

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Appareil multifonction INFINITY 10x GN 2/1, Porte battante à gauche

Modell	SAP -Code	00038878
INFINITY 1021 LD N	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Šokery a multifunkční zařízení



- Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C): 50/120
- Stoßfischzyklus kg / min (-18 ° C): 20/270
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: -40
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 85
- Sonde: 4-Punkt-Sonde
- Isolationsdicke [MM]: 60
- Steuertyp: Touchscreen
- Bildschirmgröße: 9"
- Programmierbare Benutzerzyklen: Ja, mit der Möglichkeit der Speicherung
- Zyklus Auftauen: Ja
- Gärprozess: Ja

SAP -Code	00038878	Anzahl der GN / en	10
Netzbreite [MM]	870	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 2/1
Nettentiefe [MM]	974	GN -Gerätetiefe	65
Nettohöhe [MM]	1650	Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C)	50/120
Nettogewicht / kg]	165.00	Stoßfischzyklus kg / min (-18 ° C)	20/270
Power Electric [KW]	1.386	Steuertyp	Touchscreen
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz	Befeuchtung	Ja

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Appareil multifonction INFINITY 10x GN 2/1, Porte battante à gauche

Modell INFINITY 1021 LD N	SAP -Code	00038878
	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Šokery a multifunkční zařízení

Appareil multifonction INFINITY 10x GN 2/1, Porte battante à gauche

Modell	SAP -Code	00038878
INFINITY 1021 LD N	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Šokery a multifunkční zařízení

1

6v1

dokáže zastoupit 6 zařízení (lednice, mrazák, šoker, hodbox, kynárna, trouba)

- díky obrovské variabilitě šetří místo, čas, energii a náklady na pořízení dalších zařízení

2

Nerezové tělo i vnitřek

odolnost
hygiena

- díky celonerezové konstrukci se velmi snadno udržuje a tím šetří náklady

3

Sledování parametrů HACCP

snadná evidence všech potřebných parametrů

- bezproblémové dokazování správného nakládání s potravinami při případné kontrole

4

Přednastavené cykly

velmi jednoduché a intuitivní ovládání

- obsluhu může zvládnout i méně kvalifikovaná obsluha

5

Pomalé vaření

lepší chuť
menší hmotnostní ztráty při vaření

- díky menším ztrátám hmotnosti zařízení šetří náklady

6

Vícebodová sonda

precizní sledování teploty chlazení/mražení/vaření

- díky sondě je lépe zajištěna bezpečnost potravin
- vzhledem k ukončení zchlazování/zmrazování/vaření po dosažení teploty šetří energii a čas

7

Rozmrazení

připravenost zamražené potravin na zpracování na čas

- úspora času
- řízená manipulace s potravinami

8

Vaření přes noc

možnost přednastavit celé cykly programů a spustit přes noc bez obsluhy

- úspora kapacity zařízení přes den
- úspora lidské kapacity a času, díky bezobslužnému provozu zařízení přes noc

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Appareil multifonction INFINITY 10x GN 2/1, Porte battante à gauche

Modell	SAP -Code	00038878
INFINITY 1021 LD N	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Šokery a multifunkční zařízení

1. SAP -Code:

00038878

2. Netzbreite [MM]:

870

3. Nettentiefe [MM]:

974

4. Nettohöhe [MM]:

1650

5. Nettogewicht / kg]:

165.00

6. Bruttobreite [MM]:

1060

7. Grobtiefe [MM]:

1057

8. Bruttohöhe [MM]:

1877

9. Bruttogewicht [kg]:

192.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Material:

AISI 304

12. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

13. Öffnung des Geräts:

Türbänder rechts

14. Power Electric [KW]:

1.386

15. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

16. Steuertyp:

Touchscreen

17. Bildschirmgröße:

9"

18. Kältemittel:

R290

19. Anzahl der GN / en:

10

20. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 2/1

21. GN -Gerätetiefe:

65

22. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

-40

23. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

85

24. Stoßfischzyklus kg / min (-18 ° C):

20/270

25. Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C):

50/120

26. Isolationsdicke [MM]:

60

27. Langfristige Kühlfunktion:

Ja

28. Langfristige Gefrierfunktion:

Ja

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Appareil multifonction INFINITY 10x GN 2/1, Porte battante à gauche

Modell	SAP -Code	00038878
INFINITY 1021 LD N	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Šokery a multifunkční zařízení

29. Sonde:

4-Punkt-Sonde

30. Selbstdiagnostik:

Ja

31. Innenbeleuchtung:

Ja

32. Haccp:

Ja

33. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

34. Kochspanne mit niedriger Temperatur [°C]:

52-85

35. Zyklus Auftauen:

Ja

36. Gärprozess:

Ja

37. Verstellbare Füße:

Ja

38. Programmierbare Benutzerzyklen:

Ja, mit der Möglichkeit der Speicherung

39. USB-Anschluss:

Ja, für HACCP und die Aktualisierung der Firmware

40. Castors:

optional

41. Echtzeitüberwachungsparameter:

Energieverbrauch, Temperatur der Kammer, Temperatur der Sonde, Graph mit dem Verlauf der Temperatur und des Verbrauchs

42. Anschluss abtropfen lassen:

Ja

43. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

0,5

44. Befeuchtung:

Ja