



**ЗАО «Тулаторгтехника»**

[www.torgtech.com](http://www.torgtech.com)

производитель оборудования  
для профессиональной кухни

**ШКАФЫ ЖАРОЧНЫЕ  
и  
ШКАФЫ ЖАРОЧНО - ПЕКАРСКИЕ**

**КАТАЛОГ 2016 год**

**СОДЕРЖАНИЕ**

Шкафы жарочные, краткая информация .....	2 - 3
Шкаф жарочный, 1-о секционный .....	3
Шкаф жарочный, 2-х секционный .....	4
Шкаф жарочный, 3-х секционный .....	5
Шкафы жарочно-пекарские, краткая информация .....	6 - 7
Шкаф жарочно-пекарский, 1-о секционный .....	7
Шкаф жарочно-пекарский, 2-х секционный .....	8
Шкаф жарочно-пекарский, 3-х секционный .....	9
Шкаф жарочно-пекарский, 4-х секционный .....	10
Рекомендации по эксплуатации .....	11
Рекомендации по уходу .....	12

## ШКАФЫ ЖАРОЧНЫЕ, СЕКЦИОННЫЕ, ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

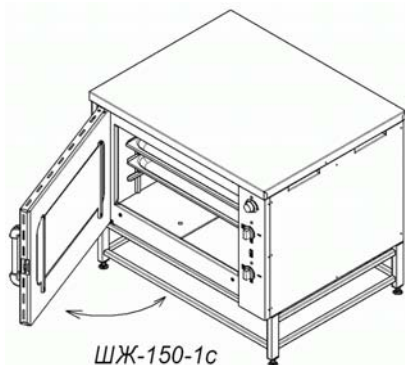
ЗАО «Тулаторгтехника» предлагает Вашему вниманию модельный ряд шкафов жарочных, секционных, электрических:  
Шкафы жарочные предназначены к эксплуатации на кухнях предприятий общественного питания для тепловой обработки продуктов в рабочих камерах шкафов при температуре от 50 до 300°C.

Шкафы жарочные выпускаются в 3-х исполнениях:

ШЖ-150 - 1с - односекционный

ШЖ-150 - 2с - двухсекционный

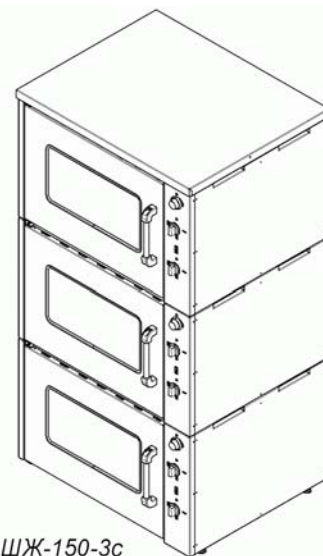
ШЖ-150 - 3с - трёхсекционный



ШЖ-150-1с



ШЖ-150-2с



ШЖ-150-3с

Суммарная мощность шкафов на максимальных режимах нагрева составляет:

ШЖ-150-1с - 6,0кВт

ШЖ-150-2с - 12,0кВт

ШЖ-150-3с - 18,0кВт

Размеры тепловой камеры жарочного шкафа позволяют использовать противни или гастрономические ёмкости стандартного размера 6N2/1 (650x530мм, глубины от 20 до 200мм).

Количество уровней в камере шкафа для установки противней - 4.

Температурный режим в камере обеспечивается 2-я нижними и 2-я верхними ТЭНами. Нижние ТЭНы закрыты 2-я подовыми листами, верхние ТЭНы установлены открыто.

Включение-выключение, а так же ступенчатое регулирование мощности ТЭНов (0,75 - 1,5 - 3,0 кВт) осуществляется 2-я 4-х позиционными пакетными переключателями, отдельно для верхних и нижних ТЭНов.

Температура в камере поддерживается в автоматическом режиме терморегулятором, в диапазоне от 50 до 300°C.

Панели с приборами управления секциями шкафов съёмные.

Двойное остекление дверки жарочного шкафа и лампа освещения камеры шкафа позволяют, при закрытой дверке, визуально контролировать состояние приготавливаемых продуктов.

Каждая секция шкафа комплектуется 2-я противнями из листовой конструкционной стали, размерами 650x530x20мм

Секции шкафов поставляются в индивидуальной транспортной таре.

Габариты и масса каждой секции (~ 100кг) позволяют, без особого труда, перемещать оборудование через узкие дверные проёмы, коридоры и лестничные площадки к месту постоянной эксплуатации.

При монтаже 2-х и 3-х секционных шкафов секции устанавливаются друг на друга непосредственно на месте постоянной эксплуатации.

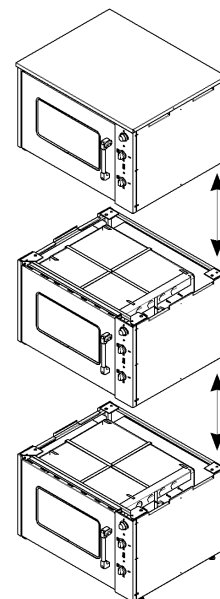
Расшифровка обозначения модели:

**ШЖ - 150 - 3с**

количество секций

объём тепловой камеры, литров

шкаф жарочный



### Гарантийные обязательства

Гарантийный срок эксплуатации - 12 месяцев со дня ввода оборудования в эксплуатацию, при условии, что срок хранения оборудования на складе потребителя не превысил 6 месяцев со дня отгрузки оборудования изготовителем для действующих и 9 месяцев для строящихся предприятий, при соблюдении условий транспортирования, хранения, монтажа, эксплуатации и обслуживания.

Условия транспортирования и хранения, в части воздействия климатических факторов, по группе 4(Ж2) ГОСТ15150. Хранение - на закрытых складах, не более чем в два яруса.

Условия транспортирования, в части воздействия механических факторов - лёгкие (Л) ГОСТ23170.

