

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

**Полные характеристики, описание и фото на
Аппарат шоковой заморозки АВАТ (АБАТ) ШОК-10-1/1
71010801129
(71010801129)**



УЗНАТЬ ЦЕНУ ИЛИ КУПИТЬ

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Страница 1 из 14

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Оглавление

Описание 71010801129

Характеристики товара

Фото 71010801129

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Страница 2 из 14

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Описание Аппарат шоковой заморозки АВАТ (АБАТ) ШОК-10-1/1 71010801129

Аппарат шоковой заморозки АВАТ (АБАТ) ШОК-10-1/1 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 42 °С и относительной влажности от 40 до 70%.

Особенности:

- Герметичный компрессор Danfoss
- Электронный блок управления с возможностью регулирования и поддержания необходимой температуры
- Автоматическая оттайка испарителями
- Воздухоохладитель с вентилятором для равномерного распределения 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
- Термощуп с подогревом

Режимы:

- 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

Дополнительные характеристики:

- Температура воздуха полезного объема: от 90 до -35 °С
- Хладагент: R404a
- Общая масса хладагента: 1,77 кг

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Документация для ШОК-10-1/1

[Сертификат соответствия](#)

[Технические параметры](#)

[Руководство по эксплуатации](#)

[Паспорт](#)

[Руководство по эксплуатации цифровой панели ШОК](#)

[Руководство повара](#)

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Характеристики Аппарат шоковой заморозки АВАТ (АБАТ) ШОК-10-1/1 71010801129

Серия	ШОК
Страна-производитель	Россия
Длина, мм	796
Ширина, мм	890
Высота, мм	1590
Напряжение, В	220
Потребляемая мощность, кВт	0.83
Вес нетто, кг	172
Материал корпуса	Нержавеющая сталь
Количество уровней	10
Размер противня, мм	600x400
Тип гастроемкости	Gn 1/1
Хладагент	R404a
Тип охлаждения	Динамическое
Производительность цикла охлаждения, кг	42
Производительность цикла заморозки, кг	25

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Холодильный агрегат	Встроенный
Температурный режим охлаждения, °C	От +90 до +3
Температурный режим заморозки, °C	От +90 до -18
Разморозка	Автоматическая
Цикл заморозки, мин	240
Цикл охлаждения, мин	90
Артикул производителя	71010801129

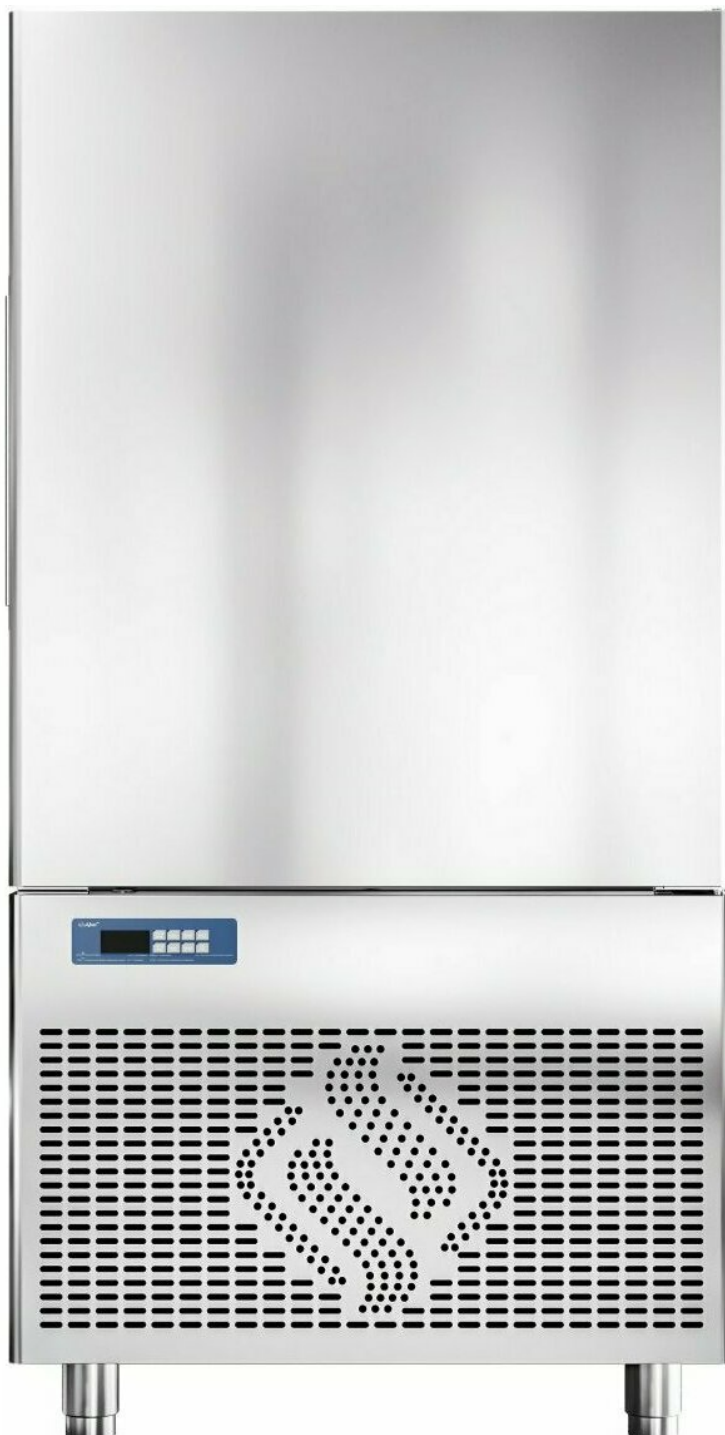
Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Фото Аппарат шоковой заморозки АВАТ (АБАТ) ШОК-10-1/1 71010801129



