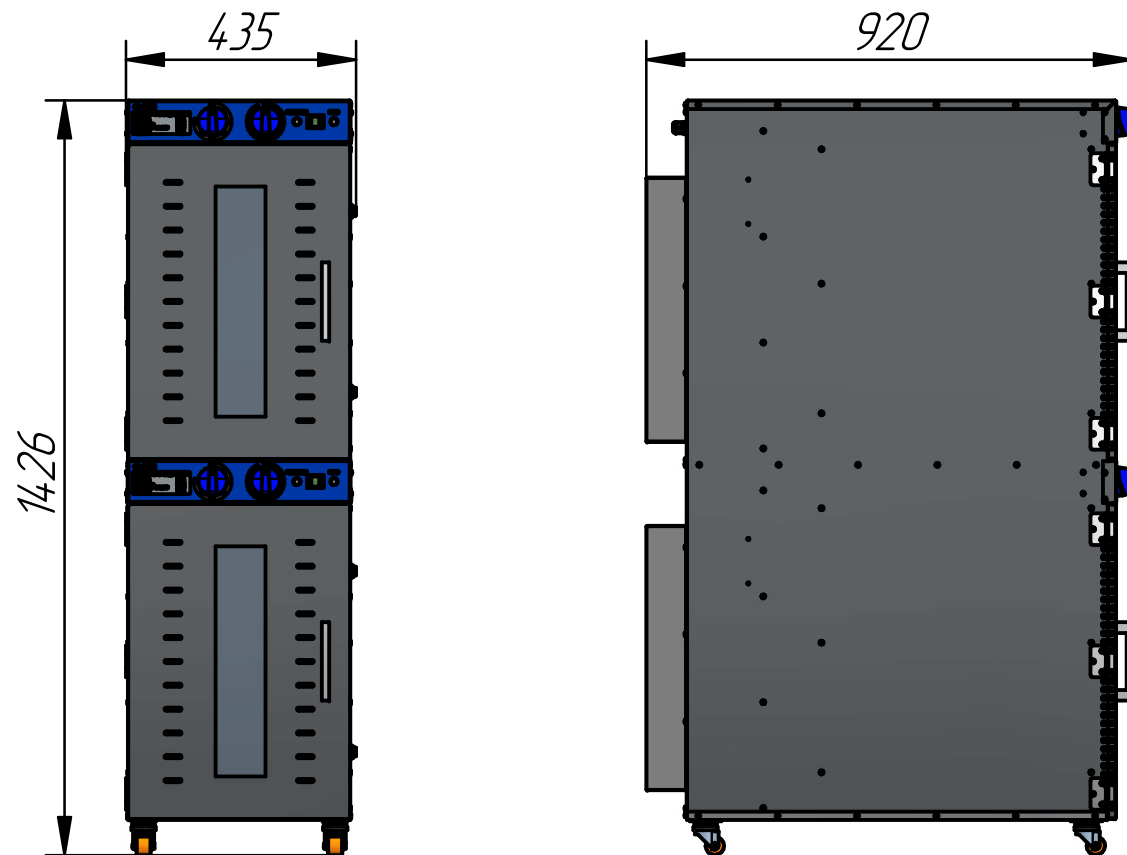
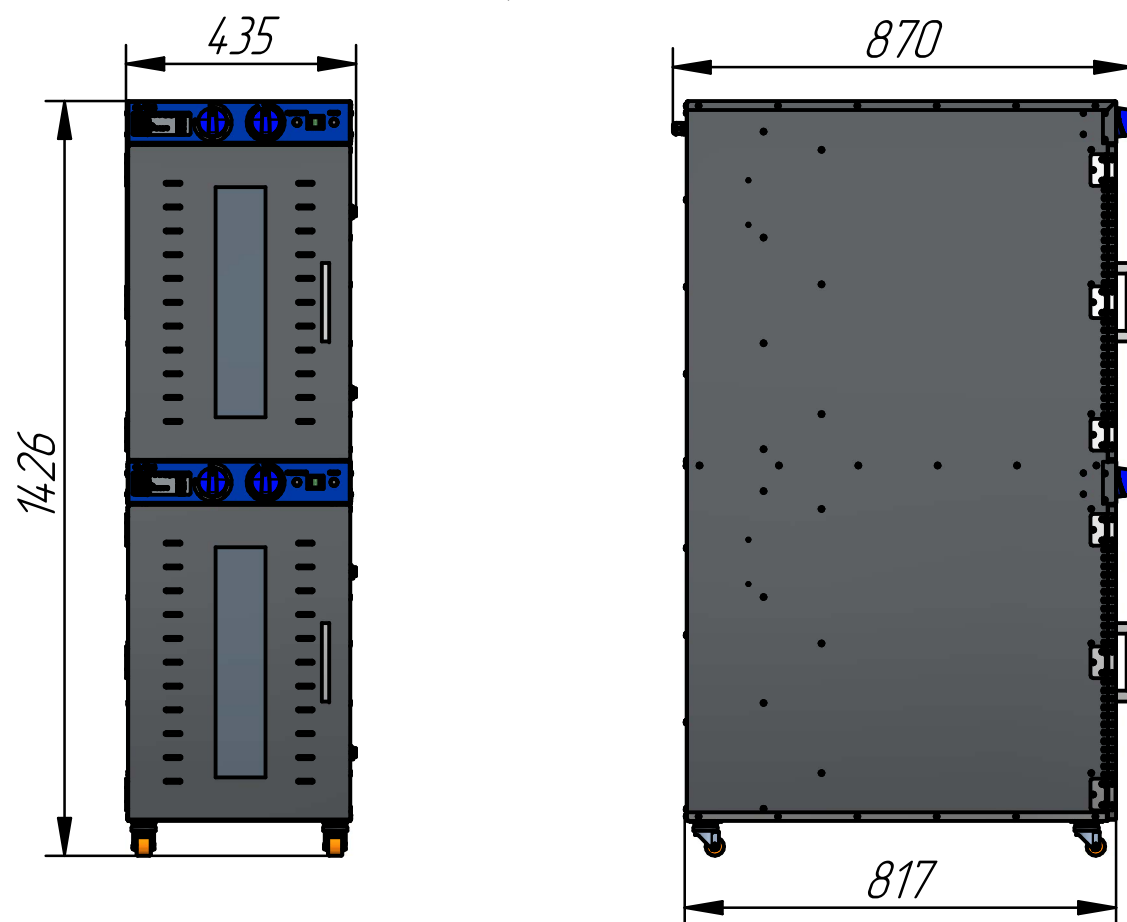


