

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

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

**Полные характеристики, описание и фото на  
Шкаф шоковой заморозки АВАТ (АБАТ) ШОК-20-1/1  
71000000960  
(71000000960)**



**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](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

Страница 1 из 11

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

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

## Оглавление

---

Описание 71000000960

---

Характеристики товара

---

Фото 71000000960

---

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

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

### Описание Шкаф шоковой заморозки АВАТ (АБАТ) ШОК-20-1/1 71000000960

Шкаф шоковой заморозки АВАТ (АБАТ) ШОК-20-1/1 предназначен для быстрого охлаждения, замораживания и дальнейшего хранения различных пищевых продуктов на предприятиях общественного питания и торговли.

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 получаются 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.

Для постоянного измерения температуры в шкафу установлены термочувствительные датчики, которые закрепляются на крышке воздухоохладителя и на термошупе, вставляемом в продукт. При достижении заданной температуры компрессор отключается, при повышении температуры больше установленной - автоматически начинает работать. Кроме того, аппарат оснащен режимом автоматический и принудительной оттайки, что существенно повышает удобство его эксплуатации.

Система 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.

Аппарат выполнен полностью из аустенитной нержавеющей стали AISI 304 толщиной 1 мм (за исключением задней стенки) - как снаружи, так и внутри.

Эксплуатация шкафа допускается при температуре окружающего воздуха до +42 °С и относительной влажности от 40 до 70%.

Особенности:

- 20 уровней универсальных направляющих для GN 1/1 или противней 600x800 мм (или 2-ух противней 600x400 мм)
- Холодильный агрегат на основе компрессора Danfoss
- Электронный блок управления с возможностью регулирования и поддержания необходимой температуры
- Цельнозаливной пенополиуретаном корпус
- Воздухоохладитель с двумя вентиляторами для равномерного распределения температуры внутри полезного объема
- Автоматическая оттайка

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

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

- Уплотнитель с магнитной вставкой (доводчик) на двери для обеспечения полной теплоизоляции
- Регулируемые по высоте ножки
- Термощуп аппарата оснащен подогревом (режим "Оттайка щупа"), для облегчения его извлечения из замороженного продукта

### Режимы работы:

- Ускоренная заморозка по заданной температуре по времени и дальнейшее хранение продуктов
- Деликатная заморозка по заданной температуре по времени и дальнейшее хранение продуктов
- Ускоренное охлаждение по заданной температуре по времени и дальнейшее хранение продуктов
- Деликатное охлаждение по заданной температуре по времени и дальнейшее хранение продуктов
- После охлаждения или заморозки аппарат переходит в режим дальнейшего хранения продуктов

### Характеристики:

- Полезный объем камеры, м3 0,8
- Номер хладагента R404A
- Общая масса хладагента, кг 2,4
- Количество устанавливаемых противней, шт 20
- Типоразмер используемых gastronorm/противней 2хGN 1/1 или 600х800 мм или 2х600х400 мм

## Документация для ШОК-20-1/1

[Сертификат соответствия](#)

[Технические параметры](#)

[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](mailto: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](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

## Характеристики Шкаф шоковой заморозки АВАТ (АБАТ) ШОК-20-1/1 71000000960

|                                         |                   |
|-----------------------------------------|-------------------|
| Серия                                   | ШОК               |
| Страна-производитель                    | Россия            |
| Длина, мм                               | 850               |
| Ширина, мм                              | 1080              |
| Высота, мм                              | 2200              |
| Напряжение, В                           | 220               |
| Потребляемая мощность, кВт              | 0.104             |
| Вес нетто, кг                           | 240               |
| Объем, л                                | 800               |
| Материал корпуса                        | Нержавеющая сталь |
| Количество уровней                      | 20                |
| Размер противня, мм                     | 600x800, 600x400  |
| Тип гастростоемкости                    | Gn 1/1            |
| Хладагент                               | R404a             |
| Тип охлаждения                          | Динамическое      |
| Производительность цикла охлаждения, кг | 80                |

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

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

|                                        |                |
|----------------------------------------|----------------|
| Производительность цикла заморозки, кг | 40             |
| Холодильный агрегат                    | Встроенный     |
| Температурный режим охлаждения, °C     | От +50 до +3   |
| Температурный режим заморозки, °C      | От +50 до -18  |
| Разморозка                             | Автоматическая |
| Цикл заморозки, мин                    | 240            |
| Цикл охлаждения, мин                   | 90             |
| Вес в упаковке, кг                     | 265            |
| Артикул производителя                  | 71000000960    |