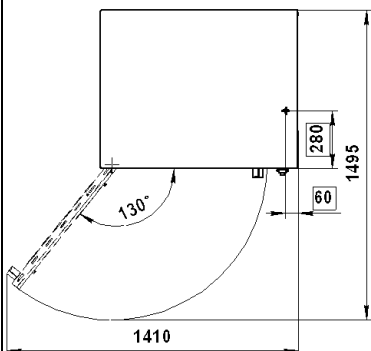
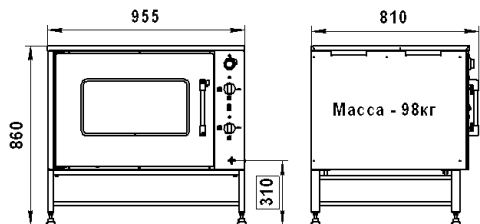
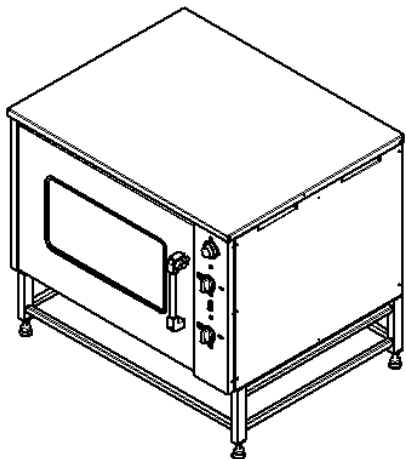
В течение гарантийного срока, ЗАО «Тулаторгтехника» гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену, вышедших из строя частей, в том числе и покупных.

В случае невозможности устранения на месте выявленных дефектов, ЗАО «Тулаторгтехника» обязуется заменить дефектное изделие новым.

Гарантийные обязательства не распространяются на лампы сигнальные и лампы освещения камеры жарочного шкафа.

Гарантийные обязательства не распространяются на случаи, когда оборудование вышло из строя по вине потребителя, в результате не соблюдения требований паспорта и руководства по эксплуатации (ТС и РЭ).

## Шкаф жарочный ШЖ-150-1с (1-но секционный)



Размеры тепловой камеры жарочного шкафа позволяют использовать противни или гастрономические ёмкости стандартного размера GN2/1 (650x530мм, глубиной от 20 до 200мм).

Количество уровней в камере шкафа для установки противней - 4.

Температурный режим в камере обеспечивается 2-я нижними и 2-я верхними ТЭНами. Нижние ТЭНы закрыты 2-я подовыми листами, верхние ТЭНы установлены открыто.

Включение-выключение, а так же ступенчатое регулирование мощности ТЭНов (0,75 - 1,5 - 3,0 кВт) осуществляется 2-я 4-х позиционными пакетными переключателями, отдельно для верхних и нижних ТЭНов.

Температура в камере поддерживается в автоматическом режиме терморегулятором, в диапазоне от 50 до 300°C.

Панель с приборами управления шкафом съёмная.

Двойное остекление дверки жарочного шкафа и лампа освещения камеры шкафа позволяют, при закрытой дверке, визуально контролировать состояние приготавливаемых продуктов.

Шкаф комплектуется 2-я противнями из листовой конструкционной стали, размерами 650x530x20мм

### Технические характеристики

Напряжение питающей э/сети, В	380 2N ~\220 N~
Номинальная потребляемая мощность, кВт	6,0
Количество секций, шт.	1

### Тепловая камера

Количество уровней для установки противней, шт	4
Диапазон регулирования температуры в камере шкафа, °C	50...300
Время разогрева шкафа, мин.	25

### Управление

Раздельное регулирование мощности верхних и нижних ТЭНов	ступенчатое
Поддержание установленной температуры в камере шкафа	автоматическое
Сигнальные лампы нагревательных элементов	установлены

### Комплектация

Противни из чёрной стали GN2/1 (650x530x20мм), шт.	2
Рама - подставка	1
Регулируемые опоры, шт.	4
Паспорт и руководство по эксплуатации (ТС и РЭ), шт.	1

Размеры в рамке - место подвода электропитания

Материал: рабочая и лицевые поверхности из нерж. стали, боковые и задняя — оцинкованные.

Масса нетто - 110кг,  
масса брутто - 155кг

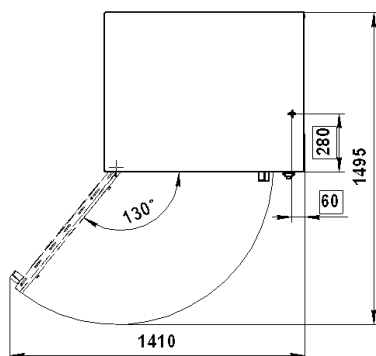
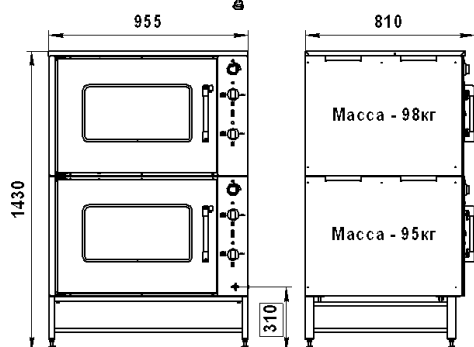
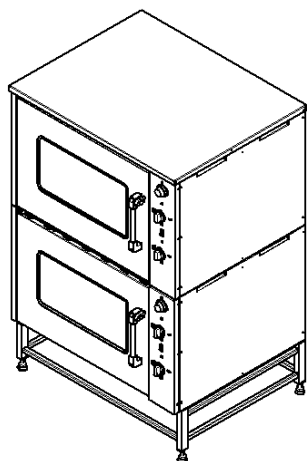
Габариты в упаковке (ДxШxВ):

1080x970x980мм

Объём в упаковке секции - 1,03м<sup>3</sup>

Хранение на складе - не более, чем в 2 яруса.

## Шкаф жарочный ШЖ-150-2с (2-х секционный)



Размеры в рамке - место подвода электропитания

Материал: рабочая и лицевые поверхности из нерж. стали, боковые и задняя — оцинкованные.

Каждая секция поставляется в индивидуальной упаковке.

2 упаковки:

1. Упаковка нижней секции:

Масса нетто - 105кг,

Масса брутто - 155кг

Габариты упаковки (ДхШхВ):

1080х970х980мм

Объем упаковке - 1,03м<sup>3</sup>

2. Упаковка верхней секции:

Масса нетто - 100кг,

Масса брутто - 155кг

Габариты упаковки (ДхШхВ):

1080х970х760мм

Объем упаковке - 0,8м<sup>3</sup>

Хранение на складе - не более, чем в 2 яруса.

