ПРОФЕССИОНАЛЬНОЕ КУХОННОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ
АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ
ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ
ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ



ХОЛОДИЛЬНОЕ ОБОРУДОВАНИЕ

Простой рецепт успеха!



ЛЬДОГЕНЕРАТОРЫ

Область применения льдогенераторов Abat

- **МЯСО- И РЫБОПЕРЕРАБАТЫВАЮЩИЕ ПРЕДПРИЯТИЯ**
- **ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ**
  Рестораны, кафе, бары, отели, гостиницы
- **ПРЕДПРИЯТИЯ ТОРГОВЛИ**
  Супермаркеты, магазины, рынки
- **КЕЙТЕРИНГ**
  Фуршет, шведский стол, банкет, гала-ужин
- **ХЛЕБОПЕКАРНОЕ ПРОИЗВОДСТВО**
- **ХИМИЧЕСКАЯ И ФАРМАЦЕВТИЧЕСКАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ**
- **МЕДИЦИНА И КОСМЕТОЛОГИЯ**
- **СТРОИТЕЛЬСТВО**
- **ПРОМЫСЛОВЫЕ СУДА**







Преимущества льдогенераторов Abat

- Широкий ассортимент льдогенераторов кубикового, чешуйчатого и гранулированного льда
- Модели с системой водяного и воздушного охлаждения
- Непрерывный цикл образования льда
- Герметичный компрессор
- Стенки изолированы пенополиуретаном высокой плотности
- Высокая производительность при низком потреблении воды
- Климатический класс 5
- Съемные панели каркаса для удобства обслуживания
- Регулируемые по высоте ножки



Льдогенераторы КУБИКОВОГО ЛЬДА

Особенности льдогенераторов кубикового льда

- Эксплуатация при температуре от +10ºС до +35ºС и относительной влажности от 40 до 70%
- Корпус полностью из высококачественной аустенитной нержавеющей стали AISI 304*
- Материал изготовления бункера – пищевой термоформованный пластик
- Система автоматического отключения для случаев перегрева конденсатора, повышенной нагрузки на мотор-компрессор вследствие повышения давления в холодильной системе или переполнения бункера льдом

*за исключением задней стенки для ЛГ-24/06К-01 (-02)

Принцип работы льдогенераторов кубикового льда

Вода подается под давлением встроенным насосом, разбрызгивается через форсунки на горизонтальный испаритель, представляющий собой обращенные вниз усеченные конусы. Внутри форм образуется лед, который выпадает из них под действием кратковременного нагрева.

ЦИКЛ РАБОТЫ ЛЬДОГЕНЕРАТОРОВ КУБИКОВОГО ЛЬДА



После первого цикла, с момента запуска льдогенератора, включается режим заморозки и начинается повторный цикл образования льда. Все последующие циклы до отключения льдогенератора начинаются с режима заморозки.



Для чего необходим кубиковый лед

- **ПОДАЧА И ОХЛАЖДЕНИЕ АЛКОГОЛЬНЫХ И БЕЗАЛКОГОЛЬНЫХ КОКТЕЙЛЕЙ, СОКОВ, НАПИТКОВ**

  Кубики льда быстро охлаждают напиток долгое время не разбавляя его водой, сохраняя вкус и консистенцию напитка





- **ПОДАЧА И ОХЛАЖДЕНИЕ ШАМПАНСКОГО, ВИНА**

- **КОСМЕТОЛОГИЯ И МЕДИЦИНА**

  Применение льда имеет нередко решающее значение при оказании первой медицинской помощи, в период после хирургического вмешательства, в сфере ортодонтии, в лабораториях, а также в косметологии



Модели льдогенераторов кубикового льда Abat

Параметры	ЛГ-24/06К-01	ЛГ-24/06К-02	ЛГ-37/15К-01	ЛГ-37/15К-02	ЛГ-46/15К-01	ЛГ-46/15К-02	ЛГ-46/25К-01	ЛГ-46/25К-02
Код изделия	19405	19494	19403	19437	19438	19447	19490	19491
Номин. потребляемая мощность, кВт	0,42	0,48	0,86	0,92	0,92	0,94	0,92	0,94
Номинальное напряжение, В	230	230	230	230	230	230	230	230
Тип льда	кубиковый	кубиковый	кубиковый	кубиковый	кубиковый	кубиковый	кубиковый	кубиковый
Тип охлаждения конденсатора	водяной	воздушный	водяной	воздушный	водяной	воздушный	водяной	воздушный
Max. производительность, кг/сутки	24	24	37	37	46	46	46	46
Вместимость бункера, кг	6	6	15	15	15	15	25	25
Количество кубиков за 1 цикл, шт.	28	28	40	40	40	40	40	40
Масса кубика, г	18	18	18	18	18	18	18	18
Расход воды, л/кг	40	9	38	7	46	7	46	7
Тип хладагента	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a
Количество хладагента, кг	0,17	0,23	0,27	0,35	0,325	0,56	0,325	0,56
Габаритные размеры, мм	590x382 x610	590x382 x610	500x588 x720	500x588 x720	500x588 x720	500x588 x720	500x588 x850	500x588 x850
Масса, кг	37	38	50	52	52	54	53	55

Производительность льдогенераторов кубикового льда в % от номинальной в зависимости от температуры воды и окружающей среды

	ЛГ-24/06К-01 (-02), ЛГ-37/15К-01 (-02), ЛГ-46/15К-01 (-02), ЛГ-46/25К-01 (-02)				
Температура воды	+25°C	85%	75%	55%	50%
	+20°C	95%	85%	65%	55%
	+15°C	105%	100%	75%	60%
	+10°C	107%	103%	80%	65%
		+12°C	+20°C	+28°C	+35°C
	Температура окружающей среды (воздуха)				

Для чего необходим гранулированный лед

- **ЗАМЕС СЛОЕНОГО ТЕСТА**

  Холодная технология замеса слоеного теста предполагает использование гранулированного льда в составе шуги (смесь воды и льда), гранулы которого не повреждают тестомес и равномерно охлаждают тесто изнутри, сохраняя его эластичность, а также способствуя более длительному сохранению низких температур (не дает преждевременно дрожжевой клетке работать, облегчает процесс разделки теста, снижает продолжительность приготовления)





- **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША**

  Предполагает использование гранулированного льда в составе шуги (смесь воды и льда), гранулы которого распределяются в фарше, равномерно охлаждая продукт, что позволяет предотвратить сворачивание белков в процессе измельчения мяса, не повреждают ножи куттера



- **ХРАНЕНИЕ И ВЫКЛАДКА РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ**

  Икра, осетр, белуга, семга, форель, стерлядь, тунец, камбала, палтус, окунь, треска, скумбрия, сибас, кальмары, креветки, осьминоги, крабы



- **ХРАНЕНИЕ И ВЫКЛАДКА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ**

  Мясо скота и дичи, мясо птицы



- **ХРАНЕНИЕ И ВЫКЛАДКА ОВОЩЕЙ, ФРУКТОВ, ЯГОД И ЗЕЛЕНИ**

  Данный способ хранения позволяет сохранить все полезные качества продуктов



- **ПРИГОТОВЛЕНИЕ СМУЗИ И КОКТЕЙЛЕЙ**



- **ОФОРМЛЕНИЕ ВИТРИН, САЛАТ-БАРОВ, ШВЕДСКИХ СТОЛОВ**

  Увеличивает срок хранения без потери качества, а также сохраняет привлекательный вид блюд



- **ЗАПОЛНЕНИЕ ВЕДЕРОК ДЛЯ ОХЛАЖДЕНИЯ ШАМПАНСКОГО, ВИНА**
- **ОХЛАЖДЕНИЕ РЕАКТИВОВ**

  Применяется в химической и фармацевтической промышленности.

- **СТРОИТЕЛЬСТВО**

  Добавление гранулированного льда при производстве бетона в жаркую погоду предотвращает ухудшение свойств цемента, поддерживая необходимую температуру раствора

Особенности льдогенераторов гранулированного льда

- Корпус, испаритель и шнек полностью из **нержавеющей стали**
- Материал изготовления бункера – **пищевой термоформованный пластик**
- **Система автоматического отключения** для случаев перегрева конденсатора, утечки хладагента или переполнения бункера льдом

Принцип работы льдогенераторов гранулированного льда

Намерзший внутри вертикально ориентированного испарителя лед срезается шнеком, который имеет привод от мотор-редуктора. Лед, проходя через втулку-ледокол, образует форму гранул и попадает в бункер.



