

Архангельск (8182)63-90-72
Астана (7172)727-132
Астрахань (8512)99-46-04
Барнаул (3852)73-04-60
Белгород (4722)40-23-64
Брянск (4832)59-03-52
Владивосток (423)249-28-31
Волгоград (844)278-03-48
Вологда (8172)26-41-59
Воронеж (473)204-51-73
Екатеринбург (343)384-55-89
Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
Иркутск (395)279-98-46
Казань (843)206-01-48
Калининград (4012)72-03-81
Калуга (4842)92-23-67
Кемерово (3842)65-04-62
Киров (8332)68-02-04
Краснодар (861)203-40-90
Красноярск (391)204-63-61
Курск (4712)77-13-04
Липецк (4742)52-20-81
Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
Москва (495)268-04-70
Мурманск (8152)59-64-93
Набережные Челны (8552)20-53-41
Нижний Новгород (831)429-08-12
Новокузнецк (3843)20-46-81
Новосибирск (383)227-86-73
Омск (3812)21-46-40
Орел (4862)44-53-42
Оренбург (3532)37-68-04
Пенза (8412)22-31-16
Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
Ростов-на-Дону (863)308-18-15
Рязань (4912)46-61-64
Самара (846)206-03-16
Санкт-Петербург (812)309-46-40
Саратов (845)249-38-78
Севастополь (8692)22-31-93
Симферополь (3652)67-13-56
Смоленск (4812)29-41-54
Сочи (862)225-72-31
Ставрополь (8652)20-65-13
Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
Тверь (4822)63-31-35
Томск (3822)98-41-53
Тула (4872)74-02-29
Тюмень (3452)66-21-18
Ульяновск (8422)24-23-59
Уфа (347)229-48-12
Хабаровск (4212)92-98-04
Челябинск (351)202-03-61
Череповец (8202)49-02-64
Ярославль (4852)69-52-93

<https://intercold.nt-rt.ru> || ndc@nt-rt.ru

АППАРАТЫ ИНТЕНСИВНОЙ ЗАМОРОЗКИ КСМ



Аппараты интенсивной заморозки Intercold используются для быстрого охлаждения и замораживания различных продуктов, ягод, зелени на предприятиях общественного питания и торговли, что значительно увеличивает сроки 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.

Модели ШСМ состоят из цельнозалитых шкафов, установленных и заправленных холодильных машин. Остальные установки представляют собой теплоизолированную камеру, внутри которой размещены транспортная система (тележки под противни) и воздухоохладитель (шок-фростер + пульт управления).

