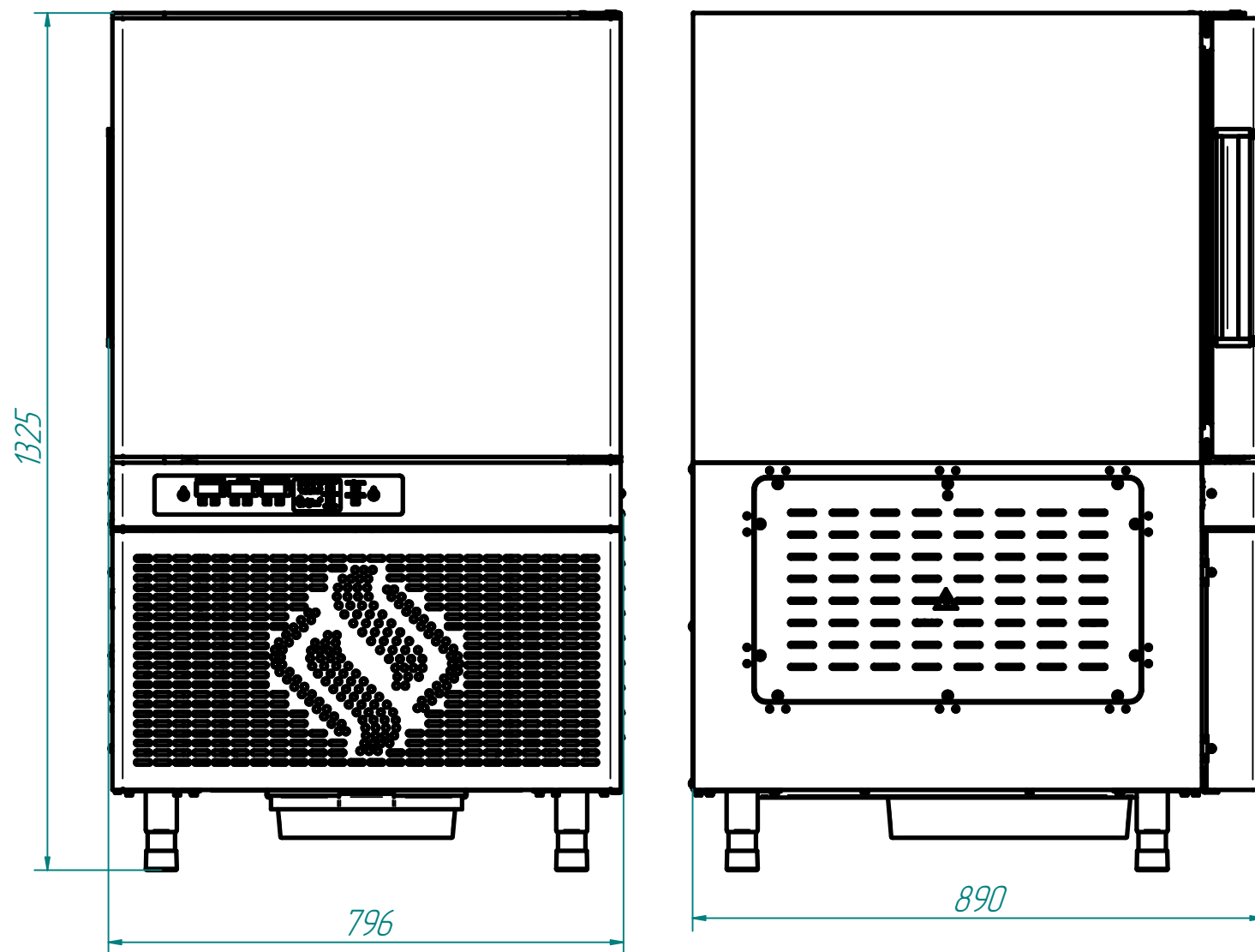


Аппарат шоковой заморозки ШОК-6-1/1



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	~ 230
3	Полезный объем камеры, м^3 , не менее	0,22
4	Температура воздуха полезного объема, C°	от -25 до +90
5	Номер хладагента	R404A
6	Масса, кг	115