Размеры тепловых камер жарочного шкафа позволяют использовать противни или гастрономические ёмкости стандартного размера GN2/1 (650х530мм, глубиной от 20 до 200мм).

Количество уровней в камере каждой секции шкафа для установки противней - 4.

Температурный режим в каждой камере обеспечивается 2-я нижними и 2-я верхними ТЭНами. Нижние ТЭНы закрыты 2-я подовыми листами, верхние ТЭНы установлены открыто.

Включение-выключение, а так же ступенчатое регулирование мощности ТЭНов (0,75 - 1,5 - 3,0 кВт) осуществляется 2-я 4-х позиционными пакетными переключателями, отдельно для верхних и нижних ТЭНов.

Температура в камерах поддерживается в автоматическом режиме терморегуляторами, в диапазоне от 50 до 300°С.

Панель с приборами управления шкафом съёмная.

Двойное остекление дверок жарочного шкафа и лампы освещения камер шкафа позволяют, при закрытых дверках, визуально контролировать состояние приготавливаемых продуктов.

Шкаф комплектуется 4-я противнями из листовой конструкционной стали, размерами 650х530х20мм

### Технические характеристики

Напряжение питающей э/сети, В	380 3N ~\220 N~
Номинальная потребляемая мощность, кВт	12,0
Количество секций, шт.	2

### Тепловая камера

Количество уровней для установки противней, шт	4
Диапазон регулирования температуры в камерах шкафа, °С	50...300
Время разогрева шкафа, мин.	25

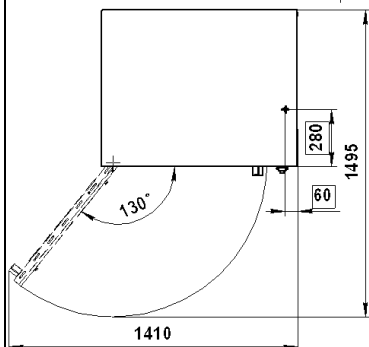
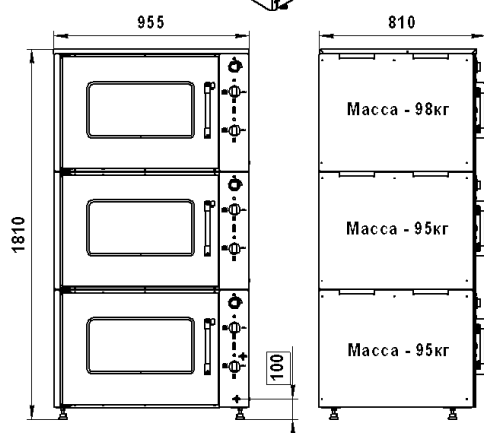
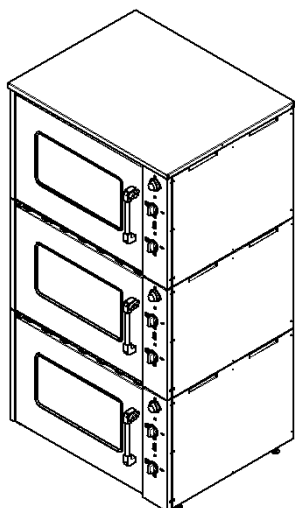
### Управление

Раздельное регулирование мощности верхних и нижних ТЭНов	ступенчатое
Поддерживание установленной температуры в камере шкафа	автоматическое
Сигнальные лампы нагревательных элементов	установлены

### Комплектация

Противни из чёрной стали GN2/1 (650х530х20мм), шт.	4
Рама - подставка	1
Регулируемые опоры, шт.	4
Паспорт и руководство по эксплуатации (ТЭС и РЭ), шт.	1

## Шкаф жарочный ШЖ-150-3с (3-х секционный)



Размеры тепловых камер жарочного шкафа позволяют использовать противни или гастрономические ёмкости стандартного размера GN2/1 (650x530мм, глубиной от 20 до 200мм).

Количество уровней в камере каждой секции шкафа для установки противней - 4.

Температурный режим в каждой камере обеспечивается 2-я нижними и 2-я верхними ТЭНами. Нижние ТЭНы закрыты 2-я подовыми листами, верхние ТЭНы установлены открыто.

Включение-выключение, а так же ступенчатое регулирование мощности ТЭНов (0,75 - 1,5 - 3,0 кВт) осуществляется 2-я 4-х позиционными пакетными переключателями, отдельно для верхних и нижних ТЭНов.

Температура в камерах поддерживается в автоматическом режиме терморегуляторами, в диапазоне от 50 до 300°C.

Панель с приборами управления шкафом съёмная.

Двойное остекление дверок жарочного шкафа и лампы освещения камер шкафа позволяют, при закрытых дверках, визуально контролировать состояние приготавливаемых продуктов.

Шкаф комплектуется 6-ю противнями из листовой конструкционной стали, размерами 650x530x20мм

### Технические характеристики

Напряжение питающей э/сети, В	380 3N ~\220 N~
Номинальная потребляемая мощность, кВт	18,0
Количество секций, шт.	3
<b>Тепловая камера</b>	
Количество уровней для установки противней, шт	4
Диапазон регулирования температуры в камерах шкафа, °C	50...300
Время разогрева шкафа, мин.	25
<b>Управление</b>	
Раздельное регулирование мощности верхних и нижних ТЭНов	ступенчатое
Поддерживание установленной температуры в камере шкафа	автоматическое
Сигнальные лампы нагревательных элементов	установлены
<b>Комплектация</b>	
Противни из чёрной стали GN2/1 (650x530x20мм), шт.	6
Регулируемые опоры, шт.	4
Паспорт и руководство по эксплуатации (ПЭС и РЭ), шт.	1

Размеры в рамке - место подвода электропитания

Материал: рабочая и лицевые поверхности из нерж. стали, боковые и задняя — оцинкованные.

Каждая секция поставляется в индивидуальной упаковке.

