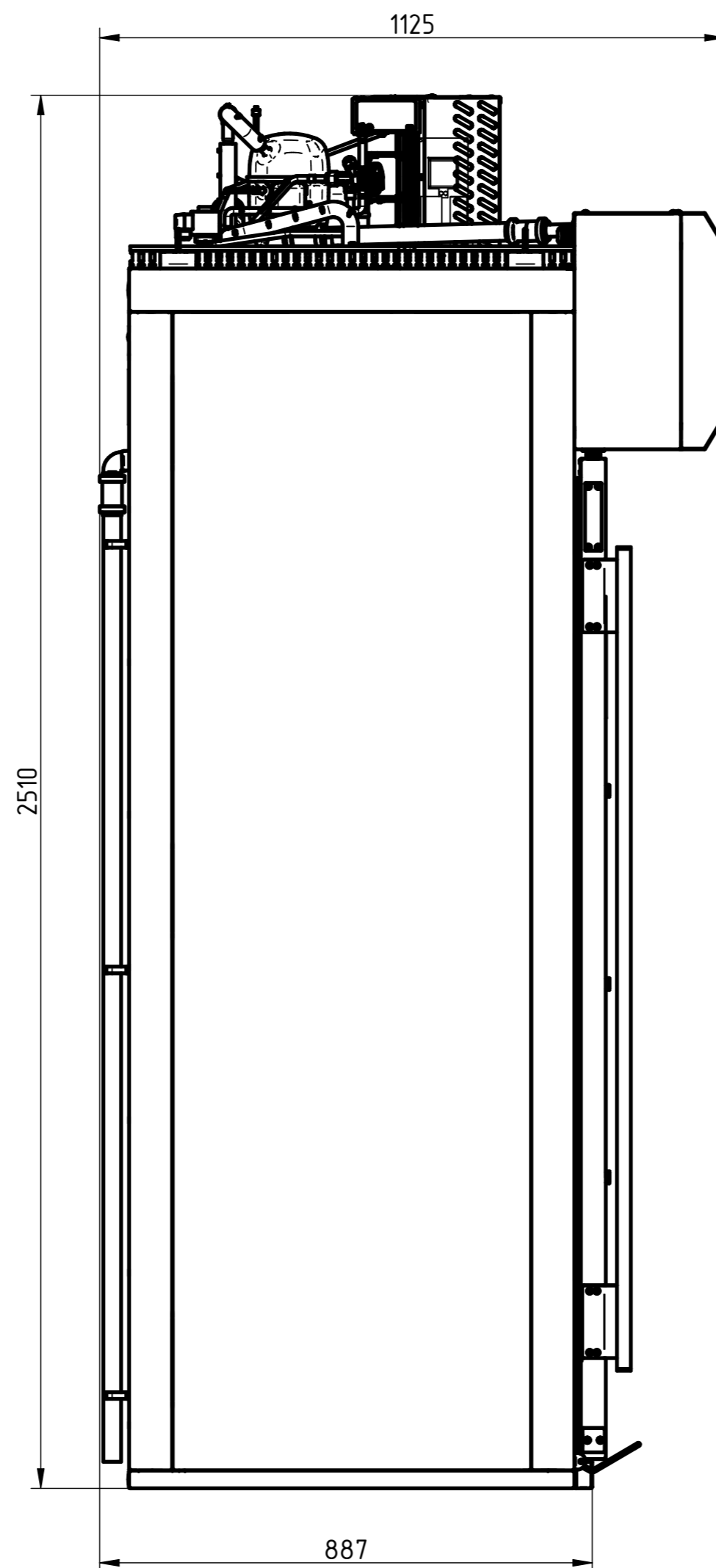
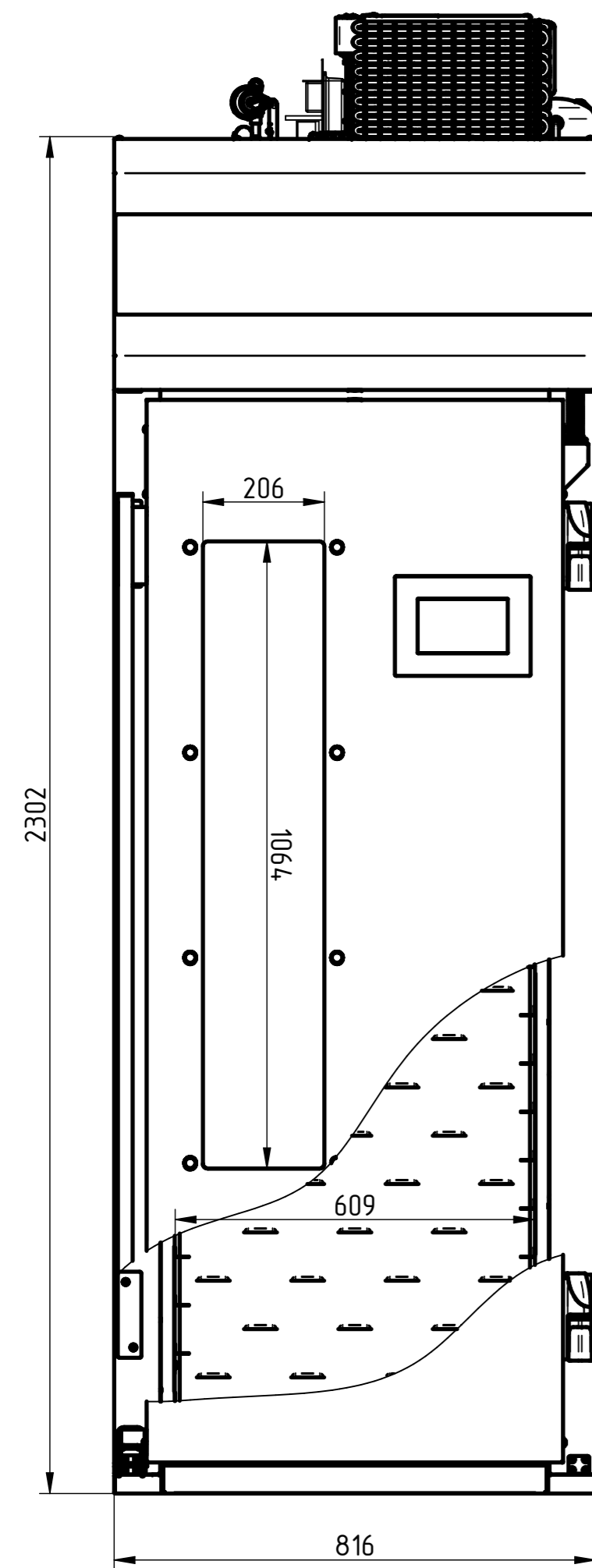


