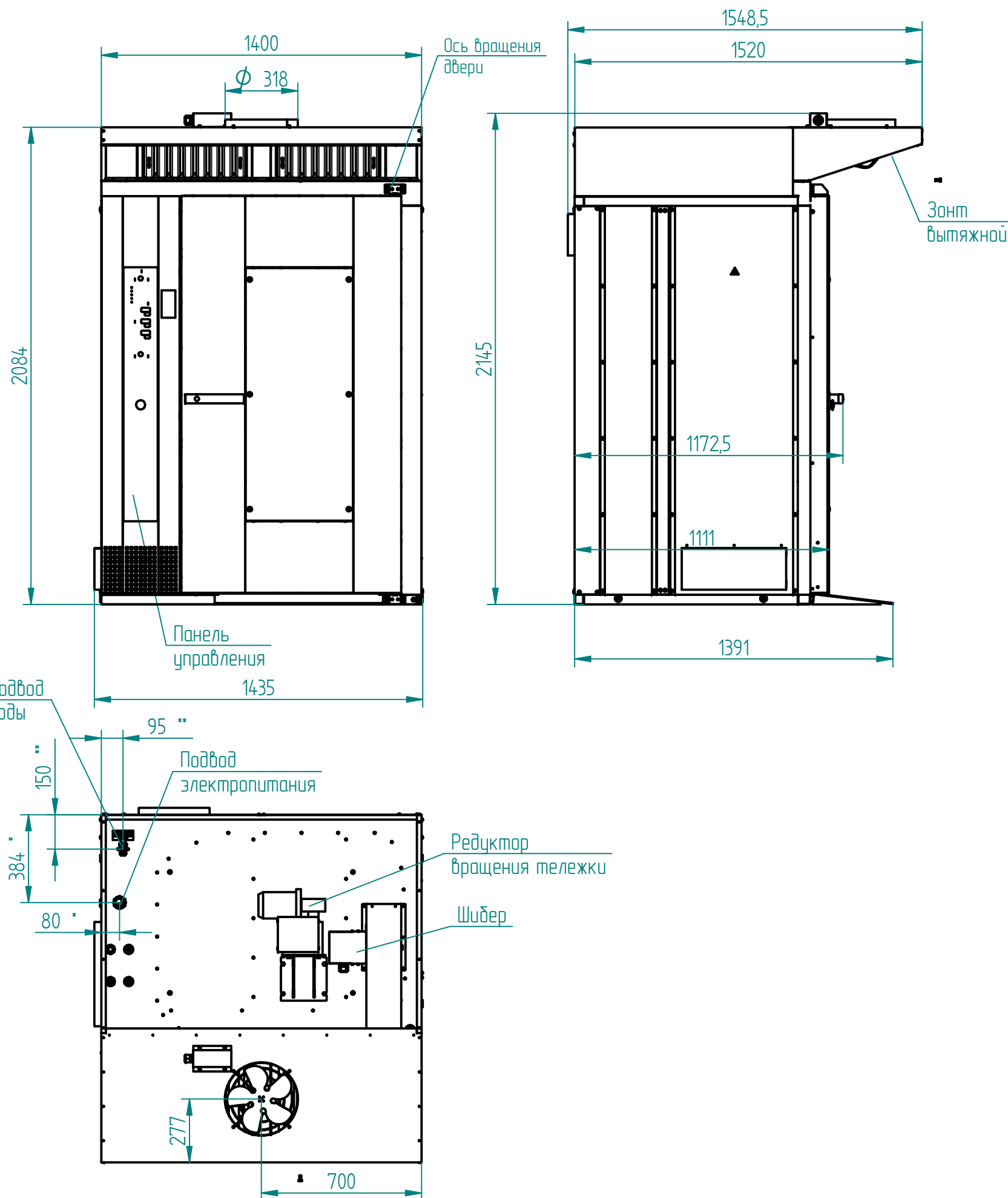


РОТАЦИОННЫЙ ПЕКАРСКИЙ ШКАФ РПШ-16-2/1М и РПШ-16-2/1Л серия Light



Ротационный пекарский шкаф предназначен для приготовления различных блюд методом обработки паром и горячим воздухом по отдельности или комбинированно. Способ образования пара - распыление влаги на ТЭНы. Для установки пищи в гостроемкостях необходимо использовать тележку-шпильку ТШГ-16-2/1 (входит в комплект поставки). Тележка-шпилька вращается на поворотной раме, что обеспечивает равномерность приготовления пищи со всех сторон. Ширина дверного проема - 733 мм, высота дверного проема - 1695 мм. В камере установлены 3 лампы для подсветки. Автоматика обеспечивает работу при следующих режимах: режим предварительного разогрева камеры, режим конвекции (сухой нагрев до 270°C), режим комбинированный (нагрев до 270°C) с периодическим впрыском пара, режим программирования. При открывании двери камеры включается вентилятор вытяжного зонта. В РПШ-16-2/1М предусмотрена регулировка скорости вращения вентиляторов нагрева камеры (5 скоростей).

* подвод электропитания
** подвод воды

п/п	Наименование параметра	Величина параметра	
		РПШ-16-21М	РПШ-16-21Л
1	Код изделия	21000802453	21000003089
2	Номинальная потребляемая мощность, кВт	35,12	
3	Номинальное напряжение, В	~ 400	
4	Частота тока, Гц	50	
5	Мощность 2-х двигателей вентиляторов, кВт	2x0,37	
6	Максимальная температура шкафа, С	270	
7	Количество ТЭНов	2 ТЭНа по 5кВт, 2 блока ТЭНов по12 кВт	
8	Габаритные размеры устанавливаемой тележки-шпильки ТШГ-16-2/1, мм	длина - 650, ширина - 587, высота - 1605	
9	Количество гостроемкостей GN-2/1 Н=65 мм, устанавливаемых в тележке-шпильке ТШГ-16-2/1, шт	16	
10	Мощность электродвигателя вентилятора вытяжного зонта, кВт	0,12	
11	Время разогрева камеры до температуры 250° С, мин. в режиме сухого нагрева	18	
12	Скорость вращения поворотной тележки, об/мин	1	
13	Масса, кг	580	