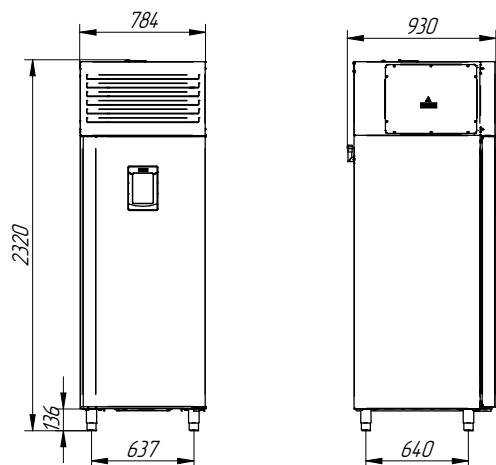


Шкаф шоковой заморозки ШОК-20-1/1ПМ



Шкаф шоковой заморозки ШОК-20-1/1ПМ является многофункциональным и предназначен для выполнения целого ряда функций на предприятиях общественного питания и торговли:

1. Шоковая заморозка продукта до температуры -18 градусов;
2. Шоковое охлаждение продукта до температуры +3 градуса;
3. Хранение всех видов продукции при заданной температуре;
4. Разморозка продуктов;
5. Медленное приготовление;
6. Отверждение мороженого;
7. Расстойка теста;
8. Сан. обработка рыбы холодом;
9. Стерилизация камеры;
10. Сушка;
11. Нагрев трехзонного термощупа.

Эксплуатация шкафа допускается при температуре окружающего воздуха до плюс 35°C, относительной влажности воздуха от 40 до 70%.

Шкаф шоковой заморозки коробчатой формы. Между внутренней и наружной стенкой залита полиуретановая пена высокой плотности. Холодильный агрегат расположен сверху. Внутри шкафа на задней стенке расположен воздухоохладитель с четырьмя вентиляторами, что обеспечивает равномерное распределение температуры внутри полезного объема. В полезном объеме предусмотрены направляющие для укладки габаритностей GN1/1-40 (20 шт.)* или противней 600x400 (20 шт.)*.

Применение холодильного агрегата повышенной производительности, а также увеличенный, за счет расположения на задней стенке, размер воздухоохладителя позволяет обрабатывать продукты массой до 70 кг на всех режимах.

Шкаф оборудован цветным 7-дюймовым дисплеем, позволяющим интуитивно и удобно управлять режимами работы шкафа. Имеет возможность записи индивидуальных режимов обработки с записью их в память устройства.

В конструкции шкафа предусмотрен подогрев дверного проема в месте касания магнитного уплотнителя двери (включается автоматически при минусовой температуре в камере).

Шкаф имеет четыре опоры, регулируемые по высоте в пределах 20 мм.

* - В комплект поставки не входит и поставляется по отдельному заказу.

** - При температуре окружающей среды +20°C.

	Наименование параметров	Значение параметров
1	Код заказа	19559
2	Полезный объем камеры, м ³ , не менее	0,5
3	Минимальная температура воздуха полезного объема, °C	минус 35
4	Максимальная температура воздуха полезного объема, °C	плюс 80
5	Температура охлаждения продукта, °C	от плюс 90 до минус 3
6	Время для охлаждения,	90**
7	Температура замораживания продукта, °C	от плюс 90 до минус 18
8	Время для замораживания, мин, не более	240**
9	Количество полок в камере, шт.	20
10	Масса продукта для охлаждения, кг, не более	70
11	Масса продукта для замораживания, кг, не более	70
12	Масса продукта для нагрева, кг, не более	70
13	Максимально допустимая нагрузка на 1 противень, кг, не более	5
14	Потребление электроэнергии при заморозке, кВт·ч, не более	5,2
15	Потребление электроэнергии при нагреве, кВт·ч, не более	4,2
16	Род тока	переменный, трехфазный
17	Напряжение, В	400
18	Частота, Гц	50
19	Токи потребителей, А, не более: - холодильный агрегат; - электродвигатели испарителя; - эл. маг. клапан; - ПЭН; - блок питания (лампа освещения, термощуп); - вентиляторы щита монтажного; - ТЭН подогрева; - бактерицидная лампа.	7,1 4x0,36=1,44 0,06 0,27 1,6 2x0,09=0,18 4x3,26=13,04 0,02
20	Максимальный потребляемый ток при заморозке, А, не более:	10,7
21	Максимальный потребляемый ток при нагреве, А, не более:	16,3
22	Мощность ТЭН нагрева, Вт	3000
23	Тип хладагента	R404A
24	Общая масса заправленного хладагента, кг, не более	3,6
25	Габаритные размеры; мм, не более ширина глубина высота	784 930 2320
26	Масса, кг, не более	235
27	Гарантийный срок эксплуатации, лет	1
28	Срок службы, лет	12
29	Корректированный по А уровень звуковой мощности, дБА, не более	69
30	Локальная и общая вибрация, дБ, не более	80