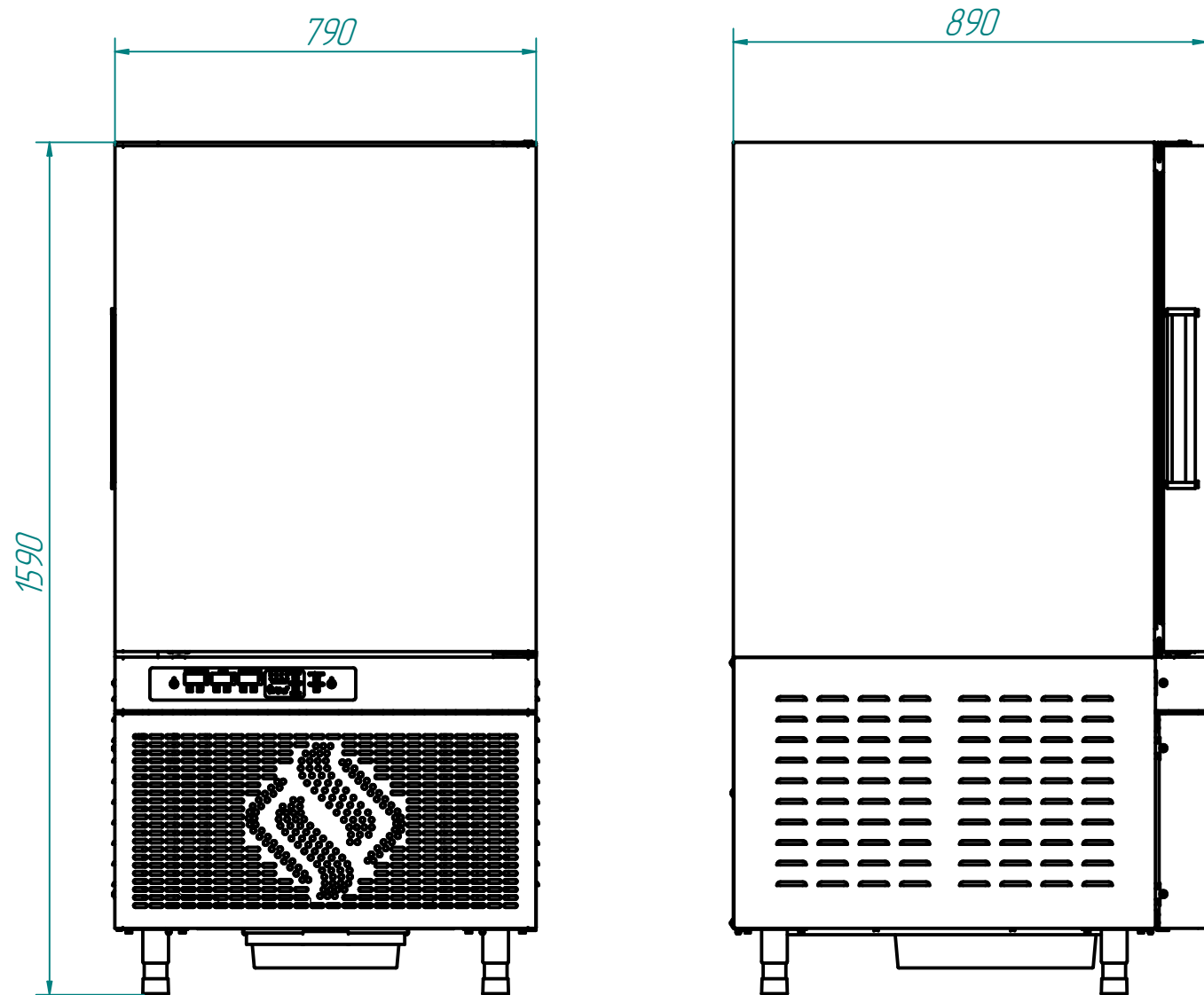


## Аппарат шоковой заморозки ШОК-10-1/1



Аппарат шоковой заморозки ШОК-10-1/1 предназначен для быстрого охлаждения и замораживания различных пищевых продуктов на предприятиях общественного питания и торговли.

Эксплуатация шкафа допускается при температуре окружающего воздуха до  $+42^{\circ}\text{C}$ , относительной влажности от 40 до 70%.

Шкаф имеет регулируемые по высоте ножки.

### Технические характеристики

п/п	Наименование параметров	Величина параметров
1	Код изделия	801129
2	Потребление эл.энергии за сутки,кВт/ч,не более	2,0
3	Номинальное напряжение,В	$\sim 230$
4	Полезный объем камеры,м <sup>3</sup> ,не менее	0,33
5	Температура воздуха полезного объема, С <sup>o</sup>	от -35 до +90
6	Номер хладагента	R404A
7	Общая масса хладагента,кг,не более	2,2
8	Масса,кг	185