

Шкаф шоковой заморозки Abat ШОК-20-1/1Т-01

Шкаф шоковой заморозки **Abat ШОК-20-1/1Т-01** используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрого охлаждения и заморозки большого объема продуктов питания с сохранением их первоначальных свойств. Модель оснащена регулируемыми по высоте ножками. Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1 мм (за исключением задней стенки).

В комплект поставки входит тележка ТШ-20-1/1 для gastronormов GN 1/1.

Особенности:

- Герметичный компрессор Copeland (Emerson)
- Электронный блок управления с возможностью регулирования и поддержания необходимой температуры
- Автоматическая оттайка
- Воздухоохладитель с вентилятором для равномерного распределения температуры внутри полезного объема
- Компрессор выключается при достижении заданной температуры и автоматически включается при повышении температуры больше установленной
- Подогрев дверного проема в месте касания уплотнителя двери
- Уплотнитель с магнитной вставкой (доводчик) на двери для обеспечения полной теплоизоляции
- Термощуп с термочувствительными датчиками
- Режимы:
 - Ускоренная заморозка
 - Деликатная заморозка
 - Ускоренное охлаждение
 - Деликатное охлаждение



Цена: 515000 руб.

| Характеристики | |
|-------------------|----------|
| Объем | 400 л |
| Высота | 2255 мм |
| Ширина | 810 мм |
| Глубина | 780 мм |
| Хладагент | R404a |
| Напряжение | 380 В |
| Цикл заморозки | 240 мин. |
| Противни 60x40 см | True |

| Характеристики | |
|--------------------------------------|-----------------|
| Цикл охлаждения | 90 мин. |
| Вес (без упаковки) | 244 кг |
| Гастроемкости GN 1/1 | True |
| Холодильный агрегат | встроенный |
| Страна-производитель | Россия |
| Потребляемая мощность | 4.5 кВт |
| Общая масса хладагента | 3,6 кг |
| Относительная влажность | от 40 до 70% |
| Температура окружающей среды | до 35 °С |
| Температурный режим заморозки | от 90 до -18 °С |
| Температурный режим охлаждения | от 90 до 3 °С |
| Производительность цикла заморозки | 50 кг |
| Производительность цикла охлаждения | 50 кг |
| Температура воздуха полезного объема | от 90 до -35 °С |

Более подробно о процессе вакуумирования различных продуктов вы можете посмотреть на нашем Ютуб Канале - https://www.youtube.com/channel/UC6ffXcwlBZnnLagSc6GQ19Q?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