COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

+7 495 128-05-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 09.11.2026

Шкаф шоковой заморозки Abat ШОК-40-01



Цена с НДС: 1 517 579 руб.

Артикул: **543020**

Под заказ

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	40
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Холодильный агрегат	встроенный
Температурный режим охлаждения, °С	3от 50 до 3
Цикл охлаждения, мин	90 мин.
Производительность цикла охлаждения, кг	180от 150 до 180
Температурный режим заморозки, °С	от 90 до -18 °С
Цикл заморозки, мин	240 мин.
Производительность цикла заморозки, кг	180
Объем, л	1100
Подключение, В	380
Мощность, кВт	8.7
Ширина, мм	1525
Глубина, мм	959
Высота, мм	2475
Вес (без упаковки), кг	405
Вес (с упаковкой), кг	445.5

Шкаф шоковой заморозки Abat ШОК-40-01 используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрого охлаждения, заморозки и дальнейшего хранения большого объема продуктов питания с сохранением их первоначальных свойств. Модель оснащена холодильным агрегатом на основе компрессора Copeland (Emerson). Все поверхности, соприкасающиеся с продуктами питания, выполнены из аустенитной нержавеющей стали AISI 304.

В комплект поставки входят 2 тележки ТДШ-40-11 для гастроемкостей GN 1/1 (530х325 мм) глубиной до 65 мм.

Особенности:

- Электронный блок управления с возможностью регулирования и поддерживания необходимой температуры

- При достижении заданной температуры компрессор отключается, при повышении температуры больше установленной - автоматически начинает работать
- 2 воздухоохладителя с 4-мя вентиляторами на каждом для равномерного распределения температуры внутри полезного объема
- Трехточечный температурный щуп для измерения температуры внутри продукта
- Термочувствительные датчики на крышке воздухоохладителя и на термощупе, вставляемом в продукт, для постоянного измерения температуры в шкафе
- Режим автоматической и принудительной оттайки
- Автоматическая оттайка горячим газом
- 4 стойки с направляющими для укладки гастроемкостей или противней - для перехода с использования противней 600x400 на гастроемкости GN 1/1 необходимо переустановить крайние стойки ближе к центру шкафа (для этого в конструкции изделия предусмотрены установочные фиксаторы, которые служат для быстрого съема направляющих)
- 2 распашные двери с доводчиками
- Уплотнитель с магнитной вставкой (доводчик) на двери для обеспечения полной теплоизоляции
- Подогрев дверного проема в месте касания уплотнителя двери
- Цельнозаливной пенополиуретаном корпус
- Регулируемые по высоте ножки
- Допускается эксплуатация при температуре окружающего воздуха до 35 °C и относительной влажности от 40 до 70%

Режимы работы:

- Ускоренная заморозка по заданной температуре по щупу и дальнейшее хранение продуктов
- Ускоренная заморозка по заданной температуре по времени и дальнейшее хранение продуктов
- Ускоренное охлаждение по заданной температуре по щупу и дальнейшее хранение продуктов
- Ускоренное охлаждение по заданной температуре по времени и дальнейшее хранение продуктов
- Деликатная заморозка по заданной температуре по щупу и дальнейшее хранение продуктов
- Деликатная заморозка по заданной температуре по времени и дальнейшее хранение продуктов
- Деликатное охлаждение по заданной температуре по щупу и дальнейшее хранение продуктов
- Деликатное охлаждение по заданной температуре по времени и дальнейшее хранение продуктов

Дополнительные характеристики:

- Количество уровней:
    - Первый отсек: 20 шт.
    - Второй отсек: 20 шт.
- Температура воздуха полезного объема: от 90 до -35 °C
- Макс. глубина гастроемкости: 65 мм
- Макс. нагрузка на противень (гастроемкость): 5 кг
- Хладагент: R404a
- Общая масса хладагента: 7,5 кг
- Энергопотребление:
    - Макс. в режиме замораживания: 8,7 кВт/час
    - Макс. установившееся в режиме хранения: 1,7 кВт/час
- Климатический класс: 5
- Макс. уровень звуковой мощности: 69 дБА

Цена, указанная в данном коммерческом предложении, действительна 1 день.
Цены указаны с учетом НДС.