ЛГ-60/20Г-01



ЛГ-60/20Г-02



ЛГ-90/30Г-01



ЛГ-90/30Г-02

Модели льдогенераторов гранулированного льда Abat

Параметры	ЛГ-60/20Г-01	ЛГ-60/20Г-02	ЛГ-90/30Г-01	ЛГ-90/30Г-02
Код изделия	19529	19528	19500	19505
Номин. потребляемая мощность, кВт	0,43	0,43	0,55	0,55
Номинальное напряжение, В	230	230	230	230
Тип льда	гранулированный	гранулированный	гранулированный	гранулированный
Тип охлаждения конденсатора	водяной	воздушный	водяной	воздушный
Max. производительность, кг/сутки	60	60	90	90
Расход воды, л/кг	6,2	1	7,6	1
Вместимость бункера, кг	20	20	30	30
Тип хладагента	R404a	R404a	R404a	R404a
Количество хладагента, кг	0,13	0,26	0,19	0,29
Габаритные размеры, мм	500x710x720	500x710x720	500x710x850	500x710x850
Масса, кг	60	60	65	65

Производительность льдогенераторов гранулированного льда в % от номинальной в зависимости от температуры воды и окружающей среды

	ЛГ-60/20Г-01, ЛГ-60/20Г-02, ЛГ-90/30Г-01, ЛГ-90/30Г-02				
Температура воды	+25°C	85%	75%	55%	50%
	+20°C	95%	85%	65%	55%
	+15°C	105%	100%	75%	60%
	+10°C	107%	103%	80%	65%
		+12°C	+20°C	+28°C	+35°C
	Температура окружающей среды (воздуха)				

Для чего необходим чешуйчатый лед



- **ЗАМЕС СЛОЕНОГО ТЕСТА**
  Холодная технология замеса слоеного теста предполагает использование чешуйчатого льда в составе шуги (смесь воды и льда). Структура льда чешуйчатого типа способствует более длительному сохранению низких температур теста, что позволяет:
  • не дать преждевременно дрожжевой клетке работать
  • облегчить разделку теста
  • снизить продолжительность приготовления



- **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ФАРША**
  Предполагает использование чешуйчатого льда в составе шуги (смесь водыи льда). Структура льда чешуйчатого типа легко обволакивает продукт, обеспечивая равномерное охлаждение продукта, что позволяет предотвратить сворачивание белков в процессе измельчения мяса (куттерование). Чешуйки легко разламываются, не повреждая ножи куттера



- **ХРАНЕНИЕ И ВЫКЛАДКА РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ**
  Икра, осетр, белуга, семга, форель, стерлядь, тунец, камбала, палтус, окунь, треска, скумбрия, сибас, кальмары, креветки, осьминоги, крабы



- **ХРАНЕНИЕ И ВЫКЛАДКА МЯСНЫХ ПРОДУКТОВ**
  Мясо скота и дичи, мясо птицы



- **ХРАНЕНИЕ И ВЫКЛАДКА ОВОЩЕЙ, ФРУКТОВ, ЯГОД И ЗЕЛЕНИ**
  Данный способ хранения позволяет сохранить все полезные качества продуктов



- **ПРИГОТОВЛЕНИЕ ХОЛОДНОЙ ВОДЫ**

- **ОХЛАЖДЕНИЕ СОКОВ И НАПИТКОВ**
  Овощные, фруктовые, ягодные соки, компоты, морсы, лимонады из фруктов, плодов и ягод



- **ОФОРМЛЕНИЕ ВИТРИН, САЛАТ-БАРОВ, ШВЕДСКИХ СТОЛОВ**

- **ОХЛАЖДЕНИЕ РЕАКТИВОВ**
  Применяется в фармацевтической и химической промышленности

- **СТРОИТЕЛЬСТВО**
  Добавление чешуйчатого льда при производстве бетона в жаркую погоду предотвращает ухудшение свойств цемента, поддерживая необходимую температуру раствора

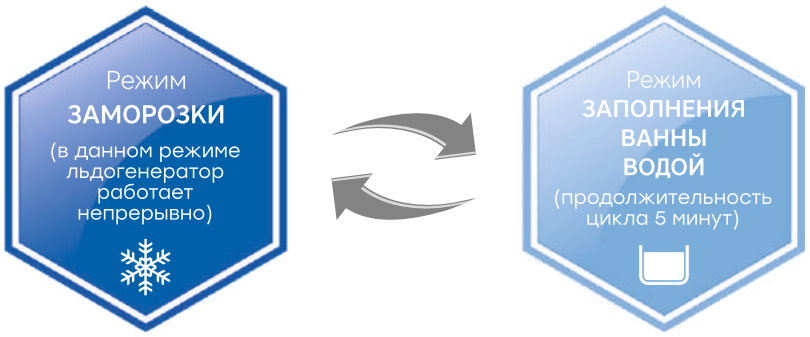
Особенности льдогенераторов чешуйчатого льда

- Эксплуатация при температуре от +10ºС до +43ºС и относительной влажности от 40 до 70%
- Корпус полностью из нержавеющей стали
- Для сбора и хранения льда оснащаются бункером Б-400 или бункером-накопителем БН-2-100 торговой марки Abat
- Система автоматического отключения для случаев отсутствия подачи воды на охлаждение конденсатора, утечки хладагента, повышенной нагрузки на мотор-редуктор вследствие механического воздействия или переполнения бункера льдом

Принцип работы льдогенераторов чешуйчатого льда

Намерзший на вертикально ориентированный барабан-испаритель лед срезается ножом, имеющий привод от мотор-редуктора

ЦИКЛ РАБОТЫ ЛЬДОГЕНЕРАТОРОВ ЧЕШУЙЧАТОГО ЛЬДА



В случае отключения и повторного включения работа льдогенератора начинается с режима заполнения ванны водой

Модели льдогенераторов чешуйчатого льда Abat

Параметры	ЛГ-250Ч-01	ЛГ-250Ч-02	ЛГ-400Ч-01	ЛГ-400Ч-02	ЛГ-620Ч-01	ЛГ-620Ч-02	ЛГ-1200Ч-01	ЛГ-1200Ч-02
Код изделия	19493	19499	19411	19446	19443	19492	19498	19511
Номин. потребляемая мощность, кВт	1,4	1,5	1,9	2,1	2,8	3,25	4,5	4,8
Номин. напряжение, В	230	230	230	230	400	400	400	400
Тип льда	чешуйчатый							
Тип охлаждения конденсатора	водяной	воздушный	водяной	воздушный	водяной	воздушный	водяной	воздушный
Мах. производительность, кг/сутки	250	250	400	400	620	620	1200	1200
Расход воды, л/кг	7,8	1	12	1	13	1	7,5	1
Тип хладагента	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a	R404a
Количество хладагента, кг	0,47	0,63	0,75	1,02	1,22	1,35	0,8	0,96
Подходящий бункер	Б-400, БН-2-100			Б-400, БН-2-100			Б-400	Б-400
Габаритные размеры, мм	912x585 x661	912x585 x661	912x585 x737	912x585 x737	912x585 x737	912x585 x737	1246x585 x737	1246x585 x737
Масса, кг	110	110	135	135	126	136	194	205

Производительность льдогенераторов чешуйчатого льда в % от номинальной в зависимости от температуры воды и окружающей среды

	ЛГ-250Ч-01, ЛГ-250Ч-02, ЛГ-400Ч-01, ЛГ-400Ч-02, ЛГ-620Ч-01, ЛГ-1200 Ч-01, ЛГ-1200Ч-02				
Температура воды	+25°C	85%	75%	55%	50%
	+20°C	95%	85%	65%	55%
	+15°C	105%	100%	75%	60%
	+10°C	107%	103%	80%	65%
		+12°C	+20°C	+28°C	+35°C
	Температура окружающей среды (воздуха)				

БУНКЕРЫ для льдогенераторов чешуйчатого льда

Основные характеристики бункеров для льдогенераторов Abat

- Корпус полностью из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304
- Внутренняя ванна из пищевого формованного пластика
- Между наружной и внутренней стенкой бункера залит пенополиуретан высокой плотности
- Регулируемые по высоте ножки



Комплектация бункера-накопителя БН-2-100

• Стол СЛ-100, на который устанавливается льдогенератор

• Два бункера подкатных БП-100 для транспортировки и накопления льда, размещаемые под столом СЛ-100, что позволяет в ходе работы менять их местами (заменяя заполненный бункер пустым), не прерывая цикл работы льдогенератора.



Б-400+ЛГ-400Ч-01



БН-2-100+ЛГ-250Ч-02

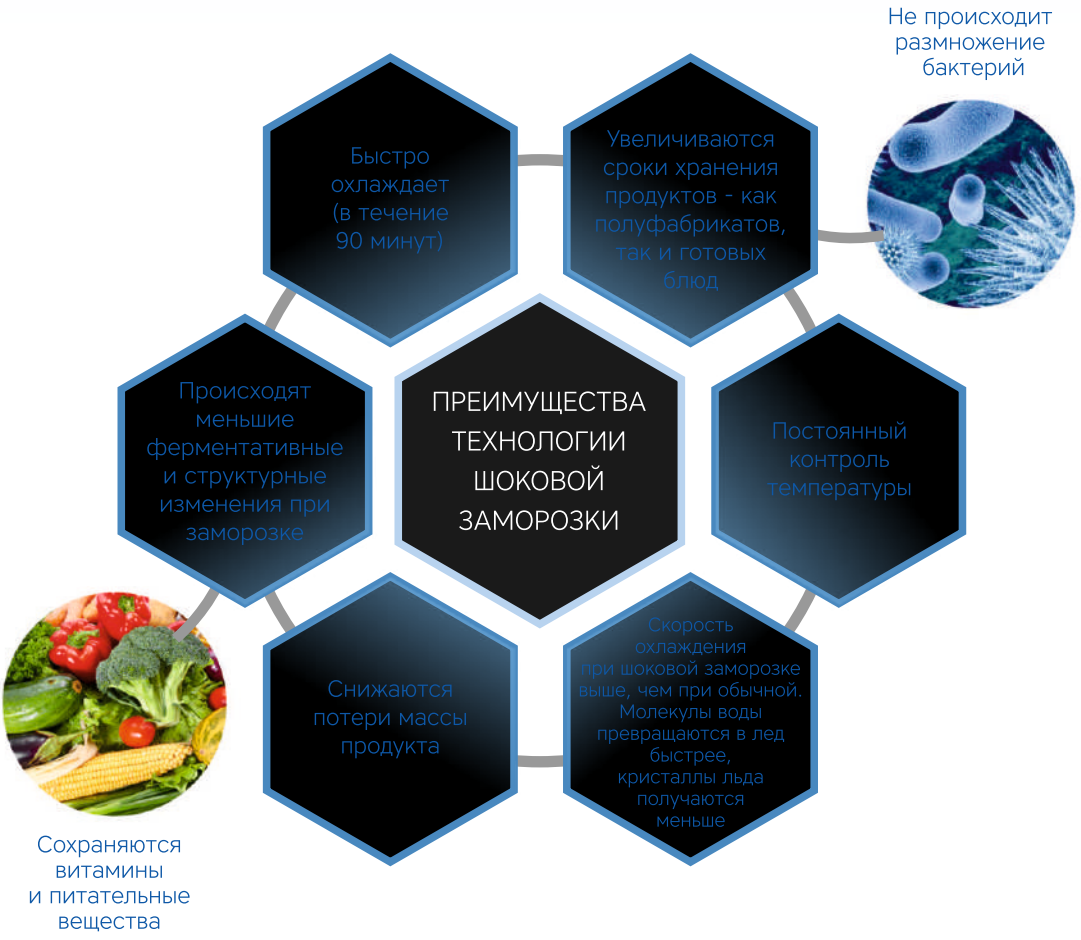
Модели бункеров для льдогенераторов чешуйчатого льда Abat

