

Produktmerkmale

Multifunktionsgerät INFINITY 40x GN 1/1		
Modell	SAP -Code	00020220
INFINITY 4011 9 HP	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Šokery a multifunkční zařízení



- Stoßkühlzyklus kg/min (+3°C): 200/90
- Stoßfischzyklus kg / min (-18 $^{\circ}$ C): 175/240
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: -40
- Sonde: 4-Punkt-Sonde
- Isolationsdicke [MM]: 80
- Steuertyp: Touchscreen
- Bildschirmgröße: 9"
- Programmierbare Benutzerzyklen: Ja, mit der Möglichkeit der Speicherung
- Thaving -Zyklus: Ja
- Gärprozess: Ja

SAP -Code	00020220	Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz
Netzbreite [MM]	1390	Anzahl der GN / en	40
Nettentiefe [MM]	1532	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettohöhe [MM]	2490	Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C)	200/90
Nettogewicht / kg]	665.80	Stoßfischzyklus kg / min (-18°C)	175/240
Power Electric [KW]	5.420	Steuertyp	Touchscreen



Technische Zeichnung

Multifunktionsgerät INFINITY 40x GN 1/1		
Modell	SAP -Code	00020220
INFINITY 4011 9 HP	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Šokery a multifunkční zařízení



Produkt Vorteile

Multifunktionsgerät INFINITY 40x GN 1/1		
Modell	SAP -Code	00020220
INFINITY 4011 9 HP	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

Körper und Innenraum aus Edelstahl

Widerstandsfähigkeit Hygiene

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

Verfolgung der Parameter des HACCP

Einfach alle erforderlichen Parameter aufzeichnen

 Einrichtung eines ordnungsgemäßen Lebensmittelmanagements bei möglichen Überprüfungen

Voreingestellte Zyklen

Sehr einfache und intuitive Kontrolle

 Der Betreiber kann noch weniger qualifizierten Service erbringen

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

Auftauen

Bereitschaft von gefrorenen Lebensmitteln zur Zeitverarbeitung

- Zeiteinsparung
- kontrollierte Lebensmittelmanipulation

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

über



technische Parameter

Multifunktionsgerät INFINITY 40x	GN 1/1	
Modell	SAP -Code	00020220
INFINITY 4011 9 HP	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Šokery a multifunkční zařízení
1. SAP -Code: 00020220		15. Steuertyp: Touchscreen
2. Netzbreite [MM]: 1390		16. Bildschirmgröße: 9"
3. Nettentiefe [MM]: 1532		17. Kältemittel: R452a
4. Nettohöhe [MM]: 2490		18. Anzahl der GN / en:
5. Nettogewicht / kg]: 665.80		19. GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
6. Bruttobreite [MM]: 1310		20. Maximale Gerätetemperatur [° C]: -40
7. Grobtiefe [MM]: 2310		21. Stoßfischzyklus kg / min (-18 ° C): 175/240
8. Bruttohöhe [MM]: 900		22. Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C): 200/90
9. Bruttogewicht [kg]: 685.80		23. Isolationsdicke [MM]: 80
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		24. Langfristige Kühlfunktion: Ja
11. Material: AISI 304		25. Langfristige Gefrierfunktion: Ja
12. Die Außenfarbe des Geräts: Edelstahl		26. Sonde: 4-Punkt-Sonde
13. Power Electric [KW]: 5.420		27. Selbstdiagnostik: Ja
14. Wird geladen:		28. Innenbeleuchtung:

400 V / 3N - 50 Hz

Ja



technische Parameter

Multifunktionsgerät INFINITY 40x GN 1/1		
Modell	SAP -Code	00020220
INFINITY 4011 9 HP	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Šokery a multifunkční zařízení
29. Haccp: Ja 30. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur: Ja		34. Programmierbare Benutzerzyklen: Ja, mit der Möglichkeit der Speicherung 35. USB-Anschluss: Ja, für HACCP und die Aktualisierung der Firmware
31. Kochspanne mit niedriger Temperatur [°C]: 52-85		36. Castors: Nein
32. Thaving -Zyklus: Ja		37. Echtzeitüberwachungsparamater: Energieverbrauch, Temperatur der Kammer, Temperatur der Sonde, Graph mit dem Verlauf der Temperatur und des Verbrauchs
33. Gärprozess:		38. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

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

Ja