Всего 3 упаковки:

1. Упаковка нижней секции:

Масса нетто - 95кг,

Масса брутто - 140кг

Габариты упаковки (ДxШxВ):

1080x970x760мм

2. Упаковка средней секции:

Масса нетто - 95кг,

Масса брутто - 140кг

Габариты упаковки (ДxШxВ):

1080x970x760мм

3. Упаковка верхней секции:

Масса нетто - 100кг,

Масса брутто - 145кг

Габариты упаковки (ДxШxВ):

1080x970x760мм

Габариты каждой секции в упаковке (ДxШxВ):

1080x970x760мм

Объём каждой секции в упаковке - 0,8м<sup>3</sup>

Хранение на складе - не более, чем в 2 яруса.

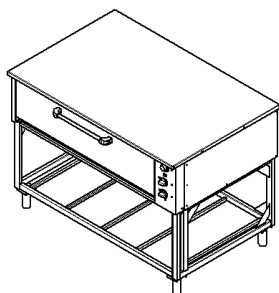
## ШКАФЫ ЖАРОЧНО - ПЕКАРСКИЕ, СЕКЦИОННЫЕ, ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ

ЗАО «Тулаторгтехника» предлагает Вашему вниманию модельный ряд шкафов жарочно - пекарских, секционных, электрических:

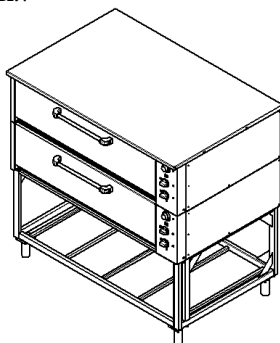
Шкафы жарочно - пекарские предназначены к эксплуатации на кухнях предприятий общественного питания для тепловой обработки продуктов в рабочих камерах шкафов при температуре от 50 до 300°C.

Шкафы жарочные выпускаются в 4-х исполнениях:

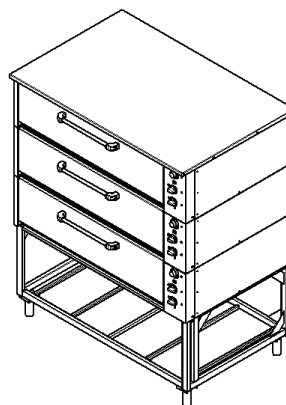
- ЭШП-1с - односекционный
- ЭШП-2с - двухсекционный
- ЭШП-3с - трёхсекционный
- ЭШП-4с - четырёхсекционный



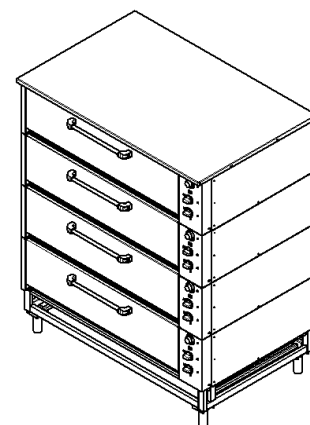
ЭШП - 1с



ЭШП - 2с



ЭШП - 3с



ЭШП - 4с

Суммарная мощность шкафов на максимальных режимах нагрева составляет:

- ЭШП-1с - 5,5кВт
- ЭШП-2с - 11,0кВт
- ЭШП-3с - 16,5кВт
- ЭШП-4с - 22,0кВт

Внутренние размеры тепловой камеры каждой секции (1095x725x180мм) позволяют использовать 2 противня или 2 гастрономические ёмкости стандартного размера GN2/1 (650x530мм, глубиной от 20 до 200мм) или до 27 хлебных форм №7 (220x110x115мм) ГОСТ17327-95.

Температурный режим в камере обеспечивается 2-я нижними и 2-я верхними ТЭНами. Нижние ТЭНы закрыты 2-я подовыми листами, верхние ТЭНы установлены открыто.

Включение-выключение, а так же ступенчатое регулирование мощности ТЭНов (0,68 - 1,25 - 2.75,0 кВт) осуществляется 2-4-х позиционными пакетными переключателями, отдельно для верхних и нижних ТЭНов.

Температура в камере поддерживается в автоматическом режиме терморегулятором, в диапазоне от 50 до 300°C.

Камера оборудована системой увлажнения воздуха: внутри камеры, на задней стенке, установлен испаритель воды, который можно снять для очистки. Для заливки воды в испаритель используется желоб, расположенный с левой стороны от камеры. Объём воды, одноразово заливаемой в испаритель, не более 200см<sup>3</sup>.

Каждая секция шкафа комплектуется 2-я противнями из листовой конструкционной стали, размерами 650x530x20мм

Нижняя секция устанавливается на раму. Верхняя секция накрыта крышкой. Каждая камера закрывается дверкой, снабжённой пружинным механизмом.

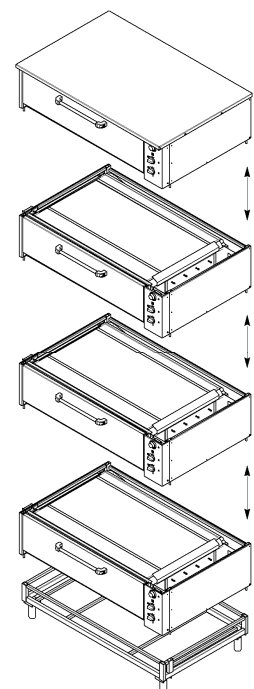
Приборы управления размещены на съёмной панели справа от камеры.

Секции шкафов поставляются в индивидуальной транспортной таре.

Габариты и масса каждой секции (~ 85кг) позволяют, без особого труда, перемещать оборудование через узкие дверные проёмы, коридоры и лестничные площадки к месту постоянной эксплуатации.

При монтаже 2-х, 3-х и 4-х секционных шкафов секции устанавливаются друг на друга непосредственно на месте постоянной эксплуатации

Расшифровка обозначения модели: **ЭШП - 3с**  
 количество секций  
 шкаф жарочно - пекарский



### Гарантийные обязательства

Гарантийный срок эксплуатации - 12 месяцев со дня ввода оборудования в эксплуатацию, при условии, что срок хранения оборудования на складе потребителя не превысил 6 месяцев со дня отгрузки оборудования изготовителем для действующих и 9 месяцев для строящихся предприятий, при соблюдении условий транспортирования, хранения, монтажа, эксплуатации и обслуживания.

Условия транспортирования и хранения, в части воздействия климатических факторов, по группе 4(Ж2) ГОСТ15150. Хранение -

на закрытых складах, не более чем в два яруса.

