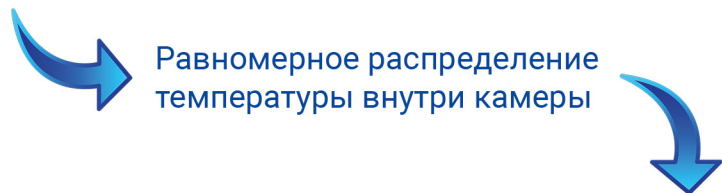


Отличительная особенность

Система эффективной принудительной вентиляции – воздухооохладителя с вентилятором



Равномерное распределение температуры внутри камеры

Продукты быстро охлаждаются в потоке холодного воздуха

Технология шоковой заморозки может применяться на любых предприятиях общественного питания, а также на пищевых производствах:

- в сетевых ресторанах, кафе, пекарнях
- в корпоративных столовых
- в больницах
- в санаториях и пансионатах
- на круизных лайнерах
- в комбинатах питания
- в предприятиях кейтеринга, на банкетах
- в школьных столовых

Технология шоковой заморозки в оборудовании Abat соответствует всем нормам и правилам индустрии питания (одобрена санитарно-эпидемиологическим законодательством)



СОХРАНЯЮТСЯ витамины и питательные вещества



Шкафы шоковой заморозки серии LIGHT



Полностью из нержавеющей стали толщиной 1 мм (кроме задней стенки)

Цельнозаливной пенополиуретановый корпус

Воздухоохладитель с вентилятором (-и) для равномерного распределения температуры внутри полезного объема

Универсальные направляющие для GN 1/1 (530x325 мм) или EN 1/1 (600x400 мм)

Одноточечный щуп для измерения температуры внутри продукта

Автоматическая оттайка горячим паром



Регулируемые по высоте ножки

Уплотнитель с магнитной вставкой на двери для обеспечения полной теплоизоляции

Подогрев дверного проема в месте касания уплотнителя двери

Доводчик двери

Электронный блок управления с возможностью регулирования и поддержания необходимой температуры



Сравнение серий шкафы шоковой заморозки серий CHEF и LIGHT:

Характеристики	Стандарт	Серия LIGHT
Внутренний светильник	+	-
Перемещение	стационарные ножки	задние ножки на колесах
Толщина стенок	80 мм	60 мм
Щуп		однозонный
Температурные датчики	1	2
Передняя панель	на винтах	легкосъемная на магнитах
Крыша	из оцинкованного металла	цельная нержавеющая
Рама	выдвижная	стационарная
Контроллер	программируемый	с упрощенным интерфейсом
Наличие режимов мягкой заморозки	4 режима	2 режима: заморозка и охлаждение
Переустановка двери	-	+

Артикул	71000098421	71000098420	71000098419
Наименование	ШОК-5-1/1 серии LIGHT	ШОК-6-1/1 серии LIGHT	ШОК-10-1/1 серии LIGHT
Мощность, кВт			
Напряжение, В	230		
Полезный объем камеры, м ³	0,16		0,24
Температура воздуха полезного объема, °C	+90 ... -35		
Температура охлаждения продукта, °C	+90 ... +3		
Время для охлаждения, мин	90		
Температура замораживания продукта, °C	+90 ... -18		
Хладагент	R404A		
Общая масса хладагента, кг	1,5		1,7
Количество уровней, шт	5	6	10
Автоматическая оттайка	+		
Масса охлаждаемого продукта, кг (не выше)	15	18	25
Масса замораживаемого продукта, кг (не выше)	15	18	25
Тип gastronormности	GN 1/1 или 600x400 мм		
Габаритные размеры, мм	745x898x1077		745x898x1423
Масса, кг	93		119

