

Produktmerkmale

Multifunktionsgerät INFINITY 10x GN 1/1		
Modell	SAP -Code	00010706
INFINITY 1011	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Šokery a multifunkční zařízení



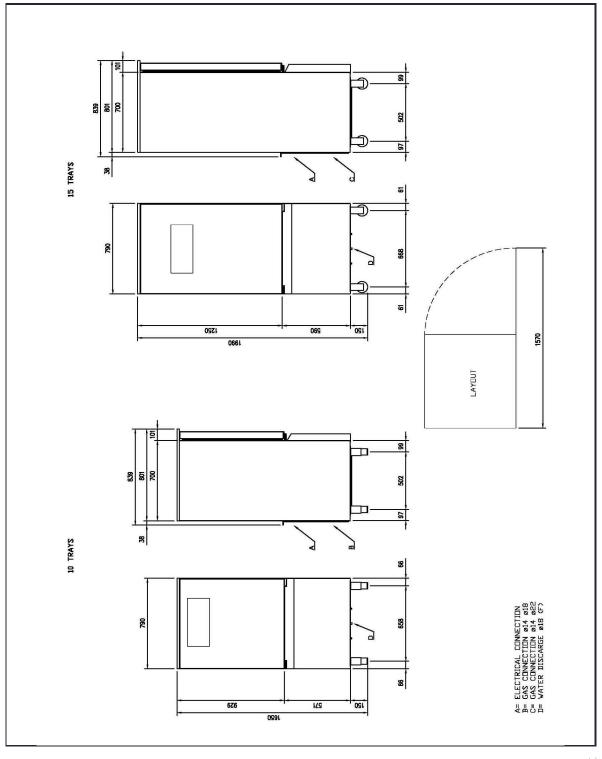
- Stoßkühlzyklus kg/min (+3°C): 45/90
- Stoßfischzyklus kg/min (-18 $^{\circ}$ C): 30/240
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: -40
- Sonde: 4-Punkt-Sonde
- Isolationsdicke [MM]: 60
- Steuertyp: Touchscreen
- Bildschirmgröße: 9"
- Programmierbare Benutzerzyklen: Ja, mit der Möglichkeit der Speicherung
- Thaving -Zyklus: Ja
- Gärprozess: Ja

SAP -Code	00010706	Anzahl der GN / en	10
Netzbreite [MM]	790	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettentiefe [MM]	839	GN -Gerätetiefe	65
Nettohöhe [MM]	1650	Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C)	45/90
Nettogewicht / kg]	179.00	Stoßfischzyklus kg / min (-18°C)	30/240
Power Electric [KW]	1.600	Steuertyp	Touchscreen
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		



Technische Zeichnung

Multifunktionsgerät INFINITY 10x GN 1/1		
Modell	SAP -Code	00010706
INFINITY 1011	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Šokery a multifunkční zařízení







Multifunktionsgerät INFINITY 10x GN 1/1		
Modell	SAP -Code	00010706
INFINITY 1011	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Šokery a multifunkční zařízení

6in1

Es kann 6 Geräte darstellen (Kühlschrank, Gefrierschrank, Schock, Hodbox, Kynána, Ofen)

 Dank der enormen Variabilität spart es Platz, Zeit, Energie und die Kosten für den Erwerb anderer Geräte

2

Körper und Innenraum aus Edelstahl

Widerstandsfähigkeit Hygiene

> Dank aller Design - Designs ist es sehr einfach zu warten und spart somit Kosten

3

Verfolgung der Parameter des HACCP

Einfach alle erforderlichen Parameter aufzeichnen

 Einrichtung eines ordnungsgemäßen Lebensmittelmanagements bei möglichen Überprüfungen

4

Voreingestellte Zyklen

Sehr einfache und intuitive Kontrolle

 Der Betreiber kann noch weniger qualifizierten Service erbringen

5

Langsames Kochen

besserer Geschmack Kleinere Gewichtsverluste beim Kochen

Aufgrund weniger Gewichtsverluste spart das Gerät Kosten

6

Multi -Punkte -Sonde

Präzise Überwachung der Kühl-/Gefrier-/Kochtemperatur

- Die Sonde wird durch Lebensmittelsicherheit besser sichergestellt
- Aufgrund des Ende des Anheben/Einfrierens/ Kochens nach Erreichen der Temperatur spart es Energie und Zeit

7

Auftauen

Bereitschaft von gefrorenen Lebensmitteln zur Zeitverarbeitung

- Zeiteinsparung
- kontrollierte Lebensmittelmanipulation

8

Über Nacht kochen

Möglichkeit, ganze Programmzyklen voreinzustellen und über Nacht ohne Dienst zu laufen

- Sparen Sie die Kapazität des Geräts während des Tages
- Sparen Sie die menschliche Kapazität und Zeit dank des unbeaufsichtigten Betriebs des Geräts über Nacht

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com

2025-10-15



technische Parameter

Multifunktionsgerät INFINI	TY 10x GN 1/1	
Modell	SAP -Code	00010706
INFINITY 1011	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Šokery a multifunkční zařízení
1. SAP -Code: 00010706		15. Steuertyp: Touchscreen
2. Netzbreite [MM]: 790		16. Bildschirmgröße: 9"
3. Nettentiefe [MM]: 839		17. Kältemittel: R452a
4. Nettohöhe [MM]: 1650		18. Anzahl der GN / en:
5. Nettogewicht / kg]: 179.00		19. GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
6. Bruttobreite [MM]: 846		20. GN -Gerätetiefe: 65
7. Grobtiefe [MM]: 860		21. Maximale Gerätetemperatur [° C]: -40
8. Bruttohöhe [MM]: 1780		22. Stoßfischzyklus kg / min (-18 ° C): 30/240
9. Bruttogewicht [kg]: 189.70		23. Stoßkühlzyklus kg / min (+3°C): 45/90
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		24. Isolationsdicke [MM]: 60
11. Material: AISI 304		25. Langfristige Kühlfunktion: Ja
12. Die Außenfarbe des Gerät Edelstahl	s:	26. Langfristige Gefrierfunktion: Ja
13. Power Electric [KW]: 1.600		27. Sonde: 4-Punkt-Sonde

14. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

28. Selbstdiagnostik:

Ja



technische Parameter

Multifunktionsgerät INFINITY 1	0x GN 1/1	
Modell	SAP -Code	00010706
INFINITY 1011	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Šokery a multifunkční zařízení
29. Innenbeleuchtung: Ja		35. Programmierbare Benutzerzyklen: Ja, mit der Möglichkeit der Speicherung
30. Haccp: Ja		36. USB-Anschluss: Ja, für HACCP und die Aktualisierung der Firmware
31. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur: Ja		37. Castors: optional
32. Kochspanne mit niedriger Temperatur [°C]: 52-85		38. Echtzeitüberwachungsparamater: Energieverbrauch, Temperatur der Kammer, Temperatur der Sonde, Graph mit dem Verlauf der Temperatur und des Verbrauchs

0,5

39. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

34. Gärprozess:

33. Thaving -Zyklus:

Ja

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com