Параметры	Б-400		БН-2-100
Код изделия	19412	19601	19456
Для льдогенераторов	ЛГ-250 ЛГ-400 ЛГ-620	ЛГ-1200	ЛГ-250 ЛГ-400 ЛГ-620
Вместимость, кг	400	400	140 (2x70)
Габаритные размеры, мм	1250x750x1200	1250x750x1180 (поставляется без крышки)	1354x735x858
Масса, кг	73	71	101
Дополнительно	Оснащен открывающейся вверх дверцей, расположенной под удобным углом. Предусмотрены крепежные отверстия для жесткой установки льдогенераторов		СЛ-100 оборудован задвижкой, предотвращающей потерю льда при смене бункеров во время работы. БП-100 имеет 4 самоориентирующихся колеса, задние из которых оборудованы стопором; кран для слива воды; полку для совка

Производительность льдогенератора чешуйчатого льда ЛГ-620Ч-02 в % от номинальной в зависимости от температуры воды и окружающей среды

	ЛГ-620Ч-02				
Температура воды	+25°C	70%	60%	50%	40%
	+20°C	80%	75%	65%	45%
	+15°C	92%	90%	72%	50%
	+10°C	100%	92%	75%	55%
		+12°C	+20°C	+28°C	+35°C
	Температура окружающей среды (воздуха)				

АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ



ПРИНЦИП РАБОТЫ АППАРАТОВ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ

Система эффективной принудительной вентиляции – воздухоохладителя с вентиляторами → Равномерное распределение температуры внутри камеры → Продукты быстро охлаждаются в потоке холодного воздуха

Технология шоковой заморозки может применяться на любых предприятиях общественного питания, а также на пищевых производствах:

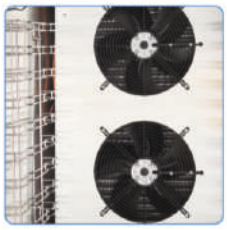
- в сетевых ресторанах, кафе, пекарнях
- в корпоративных столовых
- в больницах
- в санаториях и пансионатах
- на круизных лайнерах
- в столовых учебных заведений
- в комбинатах питания
- в предприятиях кейтеринга, на банкетах
- в школьных столовых

Широта сфер применения шкафов шоковой заморозки объясняется соответствием технологии шоковой заморозки всем нормам и правилам индустрии питания (одобрена санитарно-эпидемиологическим законодательством).

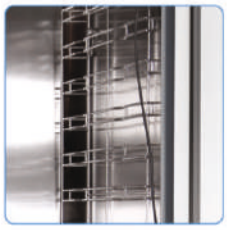
Аппараты ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ



- Электронный блок управления с возможностью регулирования и поддерживания необходимой температуры



- Воздухоохладитель с вентилятором (-и) для равномерного распределения температуры внутри полезного объема



- Универсальные направляющие для GN 1/1 (530x325 мм) или EN 1/1 (600x400 мм)



- Уплотнитель с магнитной вставкой



- Подогрев дверного проема в месте касания уплотнителя двери



- Трехточечный температурный щуп для измерения температуры внутри продукта



- Автоматическая оттайка горячим газом
- Хладагент – R404a
- Цельнозаливной пенополиуретаном корпус
- Выполнен полностью из высококачественной нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 1 мм (за исключением задней стенки)
- Доводчик на двери для обеспечения полной теплоизоляции
- Регулируемые по высоте ножки



АППАРАТЫ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ Abat

позволяют охлаждать и замораживать любые продукты и блюда:

МЯСО
(мясо скота и дичи, мясо птицы)



МЯСНЫЕ И РЫБНЫЕ ПОЛУФАБРИКАТЫ
(пельмени, бургеры, бифштексы,
сосиски, палочки, наггетсы)

РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ
(икра, осетр, белуга, семга,
форель, стерлядь, тунец,
камбала, палтус, окунь, треска,
скумбрия, сибас, кальмары, креветки,
осьминоги, крабы, устрицы)



ФРУКТЫ и ЯГОДЫ
(апельсины, ананасы, виноград, яблоки
груши, слива, киви, манго, мандарины,
малина, вишня, смородина, ежевика,
земляника, клубника, голубика, черника)



ОВОЩИ, ЗЕЛЕНЬ ГРИБЫ
(трюфели, шампиньоны, опята,
маслята, грузди, лисички,
рыжики, белые грибы)



ПОЛУФАБРИКАТЫ ИЗ ТЕСТА
(хлеб, булочки, пироги, блины)



ДЕСЕРТЫ
(мороженое, кремы, желе,
муссы, пудинги)



СУПЫ
(борщ, щи, куриный суп, рассольник,
гороховый, грибной, молочный
с лапшой, сливочный супы)

СОУСЫ
(болоньезе, соус барбекю, морнэ,
кисло-сладкий, голландский,
томатный, острый соус чили,
томатная паста, сливочный соус)



РЕЖИМЫ РАБОТЫ АППАРАТОВ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ



УСКОРЕННАЯ ЗАМОРОЗКА
по заданной температуре
ПО ЩУПУ и дальнейшее
хранение продуктов



ДЕЛИКАТНАЯ ЗАМОРОЗКА
по заданной температуре
ПО ЩУПУ и дальнейшее
хранение продуктов



УСКОРЕННОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ
по заданной температуре
ПО ЩУПУ и дальнейшее
хранение продуктов



ДЕЛИКАТНОЕ ОХЛАЖДЕНИЕ
по заданной температуре
ПО ЩУПУ и дальнейшее
хранение продуктов



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 шоковой замарозки переходит в режим дальнейшего хранения продуктов.

Ассортимент
аппаратов шоковой заморозки Abat



ШОК-4-1/1

объем в противнях

0,14 м^3

4xGN1/1 / EN1/1

W 0,948 кВт

V 230V-50Hz(1N+PE)



ШОК-6-1/1

объем в противнях

0,22 м^3

6xGN1/1 / EN1/1

W 0,83 кВт

V 230V-50Hz(1N+PE)



ШОК-10-1/1

объем в противнях

0,33 м^3

10xGN1/1 / EN1/1

W 1,651 кВт

V 230V-50Hz(1N+PE)



ШОК-20-1/1

объем в противнях

0,8 м^3

20 xGN2/1 / EN2/1

40xGN1/1 / EN1/1

W 2,5 кВт

V 230V-50Hz(1N+PE)

Параметры	ШОК-4-1/1	ШОК-6-1/1	ШОК-10-1/1	ШОК-20-1/1
Код изделия	801135	801130	801129	960
Температура воздуха полезного объема, °С, не выше	+90...-25	+90...-35	+90...-35	+50...-30
Температура охлаждения продукта, °С	+90...+3	+90...+3	+90...+3	+50...+3
Время для охлаждения, мин	90	90	90	90
Температура замораживания продукта, °С	+90...-18	+90...-18	+90...-18	+50...-18
Время для замораживания, мин	240	240	240	240
Номер хладагента	R404A	R404A	R404A	R404A
Общая масса хладагента, кг	1,77	1,5	1,7	2,4
Количество вентиляторов, шт	1	1	1	2
Масса продукта для охлаждения, кг	12	18	25	80
Масса продукта для замораживания, кг	12	18	25	40
Габаритные размеры, мм	796x890 x1022	796x890 x1325	796x890 x1591	850x1080 x2200
Масса, кг	90	138	173	250

Особенности ШОК-4-1/1, ШОК-6-1/1, ШОК-10-1/1

- холодильный агрегат на основе компрессора Danfoss расположен снизу
- эксплуатация аппарата допускается при температуре окружающего воздуха до +42°С и относительной влажности от 40 до 70%



ШОК-20-1/1Т

объем в противнях

0,4 м^3

20xGN1/1 / EN1/1

W 4,5 кВт

V 400V-50Hz(3N+PE)



ШОК-20-1/1Т-01

объем в противнях

0,4 м^3

20xGN1/1 / EN1/1

(Тележка ТШ-20-1/1)