Шкафы шоковой заморозки стандарт



Артикул	71010801135	71010801130	71010801129	71000000960	71000000961	71000019477	71000019416	71000019512	71000019522
Наименование	ШОК-4-1/1	ШОК-6-1/1	ШОК-10-1/1	ШОК-20-1/1	ШОК-20-1/1Т	ШОК-20-1/1Т-01	ШОК-20-1/1М	ШОК-40	ШОК-40-01
Мощность, кВт	0,948	0,83	1,651	2,5	4,5		6,0	8,7	
Напряжение, В	230				400				
Полезный объем камеры, м ³	0,14	0,22	0,33	0,8	0,4		0,5	1,1	
Температура воздуха полезного объема, °С	+90 ... -25		+90 ... -35	+50 ... -30	+90 ... -35				
Температура охлаждения продукта, °С	+90 ... +3			+50 ... +3	+90 ... +3				
Время для охлаждения, мин	90								
Температура замораживания продукта, °С	+90 ... -18			+50 ... -18	+90 ... -18				
Хладагент	R404A								
Общая масса хладагента, кг	1,77	1,45	1,7	2,4	3,6			7,5	
Количество уровней, шт	4	6	10	20				40	
Автоматическая оттайка	+								
Масса охлаждаемого продукта, кг (не выше)	20	30	50	80	50		90	180	
Масса замораживаемого продукта, кг (не выше)	12	18	25	40	50		90	180	
Тип gastronormности	GN 1/1 или 600x400 мм			2xGN 1/1 или 600x800 мм или 2x600x400 мм	GN 1/1 или 600x400 мм	GN 1/1 (530x325 мм) или EN 1/1 (600x400 мм)	GN 1/1 или 600x400 мм	GN 1/1 (530x325 мм) или EN 1/1 (600x400 мм)	GN 1/1 (530x325 мм)
Габаритные размеры, мм	796x890x1020	796x890x1200	796x890x1590	850x1080x2200	780x810x2255		784x884x2362	1525x959x2475	
Масса, кг	100	110	172	240	220	244	235	388	

Шкафы шоковой заморозки ПМ



- Полностью выполнены из нержавеющей стали (1 мм)
- Автоматическая оттайка ТЭНами
- Светодиодное освещение

- Регулируемые по высоте ножки
- Цельнозаливной пенополиуретаном корпус
- Доводчик двери с фиксацией в положении 90°

Артикул	71000019559	71000019700
Наименование	ШОК-20-1/1ПМ	ШОК-20-1/1ПМ-01
Пароувлажнение	-	+
Мощность, кВт	3	
Напряжение, В	400	
Полезный объем камеры, м ³	0,5	
Температура воздуха полезного объема, °С	+90 ... -35	
Температура охлаждения продукта, °С	+90 ... +3	
Время для охлаждения, мин	90	
Время для замораживания, мин	240	
Температура замораживания продукта, °С	+90 ... -18	
Хладагент	R404A	
Общая масса хладагента, кг	3,6	
Количество уровней, шт	20	
Автоматическая оттайка	+	
Масса охлаждаемого продукта, кг (не выше)	80	
Масса замораживаемого продукта, кг (не выше)	80	
Тип гастроемкости	GN 1/1 или 600x400 мм	
Габаритные размеры, мм	784x990x2320	
Масса, кг	245	



7-дюймовый сенсорный дисплей с USB-портом



Воздухоохладитель с 4 вентиляторами для равномерного распределения температуры внутри полезного объема