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | КСМ 1 | КСМ 1.1 | КСМ 2 | КСМ 4 | КСМ 4.1 | КСМ 7 | КСМ 7.1 | КСМ 8 | КСМ 10 |
|---|--------------------|--------------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|----------------|
| Характеристики агрегата | | | | | | | | | |
| Холодпроизводительность -36/40°C, 10°K, кВт | 8,2 | 8,2 | 18,5 | 12,9 | 12,9 | 15,7 | 15,7 | 44,5 | 44,5 |
| Электропотребление -36/40°C, 10°K, кВт | 7,5 | 7,6 | 15,8 | 12,4 | 12,4 | 13,6 | 13,6 | 36 | 36 |
| Номинальный ток, А | 30 | 30 | 77,9 | 45 | 45 | 56 | 56 | 156 | 156 |
| Масса, кг, не более | 200 | 200 | 400 | 330 | 330 | 350 | 350 | 800 | 800 |
| Габаритные размеры LxВxН, мм ориентировочные* | 1400x900x1400 | 1400x900x1400 | 1500x1200x1200 | 1500x1200x1200 | 1500x1200x1200 | 1500x1200x1200 | 1500x1200x1200 | 2100x1200x1200 | 2100x1200x1200 |
| Характеристики конденсатора | | | | | | | | | |
| Вентилятор pxd, мм | 2x500 | 2x500 | 2x630 | 2x500 | 2x500 | 4x500 | 4x500 | 3x630 | 3x630 |
| Электрическая мощность, кВт | 0,9 | 0,9 | 1,8 | 0,9 | 0,9 | 1,8 | 1,8 | 2,4 | 2,4 |
| Габаритные размеры LxВxН, мм | в составе агрегата | в составе агрегата | 2190x1173x343 | 1290x235x672 | 1290x235x672 | 1605x205x820 | 1605x205x820 | 2820x1173x343 | 2820x1173x343 |
| Присоединительные размеры, мм вход/выход | соединён | соединён | 42/28 | 28/22 | 26/22 | 35/22 | 35/22 | 42/28 | 42/28 |
| Характеристики шокфростера | | | | | | | | | |
| Вентилятор pxd, мм | 2x630 | 2x630 | 4x630 | 2x630 | 2x630 | 2x630 | 2x630 | 4x630 | 4x630 |
| Электрическая мощность, кВт | 3,8 | 3,8 | 7,6 | 3,8 | 3,8 | 3,8 | 3,8 | 7,6 | 7,6 |
| Электрическая мощность ТЭНов, кВт | 10,2 | 10,2 | 20,4 | 13,8 | 13,8 | 13,8 | 13,8 | 27,6 | 27,6 |
| Габаритные размеры LxВxН, мм | 1240x1245x2110 | 1240x1245x2110 | 2065x1245x2110 | 1240x1245x2110 | 1240x1245x2110 | 1240x1245x2110 | 1240x1245x2110 | 2065x1245x2110 | 2065x1245x2110 |
| Присоединительные размеры, мм вход/выход | 35/54 | 35/54 | 2x35/2x64 | 35/54 | 35/54 | 35/54 | 35/54 | 2x35/2x64 | 2x35/2x64 |
| Характеристики камеры | | | | | | | | | |
| Габаритные размеры LxВxН, мм | рисунок 1 | рисунок 1 | рисунок 2 | рисунок 1 | рисунок 2 | рисунок 1 | рисунок 1 | рисунок 2 | рисунок 2 |
| Тип двери 2 шт. | распашной | откатной | откатной | распашной | откатной | распашной | откатной | откатной | откатной |
| Материал внутренний | AISI304 | AISI304 | AISI304 | AISI304 | AISI304 | AISI304 | AISI304 | AISI304 | AISI304 |
| Материал пола | AL 3 мм | AL 3 мм | AL 3 мм | AL 3 мм | AL 3 мм | AL 3 мм | AL 3 мм | AL 3 мм | AL 3 мм |
| Толщина стенки, мм | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 | 120 |
| Масса, кг | 900 | 900 | 1400 | 900 | 900 | 900 | 900 | 1400 | 1400 |

* могут изменяться по требованию заказчика при возможности исполнения

ТАБЛИЦА ПОДБОРА

| | Холодпроизводительность, кВт -36 | Пельмени 1 см. кг | | говядина 1 см. кг | | Горох 7-8 мм. кг | | Вишня 1 см. кг | |
|------------------------------------|----------------------------------|-------------------|-----------------|-------------------|-----------------|------------------|-----------------|-----------------|-----------------|
| | | 60 мин. | 240 мин. | 60 мин. | 240 мин. | 60 мин. | 240 мин. | 60 мин. | 240 мин. |
| Рекомендуемая тележка и количество | | | | | | | | | |
| КСМ 1 | 9,3 | 80 | 300 | 80 | 330 | 70 | 250 | 60 | 220 |
| | | ТШГ-24-2 2шт. | ТШГ-46-01 2 шт. | ТШГ-24-2 2шт. | ТШГ-46-01 2 шт. | ТШГ-24-2 2шт. | ТШГ-46-01 2 шт. | ТШГ-24-2 2шт. | ТШГ-46-01 2 шт. |
| КСМ 2 | 19 | 180 | 600 | 160 | 570 | 160 | 550 | 140 | 500 |
| | | ТШГ-46-01 2 шт | ТШГ-27 2 шт. | ТШГ-46-01 2 шт. | ТШГ-27 2 шт. | ТШГ-46-01 2 шт. | ТШГ-27 2 шт. | ТШГ-46-01 2 шт. | ТШГ-27 2 шт. |
| КСМ 4 | 13,4 | 120 | 400 | 110 | 400 | 110 | 400 | 90 | 300 |
| | | ТШГ-24-2 2шт. | ТШГ-46-01 2 шт. | ТШГ-24-2 2шт. | ТШГ-46-01 2 шт. | ТШГ-24-2 2шт. | ТШГ-46-01 2 шт. | ТШГ-24-2 2шт. | ТШГ-46-01 2 шт. |
| КСМ 7 | 18,9 | 150 | 500 | 140 | 500 | 140 | 480 | 110 | 400 |
| | | ТШГ-46-01 2 шт. | | ТШГ-46-01 2 шт. | | ТШГ-46-01 2 шт. | | ТШГ-24-2 2шт. | |
| КСМ 8 | 35,4 | 330 | 1200 | 300 | 1000 | 320 | 1100 | 270 | 950 |
| | | ТШГ-27 2 шт. | | ТШГ-27 2 шт. | | ТШГ-27 2 шт. | | ТШГ-27 2 шт. | |

| | | | | | |
|--------|------|--------------|------|--------------|------|
| КСМ 10 | 40,6 | 380 | 1200 | 330 | 1400 |
| | | ТШГ-27 2 шт. | | ТШГ-27 2 шт. | |

