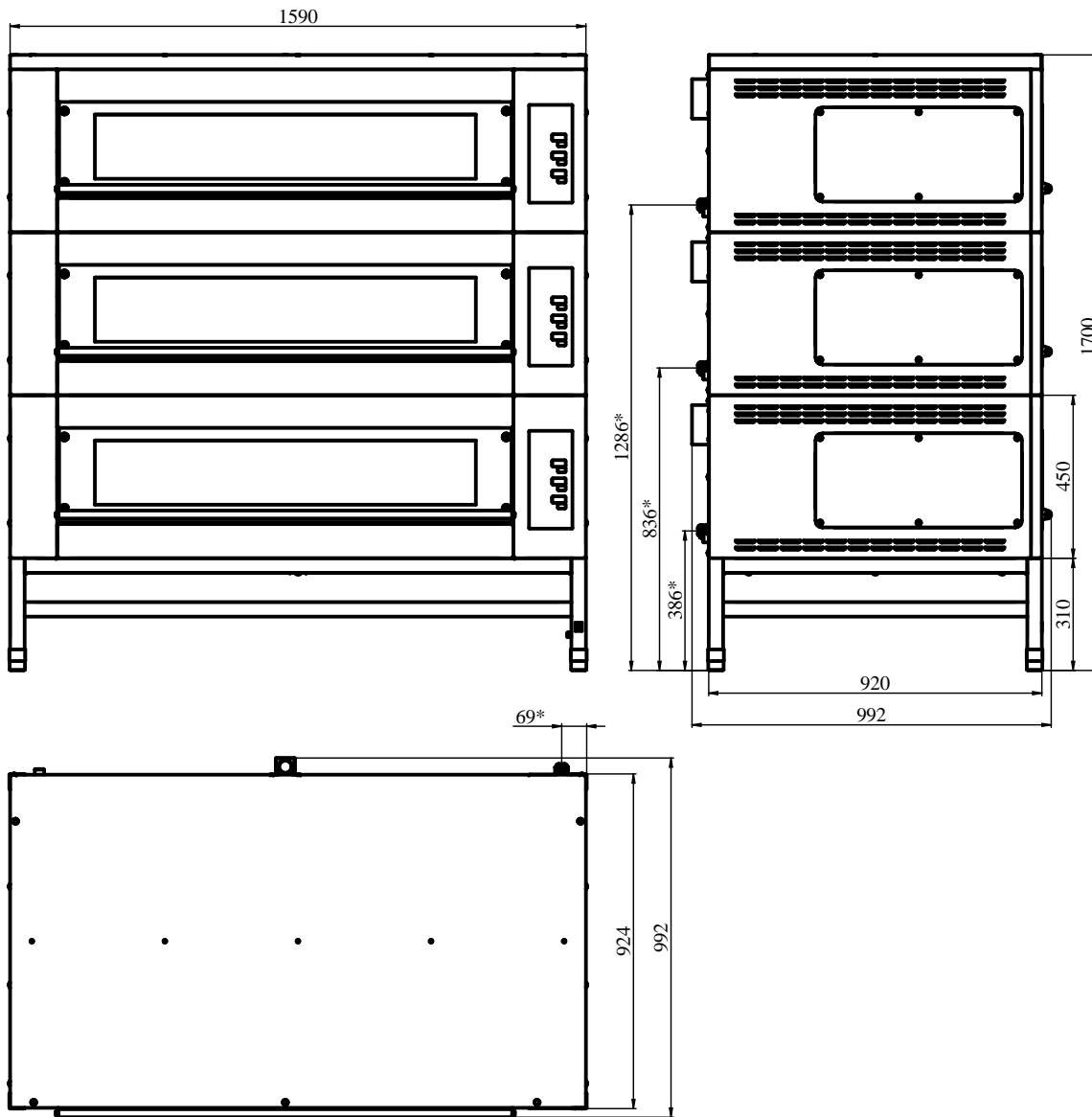


# Шкаф пекарский подовый электрический ЭШП-3-01КП 3EN Super



Шкаф пекарский электрический типа ЭШП-3-01КП 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-3-01КП 3EN Super
1. Код изделия	210000002737
2. Материал камеры	нерж.
3. Материал подов	камень
4. Номинальная потребляемая мощность изделия, кВт	29,04
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 <sup>2</sup>	0,78
10. Диапазон регулирования температуры изделия, °C	30...320
11. Время разогрева изделия до рабочей температуры 240°C, мин, не более	30
12. Расход воды, л/час, не более	3
13. Масса, кг, не более	423

\* Подвод электропитания