

**Шкаф шоковой заморозки Abat
ШОК-20-1/1**



(Цена со склада в г.Москва)

548 350 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Шкаф шоковой заморозки Abat ШОК-20-1/1 предназначен для быстрого охлаждения, замораживания и дальнейшего хранения различных пищевых продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Аппарат шоковой заморозки ШОК-20-1/1 торговой марки Abat выполнен полностью из аустенитной нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1 мм (за исключением задней стенки) - как снаружи, так и внутри. Эксплуатация шкафа допускается при температуре окружающего воздуха до +42 °С и относительной влажности от 40 до 70%. Основные характеристики аппарата шоковой заморозки ШОК-20-1/1: - 20 уровней универсальных направляющих для GN 1/1 или противней 600x800 мм (или 2-ух противней 600x400 мм); - холодильный агрегат на основе компрессора Danfoss; - хладагент - R404a; - электронный блок управления с возможностью регулирования и поддержания необходимой температуры; - цельнозаливной пенополиуретаном корпус; - воздухоохладитель с вентилятором для равномерного распределения температуры внутри полезного объема; - автоматическая оттайка; - уплотнитель с магнитной вставкой (доводчик) на двери для обеспечения полной теплоизоляции; - регулируемые по высоте ножки. Технические характеристики: Температура охлаждения продукта, °С от

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	1816
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Габариты, мм (ДхШхВ)	850x890x2200
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	220
Энергопотребление, кВт	2,5
Внутренний объем, л	800
Количество секций	1
Количество уровней	20
Время заморозки за один цикл, мин	240
Время охлаждения за один цикл, мин	90
Расположение агрегата	верхнее
Количество дверей	1
Размер противней, мм	800x600
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1210x1010x2370
Вес нетто, кг	240
Упаковка	ящик из ДВП на деревянном поддоне
Вес в упаковке, кг	265
Код производителя	71000000960
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	700

+50 до +3 Время для охлаждения, мин 90
Температура замораживания продукта, °С от +50 до -18
Время для замораживания, мин 240
Масса продукта для охлаждения 80 кг
Масса продукта для замораживания 40 кг

Основные режимы работы аппарата шоковой заморозки ШОК-20-1/1:

- ускоренная заморозка по заданной температуре и дальнейшее хранение продуктов;
- ускоренная заморозка по заданному времени и дальнейшее хранение продуктов;
- деликатная заморозка по заданной температуре и дальнейшее хранение продуктов;
- деликатная заморозка по заданному времени и дальнейшее хранение продуктов.

- ускоренное охлаждение по заданной температуре и дальнейшее хранение продуктов;

- деликатное охлаждение по заданной температуре и дальнейшее хранение продуктов;

Режим заморозки может регулироваться в зависимости как от необходимой температуры, так и от времени охлаждения. То же самое касается и режимов охлаждения. После охлаждения или заморозки аппарат переходит в режим дальнейшего хранения продуктов. Для постоянного измерения температуры в шкафу шокового охлаждения ШОК-20-1/1 установлены термочувствительные датчики, которые закрепляются на вентиляторе воздухоохладителя и на термощупе, вставляемом в продукт. Термощуп аппарата оснащен подогревом (режим "Оттайка щупа"), для облегчения его извлечения из замороженного продукта. При достижении заданной температуры компрессор отключается, при повышении температуры больше установленной - автоматически начинает работать. Кроме того, аппарат шоковой заморозки ШОК-20-1/1 оснащен режимом автоматический и принудительной оттайки, что существенно повышает удобство его эксплуатации.