



ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ



# Аппараты шоковой заморозки ШОК-20-1/1, ШОК-20-1/П, ШОК-20-1/1 М 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-20-1/1, ШОК-20-1/1Т, ШОК-20-1/1М

**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-20-1/1, ШОК-20-1/1Т, ШОК-20-1/1М

### РЕЖИМЫ РАБОТЫ ШОК-4-1/1, ШОК-6-1/1, ШОК-10-1/1, ШОК-10-1/1

- УСКОРЕННАЯ ЗАМОРОЗКА по заданной ТЕМПЕРАТУРЕ и дальнейшее хранение продуктов
- УСКОРЕННАЯ ЗАМОРОЗКА по заданному ВРЕМЕНИ и дальнейшее хранение продуктов
- ДЕЛИКАТНАЯ ЗАМОРОЗКА по заданной ТЕМПЕРАТУРЕ и дальнейшее хранение продуктов
- ДЕЛИКАТНАЯ ЗАМОРОЗКА по заданному ВРЕМЕНИ и дальнейшее хранение продуктов
- УСКОРЕННОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ по заданной ТЕМПЕРАТУРЕ и дальнейшее хранение продуктов
- ДЕЛИКАТНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ по заданной ТЕМПЕРАТУРЕ и дальнейшее хранение продуктов

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

### РЕЖИМЫ РАБОТЫ ШОК-20-1/1Т, ШОК-20-1/1М

- 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 шкаф переходит в режим дальнейшего хранения продуктов.



Параметры	ШОК-20-1/1	ШОК-20-1/1Т	ШОК-20-1/1М
Код изделия	960	961	19416
Потребление э/энергии, кВт/ч, не более	2,5	4,5	6
Номинальное напряжение, В	230	400	400
Полезный объем камеры, м <sup>3</sup>	0,8	0,4	0,5
Температура воздуха полезного объема, °С, не выше	+50...-30	+90...-35	+90...-35
Температура охлаждения продукта, °С	+50...+3	+90...+3	+90...+3
Время для охлаждения, мин	90	90	90
Температура замораживания продукта, °С	+50...-18	+90...-18	+90...-18
Время для замораживания, мин	240	240	240
Номер хладагента	R404A	R404A	R404A
Общая масса хладагента, кг	2,4	3,6	3,6
Количество вентиляторов, шт	2	3	4
Количество полок в камере, шт.	20	20	20
Типоразмер используемых gastronormов/противней	2xGN 1/1-40 или 600x800 мм или 2x600x400 мм	GN 1/1 или 600x400 мм	GN 1/1-40 или 600x400 мм
Масса продукта для охлаждения, кг	80	50	90
Масса продукта для замораживания, кг	40	50	90
Габаритные размеры, мм	850x1080x2200	810x780x2255	784x884x2362
Масса, кг	240	220	235



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

Единый адрес для всех регионов: [atz@nt-rt.ru](mailto:atz@nt-rt.ru) | [www.abat.nt-rt.ru](http://www.abat.nt-rt.ru)