Условия транспортирования, в части воздействия механических факторов - лёгкие (Л) ГОСТ23170.

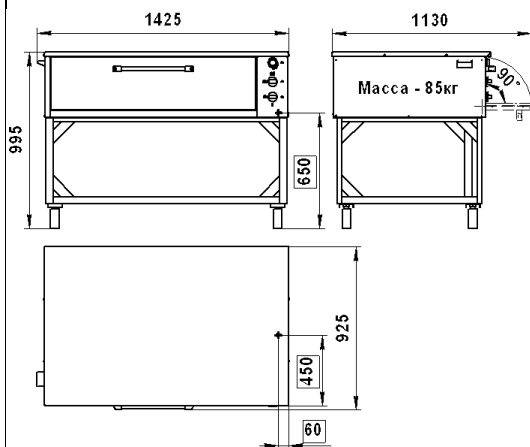
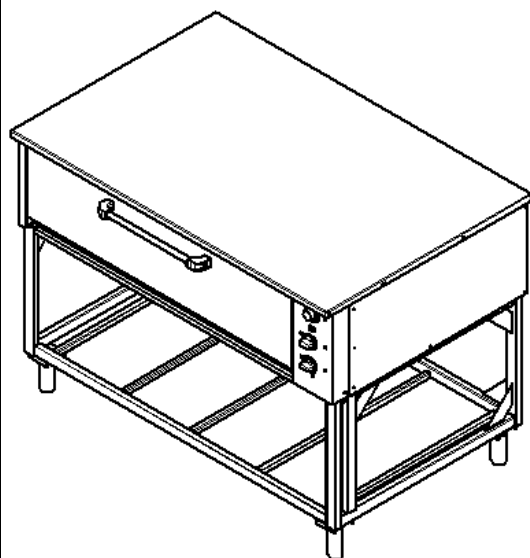
В течение гарантийного срока, ЗАО «Тулаторгтехника» гарантирует безвозмездное устранение выявленных дефектов изготовления и замену, вышедших из строя частей, в том числе и покупных.

В случае невозможности устранения на месте выявленных дефектов, ЗАО «Тулаторгтехника» обязуется заменить дефектное изделие новым.

Гарантийные обязательства не распространяются на лампы сигнальные.

Гарантийные обязательства не распространяются на случаи, когда оборудование вышло из строя по вине потребителя, в результате не соблюдения требований паспорта и руководства по эксплуатации (ТС и РЭ).

## Шкаф жарочно-пекарский ЭШТ-1с (1-но секционный)



Размеры в рамке - место подвода электропитания

Материал: рабочая и лицевые поверхности из нерж. стали, боковые и задняя — оцинкованные.  
Рама - из стальной профильной трубы, окрашена порошковой краской (см. примечание)

Масса нетто - 116кг,  
масса брутто - 155кг

Габариты в упаковке (ДхШхВ):  
1530х1050х1045мм  
Объём в упаковке - 1,68м<sup>3</sup>

Хранение на складе - не более, чем в 2 яруса.

Внутренние размеры тепловой камеры (1095х725х180мм) позволяют использовать 2 противня или 2 гастрономические ёмкости стандартного размера GN2/1 (650х530мм, глубиной от 20 до 200мм) или до 27 хлебных форм №7 (220х110х115мм) ГОСТ17327-95.

Температурный режим в камере обеспечивается 2-я нижними и 2-я верхними ТЭНами. Нижние ТЭНы закрыты 2-я подовыми листами, верхние ТЭНы установлены открыто.

Включение-выключение, а так же ступенчатое регулирование мощности ТЭНов (0,68 - 1,25 - 2,75,0 кВт) осуществляется 2-я 4-х позиционными пакетными переключателями, отдельно для верхних и нижних ТЭНов.

Температура в камере поддерживается в автоматическом режиме терморегулятором, в диапазоне от 50 до 300°С.

Приборы управления размещены на съёмной панели справа от камеры.

Камера закрывается дверкой, снабжённой пружинным механизмом.

Камера оборудована системой увлажнения воздуха: внутри камеры, на задней стенке, установлен испаритель воды, который можно снять для очистки. Для заливки воды в испаритель используется желоб, расположенный с левой стороны от камеры. Объём воды одноразово заливаемой в испаритель, не более 200см<sup>3</sup>.

Каждая секция шкафа комплектуется 2-я противнями из листовой конструкционной стали, размерами 650х530х20мм

### Технические характеристики

Напряжение питающей э/сети, В	220 N ~
Номинальная потребляемая мощность, кВт	5,5
Количество секций, шт.	1

### Тепловая камера

Внутренние размеры камеры ДхШхВ, мм	1095х725х180
Диапазон регулирования температуры в камере шкафа, °С	50...300
Время разогрева шкафа, мин.	25

### Управление

Раздельное регулирование мощности верхних и нижних ТЭНов	ступенчатое
Поддерживание установленной температуры в камере шкафа	автоматическое
Сигнальные лампы нагревательных элементов	установлены

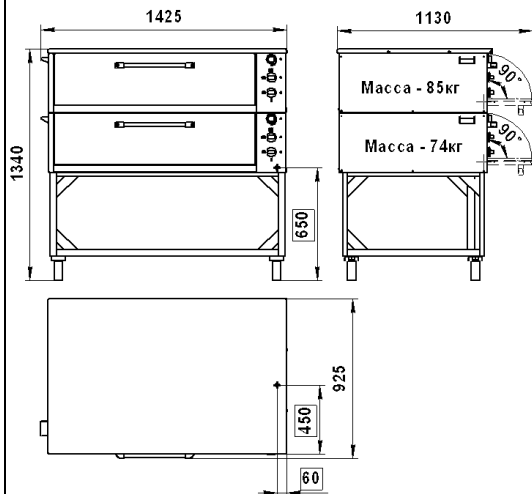
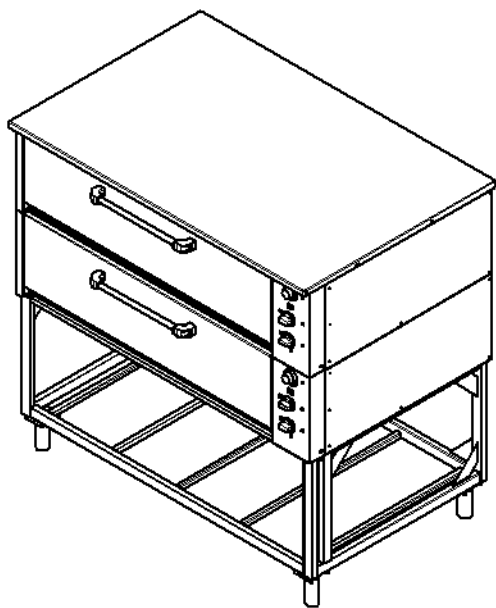
### Комплектация