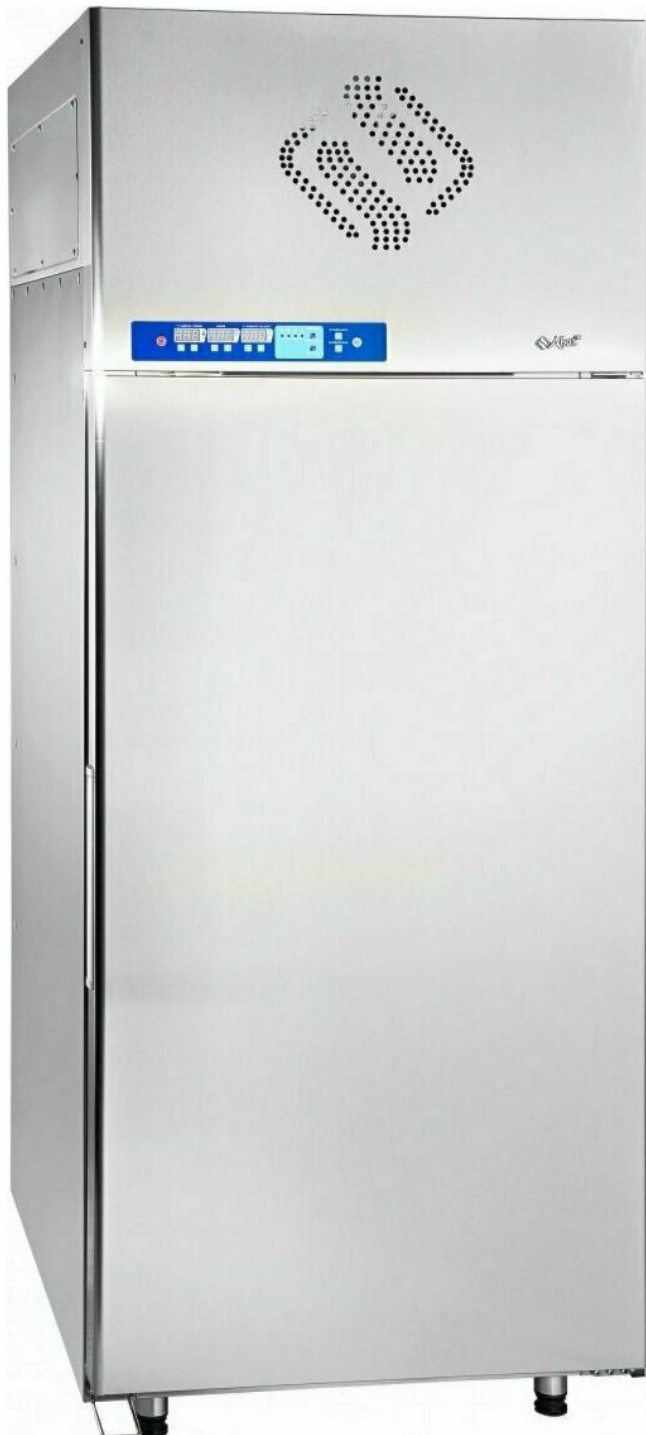
Отправьте запрос на коммерческое предложение и получите индивидуальные цены и сроки поставки

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

## **Фото Шкаф шоковой заморозки АВАТ (АБАТ) ШОК-20-1/1 71000000960**



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

Тел: 8 800 700-22-49 | Email: [sale@abat-russia.ru](mailto: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](mailto: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 <sup>3</sup>                                                                                                               | 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](mailto: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](mailto: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](mailto: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](mailto:sale@abat-russia.ru) | <https://abat-russia.ru>

