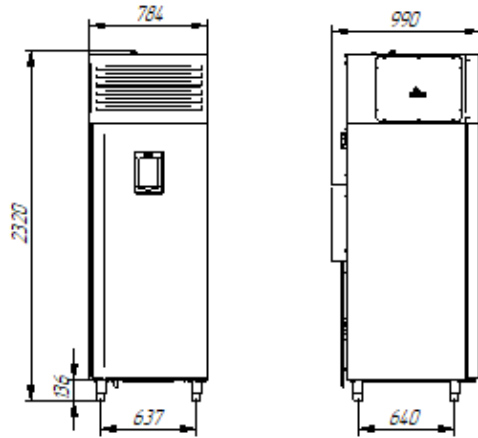


# Шкаф шоковой заморозки ШОК-20-1/1ПМ-01



Шкаф шоковой заморозки ШОК-20-1/1ПМ-01 является многофункциональным и предназначен для выполнения целого ряда различных 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 с возможностью поддержания влажности;
5. Медленное приготовление с возможностью поддержания влажности;
6. Отверждение мороженого;
7. Расстойка теста с возможностью поддержания влажности;
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 gastronormов GN 1/1 – 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 80 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	19700
2	Полезный объем камеры, м <sup>3</sup> , 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 плюс 3
6	Время для охлаждения, мин	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	80
11	Масса продукта для замораживания, кг, не более	80
12	Масса продукта для нагрева, кг, не более	80
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	4,7
16	Род тока	переменный, трехфазный
17	Напряжение, В	400
18	Частота, Гц	50
19	Токи потребители, А, не более: - холодильный агрегат; - электродвигатели испарителя; - эл. маг. клапан; - ПЭН; - блок питания (лампа освещения, термощуп); - вентилятор щита монтажного; - ТЭН подогрева; - пароувлажнитель; - бактерицидная лампа;	7,1 4 x 0,36 = 1,44 0,06 0,27 1,6 2 x 0,09 = 0,18 4 x 3,26 = 13,04 2,3 0,02
20	Максимальный потребительский ток при заморозке, А, не более:	10,7
21	Максимальный потребительский ток при нагреве, А, не более:	18,6
22	Мощность ТЭН нагрева, Вт	3000
23	Тип хладагента	R404A
24	Общая масса заправленного хладагента, кг, не более	3,6
25	Давление воды в водопроводной системе, кПа (бар)	от 1 до 500 (от 1 до 5)
26	Габаритные размеры, мм, не более длина глубина высота	784 990 2320
27	Масса, кг, не более	245
28	Гарантийный срок эксплуатации, лет	1
29	Срок службы, лет	12
30	Корректированный по А уровень звуковой мощности, дБА, не более	69
31	Локальная и общая вибрация, дБ, не более	80