# Шкаф с отложенной расстойкой ШРО-20-С



Шкаф с отложенной расстойкой ШРО-20-С предназначен для расстойки, отложенной расстойки (на необходимое время) хлебобулочных и кондитерских изделий на предприятиях общественного питания и торговли как самостоятельно, так и совместно с хлебопекарными печами (РПШ, ЭШП и т.п.), используя при этом противни<sup>1</sup> 400x600 мм.

Основные **режимы работы** (циклы):

- с ручным включением охлаждения (предельная температура в камере до -8°C);
- с ручным включением нагрева (предельная температура в камере до +45°C);
- автоматический цикл расстойки/замедленной расстойки;
- автоматический цикл расстойки/замедленной расстойки, записанный в память (Книга рецептов);
- предварительного охлаждения (температура в камере до -8°C).

Наименование параметра	Величина параметра
1 Номинальное напряжение, В	400
2 Род тока	трехфазный с нейтралью, переменный
3 Частота тока, Гц	50
4 Хладагент	R404A (R125-44%, R134a-4%, R143a-52%)
5 Общая масса хладагента, ±0,02 кг	1,0
6 Диапазон регулирования температуры в камере, °C	от -8 до +45
7 Уровень влажности в камере, %	от 0 до 99
8 Количество устанавливаемых противней 400x600 мм, шт.	20
9 Давление воды в водопроводной системе, кПа (кгс/см <sup>2</sup> )	49÷589 (0,5÷6)
10 Масса, кг, не более	290
11 Суммарная комбинированная освещенность в камере, ЛК, не менее	300
12 Корректированный по А уровень звуковой мощности, дБА, не более	85
13 Срок службы, лет	10

<sup>1</sup> - в комплект не входят.

