COMPLEX TRADE
Профессиональное оборудование для кухни

8-495-542-29-00
125212, Москва, Кронштадтский б-р, 7а

Коммерческое предложение от 10.08.2025

Шкаф шоковой заморозки Abat ШОК-20-1/1М

Цена с НДС: 772 640 руб.

Артикул: **546732**

Есть в наличии

Гарантия	12 мес.
Страна-производитель	Россия
Количество уровней	20
Тип гастроемкости/противня	GN 1/1
Температурный режим охлаждения, °C	от 90 до 3
Цикл охлаждения, мин	90 мин.
Производительность цикла охлаждения, кг	90
Температурный режим заморозки, °C	от 90 до -18 °C
Цикл заморозки, мин	240 мин.
Производительность цикла заморозки, кг	90
Подключение, В	380
Мощность, кВт	6
Ширина, мм	784
Глубина, мм	884
Высота, мм	2362
Вес (без упаковки), кг	235
Вес (с упаковкой), кг	258.5

Шкаф шоковой заморозки Abat ШОК-20-1/1М используется на предприятиях общественного питания и торговли для быстрого охлаждения и заморозки большого объема продуктов питания с сохранением их первоначальных свойств. Модель оснащена регулируемыми по высоте ножками.

Корпус выполнен из нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1 мм (за исключением задней стенки). Эксплуатация шкафа допускается при температуре окружающей среды до 35 °C и относительной влажности от 40 до 70%.

Особенности:

- Герметичный компрессор Copeland (Emerson)
- Электронный блок управления с возможностью регулирования и поддерживания необходимой температуры
- Автоматическая оттайка горячим газом

- Воздухоохладитель с 4 вентиляторами для равномерного распределение температуры внутри полезного объема
- Компрессор выключается при достижении заданной температуры и автоматически включается при повышении температуры больше установленной
- Уплотнитель с магнитной вставкой (доводчик) на двери для обеспечения полной теплоизоляции
- Подогрев дверного проема в месте касания уплотнителя двери
- Термощуп с 3 термочувствительными датчиками

Режимы:

- 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

Дополнительные характеристики:

- Температура воздуха полезного объема: от 90 до -35 °C
- Хладагент: R404a
- Общая масса хладагента: 3,6 кг

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