

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



(Цена со склада в г.Москва)

602 577 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 gastronorm 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.