



ООО «СФЕРА ОБЩЕПИТА»
460048 г.Оренбург ул.Шевченко
д.38 кв.46
Тел.: 8 (3532) 40-42-81
Тел.: 8 (3532) 43-42-81
р/сч 40702810303000138546 в
ОО №17 «Оренбургский»
Приволжского филиала ПАО
«Промсвязьбанк»
к/сч 30101810700000000803
БИК 042202803
ИНН 5610244624
КПП 561001001
ОГРН 1225600002210
e-mail: scto-oren@mail.ru,
404281@mail.ru



ШОК-40



Артикул: 71000019512

Цена: 1 416 800,00 ₽

Шоковая заморозка продуктов - одна из самых перспективных технологий настоящего времени. На Западе аппараты для шоковой заморозки называют фризерами (shock freezer), а для шокового охлаждения - бласт чиллерами (blast chiller). Главным преимуществом этого технологического нововведения, давно и успешно применяющегося на практике в индустриально развитых зарубежных

странах, является значительное увеличение сроков хранения продуктов - как полуфабрикатов, так и готовых блюд. Главное отличие технологии шоковой заморозки от существующих методов охлаждения и заморозки продуктов - высокая скорость охлаждения, позволяющая избежать размножения бактерий, и постоянный контроль температуры. При этом значительно снижаются потери массы продукта, образующиеся в результате испарения жидкости (усушки продукта), характерные для стандартных методов охлаждения. Сохраняются витамины и питательные вещества, пищевая ценность и вкусовые качества: чем быстрее молекулы воды превращаются в лед, тем меньше получают его кристаллы, и в результате после размораживания происходит меньшая потеря жидкости, не изменяются

консистенция и вкус продукта, то есть происходят меньшие ферментативные и структурные изменения. Отличительной особенностью аппаратов интенсивного охлаждения (шоковой заморозки) является использование в них системы эффективной принудительной вентиляции (воздухоохладителя с вентилятором, который обеспечивает равномерное распределение температуры внутри полезного объема камеры). Благодаря такой конструкции продукты, размещенные на полках, быстро охлаждаются в потоке холодного воздуха.

Эксплуатация шкафа шоковой заморозки ШОК-40 допускается при температуре окружающего воздуха до +35 °С и относительной влажности от 40 до 70%.

Габаритные размеры, мм 1525x959x2475 Масса, кг 388 Напряжение, В 400 Температура воздуха полезного объема, °С +90...-35 Температура охлаждения продукта, °С +90...+3 Время для охлаждения, мин 90 Температура замораживания продукта, °С +90...-18 Хладагент R404A Общая масса хладагента, кг 7.5 Количество уровней, шт 40 Автоматическая оттайка Да Масса охлаждаемого продукта, кг не выше 180 Масса замораживаемого продукта, кг не выше 180 Мощность, кВт 8.7 Тип гастроемкости GN 1/1 (530x325 мм) или EN 1/1 (600x400 мм) Тип оборудования Шкаф шоковой заморозки