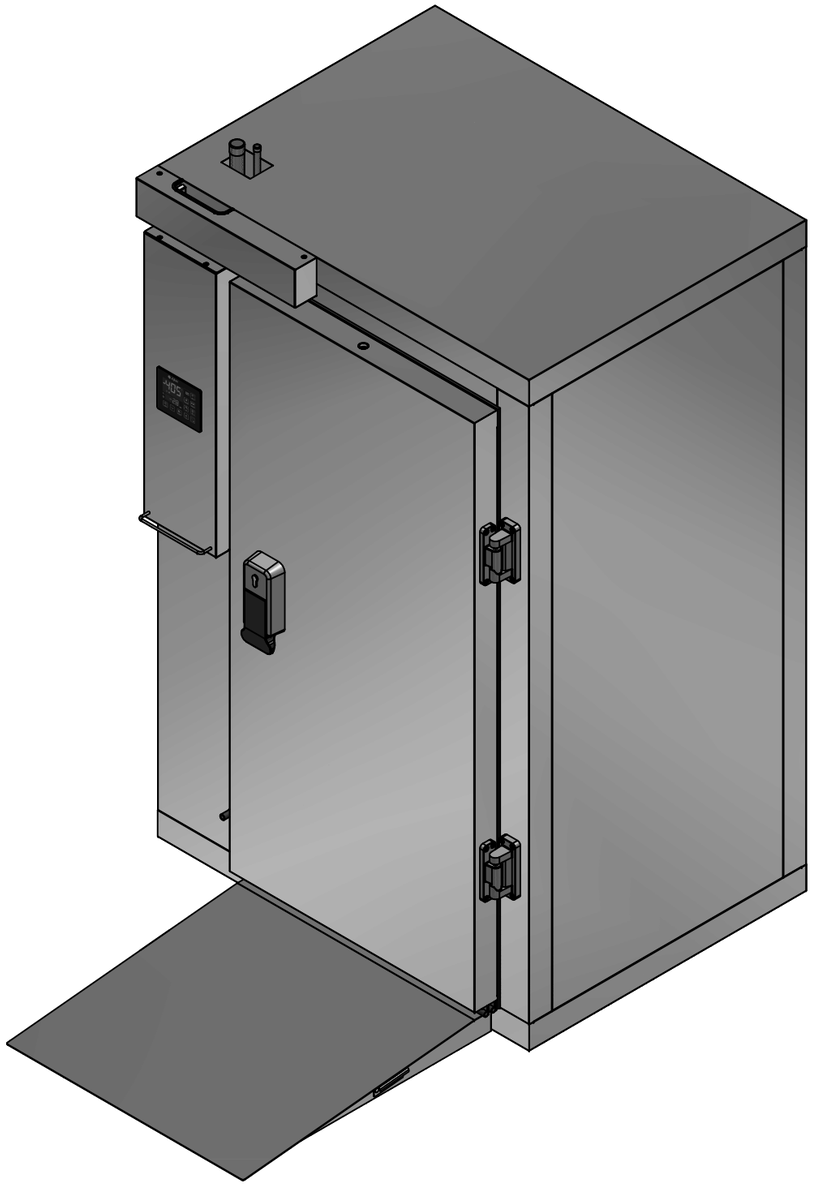


Камера шоковой заморозки ШОКК-20Т

Камера шоковой заморозки ШОКК-20Т предназначена для быстрого охлаждения и замораживания различных пищевых продуктов-полуфабрикатов, разложенных на тележку, для дальнейшего их хранения на низкотемпературных складах предприятий общественного питания. Масса продуктов для охлаждения и заморозки не более 90 кг.

Камера сборная, панели скрепляются между собой эксцентриковыми замками.

Стенки, пол и потолок камеры представляют собой сендвич-панели из высококачественной нержавеющей стали толщиной 80 мм. Дверь камеры навесная, распашная, оснащена низкотемпературным уплотнителем с подогревом и двусторонним замком. Пандус для заезда тележки оснащен обогревом порога и, как и пол камеры, выполнен из рифленого нержавеющего листа, предотвращающего скольжение и выдерживающего высокие удельные нагрузки.

Внутри камеры установлен воздухоохладитель с тремя вентиляторами, обеспечивающий эффективное охлаждение внутреннего объема камеры. Управление камерой осуществляется с дисплея контроллера. Для контроля заморозки продукта используется подогреваемый щуп. Оттайка испарителя осуществляется тенами.

Для охлаждения или замораживания продукта в камеру закатывается тележка с максимальным габаритным размерам 600х700х1700 мм (в комплект не входит).

Агрегат на основе поршневого компрессора и конденсатор - выносного типа, соединяется с камерой посредством медных трубопроводов.

Камера поставляется в разобранном виде, в упаковках.

	Наименование параметра	Величина параметра
1.	Наименование изделия	ШОКК-20Т
2.	Код изделия	6992
3.	Масса продукта для охлаждения, кг	90
4.	Масса продукта для заморозки, кг	90
5.	Материал внутренней отделки панелей	нерж. сталь
6.	Материал наружней отделки панелей	нерж. сталь
7.	Типоразмер емкостей для продукта	GN 1/1 или 400х600
8.	Полезный объем камеры, куб. м	1,17
9.	Мин. температура полезного объема, °С	-35
10.	Род тока	3/N/PE 400/230В 50Гц
11.	Установившееся энергопотребление, кВт ч	10
12.	Макс. потребительский ток, А	40
13.	Тип хладагента	R404A
14.	Масса, кг не более	270

