь пода одной секции, м ²	0,75			
10. Диапазон регулирования температуры изделия, °C	50...320			
11. Время разогрева изделия до рабочей температуры 240°C, мин, не более	30		45	
12. Масса, кг, не более	331		368	