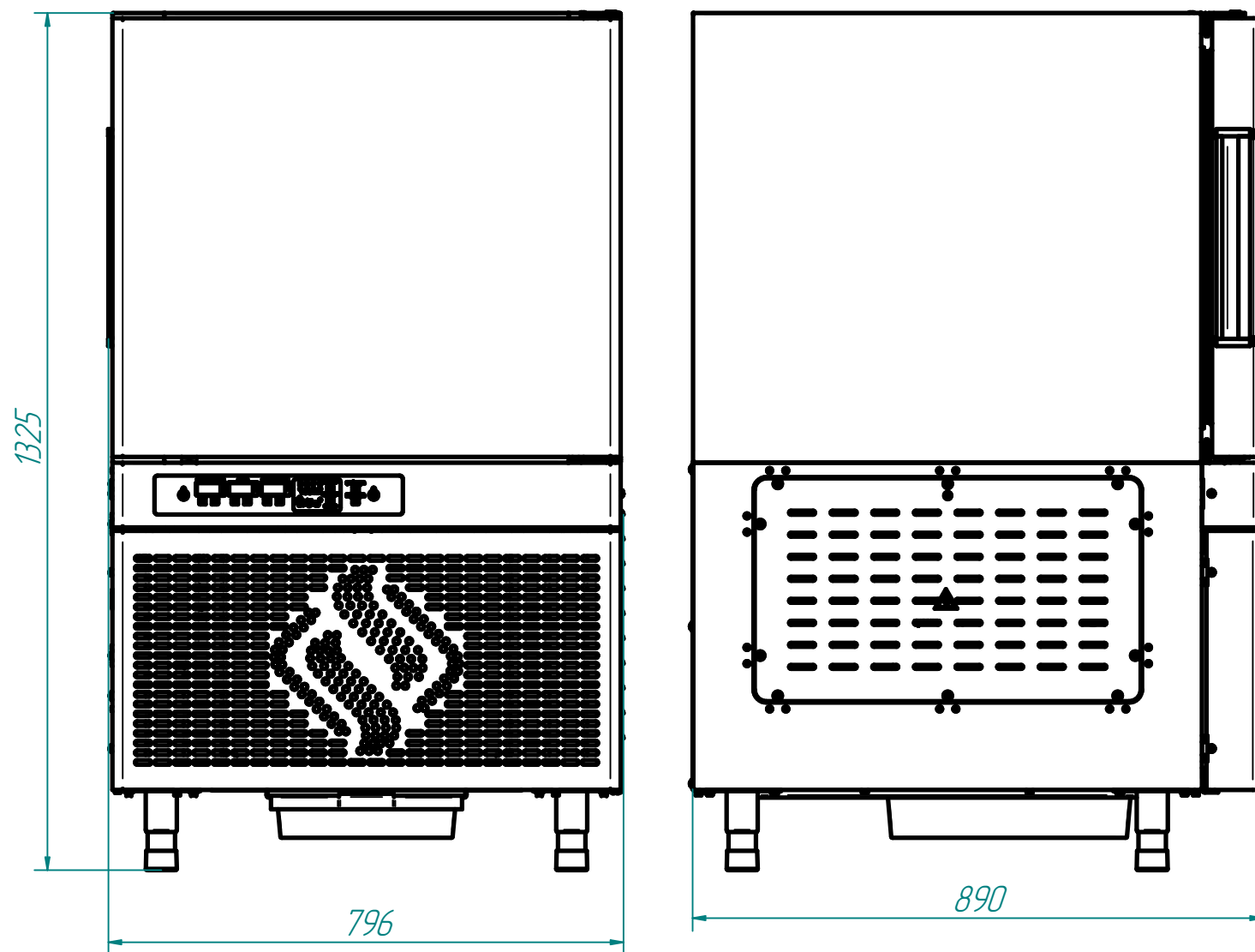


## Аппарат шоковой заморозки ШОК-6-1/1



Аппарат шоковой заморозки ШОК-6-1/1 предназначен для быстрого охлаждения и замораживания различных пищевых продуктов на предприятиях общественного питания и торговли.

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

Шкаф имеет регулируемые по высоте ножки.

### Технические характеристики

п/п	Наименование параметров	Величина параметров
1	Код изделия	801130
2	Номинальное напряжение, В	$\sim 230$
3	Полезный объем камеры, $\text{м}^3$ , не менее	0,22
4	Температура воздуха полезного объема, $\text{C}^{\circ}$	от $-25$ до $+90$
5	Номер хладагента	R404A
6	Масса, кг	115