

## Жарочный шкаф производственной компании «Итерма»

-это идеальное решение для предприятий общественного питания.

Гарантированное и качественное приготовление блюд из рыбы, мяса, овощей в производственном масштабе столовой.

Выпечка мелкоштучных хлебобулочных изделий.

Это тип оборудования, который используют заводские столовые, учебные и медицинские учреждения...

Не дорого, надежно и очень просто!



| Модель   | <u>ШЖ-1</u>  | <u>ШЖ-2</u>  | <u>ШЖ-3</u> |
|--|--------------|--------------|-------------|
| Количество уровней/противней в комплекте           | 4/3          | 8/6          | 12/9        |
| Размер противня                                    | 530x530      |              |             |
| Потребляемая электрическая мощность, кВт, не более | 4,8          | 9,6          | 14,4        |
| Количество нагревательных ТЭНов                    | 4            | 8            | 12          |
| Номинальное напряжение В.                          | 380          |              |             |
| Рабочий диапазон температур С.                     | +30 - +270   |              |             |
| Габаритные размеры мм.                             | 840x840x1080 | 840x840x1500 |             |
| Вес, кг.   | 90           | 150          | 190         |

- Блок управления - два переключателя мощности тэнов верх/низ, один регулятор (термостат) температуры в камере
- Время выхода на режим +240С не более 30минут
- Аварийный термостат на перегрев свыше 320С
- Передняя панель и дверь из **нерж.** стали
- Теплоизоляция

