

Описание товара Шкаф шоковой заморозки Abat

ШОК-40-01



Описание

Шкаф шоковой заморозки **Abat ШОК-40-01** используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрого охлаждения, заморозки и дальнейшего хранения большого объема продуктов питания с сохранением их первоначальных свойств. Модель оснащена холодильным агрегатом на основе компрессора Copeland (Emerson). Все поверхности, соприкасающиеся с продуктами питания, выполнены из аустенитной нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входят 2 тележки ТДШ-40-11 для gastronormов GN 1/1 (530x325 мм) глубиной до 65 мм.

Особенности:

- Электронный блок управления с возможностью регулирования и поддержания необходимой температуры
- При достижении заданной температуры компрессор отключается, при повышении температуры больше установленной - автоматически начинает работать
- 2 воздухоохладителя с 4-мя вентиляторами на каждом для равномерного распределения температуры внутри полезного объема
- Трехточечный температурный щуп для измерения температуры внутри продукта
- Термочувствительные датчики на крышке воздухоохладителя и на термощупе, вставляемом в продукт, для постоянного измерения температуры в шкафу
- Режим автоматической и принудительной оттайки
- Автоматическая оттайка горячим газом
- 4 стойки с направляющими для укладки gastronormов или противней - для перехода с использования противней 600x400 на gastronormы GN 1/1 необходимо переустановить крайние стойки ближе к центру шкафа (для этого в конструкции изделия предусмотрены

установочные фиксаторы, которые служат для быстрого съема направляющих)

- 2 распашные двери с доводчиками
- Уплотнитель с магнитной вставкой (доводчик) на двери для обеспечения полной теплоизоляции
- Подогрев дверного проема в месте касания уплотнителя двери
- Цельнозаливной пенополиуретаном корпус
- Регулируемые по высоте ножки
- Допускается эксплуатация при температуре окружающего воздуха до 35 °С и относительной влажности от 40 до 70%

Режимы работы:

- Ускоренная заморозка по заданной температуре по щупу и дальнейшее хранение продуктов
- Ускоренная заморозка по заданной температуре по времени и дальнейшее хранение продуктов
- Ускоренное охлаждение по заданной температуре по щупу и дальнейшее хранение продуктов
- Ускоренное охлаждение по заданной температуре по времени и дальнейшее хранение продуктов
- Деликатная заморозка по заданной температуре по щупу и дальнейшее хранение продуктов
- Деликатная заморозка по заданной температуре по времени и дальнейшее хранение продуктов
- Деликатное охлаждение по заданной температуре по щупу и дальнейшее хранение продуктов
- Деликатное охлаждение по заданной температуре по времени и дальнейшее хранение продуктов

Дополнительные характеристики:

- Количество уровней:
 - Первый отсек: 20 шт.
 - Второй отсек: 20 шт.
- Температура воздуха полезного объема: от 90 до -35 °С
- Макс. глубина гастроемкости: 65 мм
- Макс. нагрузка на противень (гастроемкость): 5 кг
- □Хладагент: R404a
- Общая масса хладагента: 7,5 кг
- Энергопотребление:
 - Макс. в режиме замораживания: 8,7 кВт/час
 - Макс. установившееся в режиме хранения: 1,7 кВт/час
- Климатический класс: 5
- Макс. уровень звуковой мощности: 69 дБА

Характеристики

Холодильный агрегат	встроенный
Температурный режим охлаждения	от 90 до 3 °С
Цикл охлаждения	90 мин.

Производительность цикла охлаждения	от 150 до 180 кг
Температурный режим заморозки	от 90 до -18 °С
Цикл заморозки	240 мин.
Производительность цикла заморозки	180 кг
Объем	1100 л
Количество уровней	40
Расстояние между уровнями	70 мм
Напряжение	380 В
Ширина	1525 мм
Глубина	959 мм
Высота	2475 мм
Вес (без упаковки)	388 кг
Страна производства	Россия

Информация на сайте prom-katalog.ru носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ.

Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.