Противни из чёрной стали GN2/1 (650х530х20мм), шт.	2
Рама - подставка	1
Регулируемые опоры, шт.	4
Паспорт и руководство по эксплуатации (ТС и РЭ), шт.	1

### Примечание:

Изготовление шкафов с рабочими, лицевыми и боковыми поверхностями из нержавеющей стали, следует согласовывать с изготовителем при оформлении заказа.

## Шкаф жарочно-пекарский ЭШП-2с (2-х секционный)



Размеры в рамке - место подвода электропитания

Материал: рабочая и лицевые поверхности из нерж. стали, боковые и задняя — оцинкованные. Рама - из стальной профильной трубы, окрашена порошковой краской (см. примечание)

2 упаковки:

1. Упаковка 2-х секций:

Масса нетто - 170кг,

масса брутто - 210кг

Габариты в упаковке (ДхШхВ):

1530х1050х880мм

Объем в упаковке секции - 1,42м<sup>3</sup>

2. Упаковка рамы - в бумагу:

Масса - 25кг

Габариты рамы (ДхШхВ):

1360х820х560мм

Объем рамы - 0,63м<sup>3</sup>

Хранение на складе - не более, чем в 2 яруса.

Внутренние размеры тепловых камер (1095х725х180мм) позволяют использовать 2 противня или 2 гастрономические ёмкости стандартного размера GN2/1 (650х530мм, глубиной от 20 до 200мм) или до 27 хлебных форм №7 (220х110х115мм) ГОСТ17327-95 в каждой камере.

Температурный режим в камере обеспечивается 2-я нижними и 2-я верхними ТЭНами. Нижние ТЭНы закрыты 2-я подовыми листами, верхние ТЭНы установлены открыто.

Включение-выключение, а так же ступенчатое регулирование мощности ТЭНов (0,68 - 1,25 - 2.75,0 кВт) осуществляется 2-я 4-х позиционными пакетными переключателями, раздельно для верхних и нижних ТЭНов.

Температура в камере поддерживается в автоматическом режиме терморегулятором, в диапазоне от 50 до 300°С.

Приборы управления размещены на съёмной панели справа от камеры.

Камера закрывается дверкой, снабжённой пружинным механизмом.

Камера оборудована системой увлажнения воздуха: внутри камеры, на задней стенке, установлен испаритель воды, который можно снять для очистки. Для заливки воды в испаритель используется желоб, расположенный с левой стороны от камеры. Объем воды одноразово заливаемой в испаритель, не более 200см<sup>3</sup>.

Каждая секция шкафа комплектуется 2-я противнями из листовой конструкционной стали, размерами 650х530х20мм

### Технические характеристики

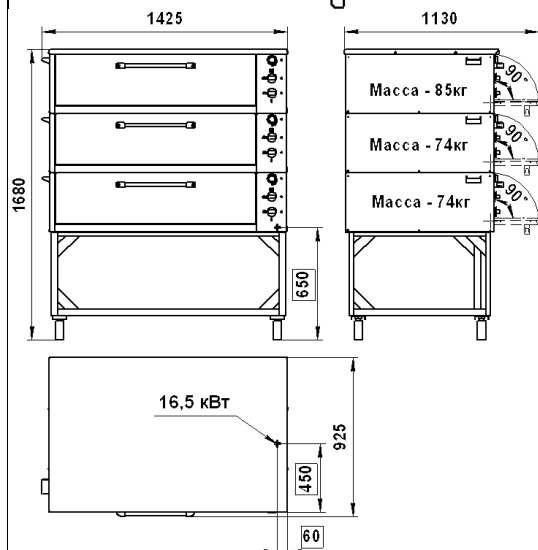
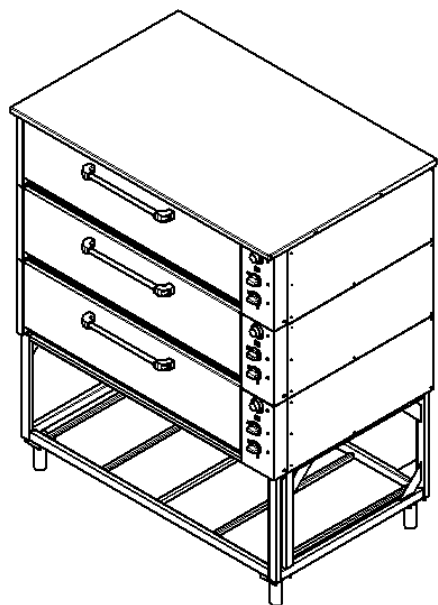
Напряжение питающей э/сети, В	380 2N ~\220 N~
Номинальная потребляемая мощность, кВт	11
Количество секций, шт.	2
<b>Тепловая камера</b>	
Внутренние размеры камеры ДхШхВ, мм	1095х725х180
Диапазон регулирования температуры в камерах шкафа, °С	50...300
Время разогрева шкафа, мин.	25
<b>Управление</b>	
Раздельное регулирование мощности верхних и нижних ТЭНов	ступенчатое
Поддержание установленной температуры в камере шкафа	автоматическое
Сигнальные лампы нагревательных элементов	установлены
<b>Комплектация</b>	
Противни из чёрной стали GN2/1 (650х530х20мм), шт.	4
Рама - подставка	1
Регулируемые опоры, шт.	4
Паспорт и руководство по эксплуатации (ТС и РЭ), шт.	1

### Примечание:

Изготовление шкафов с рабочими, лицевыми и боковыми поверхностями из нержавеющей стали, следует согласовывать с изготовителем при оформлении заказа.