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

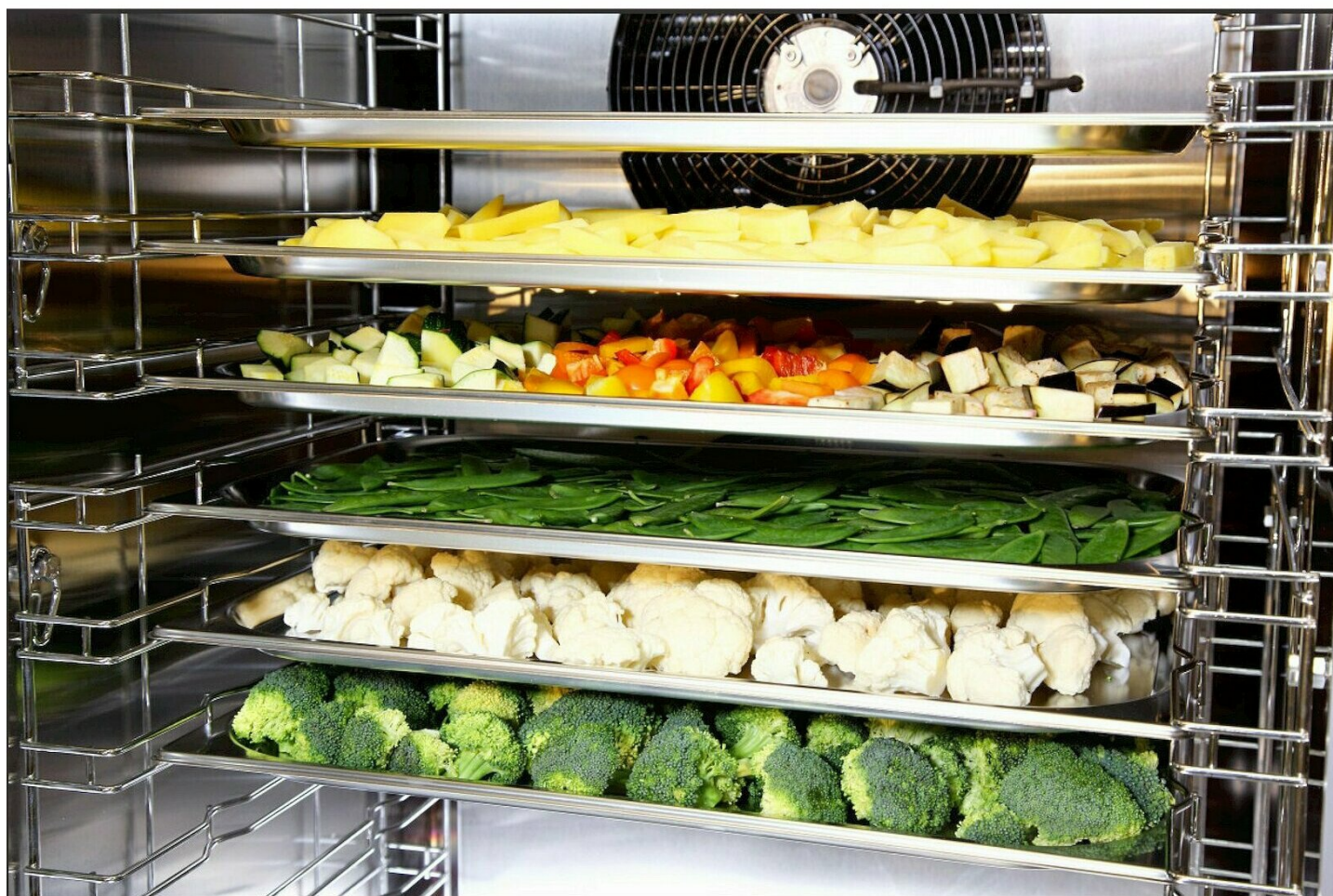
СРАВНИТЕЛЬНАЯ ТАБЛИЦА АППАРАТОВ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ ТОРГОВОЙ МАРКИ 							
Показатель	ШОК-4-1/1	ШОК-6-1/1	ШОК-10-1/1	ШОК-20-1/1	ШОК-20-1/1Т	ШОК-20-1/1Т-01	ШОК-20-1/1М
Напряжение, В	230	230	230	230	400	400	400
Полезный объем камеры, см ³	0,14	0,22	0,33	0,8	0,4	0,4	0,5
Температура воздуха в камере, С	+90 ... -25	+90 ... -25	+90 ... -35	+50 ... -30	+90 ... -35	+90 ... -35	+90 ... -35
Температура охлаждения, С	+90 ... +3	+90 ... +3	+90 ... +3	+50 ... +3	+90 ... +3	+90 ... +3	+90 ... +3
Время для охлаждения, мин.	90	90	90	90	90	90	90
Температура замораживания, С	+90 ... -18	+90 ... -18	+90 ... -18	+50 ... -18	+90 ... -18	+90 ... -18	+90 ... -18
Время для замораживания, мин.	240	240	240	240	240	240	240
Масса продукта для охлаждения, кг	12	18	25	80	50	50	90
Масса продукта для замораживания, кг	12	18	25	40	50	50	90
Типоразмер габаритов/противней	GN 1/1, 600x400 мм	GN 1/1, 600x400 мм	GN 1/1, 600x400 мм	2x GN 1/1, 1x 600x800 мм, 2x 600x400 мм	GN 1/1, 600x400 мм	GN 1/1 (с тележкой ТШ-20-1/1)	GN 1/1, 600x400 мм
Размеры, мм	796x890x1020	796x890x1325	796x890x1590	850x1080x2200	780x810x2255	780x810x2255	784x884x2362
Масса, кг	85	115	168	240	220	244	235