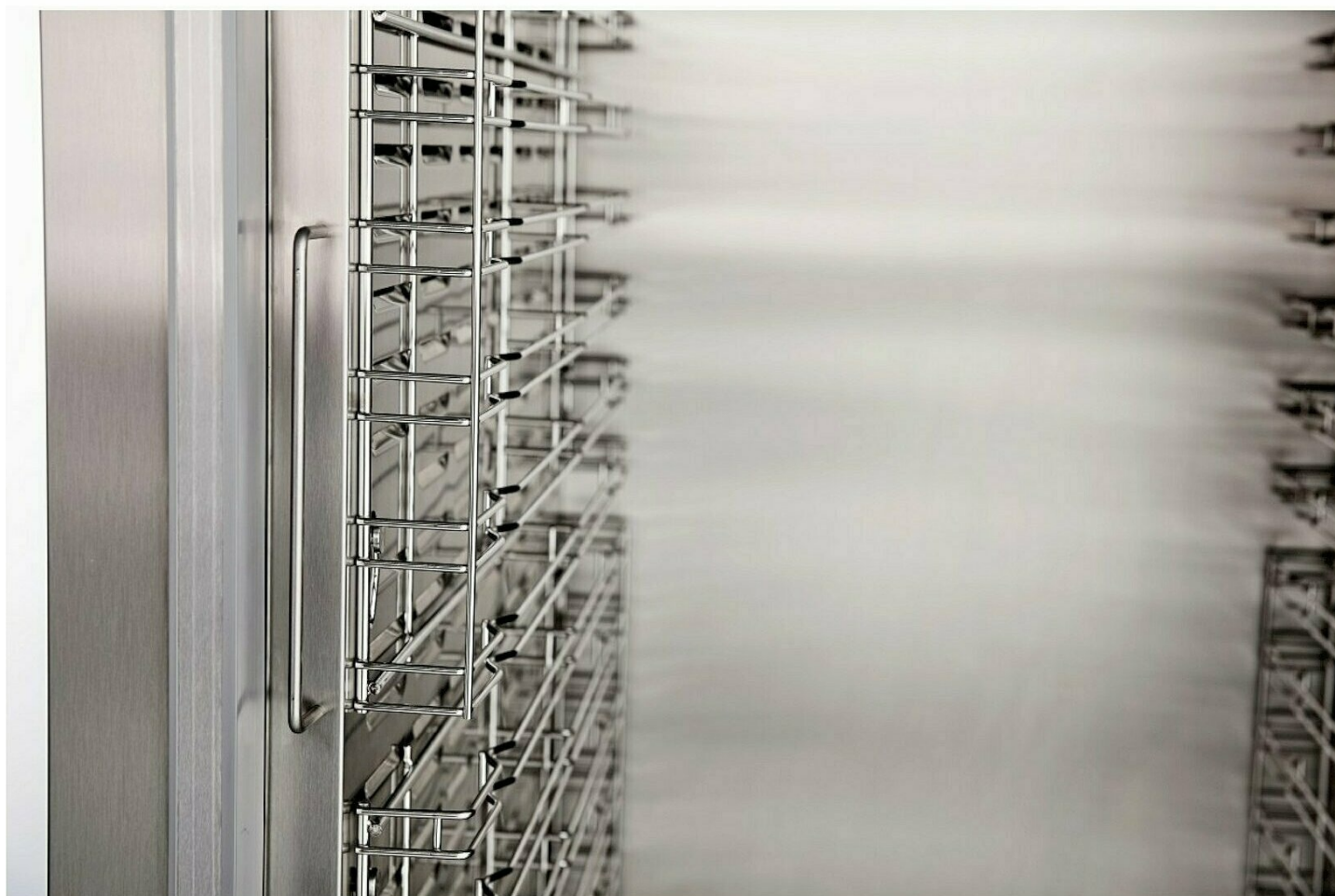
| EURONORM                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | vs                             | GASTRONORM                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>600 x 400 мм<br/>600 x 800 мм</p>                                                                                                                                                                                     | <p>Единица стандарта (ДхШ)</p> | <p>GN 1/1 = 530 x 325 мм</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <ul style="list-style-type: none"> <li>• Конвекционные печи</li> <li>• Аппараты шоковой заморозки</li> <li>• Тележки-шпильки</li> <li>• Ротационные пекарские шкафы</li> <li>• Шкафы расстоечные тепловые</li> </ul>                                                                                      | <p>Вариации (ДхШ)</p>          | <p>На основе GN 1/1:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>GN2/1 : 650 x 530 мм</li> <li>GN2/3 : 354 x 325 мм</li> <li>GN2/4 : 530 x 162 мм</li> <li>GN1/2 : 325 x 265 мм</li> <li>GN1/3 : 325 x 176 мм</li> <li>GN1/4 : 265 x 162 мм</li> <li>GN1/6 : 176 x 162 мм</li> <li>GN1/9 : 108 x 176 мм</li> </ul>                                                                     |
|  <p>Широко используется в печах для выпечки круассанов, булочек и другой сдобы в больших количествах, т.к. имеет большой размер</p>  | <p>Продукция Abat</p>          | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Конвекционные печи</li> <li>• Пароконвектоматы</li> <li>• Аппараты шоковой заморозки</li> <li>• Тепловые линии</li> <li>• Ротационные пекарские шкафы</li> <li>• Шкафы жарочные</li> <li>• Холодильные и морозильные столы</li> <li>• Линии раздачи</li> <li>• Салат-бары</li> <li>• Тележки-шпильки</li> <li>• Шкафы расстоечные</li> </ul> |
| <p>Используется в пекарнях как для выпечки хлебобулочных изделий, так и для производства полуфабрикатов</p>                                                                                                                                                                                               | <p>Особенности</p>             | <ul style="list-style-type: none"> <li>• Большой выбор форм, от самых маленьких (GN 1/18) до больших (GN 2/1, GN 1/1)</li> <li>• Возможность лучше контролировать порционность, экономия продукты и время</li> <li>• Глубина варьируется от 20 до 200 мм</li> </ul>                               |
| <p>Европейские страны, особенно Великобритания</p>                                                                                                                                                                                                                                                        | <p>Применение</p>              | <p>Предназначены для хранения и транспортировки продуктов, для выкладки в витрине, а иногда и для приготовления соусов</p>                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                                                                                                                                                                           | <p>Распространение</p>         | <p>Россия, СНГ</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |

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

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