

Technical data sheet

Product features



INFINITY multifunction device 10x GN 2/1, Right-hinged door

Model	SAP Code	00038877
INFINITY 1021 PD N	A group of articles - web	Šokery a multifunkční zařízení



- Shock cooling cycle kg / min (+3 ° C): 50/120
- Shock freeze cycle kg / min (-18 ° C): 20/270
- Minimum device temperature [°C]: -40
- Maximum device temperature [°C]: 85
- Probe: 4-bodová
- 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	00038877	Number of GN / EN	10
Net Width [mm]	870	GN / EN size in device	GN 2/1
Net Depth [mm]	974	GN device depth	65
Net Height [mm]	1650	Shock cooling cycle kg / min (+3 ° C)	50/120
Net Weight [kg]	165.00	Shock freeze cycle kg / min (-18 ° C)	20/270
Power electric [kW]	1.386	Control type	Touchscreen
Loading	230 V / 1N - 50 Hz	Humidification	Yes

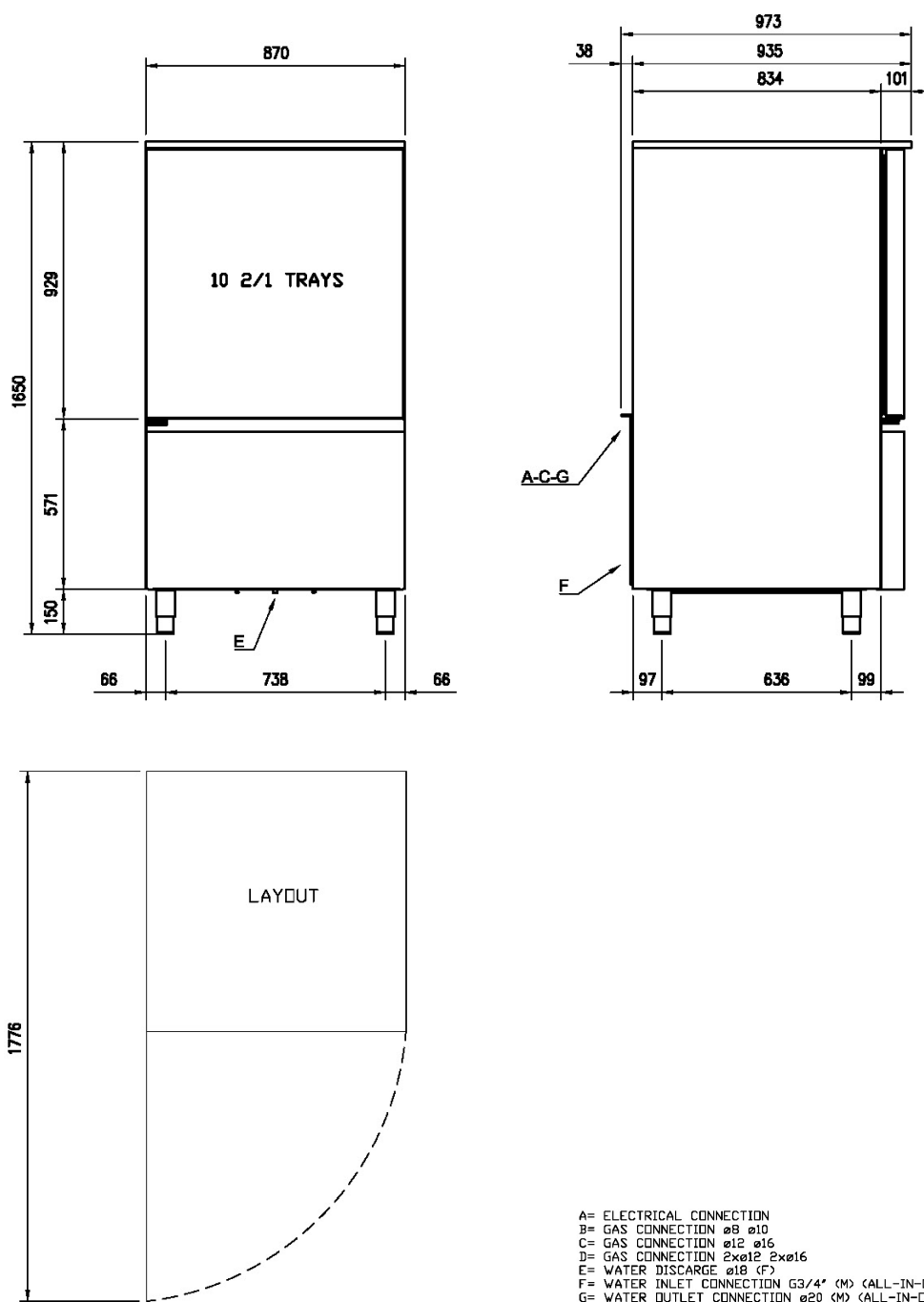
Technical data sheet

Technical drawing



INFINITY multifunction device 10x GN 2/1, Right-hinged door

Model	SAP Code	00038877
INFINITY 1021 PD N	A group of articles - web	Šokery a multifunkční zařízení



Technical data sheet

Product benefits



INFINITY multifunction device 10x GN 2/1, Right-hinged door

Model	SAP Code	00038877
INFINITY 1021 PD N	A group of articles - 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

Technical data sheet

Technical parameters



INFINITY multifunction device 10x GN 2/1, Right-hinged door

Model	SAP Code	00038877
INFINITY 1021 PD N	A group of articles - web	Šokery a multifunkční zařízení

1. SAP Code:

00038877

2. Net Width [mm]:

870

3. Net Depth [mm]:

974

4. Net Height [mm]:

1650

5. Net Weight [kg]:

165.00

6. Gross Width [mm]:

1060

7. Gross depth [mm]:

1057

8. Gross Height [mm]:

1877

9. Gross Weight [kg]:

192.00

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]:

1.386

15. Loading:

230 V / 1N - 50 Hz

16. Control type:

Touchscreen

17. Display size:

9"

18. Refrigerant:

R290

19. Number of GN / EN:

10

20. GN / EN size in device:

GN 2/1

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):

20/270

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

50/120

26. Insulation thickness [mm]:

60

27. Long-term cooling function:

Yes

28. Longterm freezing function:

Yes

Technical data sheet

Technical parameters



INFINITY multifunction device 10x GN 2/1, Right-hinged door

Model	SAP Code	00038877
INFINITY 1021 PD N	A group of articles - web	Šokery a multifunkční zařízení

29. Probe:

4-bodová

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. Real time monitoring parameters:

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

41. Drain connection:

Yes

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

0,5

43. Humidification:

Yes