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

(Цена со склада в г.Москва)

649 031 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России

Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Аппарат шоковой заморозки Abat ШОК-20-1/1М предназначен для быстрого охлаждения, замораживания и дальнейшего хранения различных пищевых продуктов на предприятиях общественного питания и торговли Аппарат шоковой заморозки ШОК-20-1/1М 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 +35 °С и относительной влажности от 40 до 70%. Основные

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	9446
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Температурный режим	Низкотемпературный
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	6
Ширина, мм	784
Глубина, мм	884
Высота, мм	2362
Внутренний объем, л	500
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	GN 1/1 или 600x400
Вес нетто, кг	235
Вес в упаковке, кг	260
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1014x915x2370
Упаковка	ящик из ДВП на деревянном поддоне
Код производителя	71000019416
Статус в Москве	под заказ 3 дня
Стоимость доставки по Москве	1000

характеристики аппарата шоковой заморозки ШОК-20-1/1М: - 20 уровней универсальных направляющих для гастроемкостей GN 1/1 или противней 600х400 мм; - холодильный агрегат на основе компрессора Copeland (Emerson); - хладагент - R404a; - электронный блок управления с возможностью регулирования и поддерживания необходимой температуры; - цельнозаливной пенополиуретаном корпус; - климатический класс 5; - воздухоохладитель с 4-мя вентиляторами для равномерного распределения температуры внутри полезного объема; - автоматическая оттайка горячим газом; - уплотнитель с магнитной вставкой (доводчик) на двери для обеспечения полной теплоизоляции; - трехточечный температурный щуп для измерения температуры внутри продукта; - подогрев дверного проема в месте касания уплотнителя двери; - регулируемые по высоте ножки. Технические характеристики: Температура охлаждения продукта, °С: от +90 до +3 Время для охлаждения 90 мин Температура замораживания продукта, °С: от +90 до -18 Время для замораживания 240 мин Масса продукта для охлаждения 90 кг Масса продукта для замораживания 90 кг Основные режимы работы аппарата шоковой заморозки ШОК-20-1/1М: - ускоренная заморозка по заданной температуре по щупу и дальнейшее хранение продуктов; - деликатная заморозка по заданной температуре по щупу и дальнейшее хранение продуктов; - ускоренное охлаждение по заданной температуре по щупу и дальнейшее хранение продуктов; - деликатное охлаждение по заданной температуре по щупу и дальнейшее хранение продуктов; После охлаждения или заморозки аппарат переходит в режим дальнейшего хранения продуктов. Для постоянного измерения температуры в шкафе шокового охлаждения ШОК-20-1/1М установлены термочувствительные датчики, которые закрепляются на крышке воздухоохладителя и на термощупе, вставляемом в продукт. При достижении заданной температуры компрессор отключается, при повышении температуры больше установленной - автоматически начинает работать. Кроме того, аппарат шоковой заморозки ШОК-20-1/1М оснащен режимом автоматический и принудительной оттайки, что существенно повышает удобство его эксплуатации.	