

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Multifunktionsgerät INFINITY 10x GN 1/1 HK

Modell	SAP -Code	00038666
INFINITY 1011.	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Šokery a multifunkční zařízení



- Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C): 45/90
- Stoßfischzyklus kg / min (-18 ° C): 30/240
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: -40
- Sonde: 4-Punkt-Sonde
- Isolationsdicke [MM]: 60
- Steuertyp: Touchscreen
- Bildschirmgröße: 9"
- Programmierbare Benutzerzyklen: Ja, mit der Möglichkeit der Speicherung
- Zyklus Auftauen: Ja
- Gärprozess: Ja

SAP -Code	00038666	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Netzbreite [MM]	790	GN -Gerätetiefe	65
Nettentiefe [MM]	820	Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C)	45/90
Nettohöhe [MM]	1650	Stoßfischzyklus kg / min (-18 ° C)	30/240
Nettogewicht / kg]	179.00	Steuertyp	Touchscreen
Power Electric [KW]	1.600	Befeuchtung	Ja
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz	Kondensatbehälter	Nein
Anzahl der GN / en	10		

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Multifunktionsgerät INFINITY 10x GN 1/1 HK

Modell

INFINITY 1011.

SAP -Code

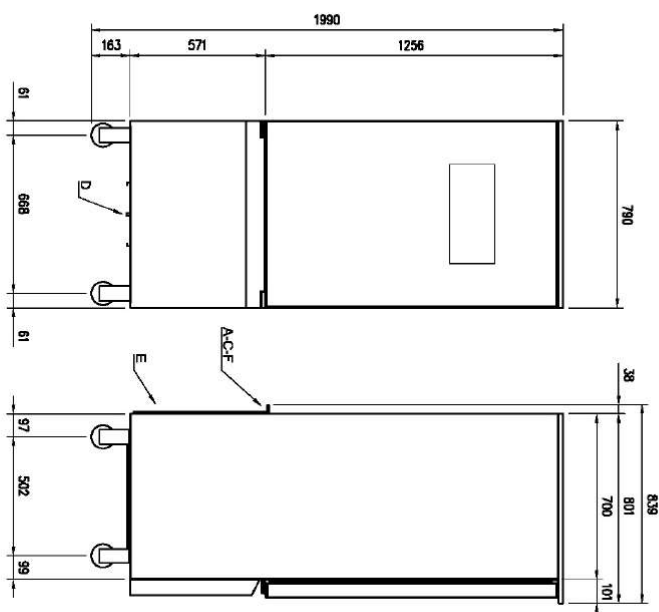
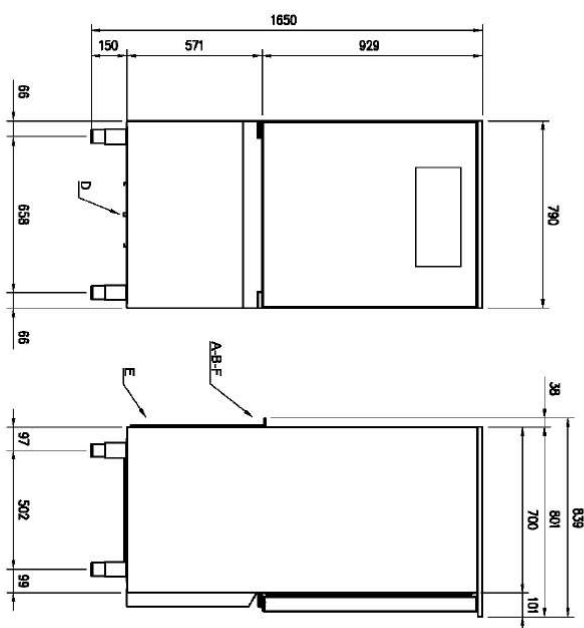
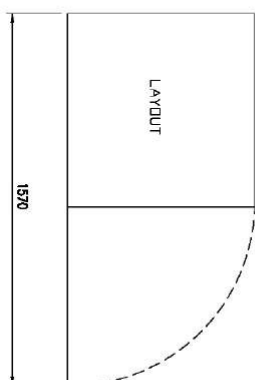
00038666

Eine Gruppe von
Artikeln - Web

Šokery a multifunkční zařízení



A= ELECTRICAL CONNECTION
B= GAS CONNECTION ø14 ø18
C= GAS CONNECTION ø14 ø22
D= WATER DISCHARGE ø18 (F)
E= WATER INLET CONNECTION G3/4" (N) (ALL-IN-ONE)
F= WATER OUTLET CONNECTION ø20 (N) (ALL-IN-ONE)



Multifunktionsgerät INFINITY 10x GN 1/1 HK

Modell	SAP -Code	00038666
INFINITY 1011.	Eine Gruppe von Artikeln - 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

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Multifunktionsgerät INFINITY 10x GN 1/1 HK

Modell	SAP -Code	00038666
INFINITY 1011.	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Šokery a multifunkční zařízení

1. SAP -Code:

00038666

2. Netzbreite [MM]:

790

3. Nettentiefe [MM]:

820

4. Nettohöhe [MM]:

1650

5. Nettogewicht / kg]:

179.00

6. Bruttobreite [MM]:

846

7. Grobtiefe [MM]:

839

8. Bruttohöhe [MM]:

1778

9. Bruttogewicht [kg]:

190.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Material:

AISI 304

12. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

13. Power Electric [KW]:

1.600

14. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

15. Steuertyp:

Touchscreen

16. Bildschirmgröße:

9"

17. Kältemittel:

R452a

18. Anzahl der GN / en:

10

19. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1

20. GN -Gerätetiefe:

65

21. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

-40

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

30/240

23. Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C):

45/90

24. Isolationsdicke [MM]:

60

25. Langfristige Kühlfunktion:

Ja

26. Langfristige Gefrierfunktion:

Ja

27. Sonde:

4-Punkt-Sonde

28. Selbstdiagnostik:

Ja

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Multifunktionsgerät INFINITY 10x GN 1/1 HK

Modell	SAP -Code	00038666
INFINITY 1011.	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Šokery a multifunkční zařízení

29. Innenbeleuchtung:

Ja

30. Haccp:

Ja

31. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

32. Kochspanne mit niedriger Temperatur [°C]:

52-85

33. Zyklus Auftauen:

Ja

34. Gärprozess:

Ja

35. Programmierbare Benutzerzyklen:

Ja, mit der Möglichkeit der Speicherung

36. USB-Anschluss:

Ja, für HACCP und die Aktualisierung der Firmware

37. Castors:

optional

38. Echtzeitüberwachungsparameter:

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

39. Anschluss abtropfen lassen:

Ja

40. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

1

41. Befeuchtung:

Ja

42. Kondensatbehälter:

Nein