Универсальные направляющие для установки GN 1/1 или EN 1/1



Многоточечный щуп с функцией нагрева



Уплотнитель с магнитной вставкой на двери для обеспечения полной теплоизоляции



Бактерицидная лампа



Шкафы шоковой заморозки АЕФ

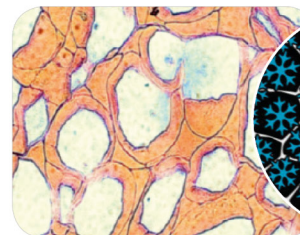


Артикул	71000801139	71000019476
Наименование	ШОК-10-1/1АЕФ	ШОК-20-1/1АЕФ
Мощность, кВт	1,7	6
Напряжение, В	230	400
Полезный объем камеры, м ³	0,33	0,5
Температура воздуха полезного объема, °С	+90 ... -35	+90 ... -25
Температура охлаждения продукта, °С	+90 ... +3	
Время для охлаждения, мин	90	
Время для замораживания, мин	240	
Температура замораживания продукта, °С	+90 ... -18	
Хладагент	R404A	
Общая масса хладагента, кг	1,7	3,6
Количество уровней, шт	10	20
Автоматическая оттайка	+	
Масса охлаждаемого продукта, кг (не выше)	25	90
Масса замораживаемого продукта, кг (не выше)	25	90
Тип габаритности	GN 1/1 или 600x400 мм	
Габаритные размеры, мм	790x890x1590	784x884x2362
Масса, кг	190	244

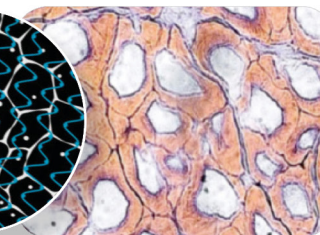
Система АЕФ

Преимущества акустической заморозки

Шоковая заморозка



Акустическая заморозка



Акустические волны не позволяют расти кристаллам льда

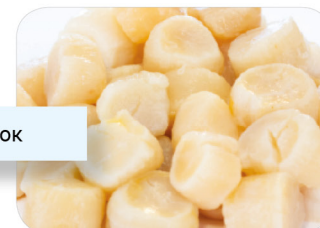
Микрочастицы образуются между мышечными волокнами

Не нарушается клеточная структура

Равномерность охлаждения (поверхность и сердцевина продукта замораживаются одновременно)



Гребешок



Практически нет потери веса при разморозке

При приготовлении продукт не теряет влагу

Увеличение срока хранения продукта без потери качества



Малина



После разморозки вкус продукта ничем не отличается от свежего

Сохраняется естественный цвет продукта

Сохраняются питательные вещества

Доступность сезонных продуктов круглый год

5 режимов заморозки системы АЕФ

- МЯСО (говядина) / ГОТОВЫЕ БЛЮДА
- МЯСО (свинина) / ИКРА
- РЫБА
- ОВОЩИ
- ЯГОДЫ

Варианты использования аппаратов шоковой заморозки в комбинации с пароконвектоматами Abat

1

ПРИГОТОВЛЕНИЕ

2

ЗАМОРОЗКА / ОХЛАЖДЕНИЕ

3

ХРАНЕНИЕ

4

РЕГЕНЕРАЦИЯ и ПОДАЧА

COOK & FREEZE

Приготовленное блюдо подвергается **шоковой заморозке** и хранению, а затем при необходимости регенерируется в пароконвектомате

Тепловая обработка. Температура внутри продукта должна достигнуть +70°C и сохраняться не менее 2 минут.

Продукт подвергается заморозке на 10 мин. после приготовления. В течение 240 мин. после попадания в камеру шоковой заморозки температура внутри продукта должна достигнуть -18°C.

При температуре не менее -18°C до 8 недель.

Температура внутри продукта должна достигнуть +70°C и сохраняться такой не менее 2 мин. Приготовленный продукт должен быть употреблен в течение 15 мин. с момента разогрева.

COOK & CHILL

Приготовленное блюдо подвергается **охлаждению** и хранению, а затем при необходимости регенерируется в пароконвектомате

Тепловая обработка. Температура внутри продукта должна достигнуть +70°C и сохраняться не менее 2 минут.

Продукт охлаждается до температуры 0...-3°C не более чем на 90 мин.

При температуре 0...-3°C до 5 дней.

Температура внутри продукта должна достигнуть +70°C и сохраняться такой не менее 2 мин. Приготовленный продукт должен быть употреблен в течение 30 мин. с момента разогрева.

ОБОРУДОВАНИЕ АВАТ

Пароконвектоматы ПКА



Аппараты шоковой заморозки ШОК



Холодильные шкафы



COOK & CHILL
Среднетемпературные ШХс
COOK & FREEZE
Низкотемпературные ШХн

Пароконвектоматы ПКА

