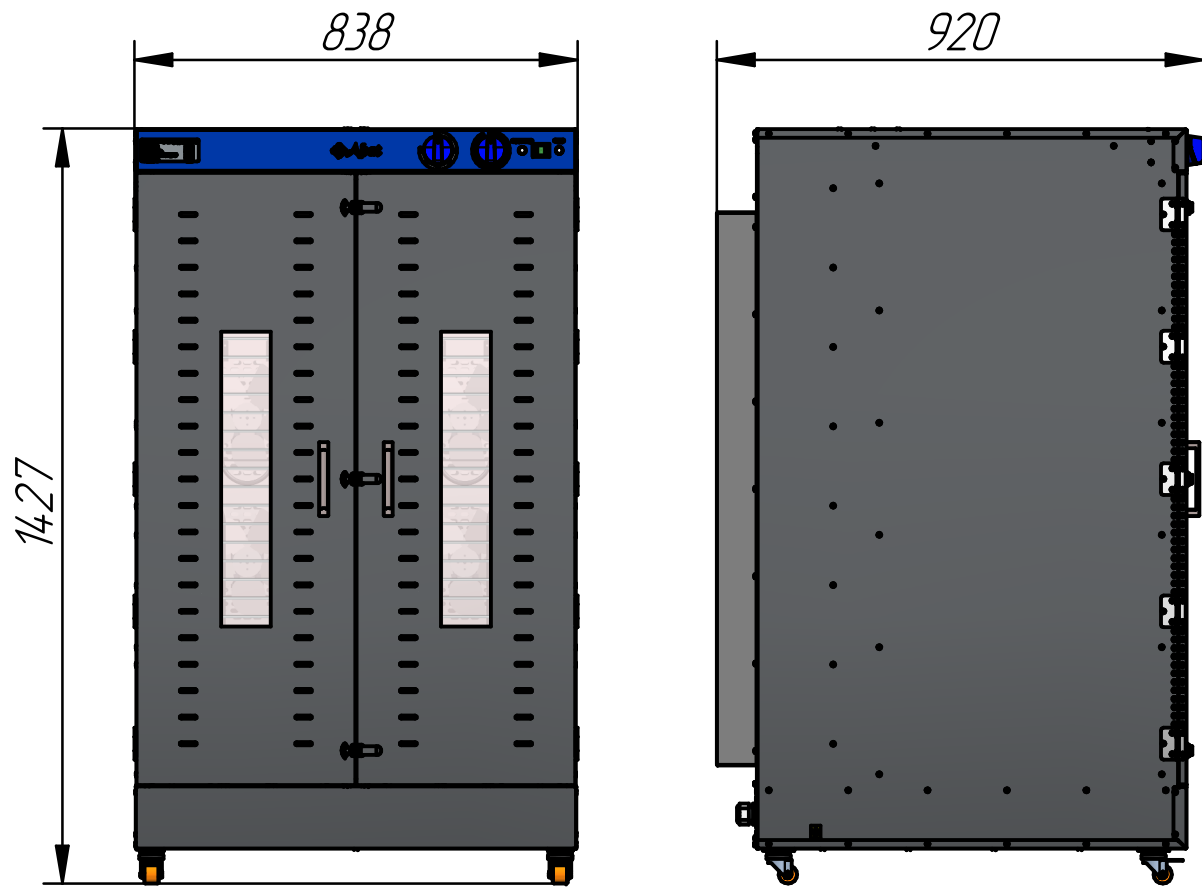
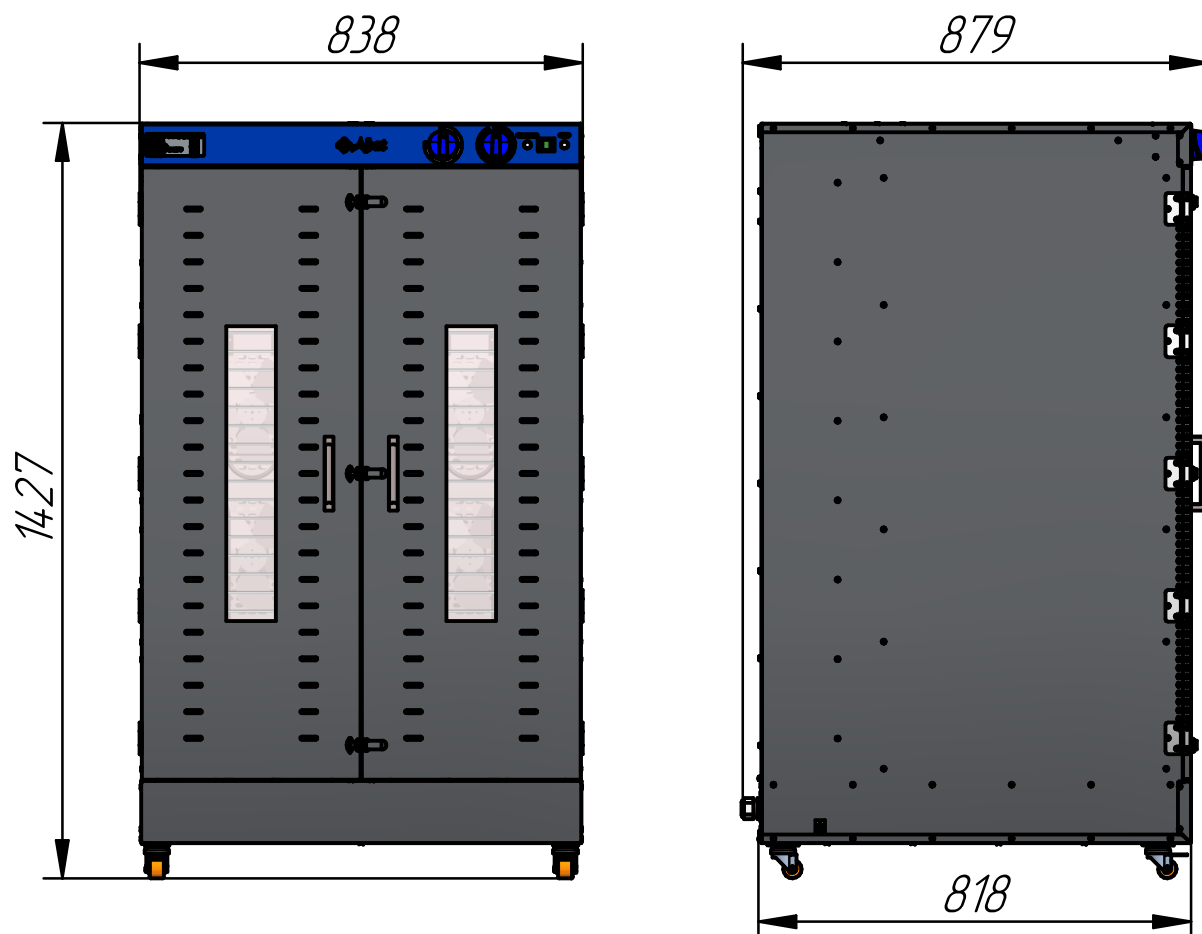


Шкаф сушильный 32-х уровневый исполнения ШС-32-2Г, ШС-32-2Г-01, ШС-32-2Г-02, ШС-32-2Г-03

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 пастилы 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 600x400мм, либо газтонормированных емкостей GN-1 /1*. При демонтированных из центральной части направляющих в шкаф можно установить решетки габаритом 800x600*мм в количестве 32 шт.

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 800x600мм и газтонормированными емкостями GN-1 /1 для приготовления пастилы, решетками для подвешивания продуктов с крючками.

Для удобства перемещения шкаф оснащен колесами с функцией стопорения.

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	230			
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 600x400 или GN- 1/1	2			
	решетка 800x600	4			
8	Материал каркаса шкафа.	Окрашенная сталь		Нержавеющая сталь	
9	Загружаемые емкости	решетки 600x400 или 800x600*, или газтонормированные GN - 1/1 высотой 20мм*			
10	Количество загружаемых уровней, шт.	64 (600x400, GN-1 /1) либо 32 (800x600)			
11	Решетка для подвешивания продуктов, шт.	2*			
12	Крючки для подвешивания продуктов, шт.	30*			
13	Масса, кг	120			

* в комплект поставки не входят и поставляются по отдельному заказу