

Technical data sheet

Product features



INFINITY multifunctional device 15x GN 1/1

Model	SAP Code	00038879
INFINITY 1511 N	A group of articles - web	Shockers



- Shock cooling cycle kg / min (+3 ° C): 70/86
- Shock freeze cycle kg / min (-18 ° C): 30/182
- Minimum device temperature [°C]: -40
- Maximum device temperature [°C]: 85
- Probe: 4-Points
- Insulation thickness [mm]: 60
- Control type: Touchscreen
- Display size: 9"
- User programmable cycles: Yes, with save options
- Defrosting cycle: Yes
- Proving cycle: Yes

SAP Code	00038879	Number of GN / EN	15
Net Width [mm]	790	GN / EN size in device	GN 1/1
Net Depth [mm]	839	GN device depth	65
Net Height [mm]	1990	Shock cooling cycle kg / min (+3 ° C)	70/86
Net Weight [kg]	211.00	Shock freeze cycle kg / min (-18 ° C)	30/182
Power electric [kW]	2.772	Control type	Touchscreen
Loading	400 V / 3N - 50 Hz	Humidification	Yes

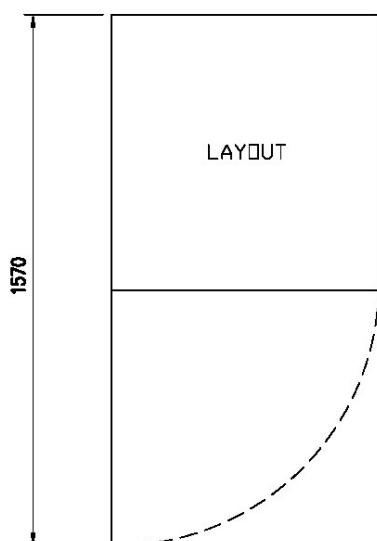
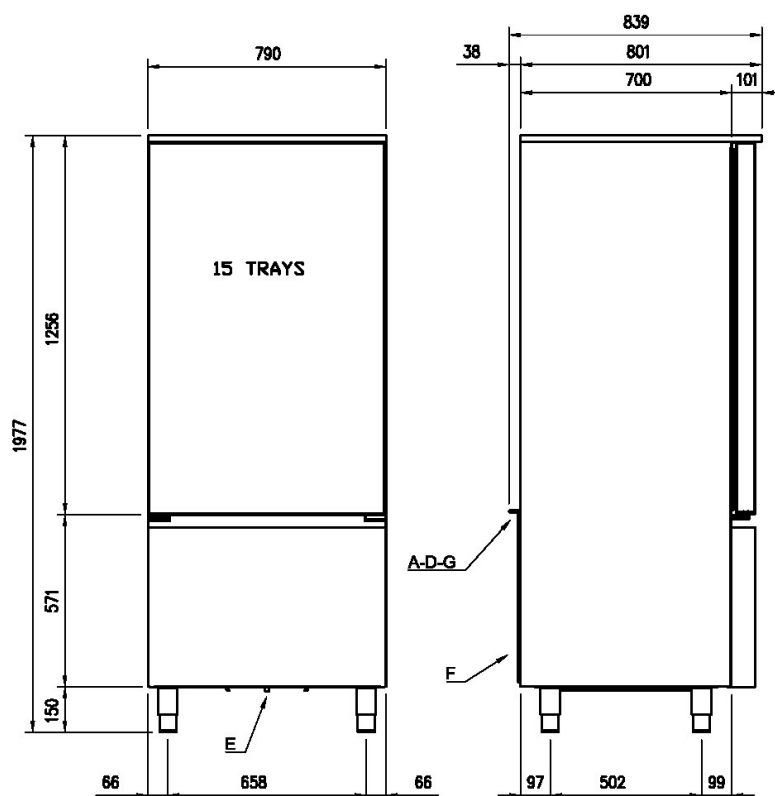
Technical data sheet

Technical drawing



INFINITY multifunctional device 15x GN 1/1

Model	SAP Code	00038879
INFINITY 1511 N	A group of articles - web	Shockers



A= ELECTRICAL CONNECTION
 B= GAS CONNECTION $\varnothing 8$ $\varnothing 10$
 C= GAS CONNECTION $\varnothing 12$ $\varnothing 16$
 D= GAS CONNECTION 2x $\varnothing 12$ 2x $\varnothing 16$
 E= WATER DISCHARGE $\varnothing 18$ (F)
 F= WATER INLET CONNECTION G3/4" (M) (ALL-IN-ONE)
 G= WATER OUTLET CONNECTION $\varnothing 20$ (M) (ALL-IN-ONE)

Technical data sheet

Product benefits



INFINITY multifunctional device 15x GN 1/1

Model	SAP Code	00038879
INFINITY 1511 N	A group of articles - web	Shockers

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

Technical data sheet

Technical parameters



INFINITY multifunctional device 15x GN 1/1

Model	SAP Code	00038879
INFINITY 1511 N	A group of articles - web	Shockers

1. SAP Code:

00038879

2. Net Width [mm]:

790

3. Net Depth [mm]:

839

4. Net Height [mm]:

1990

5. Net Weight [kg]:

211.00

6. Gross Width [mm]:

830

7. Gross depth [mm]:

860

8. Gross Height [mm]:

2122

9. Gross Weight [kg]:

233.00

10. Device type:

Electric unit

11. Material:

AISI 304

12. Exterior color of the device:

Stainless steel

13. Opening of device:

Hinges on the left

14. Power electric [kW]:

2.772

15. Loading:

400 V / 3N - 50 Hz

16. Control type:

Touchscreen

17. Display size:

9"

18. Refrigerant:

R290

19. Number of GN / EN:

15

20. GN / EN size in device:

GN 1/1

21. GN device depth:

65

22. Minimum device temperature [°C]:

-40

23. Maximum device temperature [°C]:

85

24. Shock freeze cycle kg / min (-18 ° C):

30/182

25. Shock cooling cycle kg / min (+3 ° C):

70/86

26. Insulation thickness [mm]:

60

27. Long-term cooling function:

Yes

28. Longterm freezing function:

Yes

Technical data sheet

Technical parameters



INFINITY multifunctional device 15x GN 1/1

Model	SAP Code	00038879
INFINITY 1511 N	A group of articles - web	Shockers

29. Probe:

4-Points

30. Self-diagnostics:

Yes

31. Interior lighting:

Yes

32. HACCP:

Yes

33. Low temperature heat treatment:

Yes

34. Low temperature cooking span [°C]:

52-85

35. Defrosting cycle:

Yes

36. Proving cycle:

Yes

37. Adjustable feet:

Yes

38. User programmable cycles:

Yes, with save options

39. USB port:

Yes, for HACCP and firmware update

40. Castors:

No

41. Real time monitoring parameters:

Energy consumption, Chamber temperature, Probe temperature, Graph with the course of temperature and consumption

42. Drain connection:

Yes

43. Cross-section of conductors CU [mm²]:

0,5

44. Humidification:

Yes