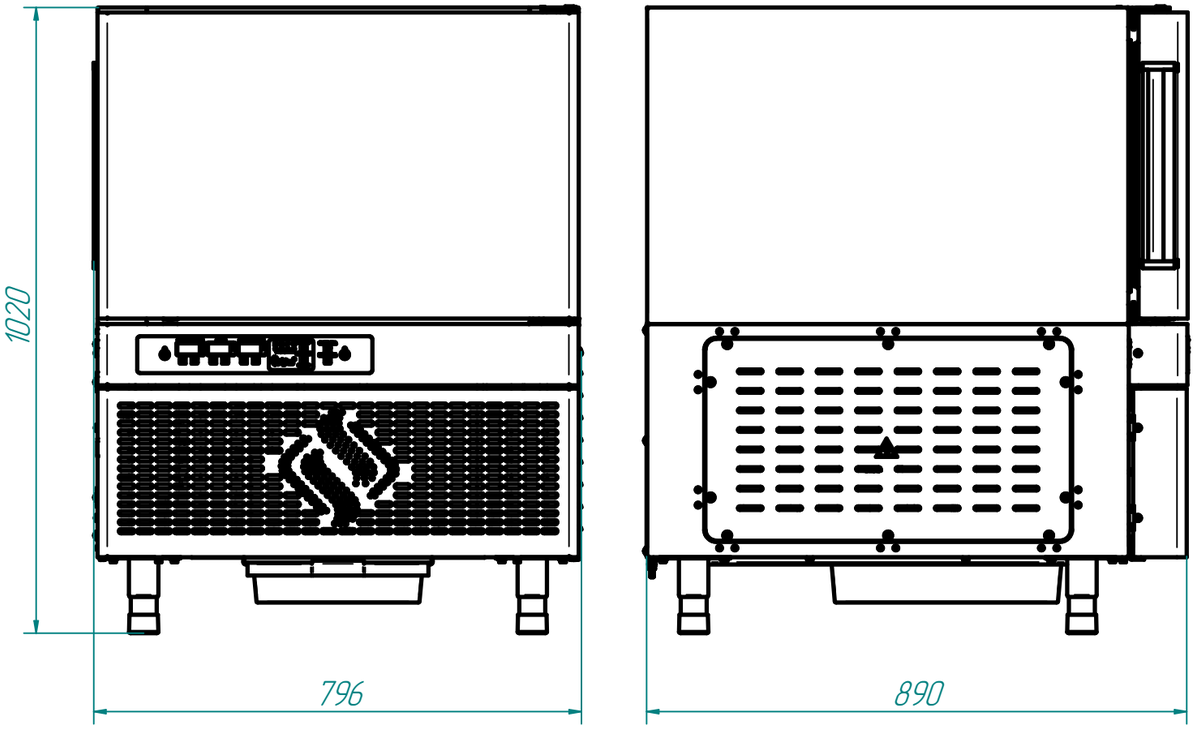
Аппарат шоковой заморозки ШОК-4-1/1



Аппарат шоковой заморозки ШОК-4-1/1 предназначен для быстрого охлаждения и замораживания различных пищевых продуктов на предприятиях общественного питания и торговли.
Эксплуатация шкафа допускается при температуре окружающего воздуха до +42°С и относительной влажности от 40 до 70%.
Шкаф имеет регулируемые по высоте ножки.

Технические характеристики

п/п	Наименование параметров	Величина параметров
1	Код изделия	801135
2	Номинальное напряжение,В	~ 230
3	Полезный объем камеры, $м^3$, не менее	0,14
4	Температура воздуха полезного объема, $С^{\circ}$	от -25 до +90
5	Номер хладогента	R404A
6	Масса,кг	85