ПРЕДЛАГАЕМЫЕ ТИПЫ ТЕЛЕЖЕК

| | Холодопроизводительность, кВт -36 | Грибы нарезаны соломкой 5-6 мм, кг | | Картофель соломкой 5-6 мм, кг | |
|------------------------------------|-----------------------------------|------------------------------------|-----------------|-------------------------------|-----------------|
| | | 60 мин. | 240 мин. | 60 мин. | 240 мин. |
| Рекомендуемая тележка и количество | | | | | |
| КСМ 1 | 9,3 | 55 | 200 | 70 | 250 |
| | | ТШГ-24-2 2шт. | ТШГ-46-01 2 шт. | ТШГ-24-2 2шт. | ТШГ-46-01 2 шт. |
| КСМ 2 | 19 | 130 | 450 | 150 | 550 |
| | | ТШГ-46-01 2 шт. | ТШГ-27 2 шт. | ТШГ-46-01 2 шт. | ТШГ-27 2 шт. |
| КСМ 4 | 13,4 | 90 | 320 | 100 | 400 |
| | | ТШГ-24-2 2шт. | ТШГ-46-01 2 шт. | ТШГ-24-2 2шт. | ТШГ-46-01 2 шт. |
| КСМ 7 | 16,9 | 110 | 400 | 130 | 450 |
| | | ТШГ-24-2 2шт. | | ТШГ-24-2 2шт. | |
| КСМ 8 | 35,4 | 250 | 850 | 270 | 1000 |
| | | ТШГ-27 2 шт. | | ТШГ-27 2 шт. | |
| КСМ 10 | 40,6 | 290 | 1050 | 320 | 1100 |
| | | ТШГ-27 2 шт. | | ТШГ-27 2 шт. | |

| | | | |
|--------------|------|--------------|------|
| 360 | 1350 | 300 | 1100 |
| ТШГ-27 2 шт. | | ТШГ-27 2 шт. | |

