

Коммерческое предложение от 23.04.2025

Наименование товара: Шкаф шоковой заморозки Abat ШОК-20-1/1Т

Ссылка на товар: <https://prom-katalog.ru/catalog/shkafy-i-kamery-shokovoy-zamorozki/shkaf-shokovoy-zamorozki-abat-shok-20-1-1t>



Описание

- Шкаф шоковой заморозки Abat ШОК-20-1/1Т — 20-уровневая модель, работающая в комбинированных режимах — охлаждение и глубокая заморозка.
- Использование такого оборудования позволяет быстрое снижение температуры горячих продуктов/блюд (из пароконвектомата) до температуры +3С, причём без потерь влаги, полезных свойств и вкусовых качеств.
- Также он используется для глубокой заморозки и для дальнейшего хранения в условиях низких температур различных продуктов/полуфабрикатов.
- Шоковая заморозка широко используется на предприятиях питания, торговли.
- Представленная модель отлично подойдёт для крупных ресторанов и производств.
- Конструктивный материал шкафа — первосортная нержавеющая сталь толщиной 1мм.
- Задняя стенка из оцинкованной стали.
- Холодильный агрегат встроен в верхней части конструкции.
- Климатический класс позволяет эксплуатацию аппарата при внешних температурах до +35С.
- 4 конфигурации режимов — ускоренная заморозка / деликатная заморозка /ускоренное охлаждение / деликатное охлаждение.
- Как только заданная температура шупа достигнута, алгоритм работы завершается и аппарат

переходит в низкотемпературный режим хранения продуктов.

- Базовые характеристики и особенности модели: цельнозаливной пенополиуретаном корпус; глухие распашные двери с автодоводчиком; 20 уровней под гастроемкости формата GN 1/1 или противни 600x400мм; компрессор Copeland (Emerson), работает на хладагенте R404a; установлены термочувствительные датчики (закреплены на термощупе и крышке воздухоохладителя; электронное управление с возможностью настройки и поддержания заданной температуры; 3 вентилятора для максимально равномерного распределения температуры в камере; процесс оттаивания осуществляется в автоматическом режиме; система подогрева дверного проема; регулируемые по высоте стальные опоры.
- Технические параметры: полезный объем камеры — 0,4 м3; диапазон температур в камере — от +90С до -35С; охлаждение с t +90С до +3С за 90 минут; заморозка с +90 до -18С за 240 минут; эл.
- питание — 380V; мощность аппарата — 4,5 кВт.

Характеристики

Вес, кг	220 кг
Рабочие температуры	90...-35 °С
Страна	Россия
Объем холодильной камеры	0,4 м3
Количество уровней	20
Способ установки	напольный
Марка стали	AISI 304
Материал корпуса	нержавеющая сталь
Тип противня/гастроёмкости	600x400/GN 1/1
Высота, мм	2255 мм
Длина, мм	810 мм
Ширина, мм	780 мм

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.