## Шкаф жарочно-пекарский ЭШП-3с (3-х секционный)



Размеры в рамке - место подвода электропитания

Материал: рабочая и лицевые поверхности из нерж. стали, боковые и задняя — оцинкованные.  
Рама - из стальной профильной трубы, окрашена порошковой краской (см. примечание)

2 упаковки:

1. Упаковка 2-х верхних секций:

Масса нетто - 170кг,

Масса брутто - 210кг

Габариты в упаковке (ДхШхВ):

1530х1050х880мм

Объём в упаковке 2-х секции - 1,42м<sup>3</sup>

2. Упаковка нижней секции на раме:

Масса нетто - 105кг

Масса брутто - 145кг

Габариты в упаковке (ДхШхВ):

1530х1050х1045мм

Объём в упаковке нижней секции на раме -

1,68м<sup>3</sup>

Хранение на складе - не более, чем в 2 яруса

Внутренние размеры тепловых камер (1095х725х180мм) позволяют использовать 2 противня или 2 гастрономические ёмкости стандартного размера GN2/1 (650х530мм, глубиной от 20 до 200мм) или до 27 хлебных форм №7 (220х110х115мм) ГОСТ17327-95 в каждой камере.

Температурный режим в камере обеспечивается 2-я нижними и 2-я верхними ТЭНами. Нижние ТЭНы закрыты 2-я подовыми листами, верхние ТЭНы установлены открыто.

Включение-выключение, а так же ступенчатое регулирование мощности ТЭНов (0,68 - 1,25 - 2.75,0 кВт) осуществляется 2-я 4-х позиционными пакетными переключателями, раздельно для верхних и нижних ТЭНов.

Температура в камере поддерживается в автоматическом режиме терморегулятором, в диапазоне от 50 до 300°С.

Приборы управления размещены на съёмной панели справа от камеры.

Камера закрывается дверкой, снабжённой пружинным механизмом.

Камера оборудована системой увлажнения воздуха: внутри камеры, на задней стенке, установлен испаритель воды, который можно снять для очистки. Для заливки воды в испаритель используется желоб, расположенный с левой стороны от камеры. Объём воды одноразово заливаемой в испаритель, не более 200см<sup>3</sup>.

Каждая секция шкафа комплектуется 2-я противнями из листовой конструкционной стали, размерами 650х530х20мм

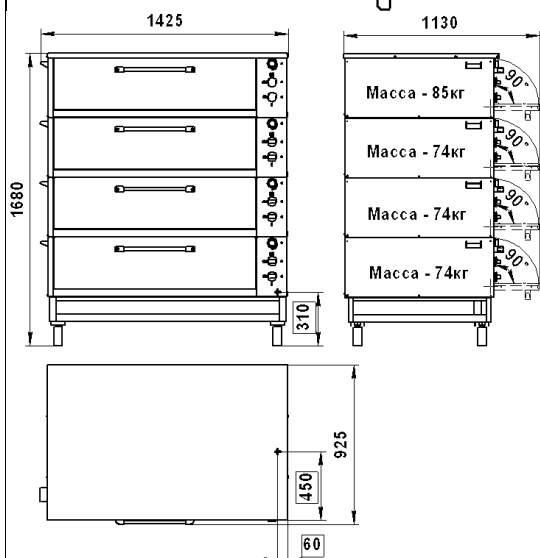
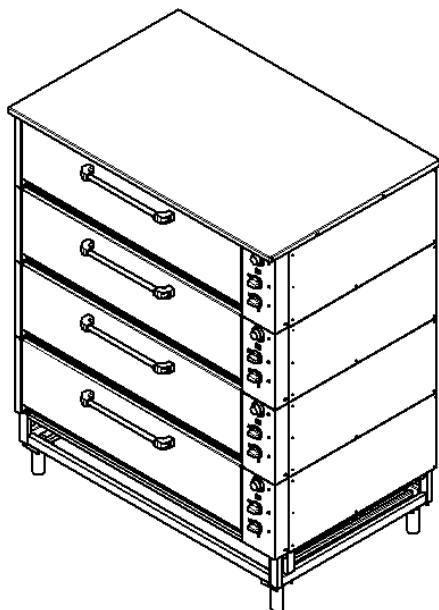
### Технические характеристики

Напряжение питающей э/сети, В	380 2N ~\220 N~
Номинальная потребляемая мощность, кВт	16,5
Количество секций, шт.	3
<b>Тепловая камера</b>	
Внутренние размеры камеры ДхШхВ, мм	1095х725х180
Диапазон регулирования температуры в камерах шкафа, °С	50...300
Время разогрева шкафа, мин.	25
<b>Управление</b>	
Раздельное регулирование мощности верхних и нижних ТЭНов	ступенчатое
Поддержание установленной температуры в камере шкафа	автоматическое
Сигнальные лампы нагревательных элементов	установлены
<b>Комплектация</b>	
Противни из чёрной стали GN2/1 (650х530х20мм), шт.	6
Рама - подставка	1
Регулируемые опоры, шт.	4
Паспорт и руководство по эксплуатации (ТС и РЭ), шт.	1

### Примечание:

Изготовление шкафов с рабочими, лицевыми и боковыми поверхностями из нержавеющей стали, следует согласовывать с изготовителем при оформлении заказа.

## Шкаф жарочно-пекарский ЭШП-4с (4-х секционный)



Размеры в рамке - место подвода электропитания

Материал: рабочая и лицевые поверхности из нерж. стали, боковые и задняя — оцинкованные.  
Рама - из стальной профильной трубы, окрашена порошковой краской (см. примечание)

2 упаковки:

1. Упаковка 2-х верхних секций:

Масса нетто - 170кг,

Масса брутто - 210кг

Габариты в упаковке (ДхШхВ):

1530x1050x880мм

Объем в упаковке 2-х секции - 1,42м<sup>3</sup>

2. Упаковка 2-х нижних секции на раме:

Масса нетто - 175кг

Масса брутто - 215кг

Габариты в упаковке (ДхШхВ):

1530x1050x1045мм

Объем в упаковке 2-х нижних секции на раме -

1,68м<sup>3</sup>

Хранение на складе - не более, чем в 2 яруса

Внутренние размеры тепловых камер (1095x725x180мм) позволяют использовать 2 противня или 2 гастрономические ёмкости стандартного размера GN2/1 (650x530мм, глубиной от 20 до 200мм) или до 27 хлебных форм №7 (220x110x115мм) ГОСТ17327-95 в каждой камере.

