



Appareil multifonction INFINITY 20x GN 1/1		
Modèle	Code SAP	00020218
INFINITY 2011 9 HP	Groupe d'articles	Šokery a multifunkční zařízení



- Cycle de refroidissement rapide kg / min (+3 ° C): 110/90
- Cycle de congélation rapide kg / min (-18 ° C): 95/240
- Sonde: 4-points
- Épaisseur de l'isolation [mm]: 80
- Type de contrôle: Écran tactile
- Taille de l'écran: 9»
- Cycles programmables par l'utilisateur: Oui, avec des options de sauvegarde
- Cycle de décongélation contrôlé: Oui
- Cycle de levée de la pâte: Oui

Code SAP	00020218	Alimentation	400 V / 3N - 50 Hz
Largeur nette [mm]	1190	Nombre de GN / EN	20
Profondeur nette [mm]	1332	Taille de l'appareil - GN / EN [mm]	GN 1/1
Hauteur nette [mm]	2490	Cycle de refroidissement rapide kg / min (+3 ° C)	110/90
Poids net [kg]	574.80	Cycle de congélation rapide kg / min (-18 ° C)	95/240
Puissance électrique [kW]	5.420	Type de contrôle	Écran tactile



Dessin technique

Appareil multifonction INFINITY 20x GN 1/1		
Modèle	Code SAP	00020218
INFINITY 2011 9 HP	Groupe d'articles	Šokery a multifunkční zařízení





Appareil multifonction INFINITY 20x GN 1/1		
Modèle	Code SAP	00020218
INFINITY 2011 9 HP	Groupe d'articles	Šokery a multifunkční zařízení

1

#### 6en1

Il peut remplacer 6 appareils (réfrigérateur, congélateur, shocker, holdbox, étuve, four)

 Grâce à sa grande variabilité, il permet d'économiser de l'espace, du temps, de l'énergie et le coût d'achat d'équipements supplémentaires

2

#### Corps et intérieur en acier inoxydable

Résistance Hygiène

> Grâce à sa construction entièrement en acier inoxydable, il est très facile à entretenir et permet ainsi de réduire les coûts

3

### Surveillance des paramètres HACCP

Référencement facile de tous les paramètres nécessaires

 Preuve sans problème de la manipulation correcte des aliments lors d'un éventuel contrôle

4

#### Cycles préréglés

Contrôle très simple et intuitif

 L'opération peut également être effectuée par des opérateurs moins qualifiés

5

#### **Sonde multipoint**

Surveillance précise de la température de refroidissement/ congélation/ cuisson

- La sonde permet d'assurer une meilleur sécurité alimentaire
- En raison de la fin de la réfrigération/congélation/ cuisson après avoir atteint la température, il permet d'économiser de l'énergie et du temps

6

#### Décongélation

Préparation des aliments surgelés pour le traitement à temps

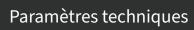
- Gain de temps
- Manipulation contrôlée des aliments

7

#### Cuisson de nuit

Possibilité de prérégler des cycles de programme entiers et de faire fonctionner l'appareil pendant la nuit sans opérateur

- Gain de capacité de l'équipement pendant la journée
- Gain de temps et de capacité humaine grâce à l'utilisation sans surveillance de l'équipement pendant la nuit





Appareil multifonction INFINITY 20	Ox GN 1/1	
Modèle	Code SAP	00020218
INFINITY 2011 9 HP	Groupe d'articles	Šokery a multifunkční zařízení
<b>1. Code SAP:</b> 00020218		<b>15. Type de contrôle:</b> Écran tactile
2. Largeur nette [mm]: 1190		<b>16. Taille de l'écran:</b> 9"
3. Profondeur nette [mm]: 1332		<b>17. Réfrigérant:</b> R452a
<b>4. Hauteur nette [mm]:</b> 2490		18. Nombre de GN / EN:
<b>5. Poids net [kg]:</b> 574.80		<b>19. Taille de l'appareil - GN / EN [mm]:</b> GN 1/1
6. Largeur brute [mm]:		<b>20. Cycle de congélation rapide kg / min (-18 ° C):</b> 95/240
7. Profondeur brute [mm]: 2310		21. Cycle de refroidissement rapide kg/min (+3 ° C): 110/90
8. Hauteur brute [mm]: 900		22. Épaisseur de l'isolation [mm]:
<b>9. Poids brut [kg]:</b> 594.80		23. Fonction de durée de refroidissement: Oui
10. Type d'appareil: Appareil électrique		<b>24. Réglage du temps de la température négative:</b> Oui
11. Matériel: AISI 304		25. Sonde: 4-points
12. La couleur extérieure de l'appare Acier inoxydable	eil:	<b>26. Autodiagnostic:</b> Oui
13. Puissance électrique [kW]: 5.420		<b>27. HACCP:</b> Oui
14. Alimentation:		28. Cuisson basse température:

400 V / 3N - 50 Hz

Oui





• •	20x GN 1/1	
Modèle	Code SAP	00020218
INFINITY 2011 9 HP	Groupe d'articles	Šokery a multifunkční zařízení
29. Étendue pour la cuisson à basse 52-85	e température [°C]:	<b>33. Port USB:</b> Oui, pour les normes HACCP et mise à jour du firmware

#### 31. Cycle de levée de la pâte: 35. Caractéristiques traçables en temps réel: Oui Consommation énergétique, température de la chambre, température de la sonde, graphique de température et consommation

32. Cycles programmables par l'utilisateur: 36. Section des conducteurs CU [mm²]: Oui, avec des options de sauvegarde