Шкаф шоковой заморозки ШОК-40 и ШОК-40-01





Шкафы шоковой заморозки ШОК-40 и ШОК-40-01 предназначены для быстрого охлаждения и замораживания различных пищевых продуктов на предприятиях общественного питания для дальнейшего их хранения.

Эксплуатация шкафа допускается при температуре окружающего воздуха до +35 градусов, относительной влажности воздуха от 40 до 70%.

Шкаф шоковой заморозки коробчатой формы с двумя распашными дверьми с доводчиками. Между внутренней и наружной стенкой залита полиуретановая пена высокой плотности. Компрессорно-конденсаторный агрегат расположен сверху. Контроллер расположен на нижней части передней панели.

Внутри шкафа расположены два воздухоохладителя с четырьмя вентиляторами каждый, что обеспечивает равномерное распределение температуры внутри полезного объема. Внутренний объем делится на две части легкосъемной перегородкой. Трехзонный щуп позволяет контролировать температуру продукта в любой точке шкафа.

В полезном объеме шкафа ШОК-40 предусмотрены четыре стойки с направляющими для укладки гастроемкостей GN 1/1 (глубиной 20, 40 или 65 мм, 20 шт.)* или противней Euronorm (600x400, 20 шт.)*. 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).

Шкаф ШОК-40-01 предназначен для эксплуатации с двумя тележками ТДШ-40-11 (каждая на 20 направляющих под гастроемкости GN 1/1), для чего внутри установлены направляющие и фиксаторы на днище шкафа. Для переделки шкафа ШОК-40 в шкаф ШОК-40-01 достаточно установить четыре направляющих и два фиксатора и демонтировать стойки с направляющими и фиксаторы внутри шкафа.

В конструкции шкафа предусмотрен подогрев дверного проема в месте касания магнитного уплотнителя дверей, светодиодная подсветка внутреннего объема.

Шкаф имеет пять опор, регулируемых по высоте в пределах 50 мм.

№ п/п	Наименование параметра		Значение на исполнение	
			ШОК-40	ШОК-40-01
1	Полезный объем камеры, м^3, не менее		1,1	
2	Минимальная температура воздуха полезного объема, °С		минус 35	
3	Температура охлаждения продукта, °С		от плюс 90 до плюс 3	
4	Масса продукта для охлаждения, кг, не более		180	
5	Время для охлаждения, мин		90**	
6	Температура замораживания продукта, °С		от плюс 90 до минус 18	
7	Масса продукта для замораживания			
	7.1	при начальной температуре продукта плюс 90°С, кг, не более	150	
	7.2	при начальной температуре продукта плюс 50°С, кг, не более	180	
8	Время для замораживания, мин		240**	
9	Метод загрузки		полки	2 тележки
10	Загружаемые емкости		гастроемкость GN 1/1	гастроемкость GN 1/1
			противень 600x400 мм	
11	Количество загружаемых емкостей, шт.		40	
12	Максимально допустимая нагрузка на 1 противень (гастроемкость), кг, не более		5	
13	Максимальное потребление электроэнергии в режиме замораживания, кВт·ч, не более		8,7***	
14	Установившееся потребление электроэнергии в режиме хранения, кВт·ч, не более		1,7***	
15	Род тока		переменный, трехфазный	
16	Напряжение, В		400	
17	Частота, Гц		50	
18	Максимальный потребительский ток в установившемся режиме, А, не более			
	18.1	всего изделия	15	
	18.2	мотор-компрессора	11,4	
	18.3	электродвигателей испарителя	8 x 0,32 = 2,56	
	18.4	электродвигателей конденсатора	2 x 0,78 = 1,56	
	18.5	электромагнитного клапана	0,06	
	18.6	ПЭН	2 x 0,27 = 0,54	
	18.7	ламп освещения	2 x 0,06 = 0,12	
19	Тип хладагента		R404A	
20	Общая масса заправленного хладагента, кг, не более		7,5	
21	Габаритные размеры, мм, не более длина (ширина) глубина (ширина) высота		 1525 959 2475	
22	Масса, кг, не более		405	388
23	Корректированный по А уровень звуковой мощности, дБА, не более		69	

** - в комплект поставки не входит и поставляется по отдельному заказу,*
*** - при температуре воздуха плюс 20 градусов,*
**** - при максимальной загрузке продукта.*