



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



Аппараты шоковой заморозки ШОК-4-1/1, ШОК-6-1/1, ШОК-10-1/1 Технические характеристики

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

ШОК-4-1/1, ШОК-6-1/1, ШОК-10-1/1

ГЛАВНОЕ ПРЕИМУЩЕСТВО ТЕХНОЛОГИИ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ – высокая скорость охлаждения, позволяющая избежать размножения бактерий, и постоянный контроль температуры.

ОТЛИЧИТЕЛЬНОЙ ОСОБЕННОСТЬЮ ШКАФОВ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

является использование в них системы эффективной принудительной вентиляции.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- цельнозаливной пенополиуретаном корпус
- выполнен полностью из высококачественной нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 1 мм (за исключением задней стенки)
- хладагент – R404a
- электронный блок управления с возможностью регулирования и поддержания необходимой температуры
- универсальные направляющие для gastronormов GN 1/1-40 или противней 600x400 мм
- воздухоохладитель с вентилятором (-и) для равномерного распределения температуры внутри полезного объема
- уплотнитель с магнитной вставкой (доводчик) на двери для обеспечения полной теплоизоляции
- подогрев дверного проема в месте касания уплотнителя двери
- трехточечный температурный щуп для измерения температуры внутри продукта
- автоматическая оттайка горячим газом
- регулируемые по высоте ножки

ОСОБЕННОСТИ ШОК-4-1/1, ШОК-6-1/1, ШОК-10-1/1

- холодильный агрегат на основе компрессора Danfoss расположен снизу
- эксплуатация аппарата допускается при температуре окружающего воздуха до +42°C и относительной влажности от 40 до 70%

ОСОБЕННОСТИ ШОК-20-1/1, ШОК-20-1/1Т, ШОК-20-1/1М, ШОК-10-1/1АЕF, ШОК-20-1/1АЕF

- холодильный агрегат на основе компрессора Copeland (Emerson) расположен сверху
- эксплуатация шкафа допускается при температуре окружающего воздуха до +35°C и относительной влажности от 40 до 70%
- климатический класс – 5*

*кроме ШОК-20-1/1



ШОК-20-1/1Т



ШОК-20-1/1М



ШОК-20-1/1

АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

ШОК-4-1/1, ШОК-6-1/1, ШОК-10-1/1



ШОК-4-1/1



ШОК-6-1/1



ШОК-10-1/1

Параметры	ШОК-4-1/1	ШОК-6-1/1	ШОК-10-1/1
Код изделия	801135	801130	801129
Номинальное напряжение, В	230	230	230
Полезный объем камеры, м ³	0,14	0,22	0,33
Температура воздуха полезного объема, °С, не выше	+90...-25	+90...-25	+90...-35
Температура охлаждения продукта, °С	+90...+3	+90...+3	+90...+3
Время для охлаждения, мин	90	90	90
Температура замораживания продукта, °С	+90...-18	+90...-18	+90...-18
Время для замораживания, мин	240	240	240
Номер хладагента	R404A	R404A	R404A
Общая масса хладагента, кг	1,77	1,5	1,7
Количество вентиляторов, шт	1	1	1
Количество полок в камере, шт.	4	6	10
Типоразмер используемых gastronorm/противней	GN 1/1-40 или 600x400 мм	GN 1/1-40 или 600x400 мм	GN 1/1-40 или 600x400 мм
Масса продукта для охлаждения, кг	12	18	25
Масса продукта для замораживания, кг	12	18	25
Габаритные размеры, мм	796x890x1020	796x890x1325	796x890x1590
Масса, кг	85	115	168



Архангельск (8182)63-90-72	Ижевск (3412)26-03-58	Магнитогорск (3519)55-03-13	Пермь (342)205-81-47	Сургут (3462)77-98-35
Астана (7172)727-132	Иркутск (395)279-98-46	Москва (495)268-04-70	Ростов-на-Дону (863)308-18-15	Тверь (4822)63-31-35
Астрахань (8512)99-46-04	Казань (843)206-01-48	Мурманск (8152)59-64-93	Рязань (4912)46-61-64	Томск (3822)98-41-53
Барнаул (3852)73-04-60	Калининград (4012)72-03-81	Набережные Челны (8552)20-53-41	Самара (846)206-03-16	Тула (4872)74-02-29
Белгород (4722)40-23-64	Калуга (4842)92-23-67	Нижний Новгород (831)429-08-12	Санкт-Петербург (812)309-46-40	Тюмень (3452)66-21-18
Брянск (4832)59-03-52	Кемерово (3842)65-04-62	Новокузнецк (3843)20-46-81	Саратов (845)249-38-78	Ульяновск (8422)24-23-59
Владивосток (423)249-28-31	Киров (8332)68-02-04	Новосибирск (383)227-86-73	Севастополь (8692)22-31-93	Уфа (347)229-48-12
Волгоград (844)278-03-48	Краснодар (861)203-40-90	Омск (3812)21-46-40	Симферополь (3652)67-13-56	Хабаровск (4212)92-98-04
Вологда (8172)26-41-59	Красноярск (391)204-63-61	Орел (4862)44-53-42	Смоленск (4812)29-41-54	Челябинск (351)202-03-61
Воронеж (473)204-51-73	Курск (4712)77-13-04	Оренбург (3532)37-68-04	Сочи (862)225-72-31	Череповец (8202)49-02-64
Екатеринбург (343)384-55-89	Липецк (4742)52-20-81	Пенза (8412)22-31-16	Ставрополь (8652)20-65-13	Ярославль (4852)69-52-93
Иваново (4932)77-34-06	Киргизия (996)312-96-26-47	Казахстан (772)734-952-31	Таджикистан (992)427-82-92-69	

Единый адрес для всех регионов: atz@nt-rt.ru | www.abat.nt-rt.ru