

## Камера холодильная (шоковая заморозка, скороморозильная) ИПКС-033-3Ш

Данное оборудование предназначено для заморозки (интенсивного охлаждения) прошедших термическую обработку продуктов, мясных, рыбных, овощных полуфабрикатов, котлет, пельменей и т.п. с целью сохранения их питательных и органолептических характеристик. Высокая скорость и низкая (-40°C) температура охлаждения в камере шоковой заморозки достигаются за счет использования компрессорно-конденсаторного агрегата высокой хладопроизводительности и камеры с теплоизолирующими стенками толщиной 100 мм. Соединенный с агрегатом воздухоохладитель установлен на потолке внутри камеры, имеющей внутренние габариты 1200x1200x2300 мм, а охлаждаемый продукт располагается на легко закатываемой в камеру технологической тележке из пищевой нержавеющей стали с 18-ю нержавеющей гастроемкостями (тележка и гастроемкости входят в комплект поставки). Блок управления позволяет задавать алгоритм охлаждения продукта и закреплен снаружи на одной из боковых стенок камеры. Скороморозильная камера шоковой заморозки может работать в одном из двух стандартных режимов: "шоковой" или "мягкой" заморозки. В первом случае происходит интенсивное охлаждение продукта, в частности, продукт массой 100 кг от температуры +70°C до температуры -18°C может быть охлажден за 4 часа. При охлаждении в режиме "мягкой" заморозки происходит понижение температуры продукта до требуемой с поддержанием задаваемого градиента температур продукта и воздуха внутри камеры. Отличительными особенностями морозильной камеры являются также удобная сборно-разборная конструкция, усиленный пол с допустимой статической нагрузкой до 1500 кг/кв.м и накладная дверь со специальным замком и силиконовым уплотнителем по периметру.



**Цена: 1307504 руб.**

Характеристики	
Размер гастроемкости, мм	530x650x20
Диапазон рабочих температур, °C	-40...+3
Максимальная загрузка камеры, кг	100
Масса (с холодильным агрегатом), не более, кг	400
Внутренний охлаждаемый объем, не менее, куб.м	3
Температура окружающего воздуха, не более, °C	+32
Установленная мощность холодильного агрегата, кВт	3,0
Габаритные размеры (с холодильным агрегатом), не более, мм	2500x2500x2500
Время охлаждения 100 кг продукта от +70°C до +3°C, не более, мин	90
Допустимая статическая нагрузка на пол камеры, не более, кг/кв.м	1500

## Характеристики

Время шоковой заморозки 100 кг продукта от +70°C до -18°C, не более, мин

240

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - [https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view\\_as=subscriber](https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwIBZnnLagSc6GQ19Q?view_as=subscriber)

Учредительные документы АЛЬФАПРОМ можно посмотреть по ссылке <https://drive.google.com/drive/u/2/folders/1eo-5CxMECvxu0RKpH8kVtKtbm2NtzHWg>

Так же Вы можете приобрести оборудование стоимостью от 300 000 рублей в лизинг, в этом Вам всегда помогут наши партнеры, **Сименс Финанс** и **Балтийский лизинг**.

Компания АЛЬФАПРОМ имеет статус мультибрендовой компании! Поэтому МЫ можем подобрать ВАМ оборудование под любую вашу задачу и бюджет. Являемся официальными дилерами крупнейших европейских и китайских производителей упаковочного оборудования

**С уважением**

**Команда АЛЬФАПРОМ 8(800)-200-29-23**