W 4,5 кВт

V 400V-50Hz(3N+PE)



ШОК-20-1/1М

объем в противнях

0,5 м^3

20xGN1/1 / EN1/1

W 6,0 кВт

V 400V-50Hz(3N+PE)



ШОК-40

объем в противнях

1,1 м^3

40xGN1/1 / EN1/1

W 8,7 кВт

V 400V-50Hz(3N+PE)

Параметры	ШОК-20-1/1Т	ШОК-20-1/1Т-01	ШОК-20-1/1М	ШОК-40
Код изделия	961	19477	19416	19512
Температура воздуха полезного объема, °С, не выше	+90...-35	+90...-35	+90...-35	+90...-35
Температура охлаждения продукта, °С	+90...+3	+90...+3	+90...+3	+90...+3
Время для охлаждения, мин	90	90	90	90
Температура замораживания продукта, °С	+90...-18	+90...-18	+90...-18	+90...-18
Время для замораживания, мин	240	240	240	240
Номер хладагента	R404A	R404A	R404A	R404A
Общая масса хладагента, кг	3,6	3,6	3,6	7,5
Количество вентиляторов, шт	3	3	4	8 (2x4)
Масса продукта для охлаждения, кг	50	50	90	180
Масса продукта для замораживания, кг	50	50	90	180
Габаритные размеры, мм	810x780 x2255	810x780 x2255	784x884 x2362	1525x959 x2475
Масса, кг	220	244	235	405

Особенности ШОК-20-1/1, ШОК-20-1/1Т, ШОК-20-1/1Т-01, ШОК-20-1/1М, ШОК-40

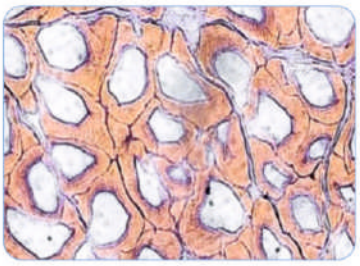
- холодильный агрегат на основе компрессора Copeland (Emerson) расположен сверху
- эксплуатация шкафа допускается при температуре окружающего воздуха до +35°С и относительной влажности от 40 до 70%
- климатический класс – 5*

***кроме ШОК-20-1/1**

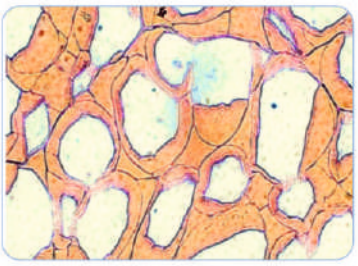
СИСТЕМА AEF

ПРЕИМУЩЕСТВА АКУСТИЧЕСКОЙ ЗАМОРОЗКИ

Акустическая заморозка



Шоковая заморозка



- акустические волны не позволяют расти кристаллам льда
- микрокристаллы льда образуются между мышечными волокнами продукта
- не нарушается клеточная структура
- обеспечивается равномерность охлаждения – поверхность и сердцевина продукта замораживаются одновременно

Акустическая заморозка



Гребешок

Шоковая заморозка



- практически нет потери веса при разморозке
- при приготовлении продукт не теряет влагу
- увеличение срока хранения продукта без потери качества

Акустическая заморозка



Малина

Шоковая заморозка



- после разморозки вкус продукта ничем не отличается от свежего
- сохраняется естественный цвет продукта
- сохраняются питательные вещества
- доступность сезонных продуктов круглый год



ШОК-10-1/1AEF



ШОК-20-1/1AEF

Холодильный агрегат на основе компрессора Copeland (Emerson)

5 РЕЖИМОВ ЗАМОРОЗКИ СИСТЕМЫ AEF

1 **МЯСО говядина/ ГОТОВЫЕ БЛЮДА**

2 **РЫБА**

3 **ОВОЩИ**

4 **МЯСО свинина / ИКРА**

5 **ЯГОДЫ**

Эксплуатация аппарата допускается при температуре окружающего воздуха до +35°С и относительной влажности от 40 до 70%.

Параметры	ШОК-10-1/1AEF	ШОК-20-1/1AEF
Код изделия	801139	19476
Расположение агрегата и модуля AEF	нижнее	верхнее
Потребление э/энергии, кВт/ч, не более	1,7	6
Номинальное напряжение, В	230	400
Полезный объем камеры, $м^3$	0,33	0,5
Температура воздуха полезного объема, °С, не выше	+90...-35	+90...-35
Температура охлаждения продукта, °С	+90...+3	+90...+3
Время для охлаждения, мин	90	90
Температура замораживания продукта, °С	+90...-18	+90...-18
Время для замораживания, мин	240	240
Номер хладагента	R404A	R404A
Общая масса хладагента, кг	1,7	3,6
Количество вентиляторов, шт	2	4
Количество полок в камере, шт.	10	20
Типоразмер используемых гастроемкостей/противней	GN 1/1 или EN 1/1	GN 1/1 или EN 1/1
Масса продукта для охлаждения, кг	25	90
Масса продукта для замораживания, кг	25	90
Габаритные размеры, мм	790x890x1590	784x884x2362
Масса, кг	199	244

Варианты использования аппаратов шоковой заморозки Abat в комбинации с пароконвектоматами Abat:

• **Технология Cook&Chill** (приготовленное блюдо подвергается охлаждению и хранению, а затем при необходимости регенирируетя в пароконвектомате)

• **Технология Cook&Freeze** (приготовленное блюдо подвергается шоковой заморозке и хранению, а затем при необходимости регенирируетя в пароконвектомате)

COOK & FREEZE

1 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Тепловая обработка
Температура внутри продукта должна достигнуть +70°С и сохраняться не менее 2 минут

2 ЗАМОРОЗКА

Продукт подвергается заморозке в течение10 минут после приготовления. В течение 240 минут после попадания в камеру шоковой заморозки температура внутри продукта должна достигнуть -18°С

3 ХРАНЕНИЕ

При температуре не менее -18°С до 8 недель

4 РЕГЕНЕРАЦИЯ И ПОДАЧА

Температура внутри продукта должна достигнуть +70°С и сохраняться таковой не менее 2 минут. Приготовленный продукт должен быть употреблен в течение 15 минут с момента разогрева

COOK & CHILL

1 ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Тепловая обработка
Температура внутри продукта должна достигнуть +70°С и сохраняться не менее 2 минут

2 ОХЛАЖДЕНИЕ

Продукт охлаждается до температуры 0...+3°С не более чем за 90 минут

3 ХРАНЕНИЕ

Хранение продукта при температуре 0±3°С до 5 дней

4 РЕГЕНЕРАЦИЯ И ПОДАЧА

Температура внутри продукта должна достичь как минимум +70°С и сохраняться таковой не менее 12 минут. Приготовленный продукт должен быть употреблен в течение 30 минут с момента разогрева

COOK & CHILL
COOK & FREEZE



1

Приготовление
в пароконвектоматах
ПКА



2

Ускоренное
охлаждение или
заморозка в
аппаратах
шоковой
заморозки
ШОК



4

Разогрев
в пароконвектоматах
ПКА



3

Хранение в
среднетемпературных
холодильных шкафах
для **COOK & CHILL**
ШХс

Хранение в
низкотемпературных
холодильных шкафах
для **COOK & FREEZ**
ШХн

ПРЕИМУЩЕСТВА
COOK & FREEZE

- Идеальна для организации банкетов и обслуживания на выезде
- Улучшение сервиса: шеф-повара могут сервировать и декорировать заранее приготовленные ингредиенты
- Оптимизация процессов на кухне: экономия времени персонала, увеличение эффективности работы, расширение ассортимента
- Увеличение прибыли заведения
  Приготовленные блюда не придется выбрасывать в конце дня

ХОЛОДИЛЬНЫЕ И МОРОЗИЛЬНЫЕ СТОЛЫ

Особенности

- Возможность использования как самостоятельно, так и в составе технологической линии 600 и 700 серии
- Рациональное использование рабочего пространства кухни за счет совмещения в одном изделии функции холодильного шкафа и рабочего стола
- Климатический класс изделия – 5
- Работа при температуре до +42ºС, относительной влажности от 40 до 70%
- Цельнозаливной пенополиуретаном корпус гарантирует надежную термоизоляцию, стойкость к механическим воздействиям и долгий срок службы холодильных столов
- Материал изготовления – аустенитная нержавеющая сталь марки AISI 202 толщиной 1 мм (за исключением задней стенки) – снаружи и внутри
- Холодильный агрегат на основе компрессора Danfoss
- Хладагент – R404a
- Электронный блок управления с возможностью регулирования и поддерживания необходимой температуры
- Динамическое охлаждение – воздухоохладитель с вентилятором для равномерного распределение температуры внутри полезного объема
- Полка-решетка выдерживает до 40 кг распределенной нагрузки
- Температура внутри охлаждаемого объема стола от -2 до +8ºС для среднетемпературных столов и -18ºС для низкотемпературных столов
- Регулируемые по высоте гастронормированные полки-решетки для GN1/1 для 700 серии
- Полки -решетки размером 466х424 мм для 600 серии
- Гастронормированные выдвижные ящики для GN1/1 для 700 серии
- Выдвижные ящики размером 458х382х154 мм для 600 серии
- Уплотнители с магнитной вставкой на всех дверях для обеспечения полной теплоизоляции
- Конструкция дверей обеспечивает их закрытие под собственным весом
- Регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками

