

## SZAFKI PODGRZEWOCZE ELEKTRYCZNE

Szafki podgrzewcze zbudowane są w całości ze stali nierdzewnej kwasoodpornej typu 0H18N9. Zwarta konstrukcja samonośna zapewnia lekkość konstrukcji przy jednoczesnym zachowaniu wymaganej sztywności.

Szafka posiada drzwiczki ze szkła hartowanego z przodu oraz szybę stałą z tyłu. Specjalna konstrukcja zawiasów umożliwia bardzo łatwe i szybkie zdejmowanie drzwiczek w celu ich umycia.

Wewnątrz, na trzech poziomach, rozmieszczone są półki siatkowe wykonane z prętów nierdzewnych. Pod półkami znajduje się korytka na wodę oraz wyjmowana szuflada ociekowa.

W celu lepszego wyeksponowania produktów wewnątrz szafki zastosowano oświetlenie halogenowe składające się z dwóch niezależnych źródeł światła.

W dolnej części szafki znajduje się wiatrak, który podłączony równolegle z zespołem grzejącym i powoduje wymuszony obieg powietrza, a tym samym równomierny rozkład temperatury w całej komorze szafki. Sterowanie procesem podgrzewania odbywa się za pomocą termostatu umieszczonego na przednim prawym panelu szafki. Umożliwia on płynną regulację temperatury w zakresie do 80°C.

Szafka ma zastosowanie wszędzie tam gdzie zachodzi potrzeba utrzymania produktu (upieczony kurczak, produkty mięsne, pizza) w odpowiedniej wilgotności i temperaturze.



	Szafka SO-6	Szafka SO-12	Szafka SO-16
Szerokość /mm/	700	800	900
Głębokość /mm/	500	500	500
Wysokość /mm/	850	850	850
Napięcie znamionowe /V/	230	230	230
Moc zainstalowana /kW/	1,6	1,6	1,6
Masa /kg/	42	45	50
Regulacja temp. /°C/	do 80°C	do 80°C	do 80°C