

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-4-1/1 71010801135
(71010801135)**



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 71010801135

Характеристики товара

Фото 71010801135

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-4-1/1 71010801135

Шкаф шоковой заморозки АВАТ (АБАТ) ШОК-4-1/1 предназначен для быстрого охлаждения, замораживания и дальнейшего хранения различных пищевых продуктов на предприятиях общественного питания и торговли.

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 получаются 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.

Для постоянного измерения температуры в шкафу установлены термочувствительные датчики, которые закрепляются на крышке воздухоохладителя и на термошупе, вставляемом в продукт. При достижении заданной температуры компрессор отключается, при повышении температуры больше установленной - автоматически начинает работать. Кроме того, аппарат оснащен режимом автоматический и принудительной оттайки, что существенно повышает удобство его эксплуатации.

Система 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.

Аппарат выполнен полностью из аустенитной нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1 мм (за исключением задней стенки) - как снаружи, так и внутри.

Эксплуатация шкафа допускается при температуре окружающего воздуха до +42 °С и относительной влажности от 40 до 70%.

Особенности:

- 4 уровней универсальных направляющих для GN 1/1 или противней 600x400 мм
- Холодильный агрегат на основе компрессора Danfoss
- Электронный блок управления с возможностью регулирования и поддержания необходимой температуры
- Цельнозаливной пенополиуретаном корпус
- Воздухоохладитель с одним вентилятором для равномерного распределение температуры внутри полезного объема
- Автоматическая оттайка
- Уплотнитель с магнитной вставкой (доводчик) на двери для обеспечения полной теплоизоляции

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>

- Регулируемые по высоте ножки
- Термощуп аппарата оснащен подогревом (режим "Оттайка шупа"), для облегчения его извлечения из замороженного продукта

Режимы работы:

- Ускоренная заморозка по заданной температуре по времени и дальнейшее хранение продуктов
- Деликатная заморозка по заданной температуре по времени и дальнейшее хранение продуктов
- Ускоренное охлаждение по заданной температуре по времени и дальнейшее хранение продуктов
- Деликатное охлаждение по заданной температуре по времени и дальнейшее хранение продуктов
- После охлаждения или заморозки аппарат переходит в режим дальнейшего хранения продуктов

Характеристики:

- Полезный объем камеры, м3 0,14
- Номер хладагента R404A
- Общая масса хладагента, кг 1,77
- Количество устанавливаемых противней, шт 4
- Типоразмер используемых gastronorm/противней GN 1/1 или 600x400 мм

Документация для ШОК-4-1/1

[Сертификат соответствия](#)

[Технические параметры](#)

[Руководство по эксплуатации](#)

[Паспорт](#)

[Руководство повара](#)

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-4-1/1 71010801135

Серия	ШОК
Страна-производитель	Россия
Длина, мм	796
Ширина, мм	890
Высота, мм	1020
Напряжение, В	220
Потребляемая мощность, кВт	1.8
Вес нетто, кг	100
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Размер противня, мм	600x400
Тип гастростомки	Gn 1/1
Хладагент	R404a
Тип охлаждения	Динамическое
Производительность цикла охлаждения, кг	20
Производительность цикла заморозки, кг	12
Холодильный агрегат	Встроенный

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>

Температурный режим охлаждения, °C	От +90 до +3
Температурный режим заморозки, °C	От +90 до -18
Разморозка	Автоматическая
Цикл заморозки, мин	240
Цикл охлаждения, мин	90
Артикул производителя	71010801135

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-4-1/1 71010801135



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 8 из 11

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>

EURONORM	vs	GASTRONORM
600 x 400 мм 600 x 800 мм 	Единица стандарта (ДхШ)	GN 1/1 = 530 x 325 мм
• Конвекционные печи • Аппараты шоковой заморозки • Тележки-шпильки • Ротационные пекарские шкафы • Шкафы расстоечные тепловые	Вариации (ДхШ)	На основе GN 1/1: - GN2/1 : 650 x 530 мм - GN2/3 : 354 x 325 мм - GN2/4 : 530 x 162 мм - GN1/2 : 325 x 265 мм - GN1/3 : 325 x 176 мм - GN1/4 : 265 x 162 мм - GN1/6 : 176 x 162 мм - GN1/9 : 108 x 176 мм
 Широко используется в печах для выпечки круассанов, булочек и другой сдобы в больших количествах, т.к. имеет большой размер 	Продукция Abat	• Конвекционные печи • Пароконвектоматы • Аппараты шоковой заморозки • Тепловые линии • Ротационные пекарские шкафы • Шкафы жарочные • Холодильные и морозильные столы • Линии раздачи • Салат-бары • Тележки-шпильки • Шкафы расстоечные
Используется в пекарнях как для выпечки хлебобулочных изделий, так и для производства полуфабрикатов	Особенности	• Большой выбор форм, от самых маленьких (GN 1/18) до больших (GN 2/1, GN 1/1) • Возможность лучше контролировать порционность, экономия продукты и время • Глубина варьируется от 20 до 200 мм 
Европейские страны, особенно Великобритания	Применение	Предназначены для хранения и транспортировки продуктов, для выкладки в витрине, а иногда и для приготовления соусов
	Распространение	Россия, СНГ

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>

СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА АППАРАТОВ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ ТОРГОВОЙ МАРКИ 							
Показатель	ШОК-4-1/1	ШОК-6-1/1	ШОК-10-1/1	ШОК-20-1/1	ШОК-20-1/1Т	ШОК-20-1/1Т-01	ШОК-20-1/1М
Напряжение, В	230	230	230	230	400	400	400
Полезный объем камеры, см ³	0,14	0,22	0,33	0,8	0,4	0,4	0,5
Температура воздуха в камере, С	+90 ... -25	+90 ... -25	+90 ... -35	+50 ... -30	+90 ... -35	+90 ... -35	+90 ... -35
Температура охлаждения, С	+90 ... +3	+90 ... +3	+90 ... +3	+50 ... +3	+90 ... +3	+90 ... +3	+90 ... +3
Время для охлаждения, мин.	90	90	90	90	90	90	90
Температура замораживания, С	+90 ... -18	+90 ... -18	+90 ... -18	+50 ... -18	+90 ... -18	+90 ... -18	+90 ... -18
Время для замораживания, мин.	240	240	240	240	240	240	240
Масса продукта для охлаждения, кг	12	18	25	80	50	50	90
Масса продукта для замораживания, кг	12	18	25	40	50	50	90
Типоразмер габаритов/противней	GN 1/1, 600x400 мм	GN 1/1, 600x400 мм	GN 1/1, 600x400 мм	2x GN 1/1, 1x 600x800 мм, 2x 600x400 мм	GN 1/1, 600x400 мм	GN 1/1 (с тележкой ТШ-20-1/1)	GN 1/1, 600x400 мм
Размеры, мм	796x890x1020	796x890x1325	796x890x1590	850x1080x2200	780x810x2255	780x810x2255	784x884x2362
Масса, кг	85	115	168	240	220	244	235

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>