Назначение холодильных и морозильных столов



ХРАНЕНИЕ РАЗНООБРАЗНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В ОХЛАЖДЕННОМ ВИДЕ



ХРАНЕНИЕ РАЗНООБРАЗНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ В ЗАМОРОЖЕННОМ ВИДЕ ПОСЛЕ ЗАМОРОЗКИ В АППАРАТАХ ШОКОВОЙ ЗАМОРОЗКИ



ДЕМОНСТРАЦИЯ РАЗНООБРАЗНЫХ ПРОДУКТОВ ПИТАНИЯ



ВЫКЛАДКА РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ
(столы с охлаждаемой поверхностью)



ВЫКЛАДКА МЯСА И МЯСНЫХ ПОЛУФАБРИКАТОВ
(столы с охлаждаемой поверхностью)



ПРИГОТОВЛЕНИЕ СЛОЕНОГО ТЕСТА



ХРАНЕНИЕ МЕДИКАМЕНТОВ

Область применения

- **ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ** (рестораны, кафе, бары, столовые, пиццерии)
- **ПРЕДПРИЯТИЯ ТОРГОВЛИ** (супермаркеты, магазины)
- **ПРЕДПРИЯТИЯ КЕЙТЕРИНГА**
- **ФАРМАЦЕВТИКА** (аптеки, лаборатории)
- **СКЛАДЫ**



ОПЦИИ ДЛЯ ХОЛОДИЛЬНЫХ И МОРОЗИЛЬНЫХ СТОЛОВ Abat

СТОЛЕШНИЦА



Нержавеющая сталь с бортом



Нержавеющая сталь без борта

ДВЕРИ И ЯЩИКИ

Распашная глухая дверь



Полка-решетка
• GN1/1 для 700 серии
• 466x424 мм для 600 серии

Секция из двух выдвижных ящиков



Выдвижные ящики
• GN1/1 для 700 серии
• 458x382x154 мм для 600 серии

Распашная стеклянная дверь



Полка-решетка
• GN1/1 для 700 серии
• 466x424 мм для 600 серии
Подсветка



СКЛАДСКИЕ ПОЗИЦИИ



Модели холодильных столов	Температурный режим	
	Среднетемпературные (от -2 до +8°С)	Низкотемпературные (-18°С)
600 серия:		
1 секция	СХС-60	СХН-60
2 секции	СХС-60-01	СХН-60-01
3 секции	СХС-60-02	СХН-60-02
Оттайка	Естественная	ТЭН оттайки
700 серия:		
1 секция	СХС-70	СХН-70
2 секции	СХС-70-01	СХН-70-01
3 секции	СХС-70-02	СХН-70-02
Оттайка	Естественная	Оттайка горячим газом

Подобрать идеальный холодильный стол, полностью отвечающий Вашим требованиям, а также ознакомиться с ценами на холодильные столы Abat Вы можете на нашем сайте www. abat.ru с помощью программы подбора (конфигуратора) холодильных столов Abat.

Среднетемпературные гастронормированные **СТОЛЫ** для **ПИЦЦЫ СХС-70-01П, СХС-80-01П**

СТОЛЫ ПРЕДНАЗНАЧЕНЫ ДЛЯ ХРАНЕНИЯ ПОЛУФАБРИКАТОВ ДЛЯ ПИЦЦЫ, А ТАКЖЕ ГОТОВОЙ ПИЦЦЫ



В комплекте 8 гастроемкостей GN 1/4-150, которые располагаются в верхнем отсеке под общей откидной крышкой

Параметры	СХС-70-01П	СХС-80-01П
Код изделия	802473	802454
Потребление электроэнергии за сутки, кВт, не более	6,2	6,2
Напряжение, В	230	230
Полезный объем, л	310	310
Температура воздуха полезного объема, °С	-2...+8	-2...+8
Температура охлаждаемой части столешницы, °С	-	-
Температура верхнего отсека, °С	+5	+5
Комплектация полками-решетками	2xGN1/1	2xGN1/1
Комплектация гастроемкостями	8xGN1/4-150	8xGN1/4-150
Хладагент	R404A	R404A
Общая масса хладагента, кг	0,3	0,3
Толщина стенки, мм	56	56
Охлаждение	динамическое	динамическое
Оттайка	автоматическая	автоматическая
Панель управления	электронная	электронная
Габаритные размеры, мм	1434x707x1098	1434x807x1098
Масса, кг	165	121

Столы с охлаждаемой поверхностью
СХС-60-01-СО, ПВВ(Н)-70-СО, ПВВ(Н)-70-СО (купе)



Особенности ПВВ(Н)-70-СО, ПВВ(Н)-70-СО (купе)

- поверхность стола – ровная охлаждаемая поверхность
- все детали изготовлены из высококачественной аустенитной нержавеющей стали марки AISI 304 толщиной 1мм
- климатический класс изделия – 4
- холодильный агрегат на основе компрессора Danfoss
- хладагент - R404a
- электронный блок управления
- температура на поверхности стола от +1 до +10ºС
- работа при температуре до +32ºС, относительной влажности от 40 до 70%
- возможность использования как самостоятельно, так и в составе технологической линии
- регулируемые по высоте ножки с резиновыми вставками





Параметры	СХС-60-01-СО	ПВВ(Н)-70-СО	ПВВ(Н)-70-СО (купе)
Код изделия	2426	80625	80600
Потребление электроэнергии за сутки, кВт, не более	6,2	5,4	5,4
Напряжение, В	230	230	230
Полезный объем, л	260	-	-
Температура воздуха полезного объема, °С	-2...+8	-	-
Температура на поверхности стола, °С	+5...+15	+1...+10	+1...+10
Площадь столешницы, м^2	0,87	1,05	0,98
Хладагент	R404A	R404A	R404A
Общая масса хладагента, кг	0,35	0,43	0,43
Панель управления	электронная	электронная	электронная
Охлаждение полезного объема	динамическое	-	-
Допустимая распределенная нагрузка на столешницу, кг	50	50	50
Допустимая распределенная нагрузка на нижнюю полку, кг	-	50	50
Габаритные размеры, мм	1486x600x900	1500x705x870	1400x709x870
Масса, кг	97	73	86

ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ

Общие характеристики холодильных шкафов Abat



- Электронный блок управления позволяет задавать, контролировать и корректировать параметры работы шкафа



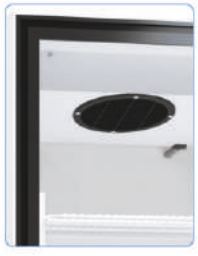
- Возможность установки двери как в положении «справа-налево», так и «слева-направо»



- Абсолютно все холодильные шкафы Abat оснащены механическим замком



- Полки-решетки из окрашенного металла для моделей:
  V 520 л – 545x488 мм – подходит для установки GN 1/1
  V 700 л – 682x570 мм – подходит для установки GN 2/1
  V 1150 л – 570x488 мм – подходит для установки GN 1/1
  V 1500 л – 682x570 мм – подходит для установки GN 2/1



- Концевой микропереключатель останавливает вращение вентилятора воздухоохладителя при открывании двери
- Эластичные уплотнители двери с магнитной вставкой позволяют добиться максимальной термоизоляции охлаждаемой камеры



- Светодиодное освещение внутреннего пространства

- Герметичный цельнозаливной (пенополиуретаном) корпус гарантирует надежную термоизоляцию, стойкость к механическим повреждениям и долгий срок службы холодильных шкафов Abat
- Полезный объем больше, чем у аналогов, представленных на рынке:
  ШХ типа 0,5 – полезный объем 490 л
  ШХ типа 0,7 – полезный объем 670 л
  ШХ типа 1,0 – полезный объем 1120 л
  ШХ типа 1,4 – полезный объем 1470 л
- Герметичный компрессор Danfoss*
- Хладагент фреон R404a
- Ванна выпаривания конденсата
- Климатический класс - 5
- Эксплуатация допускается при температуре окружающего воздуха до +43°C относительной влажности от 40 до 70%
- Ножки регулируются по высоте

*** кроме ШХн-0,7 (компрессор Embraco Aspera (Словакия))**

Современная динамическая система охлаждения обеспечивает эффективное и равномерное охлаждение продуктов на всех полках, а также энергоэффективность за счет экономии энергопотребления



Назначение холодильных шкафов



Кратковременное и долгосрочное хранение продуктов питания в замороженном виде после заморозки в аппаратах шоковой заморозки

Кратковременное и долгосрочное хранение продуктов питания в охлажденном виде



Область применения

- **ПРЕДПРИЯТИЯ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ (рестораны, кафе, бары, столовые)**
- **ПРЕДПРИЯТИЯ ТОРГОВЛИ (супермаркеты, магазины)**
- **ФАРМАЦЕВТИКА (аптеки, лаборатории)**
- **СКЛАДЫ**

Верхнее расположение агрегата

Материал корпуса	Среднетемпературные	Универсальные	Низкотемпературные
Оцинкованная сталь с полимерным покрытием, цвет белый	ШХс-0,5 ШХс-0,7 ШХс-1,0 ШХс-1,4	ШХ-0,5 ШХ-0,7 ШХ-1,0 ШХ-1,4	ШХн-0,5 ШХн-0,7 ШХн-1,0 ШХн-1,4
Аустенитная нержавеющая сталь марки AISI 304	ШХс-0,5-01 ШХс-0,7-01 ШХс-1,4-01	ШХ-0,5-01 ШХ-0,7-01 ШХ-1,4-01	ШХн-0,5-01 ШХн-0,7-01 ШХн-1,4-01

