

АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

ШОК-4-1/1, ШОК-6-1/1, ШОК-10-1/1, ШОК-20-1/1, ШОК-20-1/1Т, ШОК-20-1/1М, ШОК-10-1/1АЕФ, ШОК-20-1/1АЕФ

ГЛАВНОЕ ПРЕИМУЩЕСТВО ТЕХНОЛОГИИ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ – высокая скорость охлаждения, позволяющая избежать размножения бактерий, и постоянный контроль температуры.

ОТЛИЧИТЕЛЬНОЙ ОСОБЕННОСТЬЮ ШКАФОВ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

является использование в них системы эффективной принудительной вентиляции.

ХАРАКТЕРИСТИКИ

- цельнозаливной пенополиуретаном корпус
- выполнен полностью из высококачественной нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 1 мм (за исключением задней стенки)
- хладагент – R404a
- электронный блок управления с возможностью регулирования и поддержания необходимой температуры
- универсальные направляющие для gastronorm GN 1/1-40 или противней 600x400 мм
- воздухоохладитель с вентилятором (-и) для равномерного распределения температуры внутри полезного объема
- уплотнитель с магнитной вставкой (доводчик) на двери для обеспечения полной теплоизоляции
- подогрев дверного проема в месте касания уплотнителя двери
- трехточечный температурный щуп для измерения температуры внутри продукта
- автоматическая оттайка горячим газом
- регулируемые по высоте ножки

ОСОБЕННОСТИ ШОК-4-1/1, ШОК-6-1/1, ШОК-10-1/1

- холодильный агрегат на основе компрессора Danfoss расположен снизу
- эксплуатация аппарата допускается при температуре окружающего воздуха до +42°C и относительной влажности от 40 до 70%

ОСОБЕННОСТИ ШОК-20-1/1, ШОК-20-1/1Т, ШОК-20-1/1М, ШОК-10-1/1АЕФ, ШОК-20-1/1АЕФ

- холодильный агрегат на основе компрессора Copeland (Emerson) расположен сверху
- эксплуатация шкафа допускается при температуре окружающего воздуха до +35°C и относительной влажности от 40 до 70%
- климатический класс – 5*

*кроме ШОК-20-1/1



ШОК-20-1/1Т



ШОК-20-1/1М



ШОК-20-1/1

АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

ШОК-4-1/1, ШОК-6-1/1, ШОК-10-1/1, ШОК-20-1/1, ШОК-20-1/1Т, ШОК-20-1/1М, ШОК-10-1/1АЕФ, ШОК-20-1/1АЕФ

РЕЖИМЫ РАБОТЫ ШОК-4-1/1, ШОК-6-1/1, ШОК-10-1/1, ШОК-10-1/1

- УСКОРЕННАЯ ЗАМОРОЗКА по заданной ТЕМПЕРАТУРЕ и дальнейшее хранение продуктов
- УСКОРЕННАЯ ЗАМОРОЗКА по заданному ВРЕМЕНИ и дальнейшее хранение продуктов
- ДЕЛИКАТНАЯ ЗАМОРОЗКА по заданной ТЕМПЕРАТУРЕ и дальнейшее хранение продуктов
- ДЕЛИКАТНАЯ ЗАМОРОЗКА по заданному ВРЕМЕНИ и дальнейшее хранение продуктов
- УСКОРЕННОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ по заданной ТЕМПЕРАТУРЕ и дальнейшее хранение продуктов
- ДЕЛИКАТНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ по заданной ТЕМПЕРАТУРЕ и дальнейшее хранение продуктов

После охлаждения или заморозки аппарат шоковой заморозки переходит в режим дальнейшего хранения продуктов.

РЕЖИМЫ РАБОТЫ ШОК-20-1/1Т, ШОК-20-1/1М

- УСКОРЕННАЯ ЗАМОРОЗКА по заданной ТЕМПЕРАТУРЕ по щупу и дальнейшее хранение продуктов
- ДЕЛИКАТНАЯ ЗАМОРОЗКА по заданной ТЕМПЕРАТУРЕ по щупу и дальнейшее хранение продуктов
- УСКОРЕННОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ по заданной ТЕМПЕРАТУРЕ по щупу и дальнейшее хранение продуктов
- ДЕЛИКАТНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ по заданной ТЕМПЕРАТУРЕ по щупу и дальнейшее хранение продуктов

После охлаждения или заморозки шкаф переходит в режим дальнейшего хранения продуктов.



