

**Шкаф шоковой заморозки Abat
ШОК-40-01**



(Цена со склада в г.Москва)

1 232 970 руб.

[Мы осуществляем доставку по всей России](#)



[Принимаем оплату картами без комиссии](#)

ОПИСАНИЕ

Шкаф шоковой заморозки Abat ШОК-40-01 предназначен для быстрого охлаждения, замораживания и дальнейшего хранения различных пищевых продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Эксплуатация шкафа шоковой заморозки Абат ШОК-40-01 допускается при температуре окружающего воздуха до +35 °С и относительной влажности от 40 до 70% Основные характеристики шкафа шоковой заморозки ШОК-40 Abat: - полезный объем камеры 1,1 м3; - 2 тележки ТДШ-40-11 для gastronorm GN 1/1 (530x325 мм) глубиной до 65 мм, расстояние между уровнями 70 мм - холодильный агрегат на основе компрессора Copeland (Emerson); - хладагент - R404a; - электронный блок управления с возможностью регулирования и поддержания необходимой температуры; - цельнозаливной пенополиуретаном корпус; - все поверхности, соприкасающиеся с продуктами питания, выполнены из аустенитной нержавеющей стали AISI 304; - климатический класс 5; - 2

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Код товара	27849
Производитель	Abat (Чувашторгтехника)
Страна производитель	Россия
Температурный режим	Низкотемпературный
Гарантия, мес	12
Напряжение, в	380
Энергопотребление, кВт	8,7
Ширина, мм	1525
Глубина, мм	959
Высота, мм	2475
Внутренний объем, л	1100
Количество секций	2
Количество уровней	20
Время заморозки за один цикл, мин	240
Время охлаждения за один цикл, мин	90
Расположение агрегата	верхнее
Количество дверей	2
Размер противней, мм	GN 1/1 (530x325)
Вес нетто, кг	388
Вес в упаковке, кг	460
Габариты в упаковке, мм (ШхДхВ)	1737x1080x2499
Упаковка	ящик из ДВП на деревянном поддоне
Комплектация	2 тележки ТДШ-40-11
Код производителя	71000019522
Статус в Москве	под заказ
Стоимость доставки по Москве	1000

воздухоохладителя с 4-мя вентиляторами на каждом 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;
- LED-подсветка

Технические характеристики: Температура охлаждения продукта, °С от +90 до +3
Время для охлаждения, мин 90
Температура замораживания продукта, °С от +90 до -18
Время для замораживания, мин 240
Масса продукта для охлаждения 180 кг
Масса продукта для замораживания 180 кг

Основные режимы работы аппарата шоковой заморозки ШОК-40:

- ускоренная заморозка по заданной температуре по щупу и дальнейшее хранение продуктов;
- деликатная заморозка по заданной температуре по щупу и дальнейшее хранение продуктов;
- ускоренная заморозка по заданной температуре по времени и дальнейшее хранение продуктов;
- деликатная заморозка по заданной температуре по времени 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;
- ускоренное охлаждение по заданной температуре по времени и дальнейшее хранение продуктов;
- деликатное охлаждение по заданной температуре по времени и дальнейшее хранение продуктов.

После охлаждения или заморозки аппарат переходит в режим дальнейшего хранения продуктов.