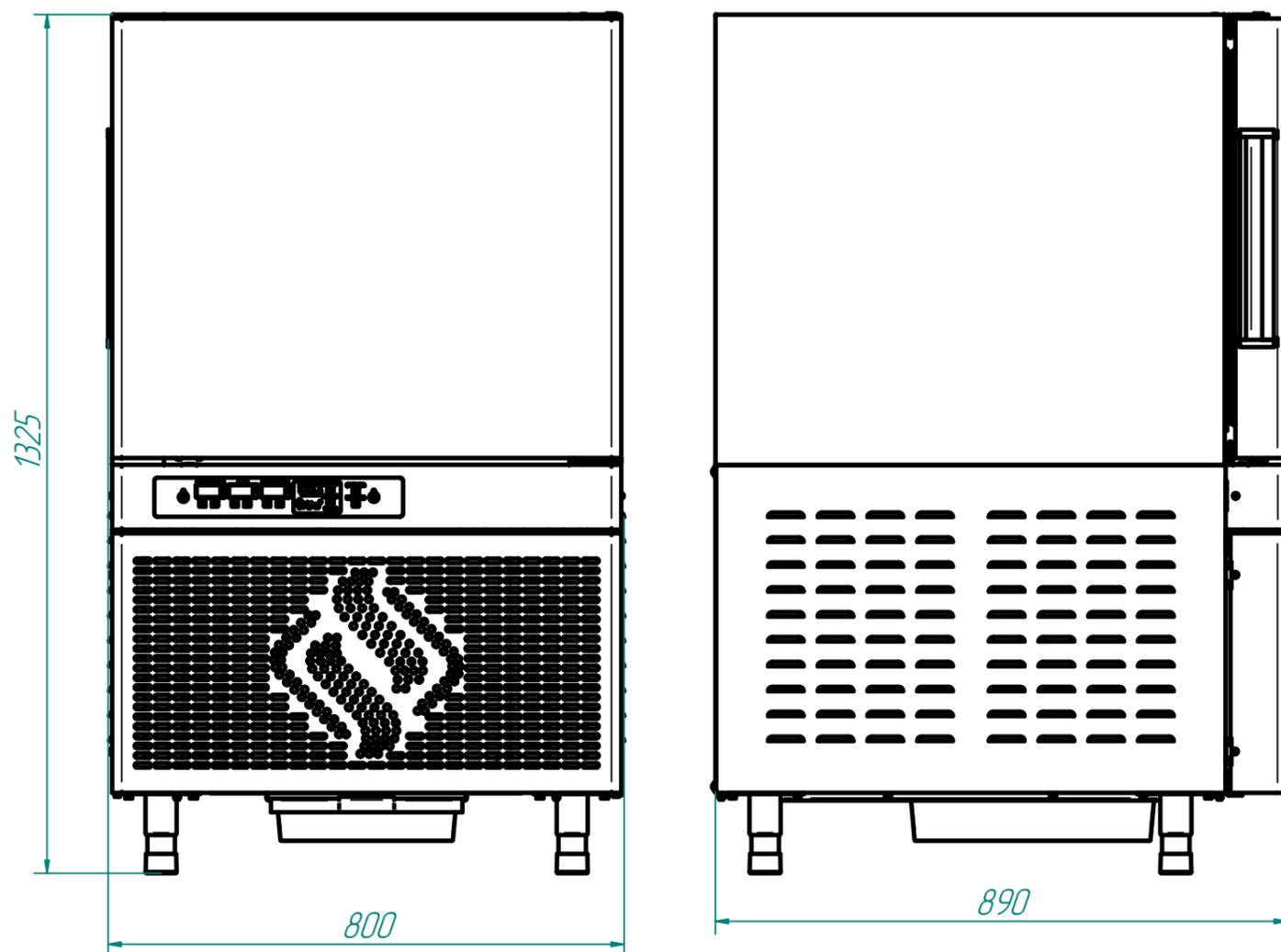


## Аппарат шоковой заморозки ШОК-6-1/1



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 от 0 до +42°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	Потребление эл.энергии за сутки,кВт/ч,не более	1,8
3	Номинальное напряжение,В	~ 230
4	Полезный объем камеры,м <sup>3</sup> ,не менее	0,2
5	Температура воздуха полезного объема, С <sup>o</sup>	от -35 до +90
6	Номер хладагента	R404A
7	Общая масса хладагента,кг,не более	1,67
8	Масса,кг	150