АППАРАТЫ ИНТЕНСИВНОЙ ЗАМОРОЗКИ

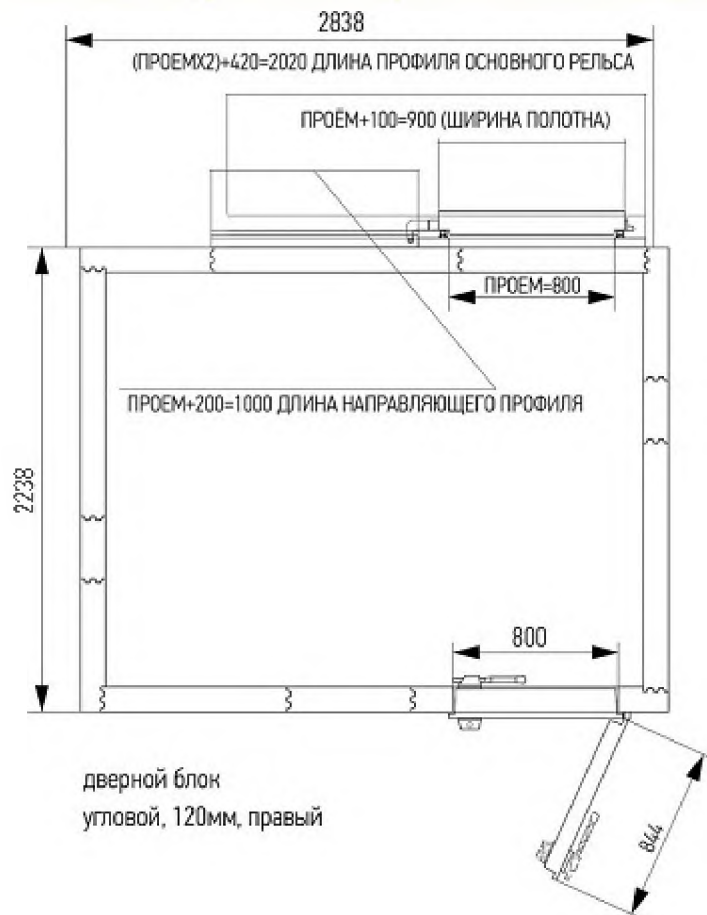


Рисунок 1

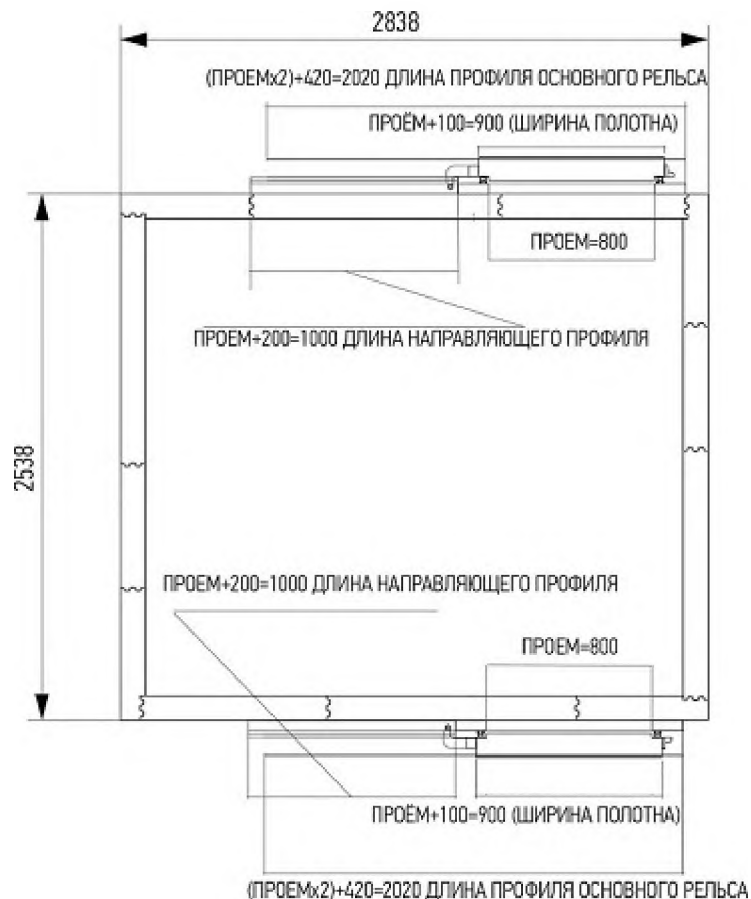


Рисунок 2

Архангельск (8182)63-90-72
 Астана (7172)727-132
 Астрахань (8512)99-46-04
 Барнаул (3852)73-04-60
 Белгород (4722)40-23-64
 Брянск (4832)59-03-52
 Владивосток (423)249-28-31
 Волгоград (844)278-03-48
 Вологда (8172)26-41-59
 Воронеж (473)204-51-73
 Екатеринбург (343)384-55-89
 Иваново (4932)77-34-06

Ижевск (3412)26-03-58
 Иркутск (395)279-98-46
 Казань (843)206-01-48
 Калининград (4012)72-03-81
 Калуга (4842)92-23-67
 Кемерово (3842)65-04-62
 Киров (8332)68-02-04
 Краснодар (861)203-40-90
 Красноярск (391)204-63-61
 Курск (4712)77-13-04
 Липецк (4742)52-20-81
 Киргизия (996)312-96-26-47

Магнитогорск (3519)55-03-13
 Москва (495)268-04-70
 Мурманск (8152)59-64-93
 Набережные Челны (8552)20-53-41
 Нижний Новгород (831)429-08-12
 Новокузнецк (3843)20-46-81
 Новосибирск (383)227-86-73
 Омск (3812)21-46-40
 Орел (4862)44-53-42
 Оренбург (3532)37-68-04
 Пенза (8412)22-31-16
 Казахстан (772)734-952-31

Пермь (342)205-81-47
 Ростов-на-Дону (863)308-18-15
 Рязань (4912)46-61-64
 Самара (846)206-03-16
 Санкт-Петербург (812)309-46-40
 Саратов (845)249-38-78
 Севастополь (8692)22-31-93
 Симферополь (3652)67-13-56
 Смоленск (4812)29-41-54
 Сочи (862)225-72-31
 Ставрополь (8652)20-65-13
 Таджикистан (992)427-82-92-69

Сургут (3462)77-98-35
 Тверь (4822)63-31-35
 Томск (3822)98-41-53
 Тула (4872)74-02-29
 Тюмень (3452)66-21-18
 Ульяновск (8422)24-23-59
 Уфа (347)229-48-12
 Хабаровск (4212)92-98-04
 Челябинск (351)202-03-61
 Череповец (8202)49-02-64
 Ярославль (4852)69-52-93