Температурный режим в камере обеспечивается 2-я нижними и 2-я верхними ТЭНами. Нижние ТЭНы закрыты 2-я подовыми листами, верхние ТЭНы установлены открыто.

Включение-выключение, а так же ступенчатое регулирование мощности ТЭНов (0,68 - 1,25 - 2.75,0 кВт) осуществляется 2-я 4-х позиционными пакетными переключателями, раздельно для верхних и нижних ТЭНов.

Температура в камере поддерживается в автоматическом режиме терморегулятором, в диапазоне от 50 до 300°C.

Приборы управления размещены на съёмной панели справа от камеры.

Камера закрывается дверкой, снабжённой пружинным механизмом.

Камера оборудована системой увлажнения воздуха: внутри камеры, на задней стенке, установлен испаритель воды, который можно снять для очистки. Для заливки воды в испаритель используется желоб, расположенный с левой стороны от камеры. Объем воды одноразово заливаемой в испаритель, не более 200см<sup>3</sup>.

Каждая секция шкафа комплектуется 2-я противнями из листовой конструкционной стали, размерами 650x530x20мм

### Технические характеристики

Напряжение питающей э/сети, В	380 2N ~\220 N~
Номинальная потребляемая мощность, кВт	22,0
Количество секций, шт.	4
<b>Тепловая камера</b>	
Внутренние размеры камеры ДхШхВ, мм	1095x725x180
Диапазон регулирования температуры в камерах шкафа, °C	50...300
Время разогрева шкафа, мин.	25
<b>Управление</b>	
Раздельное регулирование мощности верхних и нижних ТЭНов	ступенчатое
Поддержание установленной температуры в камере шкафа	автоматическое
Сигнальные лампы нагревательных элементов	установлены
<b>Комплектация</b>	
Противни из чёрной стали GN2/1 (650x530x20мм), шт.	8
Рама - подставка	1
Регулируемые опоры, шт.	4
Паспорт и руководство по эксплуатации (ТС и РЭ), шт.	1

### Примечание:

Изготовление шкафов с рабочими, лицевыми и боковыми поверхностями из нержавеющей стали, следует согласовывать с изготовителем при оформлении заказа.

## Рекомендации по эксплуатации и обслуживанию

При монтаже, техническом обслуживании, эксплуатации и ремонте оборудования, обязательно соблюдайте требования и рекомендации, приведённые в ТС и РЭ.

Монтаж, техническое обслуживание и ремонт оборудования должны производиться специалистами по монтажу и ремонту торгово - технологического и холодильного оборудования, прошедшими обучение и имеющими группу по электробезопасности не ниже 3 и соответствующее удостоверение.

После разгрузки приобретённого оборудования необходимо:

1. Проверить состояние упаковки.
2. Распаковать изделие.
3. Ознакомиться с ТС и РЭ.
4. Проверить комплектность и произвести визуальный осмотр изделия.

Обслуживающий персонал должен пройти инструктаж по охране труда на рабочем месте, ознакомиться и выполнять требования ТС и РЭ.

Изделия из нержавеющей стали поставляются упакованными в защитную пленку, которую необходимо снять перед началом использования оборудования.

**ВНИМАНИЕ!** Не используйте при удалении защитной пленки режущие инструменты во избежание нанесения царапин и порезов на поверхности изделия.

После удаления плёнки рекомендуем протереть поверхности с использованием чистящего средства для нержавеющей стали (например, 3M Stainless & Polish для нерж. стали или аналогичным).

Прежде чем начать пользоваться оборудованием, рабочие поверхности следует вымыть горячей мыльной водой, после чего ополоснуть чистой водой и вытереть насухо.

Не режьте продукты непосредственно на столешницах, во избежание глубоких царапин. Не двигайте по столешницам царапающие предметы.

Избегайте падения различных предметов на поверхность изделия.

При эксплуатации оборудования, необходимо соблюдать требования ТС и РЭ, а так же правила техники безопасности.

Категорически запрещается:

- подключать оборудование к электросети без заземления и устройства защитного отключения (УЗО)
- оставлять работающее оборудование без присмотра
- эксплуатировать не исправное оборудование
- оставлять включённым не загруженное продуктами оборудование
- охлаждать нагретые части оборудования водой, либо другими жидкостями
- производить ремонт оборудования силами обслуживающего персонала
- производить санитарную обработку на подключённом к электросети оборудовании
- детям находиться вблизи оборудования

При появлении, каких - либо признаков ненормальной работы оборудования, а также, при обнаружении неисправностей в электрической части или утечки хладагента - следует немедленно отключить оборудование от электросети и вызвать обслуживающего механика.

Следует, периодически проверять исправность электропроводки и заземления, а так же подключать оборудование к электросети только после устранения неисправностей.

## Рекомендации по уходу

При уходе за оборудованием, обязательно соблюдайте требования и рекомендации, приведённые в ПС и РЭ.

Изделия из нержавеющей стали требуют тщательного и внимательного ухода. Если Вы хотите, чтобы они прослужили Вам дольше, ухаживайте за ними ежедневно.

Уход за оборудованием заключается в ежедневной влажной уборке с использованием, не агрессивных и не содержащих твердых абразивных веществ, моющих средств.

Мыть изделия рекомендуется сразу после использования, не допуская засыхания грязи и остатков пищи. Если остатки пищи все-таки засохли на поверхности, их необходимо размягчить горячей, мыльной водой и затем удалить мягкой салфеткой. После окончания уборки поверхности следует насухо протереть.

Чистить изделия рекомендуется, избегая круговых движений. Не следует использовать жесткие губки, щетки и другие предметы, способные поцарапать поверхности.

Минеральные вещества, содержащиеся в воде, могут привести к образованию налета. Он легко устраняется специальными средствами.

Для мытья и чистки изделий предпочтительно пользоваться средствами, предназначенными специально для нержавеющей стали (например: "3M Stainless & Polish", "Tophouse", "Domax", "Kochfeld", "CifStainless Steel Spray", "Блеск стали" или аналогичными).

Недопустимо применять чистящие и дезинфицирующие средства, содержащие в составе хлор, твердые абразивные вещества.