Нижнее расположение агрегата

Материал корпуса	Среднетемпературные	Универсальные	Низкотемпературные
Оцинкованная сталь с полимерным покрытием, цвет белый	ШХс-0,5-02 ШХс-0,7-02 ШХс-1,4-02	ШХ-0,5-02 ШХ-0,7-02 ШХ-1,4-02	ШХн-0,5-02 ШХн-0,7-02 ШХн-1,4-02
Аустенитная нержавеющая сталь марки AISI 304	ШХс-0,7-03 ШХс-1,4-03		

СРЕДНЕТЕМПЕРАТУРНЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ

Параметры	ШХс-0,5	ШХс-0,5-01	ШХс-0,5-02	ШХс-0,7	ШХс-0,7-01	ШХс-0,7-02	ШХс-0,7-03	ШХс-1,0	ШХс-1,4	ШХс-1,4-01	ШХс-1,4-02	ШХс-1,4-03
Код изделия	2410	2411	2455	2415	2414	2456	2485	2462	2420	2416	2475	2486
Расположение агрегата	верхнее	верхнее	нижнее	верхнее	верхнее	нижнее	нижнее	верхнее	верхнее	верхнее	нижнее	нижнее
Объем камеры, м^3, полный	0,52	0,52	0,52	0,7	0,7	0,7	0,7	1,15	1,5	1,5	1,5	1,5
Объем камеры,м^3, полезный	0,49	0,49	0,49	0,67	0,67	0,67	0,67	1,12	1,47	1,47	1,47	1,47
Толщина стенок камеры, мм	50	50	50	57	57	57	57	57	57	57	57	57
Размеры полки, мм	545x488	545x488	545x488	682x570	682x570	682x570	682x570	488x570	682x570	682x570	682x570	682x570
Количество полок, шт.	4	4	4	4	4	4	4	8	8	8	8	8
Температура воздуха полезного объема, °С	0...+5											
Потребление электроэнергии за сутки, кВт, не более	4,0	4,0	4,0	6,7	6,7	6,7	6,7	6,7	9,2	9,2	9,2	9,2
Напряжение, В	230											
Номер хладогента	R404a											
Общая масса хладагента, кг	0,36	0,36	0,36	0,36	0,36	0,36	0,36	0,36	0,45	0,45	0,45	0,45
Оттайка	естественная											
Механический замок	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Доводчики двери	-	+	-	-	+	-	+	-	-	+	-	+
Габаритные размеры, мм	700x690 x2050	700x690 x2050	700x690 x2050	740x850 x2050	740x850 x2050	740x850 x2050	740x850 x2050	1485x690 x2050	1485x850 x2050	1485x850 x2050	1485x850 x2050	1485x850 x2050
Масса, кг	100	100	110	115	115	125	125	160	185	185	185	185

УНИВЕРСАЛЬНЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ

Параметры	ШХ-0,5	ШХ-0,5-01	ШХ-0,5-02	ШХ-0,7	ШХ-0,7-01	ШХ-0,7-02	ШХ-1,0	ШХ-1,4	ШХ-1,4-01	ШХ-1,4-02
Код изделия	2421	2422	2406	2405	2404	4761	2461	1126	2407	2403
Расположение агрегата	верхнее	верхнее	нижнее	верхнее	верхнее	нижнее	верхнее	верхнее	верхнее	нижнее
Объем камеры, м^3, полный	0,52	0,52	0,52	0,7	0,7	0,7	1,15	1,5	1,5	1,5
Объем камеры, м^3, полезный	0,49	0,49	0,49	0,67	0,67	0,67	1,12	1,47	1,47	1,47
Толщина стенок камеры, мм	50	50	50	57	57	57	57	57	57	57
Размеры полки, мм	545x488	545x488	545x488	682x570	682x570	682x570	488x570	682x570	682x570	682x570
Количество полок, шт.	4	4	4	4	4	4	8	8	8	8
Температура воздуха полезного объема, °С	-5...+5									
Потребление электроэнергии за сутки, кВт, не более	4,0	4,0	4,0	6,7	6,7	6,7	6,7	9,2	9,2	9,2
Напряжение, В	230									
Номер хладогента	R404a									
Общая масса хладагента, кг	0,36	0,36	0,36	0,36	0,36	0,36	0,36	0,85	0,85	0,85
Оттайка	ТЭН оттайки									
Механический замок	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Доводчики двери	-	+	-	-	+	-	-	-	+	-
Габаритные размеры, мм	700x690 x2050	700x690 x2050	700x690 x2050	740x850 x2050	740x850 x2050	740x850 x2050	1485x690 x2050	1485x850 x2050	1485x850 x2050	1485x850 x2050
Масса, кг	100	100	110	115	115	125	160	185	185	195

НИЗКОТЕМПЕРАТУРНЫЕ ХОЛОДИЛЬНЫЕ ШКАФЫ

Параметры	ШХн-0,5	ШХн-0,5-01	ШХн-0,5-02	ШХн-0,7	ШХн-0,7-01	ШХн-0,7-02	ШХн-1,0	ШХн-1,4	ШХн-1,4-01	ШХн-1,4-02
Код изделия	2425	2428	2427	2408	2412	2451	2463	2409	2413	2453
Расположение агрегата	верхнее	верхнее	нижнее	верхнее	верхнее	нижнее	верхнее	верхнее	верхнее	нижнее
Объем камеры, м^3, полный	0,52	0,52	0,52	0,7	0,7	0,7	1,15	1,5	1,5	1,5
Объем камеры, м^3, полезный	0,49	0,49	0,49	0,67	0,67	0,67	1,12	1,47	1,47	1,47
Толщина стенок камеры, мм	50	50	50	57	57	57	57	57	57	57
Размеры полки, мм	545x488	545x488	545x488	682x570	682x570	682x570	488x570	682x570	682x570	682x570
Количество полок, шт.	4	4	4	4	4	4	8	8	8	8
Температура воздуха полезного объема, °С	-18									
Потребление электроэнергии за сутки, кВт, не более	4,5	4,5	4,0	7,5	7,5	6,7	10	10	10	9,2
Напряжение, В	230									
Номер хладогента	R404a									
Общая масса хладагента, кг	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,30	0,35	0,35	0,35
Механический замок	+	+	+	+	+	+	+	+	+	+
Доводчики двери	-	+	-	-	+	-	-	-	+	-
Габаритные размеры, мм	700x690 x2050	700x690 x2050	700x690 x2050	740x850 x2050	740x850 x2050	740x850 x2050	1485x690 x2050	1485x850 x2050	1485x850 x2050	1485x850 x2050
Масса, кг	110	110	110	125	125	125	160	195	195	195

Предусмотрен обогрев дверного проема для исключения примерзания уплотнителя двери и сохранения его эластичности во время работы, а также шкафы оснащены вакуумным клапаном для быстрого выравнивания давления внутри шкафа при открывании-закрывании двери.



ШХс-0,5 среднетемпературный (краш./нерж.)
ШХ-0,5 универсальный (краш./нерж.)
ШХн-0,5 низкотемпературный (краш./нерж.)
ШХс-0,7 среднетемпературный (краш./нерж.)
ШХ-0,7 универсальный (краш./нерж.)
ШХн-0,7 низкотемпературный (краш./нерж.)



ШХс-0,7-03 среднетемпературные (нерж.)
ШХс-0,5-02, ШХс-0,7-02, среднетемпературные (краш.)
ШХ-0,5-02, ШХ-0,7-02 универсальные (краш.)
ШХн-0,5-02, ШХн-0,7-02 низкотемпературные (краш.)



ШХс-1,4-03 среднетемпературные (нерж.)



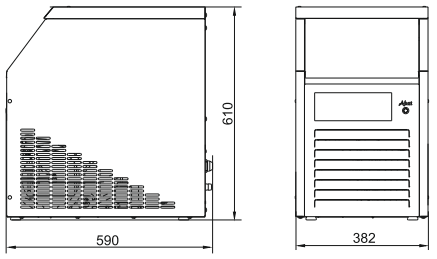
ШХс-1,4-02 среднетемпературные (краш.)
ШХ-1,4-02 универсальные (краш.)
ШХн-1,4-02 низкотемпературные (краш.)



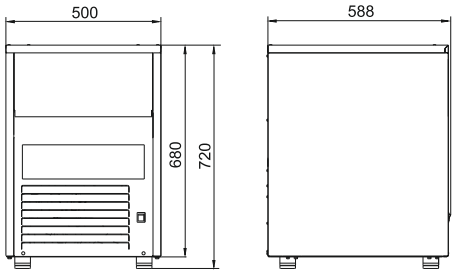
ШХс-1,4 среднетемпературные (краш./нерж.)
ШХ-1,4 универсальные (краш./нерж.)
ШХн-1,4 низкотемпературные (краш./нерж.)



