

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

**Полные характеристики, описание и фото на
Шкаф шоковой заморозки АВАТ (АБАТ) ШОК-40 71000019512
(71000019512)**



УЗНАТЬ ЦЕНУ ИЛИ КУПИТЬ

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Оглавление

Описание 71000019512

Характеристики товара

Фото 71000019512

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Описание Шкаф шоковой заморозки АВАТ (АБАТ) ШОК-40 71000019512

Шкаф шоковой заморозки АВАТ (АБАТ) ШОК-40 - одна из самых перспективных технологий настоящего времени. На Западе аппараты для шоковой заморозки называют фризерами (shock freezer), а для шокового охлаждения - бласт чиллерами (blast chiller). Главным преимуществом этого технологического нововведения, давно и успешно применяющегося на практике в индустриально развитых зарубежных странах, является значительное увеличение сроков хранения продуктов - как полуфабрикатов, так и готовых блюд.

Главное отличие технологии шоковой заморозки от существующих методов охлаждения и заморозки продуктов - высокая скорость охлаждения, позволяющая избежать размножения бактерий, и постоянный контроль температуры. При этом значительно снижаются потери массы продукта, образующиеся в результате испарения жидкости (усушки продукта), характерные для стандартных методов охлаждения. Сохраняются витамины и питательные вещества, пищевая ценность и вкусовые качества: чем быстрее молекулы воды превращаются в лед, тем меньше получают его кристаллы, и в результате после размораживания происходит меньшая потеря жидкости, не изменяются консистенция и вкус продукта, то есть происходят меньшие ферментативные и структурные изменения.

Отличительной особенностью аппаратов интенсивного охлаждения (шоковой заморозки) является использование в них системы эффективной принудительной вентиляции (воздухоохладителя с вентилятором, который обеспечивает равномерное распределение температуры внутри полезного объема камеры). Благодаря такой конструкции продукты, размещенные на полках, быстро охлаждаются в потоке холодного воздуха.

Эксплуатация шкафа шоковой заморозки ШОК-40 допускается при температуре окружающего воздуха до +35 °C и относительной влажности от 40 до 70%.

Все поверхности, соприкасающиеся с продуктами питания, выполнены из аустенитной нержавеющей стали AISI 304.

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

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

- 4 стойки с направляющими для укладки гастроемкостей или противней - для перехода с использования противней 600x400 на гастроемкости 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%

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

Документация для ШОК-40

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

[Сертификат соответствия](#)

[Технические параметры](#)

[Паспорт](#)

[Декларация о соответствии](#)

[Декларация о соответствии](#)

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Характеристики Шкаф шоковой заморозки АВАТ (АБАТ) ШОК-40 71000019512

Серия	ШОК
Длина, мм	1525
Ширина, мм	959
Высота, мм	2475
Напряжение, В	380
Потребляемая мощность, кВт	8.7
Вес нетто, кг	388
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	40
Количество дверей	2
Хладагент	R404a
Температурный режим охлаждения, °C	От 90 до 3
Температурный режим заморозки, °C	От 90 до -18
Разморозка	Автоматическая
Гастроемкость	Gn 1/1
Артикул производителя	71000019512

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Фото Шкаф шоковой заморозки АВАТ (АБАТ) ШОК-40 71000019512



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

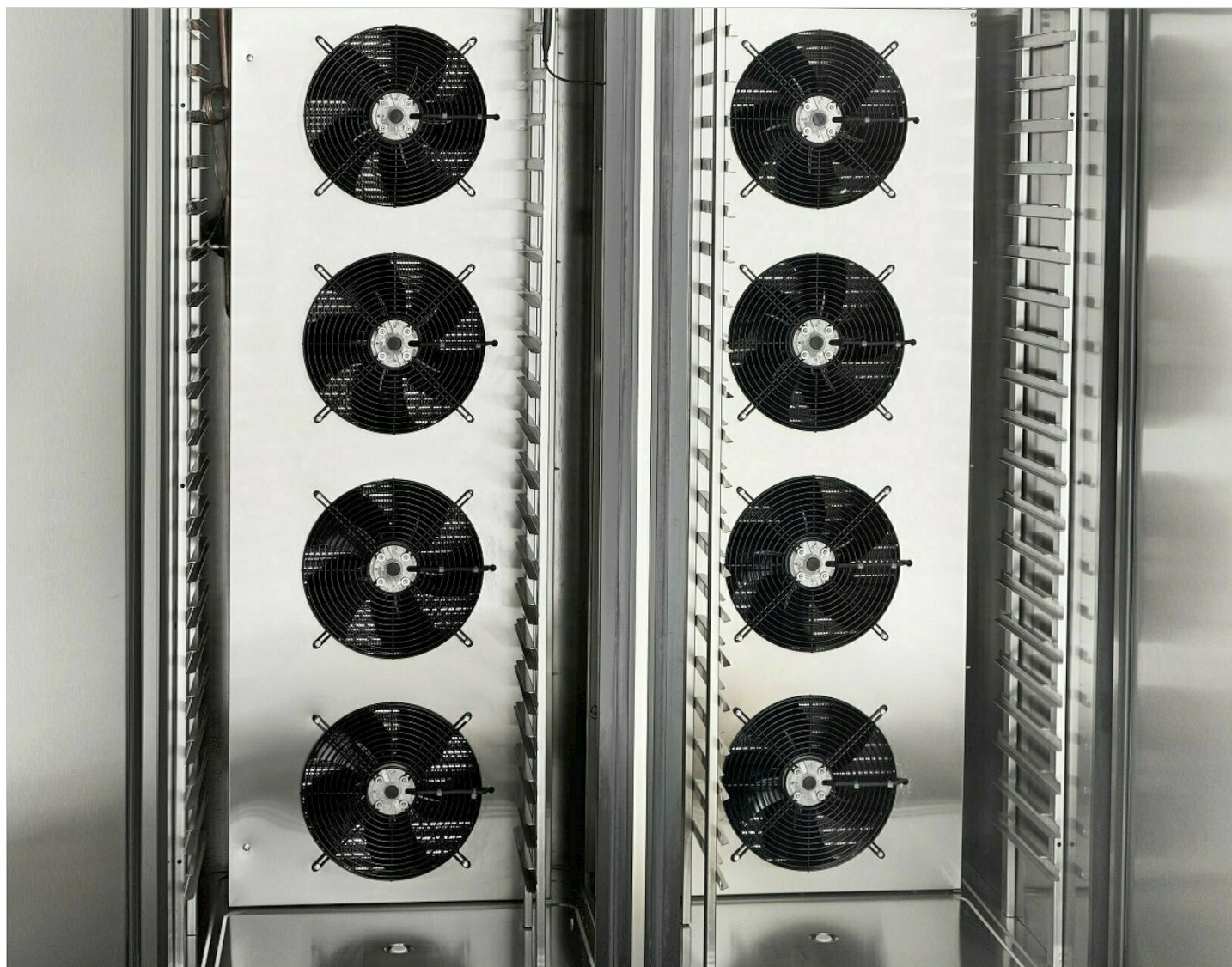


Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Страница 14 из 16

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>