| Параметры | ШОК-20-1/1 | ШОК-20-1/1Т | ШОК-20-1/1М |
|---|---|-----------------------|--------------------------|
| Код изделия | 960 | 961 | 19416 |
| Потребление э/энергии, кВт/ч, не более | 2,5 | 4,5 | 6 |
| Номинальное напряжение, В | 230 | 400 | 400 |
| Полезный объем камеры, м ³ | 0,8 | 0,4 | 0,5 |
| Температура воздуха полезного объема, °С, не выше | +50...-30 | +90...-35 | +90...-35 |
| Температура охлаждения продукта, °С | +50...+3 | +90...+3 | +90...+3 |
| Время для охлаждения, мин | 90 | 90 | 90 |
| Температура замораживания продукта, °С | +50...-18 | +90...-18 | +90...-18 |
| Время для замораживания, мин | 240 | 240 | 240 |
| Номер хладагента | R404A | R404A | R404A |
| Общая масса хладагента, кг | 2,4 | 3,6 | 3,6 |
| Количество вентиляторов, шт | 2 | 3 | 4 |
| Количество полок в камере, шт. | 20 | 20 | 20 |
| Типоразмер используемых gastronorm/противней | 2xGN 1/1-40 или 600x800 мм или 2x600x400 мм | GN 1/1 или 600x400 мм | GN 1/1-40 или 600x400 мм |
| Масса продукта для охлаждения, кг | 80 | 50 | 90 |
| Масса продукта для замораживания, кг | 40 | 50 | 90 |
| Габаритные размеры, мм | 850x1080x2200 | 810x780x2255 | 784x884x2362 |
| Масса, кг | 240 | 220 | 235 |

АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

ШОК-4-1/1, ШОК-6-1/1, ШОК-10-1/1, ШОК-20-1/1, ШОК-20-1/1Т, ШОК-20-1/1М, ШОК-10-1/1АЕФ, ШОК-20-1/1АЕФ



ШОК-4-1/1



ШОК-6-1/1



ШОК-10-1/1

| Параметры | ШОК-4-1/1 | ШОК-6-1/1 | ШОК-10-1/1 |
|---|--------------------------------|--------------------------------|--------------------------------|
| Код изделия | 801135 | 801130 | 801129 |
| Номинальное напряжение, В | 230 | 230 | 230 |
| Полезный объем камеры, м ³ | 0,14 | 0,22 | 0,33 |
| Температура воздуха полезного объема, °С, не выше | +90...-25 | +90...-25 | +90...-35 |
| Температура охлаждения продукта, °С | +90...+3 | +90...+3 | +90...+3 |
| Время для охлаждения, мин | 90 | 90 | 90 |
| Температура замораживания продукта, °С | +90...-18 | +90...-18 | +90...-18 |
| Время для замораживания, мин | 240 | 240 | 240 |
| Номер хладагента | R404A | R404A | R404A |
| Общая масса хладагента, кг | 1,77 | 1,5 | 1,7 |
| Количество вентиляторов, шт | 1 | 1 | 1 |
| Количество полок в камере, шт. | 4 | 6 | 10 |
| Типоразмер используемых гостроемкостей/противней | GN 1/1-40 или 600x400 мм | GN 1/1-40 или 600x400 мм | GN 1/1-40 или 600x400 мм |
| Масса продукта для охлаждения, кг | 12 | 18 | 25 |
| Масса продукта для замораживания, кг | 12 | 18 | 25 |
| Габаритные размеры, мм | 796x890x1020 | 796x890x1325 | 796x890x1590 |
| Масса, кг | 85 | 115 | 168 |

АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

ШОК-4-1/1, ШОК-6-1/1, ШОК-10-1/1, ШОК-20-1/1, ШОК-20-1/1Т, ШОК-20-1/1М, ШОК-10-1/1АЕФ, ШОК-20-1/1АЕФ

ШКАФЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ, ОСНАЩЕННЫЕ СИСТЕМОЙ АЕФ

ПРЕИМУЩЕСТВА ШКАФОВ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ,
ОСНАЩЕННЫХ СИСТЕМОЙ АЕФ
(акустическая заморозка)

- микрокристаллы льда образуются между мышечными волокнами продукта
- не нарушается клеточная структура
- обеспечивается равномерность охлаждения – поверхность и сердцевина продукта замораживаются одновременно
- практически нет потери веса при разморозке
- при приготовлении продукт не теряет влагу
- после разморозки вкус продукта ничем не отличается от свежего
- сохраняется естественный цвет продукта
- сохраняются питательные вещества
- увеличение срока хранения продукта без потери качества
- доступность сезонных продуктов круглый год

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



АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

ШОК-4-1/1, ШОК-6-1/1, ШОК-10-1/1, ШОК-20-1/1, ШОК-20-1/1Т, ШОК-20-1/1М, ШОК-10-1/1АЕФ, ШОК-20-1/1АЕФ

РЕЖИМЫ РАБОТЫ

- УСКОРЕННАЯ ЗАМОРОЗКА по заданной температуре **ПО ЩУПУ** и дальнейшее хранение продуктов
- ДЕЛИКАТНАЯ ЗАМОРОЗКА по заданной температуре **ПО ЩУПУ** и дальнейшее хранение продуктов
- 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 ЩУПУ** и дальнейшее хранение продуктов
- ДЕЛИКАТНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ по заданной температуре **ПО ЩУПУ** 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 шкаф переходит в режим дальнейшего хранения продуктов.

