

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

Шкаф шоковой заморозки **Abat ШОК-20-1/1Т** 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). Эксплуатация шкафа допускается при температуре окружающей среды до 35 °С и относительной влажности от 40 до 70%.

### 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 по заданной температуре и дальнейшее хранение продуктов
- Деликатная заморозка по заданной температуре и дальнейшее хранение продуктов
- Ускоренное охлаждение по заданной температуре и дальнейшее хранение продуктов
- Деликатное охлаждение по заданной температуре и дальнейшее хранение продуктов



**Цена: 463400 руб.**

Характеристики	
Объем	400 л
Высота	2255 мм
Ширина	810 мм
Глубина	780 мм
Хладагент	R404a
Напряжение	380 В

Характеристики	
Цикл заморозки	240 мин.
Противни 60x40 см	True
Цикл охлаждения	90 мин.
Вес (без упаковки)	220 кг
Гастроемкости GN 1/1	True
Количество уровней	20
Холодильный агрегат	встроенный
Страна-производитель	Россия
Потребляемая мощность	4.5 кВт
Общая масса хладагента	3,6 кг
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/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**