

**Шкаф шоковой заморозки Abat
ШОК-20-1/1Т-01 (с тележкой)**



(Цена со склада в г.Москва)

585 839 руб.

Мы осуществляем доставку по всей России



Принимаем оплату картами без комиссии

ОПИСАНИЕ

Аппарат шоковой заморозки Abat ШОК-20-1/1Т-01 предназначен для быстрого охлаждения, замораживания и дальнейшего хранения различных пищевых продуктов на предприятиях общественного питания и торговли. Аппарат шоковой заморозки ШОК-20-1/1Т-01 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 характеристики аппарата шоковой заморозки ШОК-20-1/1Т-01: - в комплекте тележка ТШ-20-1/1 для гастроёмкостей GN 1/1; - возможность установки тележки ТШ-20-1/1 в пароконвектомат ПКА-20-1/1ПП2 - возможность использования аппарата в составе решения COOK & CHILL / COOK & FREEZE; - трамплин для закатывания

ОСНОВНЫЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | |
|------------------------------------|---|
| Код товара | 29827 |
| Производитель | Abat (Чувашторгтехника) |
| Страна производитель | Россия |
| Температурный режим | Низкотемпературный |
| Гарантия, мес | 12 |
| Напряжение, в | 380 |
| Энергопотребление, кВт | 4,5 |
| Ширина, мм | 780 |
| Глубина, мм | 810 |
| Высота, мм | 2255 |
| Внутренний объем, л | 400 |
| 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 (530x325) |
| Вес нетто, кг | 220 |
| Упаковка | ящик из оргалита |
| Комплектация | тележка ТШ-20-1/1 (вместимость 20 x GN 1/1) |
| Код производителя | 71000019477 |
| Статус в Москве | под заказ 3 дня |
| Стоимость доставки по Москве | 1000 |

тележки ТШ-20-1/1 в шкаф; - холодильный агрегат на основе компрессора Copeland (Emerson); - хладагент - R404a; - электронный блок управления с возможностью регулирования и поддержания необходимой температуры; - цельнозаливной пенополиуретаном корпус; - воздухоохладитель с тремя вентиляторами для равномерного распределения температуры внутри полезного объема; - автоматическая оттайка; - уплотнитель с магнитной вставкой (доводчик) на двери для обеспечения полной теплоизоляции; - 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 50 кг
Масса продукта для замораживания 50 кг

Основные режимы работы аппарата шоковой заморозки ШОК-20-1/1Т-01: - 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 шкафу шокового охлаждения ШОК-20-1/1Т 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-20-1/1Т-01 оснащен режимом автоматический и принудительной оттайки, что существенно повышает удобство его эксплуатации.