5 РЕЖИМОВ ЗАМОРОЗКИ СИСТЕМЫ АЕФ

1. МЯСО говядина/ГОТОВЫЕ БЛЮДА
2. РЫБА
3. ОВОЩИ
4. МЯСО свинина/ИКРА
5. ЯГОДЫ



ШОК-10-1/1АЕФ

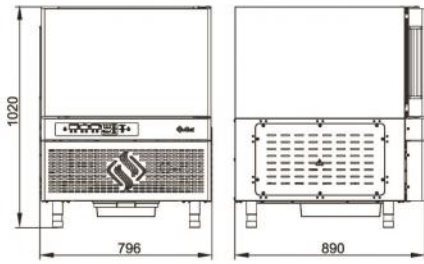


ШОК-20-1/1АЕФ

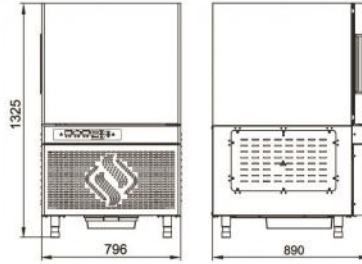


| Параметры | ШОК-10-1/1АЕФ | ШОК-20-1/1АЕФ |
|---|--------------------------|--------------------------|
| Код изделия | 801139 | 19476 |
| Расположение агрегата и модуля АЕФ | нижнее | верхнее |
| Потребление э/энергии, кВт/ч, не более | 1,7 | 6 |
| Номинальное напряжение, В | 230 | 400 |
| Полезный объем камеры, м ³ | 0,33 | 0,5 |
| Температура воздуха полезного объема, °С, не выше | +90...-35 | +90...-35 |
| Температура охлаждения продукта, °С | +90...+3 | +90...+3 |
| Время для охлаждения, мин | 90 | 90 |
| Температура замораживания продукта, °С | +90...-18 | +90...-18 |
| Время для замораживания, мин | 240 | 240 |
| Номер хладагента | R404А | R404А |
| Общая масса хладагента, кг | 1,7 | 3,6 |
| Количество вентиляторов, шт | 2 | 4 |
| Количество полок в камере, шт. | 10 | 20 |
| Типоразмер используемых gastronormов/противней | GN 1/1-40 или 600x400 мм | GN 1/1-40 или 600x400 мм |
| Масса продукта для охлаждения, кг | 25 | 90 |
| Масса продукта для замораживания, кг | 25 | 90 |
| Габаритные размеры, мм | 790x890x1590 | 784x884x2362 |
| Масса, кг | 199 | 244 |

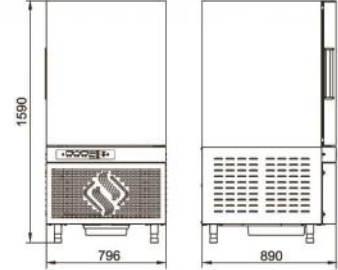
ШОК-4-1/1



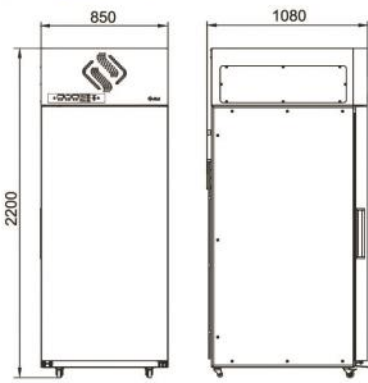
ШОК-6-1/1



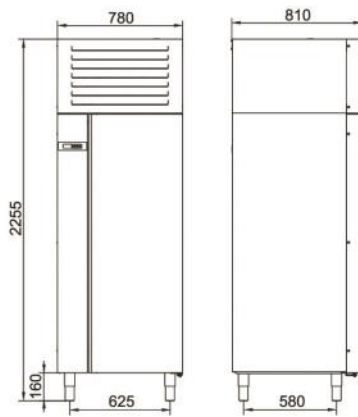
ШОК-10-1/1



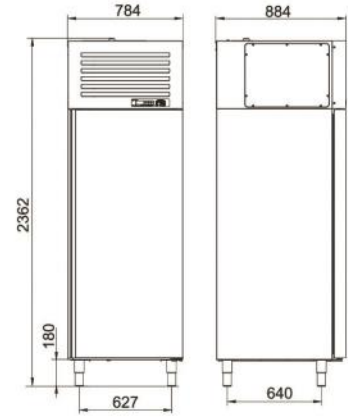
ШОК-20-1/1



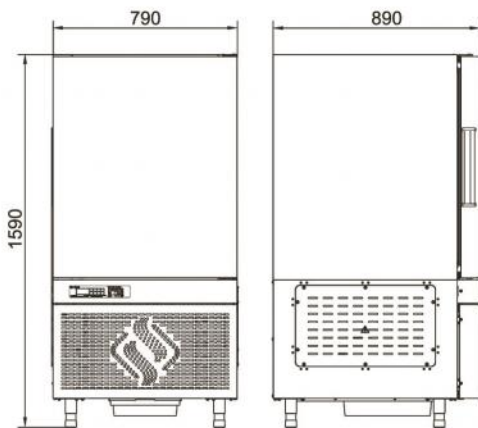
ШОК-20-1/1T



ШОК-20-1/1AEF



ШОК-10-1/1AEF



ШОК-20-1/1M