## Шкаф сушильный 32-х уровневый исполнения ШС-32-2В, ШС-32-2В-01, ШС-32-2В-02, ШС-32-2В-03

ШС-32-2В, ШС-32-2В-02



ШС-32-2В-01, ШС-32-2В-03



Шкаф сушильный 32-х уровневый с двумя дверьми, расположенными вертикально относительно друг друга исполнения ШС-32-2В, ШС-32-2В-01, ШС-32-2В-02, ШС-32-2В-03 предназначен для сушки трав, фруктов, овощей, ягод, макаронных изделий, мясных продуктов, а так же приготовления пастилы и йогурта на предприятиях общественного питания.

Корпус шкафа состоит из двух независимых друг от друга камер, каждая из которых имеет по два вентилятора, расположенных в задней части камеры. Вентиляторы обеспечивают поток воздуха, равномерно проходящий между полками камеры. Каждая камера шкафа имеет собственную панель управления, что позволяет настраивать таймер времени и температуру каждой камеры шкафа индивидуально.

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 каждой камере от 30 до 85°C, а в случае аварийной остановки вентиляторов установленный аварийный термостат предохраняет шкаф от перегрева свыше 120°C. Каждая камера шкафа оснащена 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.

В комплектацию шкафа входят 32 решетки и 2 емкости для сбора воды, изготовленные из качественной нержавеющей стали. По желанию заказчика шкаф может быть доукомплектован gastronormированными 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-32-2В	ШС-32-2В-01	ШС-32-2В-02	ШС-32-2В-03
1	Номинальная потребляемая мощность, кВт	2,63	3,13	2,63	3,13
2	Номинальная потребляемая мощность ТЭН-ов, кВт	2,4	3,0	2,4	3,0
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	60			
7	Максимальная нагрузка на емкость, кг	2			
8	Материал каркаса шкафа	Окрашенная сталь		Нержавеющая сталь	
9	Загружаемые емкости	решетки 600x400 или gastronormированные GN - 1 /1 высотой 20мм*			
10	Количество загружаемых уровней, шт.	32			
11	Решетка для подвешивания продуктов, шт.	2*			
12	Крючки для подвешивания продуктов, шт.	30*			
13	Масса, кг	60			

\* в комплект поставки не входят и поставляются по отдельному заказу