

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Multifunktionsgerät 1HUNDRED 10x GN 1/1

Modell	SAP -Code	00018107
1HUNDRED 1011	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Šokery a multifunkční zařízení



- Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C): 70/30
- Stoßfischzyklus kg / min (-18 ° C): 50/30
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: -40
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 100
- Sonde: 4-Punkt-Sonde
- Isolationsdicke [MM]: 50
- Steuertyp: Touchscreen
- Bildschirmgröße: 9
- Programmierbare Benutzerzyklen: Ja, mit der Möglichkeit der Speicherung
- Zyklus Auftauen: Ja

SAP -Code	00018107	Anzahl der GN / en	10
Netzbreite [MM]	967	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettentiefe [MM]	987	GN -Gerätetiefe	65
Nettohöhe [MM]	1775	Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C)	70/30
Nettogewicht / kg]	254.00	Stoßfischzyklus kg / min (-18 ° C)	50/30
Power Electric [KW]	2.390	Steuertyp	Touchscreen
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		

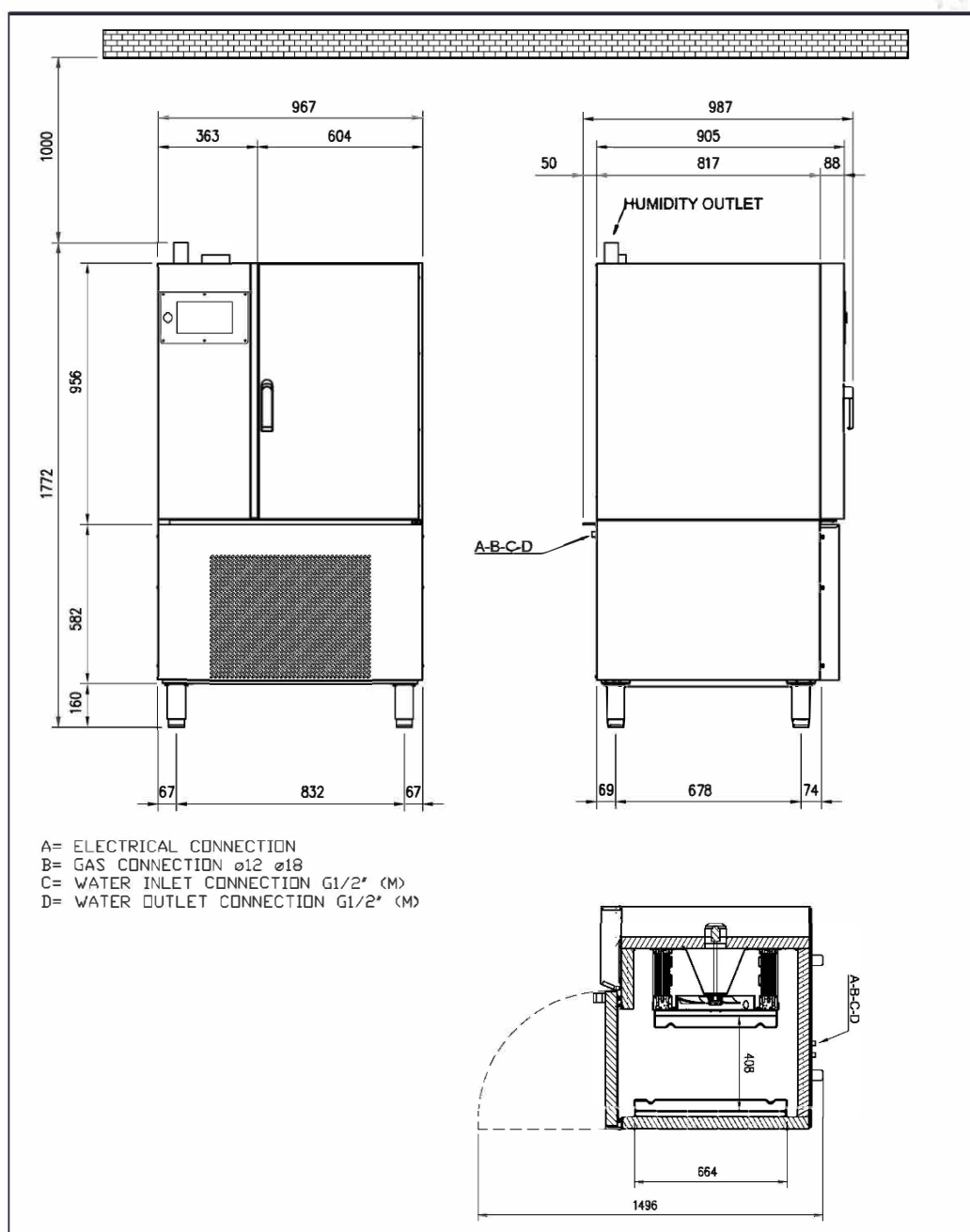
Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Multifunktionsgerät 1HUNDRED 10x GN 1/1

Modell	SAP -Code	00018107
1HUNDRED 1011	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Šokery a multifunkční zařízení



Multifunktionsgerät 1HUNDRED 10x GN 1/1

Modell	SAP -Code	00018107
1HUNDRED 1011	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Šokery a multifunkční zařízení

1

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Multifunktionsgerät 1HUNDRED 10x GN 1/1

Modell	SAP -Code	00018107
1HUNDRED 1011	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Šokery a multifunkční zařízení

1. SAP -Code:

00018107

2. Netzbreite [MM]:

967

3. Nettentiefe [MM]:

987

4. Nettohöhe [MM]:

1775

5. Nettogewicht / kg]:

254.00

6. Bruttobreite [MM]:

1000

7. Grobtiefe [MM]:

1050

8. Bruttohöhe [MM]:

1895

9. Bruttogewicht [kg]:

283.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Material:

AISI 304

12. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

13. Öffnung des Geräts:

Türbänder rechts

14. Power Electric [KW]:

2.390

15. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

16. Steuertyp:

Touchscreen

17. Bildschirmgröße:

9

18. Kältemittel:

R452a

19. Anzahl der GN / en:

10

20. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1

21. GN -Gerätetiefe:

65

22. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

-40

23. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

100

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

50/30

25. Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C):

70/30

26. Isolationsdicke [MM]:

50

27. Langfristige Kühlfunktion:

Ja

28. Langfristige Gefrierfunktion:

Ja

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Multifunktionsgerät 1HUNDRED 10x GN 1/1

Modell	SAP -Code	00018107
1HUNDRED 1011	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]:

52-100

35. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

36. Zyklus Auftauen:

Ja

37. Automatisches Auftauen:

Ja

38. Sterilisator:

Nein

39. Verstellbare Füße:

Ja

40. Programmierbare Benutzerzyklen:

Ja, mit der Möglichkeit der Speicherung

41. USB-Anschluss:

Ja, für HACCP und die Aktualisierung der Firmware

42. Castors:

optional

43. Echtzeitüberwachungsparameter:

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

44. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

0,5