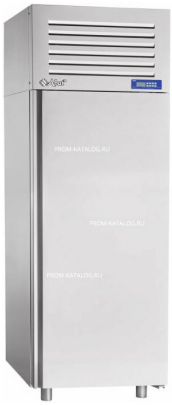
Коммерческое предложение от 22.04.2025

Наименование товара: **Шкаф шоковой заморозки Abat ШОК-20-1/1М**

Ссылка на товар: https://prom-katalog.ru/catalog/shkafy-i-kamery-shokovoy-zamorozki/shkaf-shokovoy-zamorozki-abat-shok-20-1-1m



Описание

- Шкаф шоковой заморозки Abat ШОК-20-1/1М — 20-уровневая модель, выполненная из аустенитной нержавеющей стали снаружи и внутри.
- Используется на предприятиях торговли/питания для быстрого охлаждения и последующей заморозки различных продуктов, прошедших тепловую обработку.
- Это вместительное, но достаточно компактное оборудование, которое бесперебойно работает при внешних температурах до +35С, что позволяет его установку на кухнях ресторанов, в горячих цехах супермаркетов.
- Ключевые характеристики модели: напольная установка; корпус нержавеющий цельнозаливной пенополиуретаном; 20 направляющих под противни 600х400мм и гастроемкости формата GN 1/1; установлен компрессор Copeland (Emerson); холодильный контур заправлен хладагентом марки R404a; электронное управление с поддержанием и регулировкой требуемых температур; воздухоохладитель с 4-мя вентиляторами; автоматическая оттайка; дверной уплотнитель с магнитной вставкой; система подогрева дверного проема; регулируемые стальные опоры.
- Режимы работы: ускоренная заморозка; деликатная заморозка; ускоренное охлаждение; деликатное охлаждение.

- Технические параметры: объём камеры — 0,5 м3; время заморозки — 90кг за 240 минут; время охлаждения — 90кг за 90 минут; рабочие температуры — с +90С до -35С.

Характеристики

Рабочие температуры	90...-35 °C
Страна	Россия
Объем холодильной камеры	0.5 м3
Количество уровней	20
Время для замораживания	240 мин
Время для охлаждения	90 мин
Тип противня/гастроёмкости	600x400/GN 1/1
Высота, мм	2347 мм
Длина, мм	784 мм
Ширина, мм	884 мм

Информация носит справочный характер и не является публичной офертой, определяемой ст. 437 ГК РФ. Убедительная просьба уточнять цены и наличие по телефону у вашего менеджера.