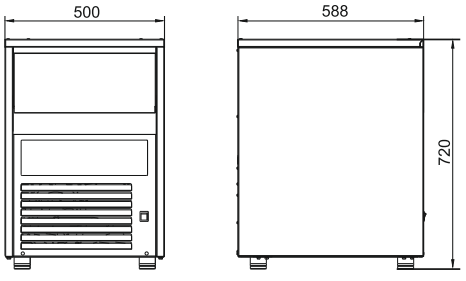
ЛГ-24/06К-01, ЛГ-24/06К-02



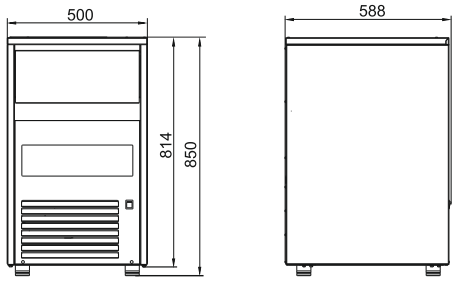
ЛГ-37/15К-01, ЛГ-37/15К-02



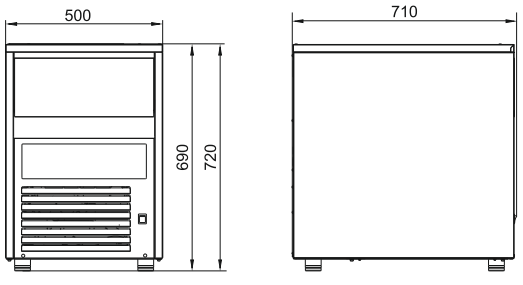
ЛГ-46/15К-01, ЛГ-46/15К-02



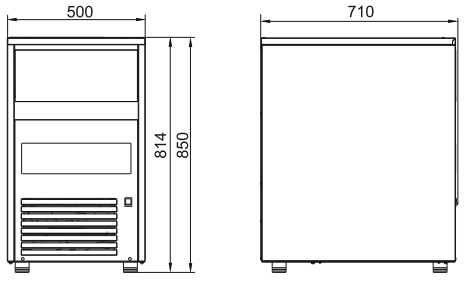
ЛГ-46/25К-01, ЛГ-46/25К-02



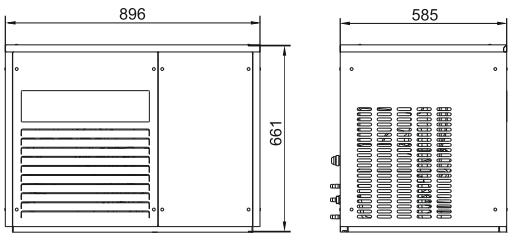
ЛГ-60/20Г-01, ЛГ-60/20Г-02



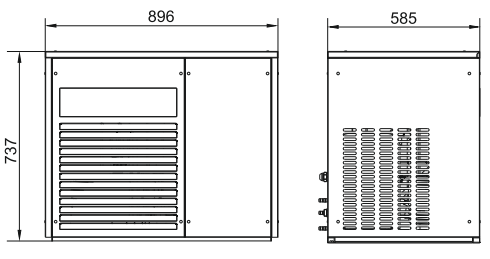
ЛГ-90/30Г-01, ЛГ-90/30Г-02



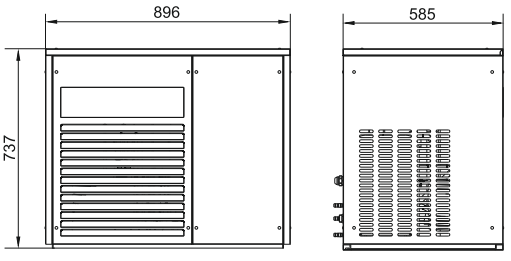
ЛГ-250Ч-01 и ЛГ-250Ч-02



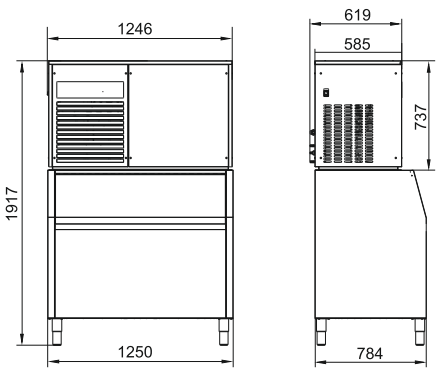
ЛГ-400Ч-01, ЛГ-400Ч-02



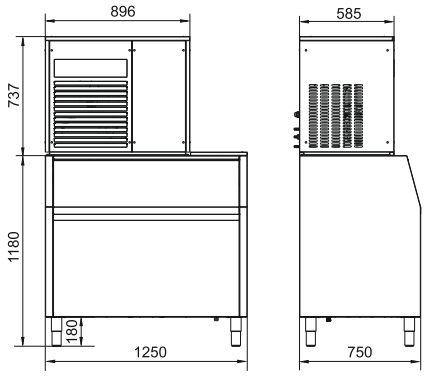
ЛГ-620Ч-01, ЛГ-620Ч-02



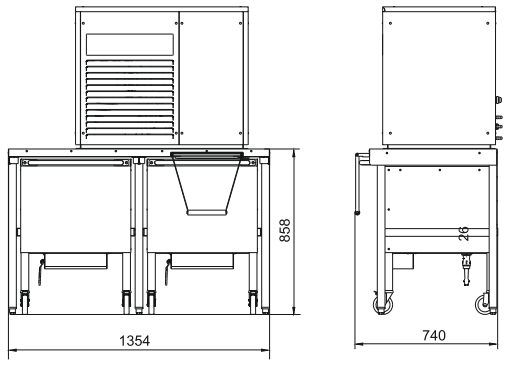
ЛГ-1200Ч-01, ЛГ-1200Ч-02



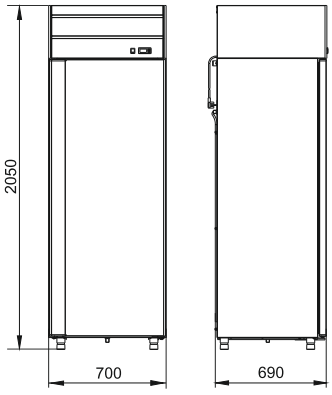
Б-400



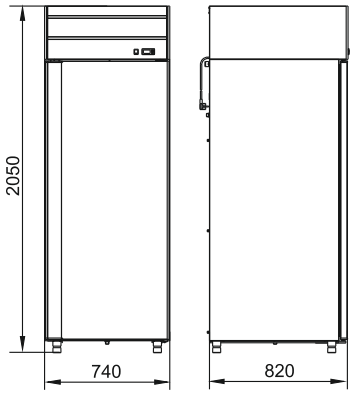
БН-2-100



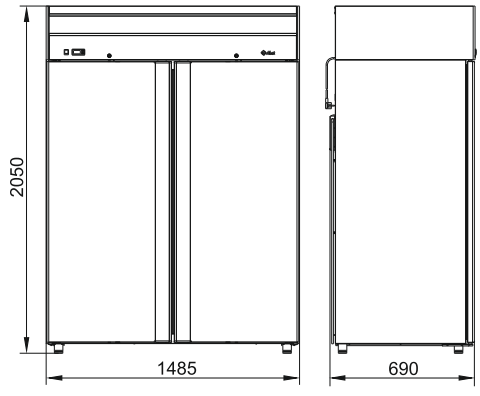
ШХс-0,5, ШХ-0,5, ШХн-0,5



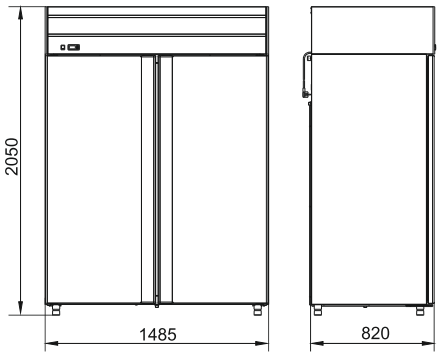
ШХс-0,7, ШХ-0,7, ШХн-0,7



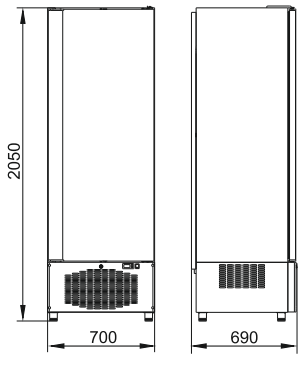
ШХс-1,0, ШХ-1,0, ШХн-1,0



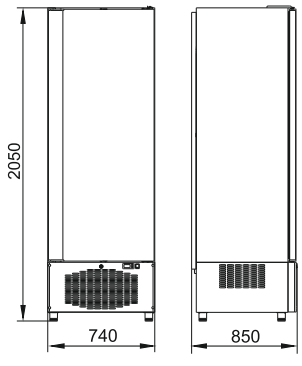
ШХс-1,4, ШХ-1,4, ШХн-1,4



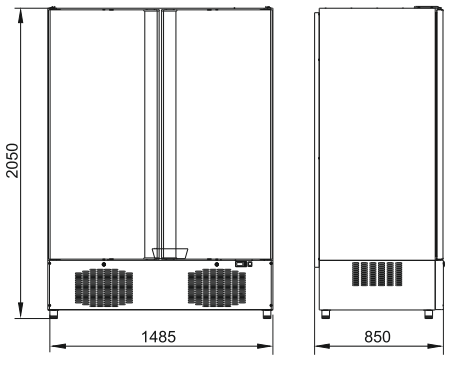
ШХ-0,5-02, ШХс-0,5-02, ШХн-0,5-02



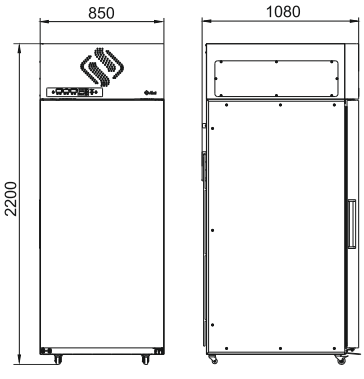
ШХ-0,7-02, ШХс-0,7-02, ШХс-0,7-03, ШХн-0,7-02