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Страница 9 из 14

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

EURONORM	vs	GASTRONORM
600 x 400 мм 600 x 800 мм 	Единица стандарта (ДхШ)	GN 1/1 = 530 x 325 мм
• Конвекционные печи • Аппараты шоковой заморозки • Тележки-шпильки • Ротационные пекарские шкафы • Шкафы расстоечные тепловые 	Вариации (ДхШ)	На основе GN 1/1: - GN2/1 : 650 x 530 мм - GN2/3 : 354 x 325 мм - GN2/4 : 530 x 162 мм - GN1/2 : 325 x 265 мм - GN1/3 : 325 x 176 мм - GN1/4 : 265 x 162 мм - GN1/6 : 176 x 162 мм - GN1/9 : 108 x 176 мм
Широко используется в печах для выпечки круассанов, булочек и другой сдобы в больших количествах, т.к. имеет большой размер 	Продукция Abat	• Конвекционные печи • Пароконвектоматы • Аппараты шоковой заморозки • Тепловые линии • Ротационные пекарские шкафы • Шкафы жарочные • Холодильные и морозильные столы • Линии раздачи • Салат-бары • Тележки-шпильки • Шкафы расстоечные
Используется в пекарнях как для выпечки хлебобулочных изделий, так и для производства полуфабрикатов	Особенности	• Большой выбор форм, от самых маленьких (GN 1/18) до больших (GN 2/1, GN 1/1) • Возможность лучше контролировать порционность, экономия продукты и время • Глубина варьируется от 20 до 200 мм 
Европейские страны, особенно Великобритания	Применение	Предназначены для хранения и транспортировки продуктов, для выкладки в витрине, а иногда и для приготовления соусов
	Распространение	Россия, СНГ

Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Запросите персональное коммерческое предложение - наши менеджеры ответят в течение 1 часа

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>



Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: sale@abat-russia.ru | <https://abat-russia.ru>

Страница 14 из 14