

#### Produktmerkmale

Multifunktionsgerät INFINITY 5x GN 1/1		
Modell	SAP -Code	00010704
INFINITY 0511	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Schocker



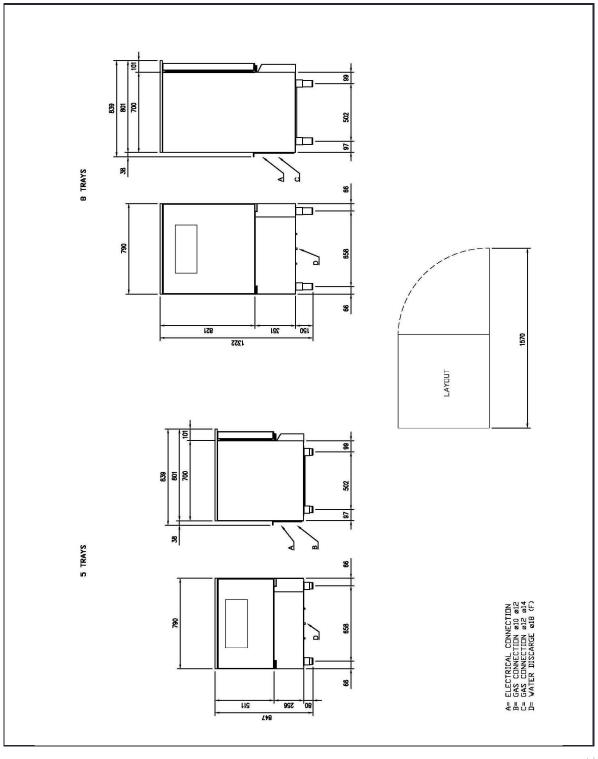
- Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C): 25 / 90
- Stoßfischzyklus kg / min (-18  $^{\circ}$  C): 15 / 240
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: -40
- Sonde: 4-Punkt-Sonde
- Isolationsdicke [MM]: 60
- Steuertyp: Touchscreen
- Bildschirmgröße: 9"
- Programmierbare Benutzerzyklen: Ja, mit der Möglichkeit der Speicherung
- Thaving -Zyklus: Ja
- Gärprozess: Ja

SAP -Code	00010704	Anzahl der GN / en	5
Netzbreite [MM]	790	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettentiefe [MM]	839	GN -Gerätetiefe	65
Nettohöhe [MM]	847	Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C)	25 / 90
Nettogewicht / kg]	100.00	Stoßfischzyklus kg / min (-18°C)	15 / 240
Power Electric [KW]	0.578	Steuertyp	Touchscreen
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz		



Technische Zeichnung

Multifunktionsgerät INFINITY 5x GN 1/1		
Modell	SAP -Code	00010704
INFINITY 0511	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Schocker







Multifunktionsgerät INFINITY 5x GN 1/1		
Modell	SAP -Code	00010704
INFINITY 0511	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Schocker

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

Langsames Kochen

besserer Geschmack Kleinere Gewichtsverluste beim Kochen

Aufgrund weniger Gewichtsverluste spart das Gerät Kosten

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

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

2025-10-15



technische Parameter

Multifunktionsgerät INFINI	TY 5x GN 1/1	
Modell	SAP -Code	00010704
INFINITY 0511	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Schocker
<b>1. SAP -Code:</b> 00010704		<b>15. Wird geladen:</b> 230 V / 1N - 50 Hz
2. Netzbreite [MM]: 790		16. Steuertyp: Touchscreen
3. Nettentiefe [MM]: 839		<b>17. Bildschirmgröße:</b> 9"
<b>4. Nettohöhe [MM]:</b> 847		<b>18. Kältemittel:</b> R452a
5. Nettogewicht / kg]: 100.00		19. Anzahl der GN / en:
6. Bruttobreite [MM]: 846		<b>20. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:</b> GN 1/1
<b>7. Grobtiefe [MM]:</b> 860		<b>21. GN -Gerätetiefe:</b> 65
8. Bruttohöhe [MM]: 980		<b>22. Maximale Gerätetemperatur [° C]:</b> -40
9. Bruttogewicht [kg]: 116.60		23. Stoßfischzyklus kg / min (-18 ° C): 15 / 240
<b>10. Gerätetyp:</b> Elektrisches Gerät		<b>24. Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C):</b> 25 / 90
<b>11. Material:</b> Edelstahl		<b>25. Isolationsdicke [MM]:</b> 60
<b>12. Die Außenfarbe des Gerä</b> Edelstahl	ts:	<b>26. Langfristige Kühlfunktion:</b> Ja
L3. Öffnung des Geräts: Türbänder links		<b>27. Langfristige Gefrierfunktion:</b> Ja
L4. Power Electric [KW]:		28. Anzahl der Fans:

1

0.578



technische Parameter

Multifunktionsgerät INFINITY 5x GN 1/1		
Modell	SAP -Code	00010704
INFINITY 0511	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Schocker
<b>29. Sonde:</b> 4-Punkt-Sonde		<b>37. Gärprozess:</b> Ja
<b>30. Selbstdiagnostik:</b> Ja		<b>38. Automatisches Auftauen:</b> Ja
<b>31. Haccp:</b> Ja		<b>39. Verstellbare Füße:</b> Ja
<b>32. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:</b> Ja		<b>40. Programmierbare Benutzerzyklen:</b> Ja, mit der Möglichkeit der Speicherung
33. Kochspanne mit niedriger Temperatur [°C]: 52 - 85		<b>41. USB-Anschluss:</b> Ja, für HACCP und die Aktualisierung der Firmware
<b>34. Delta t -Wärmevorbereitung:</b> Ja		<b>42. Castors:</b> optional
<b>35. Verzögerter Start:</b> Ja		<b>43. Echtzeitüberwachungsparamater:</b> Energieverbrauch, Temperatur der Kammer, Temperatur der Sonde, Graph mit dem Verlauf der Temperatur und des Verbrauchs
<b>36. Thaving -Zyklus:</b> Ja		44. Querschnitt der Leiter CU [mm²]: 0,5

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