



Новые, электрические, секционные жарочные шкафы

ШЖ-150-1с, ШЖ-150-2с, ШЖ-150-3с

ЗАО «Тулаторгтехника», начиная с мая 2009г. приступило к серийному выпуску 1-о, 2-х и 3-х секционных жарочных шкафов новой конструкции.

Секции шкафов поставляются в индивидуальной транспортной таре.

Габариты и масса каждой секции ($\approx 100\text{кг}$) позволяют, без особого труда, переместить оборудование через узкие дверные проёмы, коридоры и лестничные площадки к месту постоянной эксплуатации.

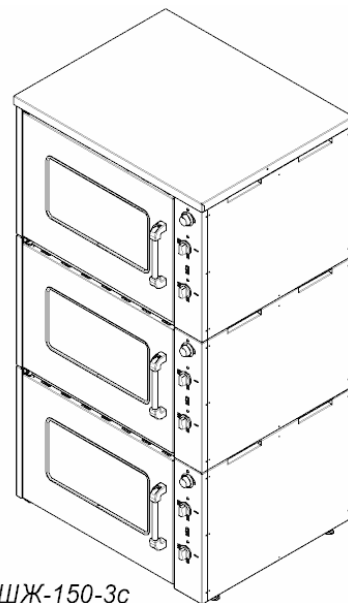
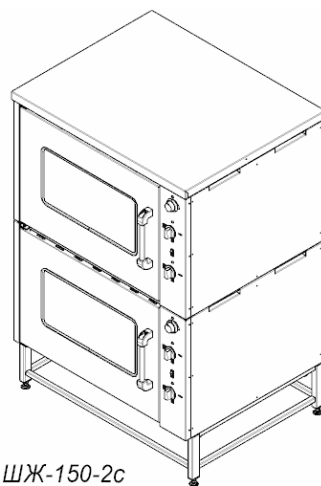
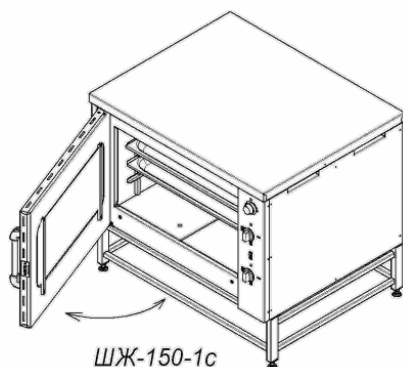
При монтаже 2-х и 3-х секционных шкафов секции устанавливаются друг на друга непосредственно на месте постоянной эксплуатации.

Суммарная мощность шкафов на максимальных режимах нагрева составляет:

ШЖ-150-1с - 6,0кВт

ШЖ-150-2с - 12,0кВт

ШЖ-150-3с - 18,0кВт



ШЖ-150-1с

ШЖ-150-2с

ШЖ-150-3с

Краткое описание секции нового жарочного шкафа:

Жарочный шкаф встроен в раму секции, на которую, сверху, устанавливается верхние секции (для 2-х и 3-х секционных шкафов).

Собственно сам шкаф представляет собой тепловую камеру, закрываемую дверкой. Справа от камеры установлена панель с приборами управления нагревом и освещения камеры.

1. Тепловая камера, объёмом 150 дм^3 , нагревается 2-мя нижними ($1,5+1,5\text{кВт}$) и 2-мя верхними ($1,5+1,5\text{кВт}$) ТЭНами, установленными попарно, внизу и вверху камеры.

Демонтаж и установка ТЭНов производится из внутреннего объёма камеры.

Верхние ТЭНы установлены, открыто внутри камеры, что позволяет применять их в режиме гриля.

Нижние ТЭНы закрываются 2-мя съёмными подами.

Включение-выключение и управление интенсивностью нагрева нижней пары ТЭНов и верхней пары ТЭНов осуществляется отдельно, соответствующими 4-х позиционными переключателями, установленными на приборной панели.

Задание и поддержание в автоматическом режиме необходимой температуры (от 50 до 300⁰С) в камере осуществляется капиллярным термостатом, установленным на приборной панели.

Лампа подсветки камеры расположена внутри камеры, на правой стенке, вверху.

Клавиша включения лампы подсветки и сигнальные лампы приборов управления установлены также на приборной панели.

В камеру устанавливаются, на под и на 3-х уровневые направляющие, два противня, размерами 650х530мм глуб. 30мм изготовленные из стали марки 08кп ГОСТ1050 (состояние поставки, противни, входя в цену плиты).

По желанию покупателя (оговаривается при заказе), вместо стальных противней, комплектуем шкаф стандартными, импортными гастрономическими ёмкостями из нержавеющей стали, размерами GN2/1 - 650х530мм глуб. от 20 до 200мм (разницу в стоимости противней и гастроямкостей необходимо прибавить к цене плиты).

2. Дверка, закрывающая камеру, навешена вертикально (открывается справа налево). Петли надёжны и долговечны, не требуют обслуживания.

Двойное остекление дверки закалёнными стёклами позволяет, при включённой лампе подсветки камеры, визуальное контролировать процесс приготовления продуктов.

Регулировки фиксатора дверки в закрытом положении просты и производятся с лицевой стороны шкафа.

3. Шкаф оборудован аварийным капиллярным термостатом (320⁰С) с принудительным включением после аварийного отключения.

Аварийный термостат расположен за приборной панелью.

4. Для обслуживания приборов, ТЭНов и, для доступа к аварийному термостату, приборную панель можно снять.

Основные отличия новых жарочных шкафов ШЖ-150-1с, ШЖ-150-2с и ШЖ-150-3с от ранее выпускаемых:

1. Камера шкафа нагревается 4-мя ТЭНами, попарно установленными внизу и вверху камеры, мощность каждого ТЭНа 1,5кВт.
2. Демонтаж и установка ТЭНов производится из внутреннего объёма камеры.
3. Верхняя пара ТЭНов установлена в камере открыто - «гриль».
4. Нижняя пара ТЭНов закрыта 2-я съёмными подами.
5. Лампа подсветки установлена внутри камеры.
6. Дверка установлена на вертикальной навеске (открывается справа налево).
7. Включение-выключение и управление работой нижней и верхней пар ТЭНов производится отдельно, 4-х позиционными переключателями режимов нагрева.
8. Задание и поддержание в автоматическом режиме необходимой температуры (от 50 до 300⁰С) в камере осуществляется капиллярным термостатом.
9. Обслуживание и замену электрокомплектующих можно проводить, не сдвигая плиту со шкафом с места эксплуатации.