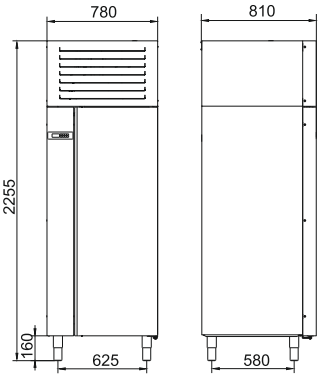
ШХ-1,4-02, ШХс-1,4-02, ШХс-1,4-03, ШХн-1,4-02



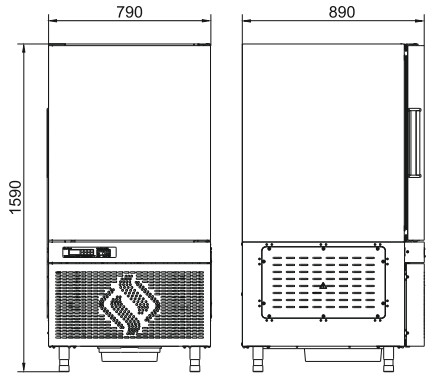
ШОК-20-1/1



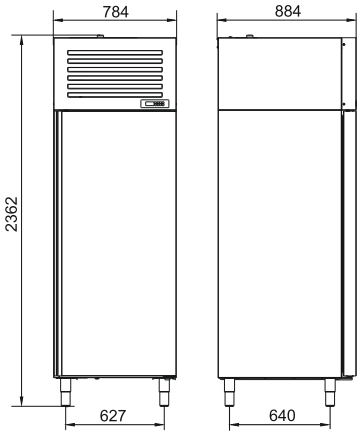
ШОК-20-1/1Т ШОК-20-1/1Т-01



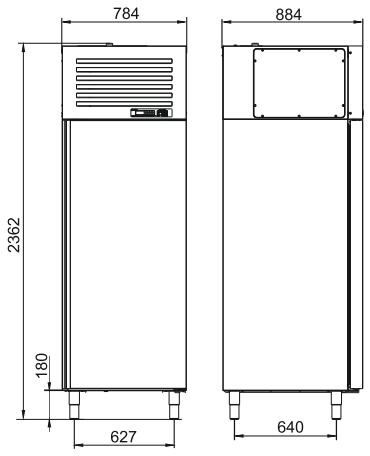
ШОК-10-1/1AEF



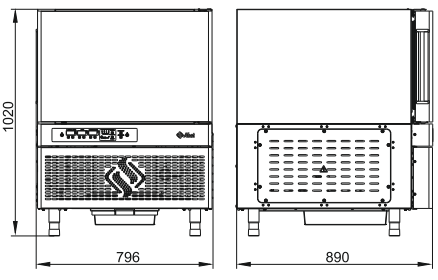
ШОК-20-1/1M



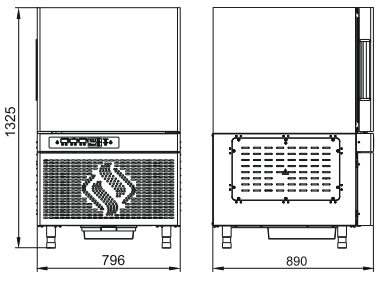
ШОК-20-1/1AEF



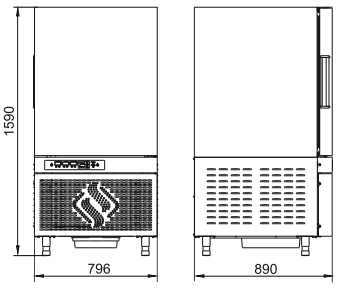
ШОК-4-1/1



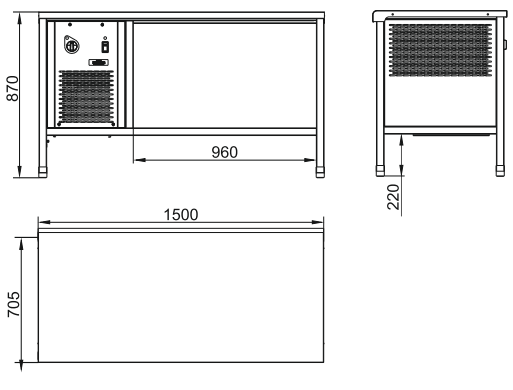
ШОК-6-1/1



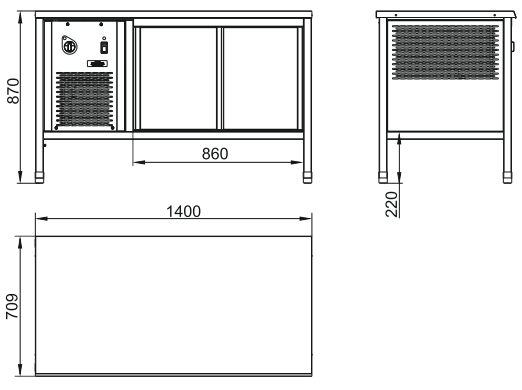
ШОК-10-1/1



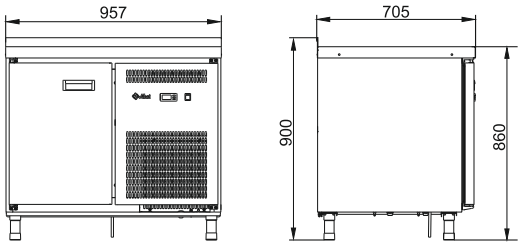
ПВВ(Н)-70-СО



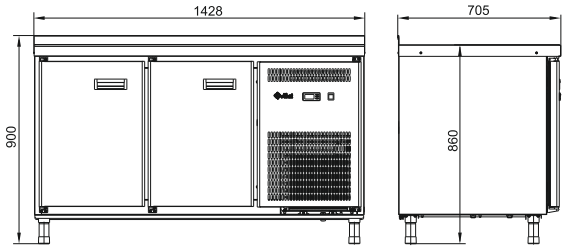
ПВВ(Н)-70-СО купе



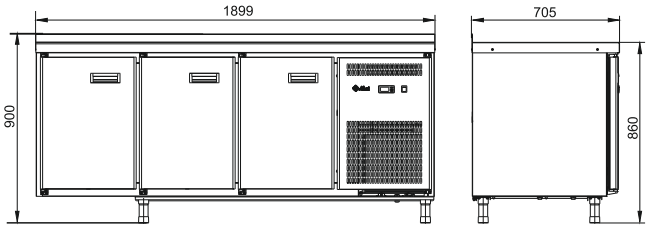
СХС-70, СХН-70



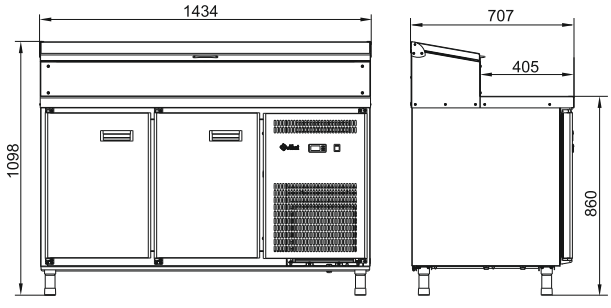
СХС-70-011, СХН-70-011



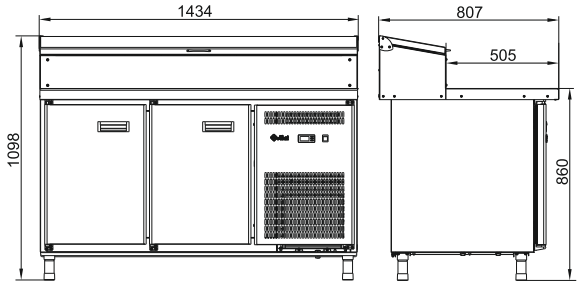
СХС-70-021, СХН-70-021



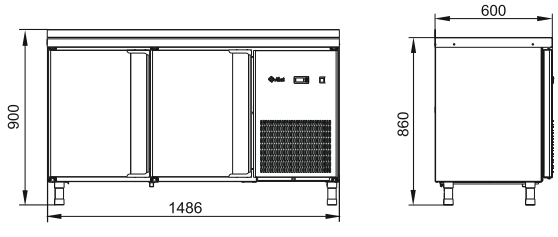
СХС-70-01П



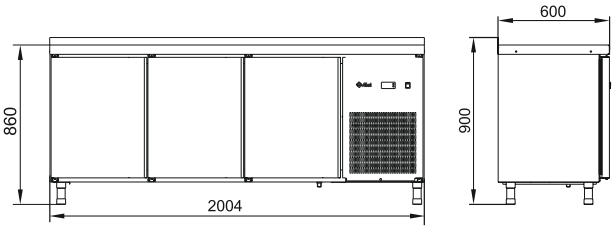
СХС-80-01П



СХС-60-01, СХН-60-01, СХС-60-01-СО



СХС-60-02, СХН-60-02



ООО «ФРОСТО»
428020, Россия, Чувашская Республика,
Чебоксары, Базовый проезд, 21

(8352) 56 06 85

www.abat.ru
e-mail: market@abat.ru