ООО «СФЕРА ОБЩЕПИТА»
460048 г.Оренбург ул.Шевченко
д.38 кв.46
Тел.: 8 (3532) 40-42-81
Тел.: 8 (3532) 43-42-81
р/сч 40702810303000138546 в
ОО №17 «Оренбургский»
Приволжского филиала ПАО
«Промсвязьбанк»
к/сч 30101810700000000803
БИК 042202803
ИНН 5610244624
КПП 561001001
ОГРН 1225600002210
e-mail: scto-oren@mail.ru,
404281@mail.ru

Аппарат шоковой заморозки 5-и уровневый ШОК-5-1/1 серии LIGHT



Артикул: 71000098421
Цена: 247 107,00 ₽

Шоковая заморозка продуктов - одна из самых перспективных технологий настоящего времени. На Западе аппараты для шоковой заморозки называют фризерами (shock freezer), а для шокового охлаждения - бласт чиллерами (blast chiller). Главным преимуществом этого технологического нововведения, давно и успешно применяющегося на практике в индустриально развитых зарубежных странах, является значительное увеличение сроков хранения продуктов - как полуфабрикатов, так и готовых блюд.

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.

Отличительной особенностью аппаратов интенсивного охлаждения (шоковой заморозки) является использование в них системы 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.

Габаритные размеры, мм 745x898x1077 Масса, кг 93 Напряжение, В 230 Полезный объем камеры, м3 0,16 Температура воздуха полезного объема, °C +90 до -35 Температура охлаждения продукта, °C +90 до +3 Время для охлаждения, мин 90 Температура замораживания продукта, °C +90 до -18 Хладагент R404A Общая масса хладагента, кг 1,5 Количество уровней, шт 5 Автоматическая оттайка Да Масса охлаждаемого продукта, кг не выше 15 Масса замораживаемого продукта, кг не выше 15 Тип гастроемкости GN 1/1 или 600x400 мм Тип оборудования Шкаф шоковой заморозки