

# 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 <sup>3</sup>	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 <sup>3</sup>	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 габаритных емкостей/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

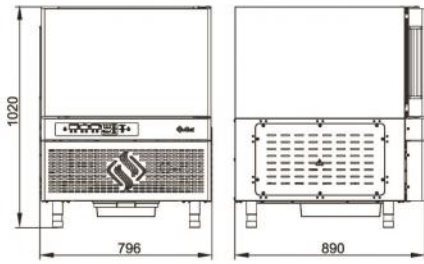


ШОК-20-1/1АЕФ

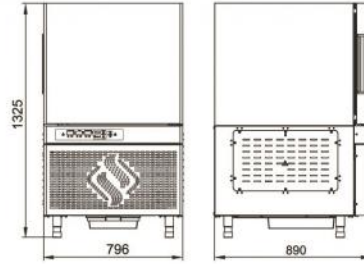


Параметры	ШОК-10-1/1АЕФ	ШОК-20-1/1АЕФ
Код изделия	801139	19476
Расположение агрегата и модуля АЕФ	нижнее	верхнее
Потребление э/энергии, кВт/ч, не более	1,7	6
Номинальное напряжение, В	230	400
Полезный объем камеры, м <sup>3</sup>	0,33	0,5
Температура воздуха полезного объема, °С, не выше	+90...-35	+90...-35
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

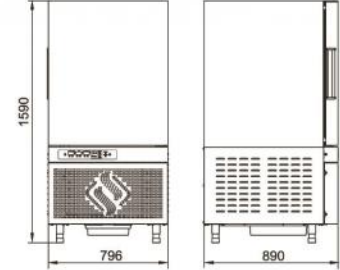
ШОК-4-1/1



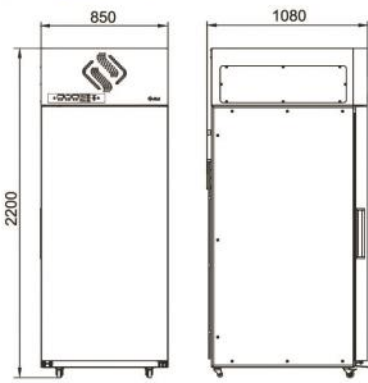
ШОК-6-1/1



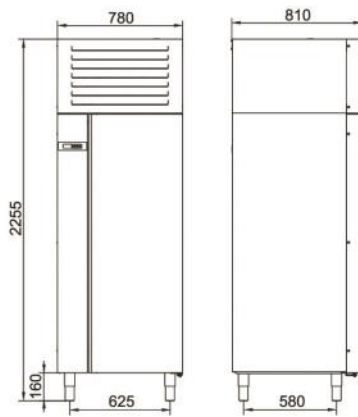
ШОК-10-1/1



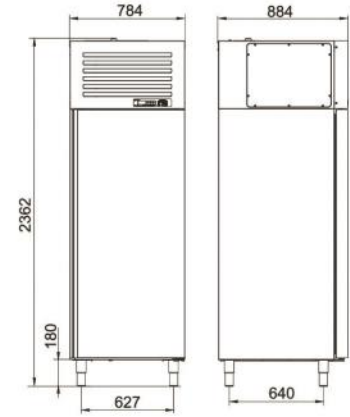
ШОК-20-1/1



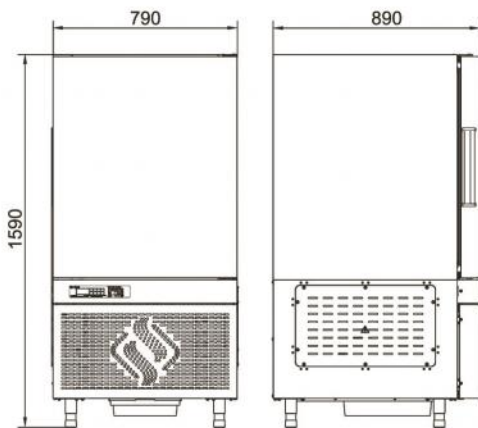
ШОК-20-1/1T



ШОК-20-1/1AEF



ШОК-10-1/1AEF



ШОК-20-1/1M

