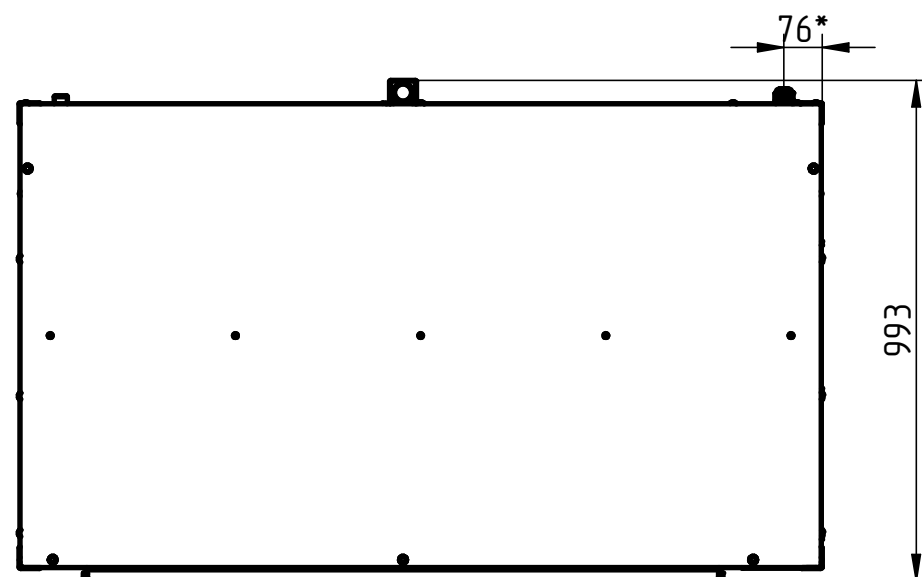
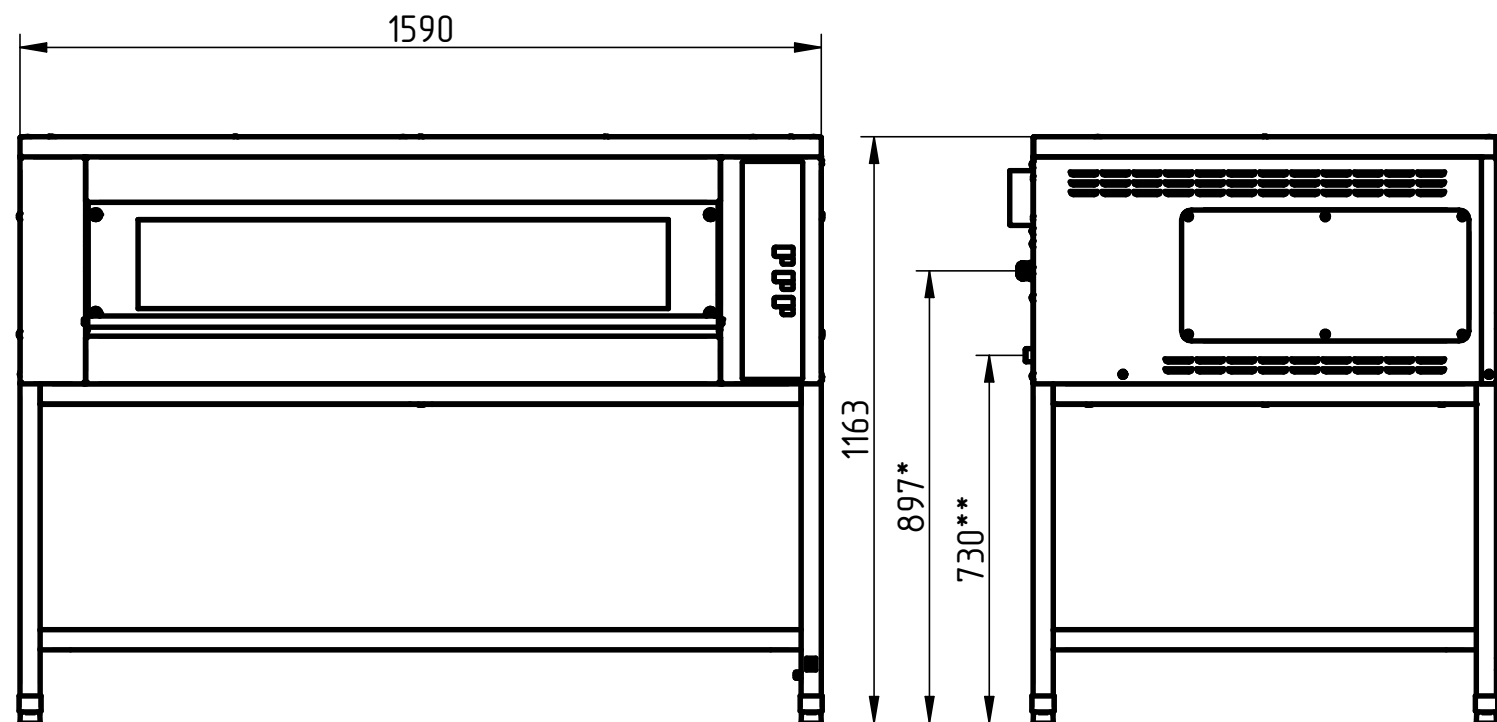


Шкаф пекарский подовый электрический ЭШП-1-01КП 3EN Super



*- подвод электропитания
**- подвод воды

Шкаф пекарский электрический типа ЭШП-1-01КП 3EN Super предназначен для выпечки кондитерских и хлебобулочных изделий на предприятиях общественного питания самостоятельно или в составе технологической линии. Каждая секция вмещает 3 противня 600x400. Рабочий диапазон температуры 50-320°C, установленный аварийный термовыключатель предохраняет шкаф от перегрева свыше 360°C. Шкаф установлен на нержавеющую подставку, боковые и задние стенки выполнены из нержавеющей металла. Изделие имеет двери из термостойкого стекла открывающиеся вверх-внутрь. В рабочей камере установлен светильник внутренней подсветки. Шкаф имеет регулируемые по высоте ножки. Печь имеет два режима работы: программный и ручной одноэтапный. Для приготовления в программном режиме печь оснащена 110 программами с 4-мя этапами приготовления. Имеется пароувлажнение и продувка камеры.

| Наименование параметра | Величина параметра |
|--|---------------------------|
| | ЭШП-1-01КП 3EN Super |
| 1. Код изделия | 21000005328 |
| 2. Материал камеры | нерж. |
| 3. Материал подов | камень |
| 4. Номинальная потребляемая мощность изделия, кВт | 9,72 |
| 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 | 1253 650 276 250 |
| 9. Площадь пода одной секции, м ² | 0,78 |
| 10. Диапазон регулирования температуры изделия, °С | 30...320 |
| 11. Время разогрева изделия до рабочей температуры 240°C, мин, не более | 30 |
| 12. Расход воды, л/час, не более | 3 |
| 13. Габаритные размеры, мм, не более: ширина длина высота | 1590 993 1163 |
| 14. Масса, кг, не более | 187 |