

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Unterbau 3x Türen geschlossen 120x66 HK

Modell	SAP -Code	00038665
INFINITY 0811 STR.	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Schocker



- Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C): 35/90
- Stoßfischzyklus kg / min (-18 ° C): 25/240
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: -40
- Sonde: 4-Punkt-Sonde
- Isolationsdicke [MM]: 60
- Steuertyp: digital
- Bildschirmgröße: 9"
- Programmierbare Benutzerzyklen: Ja, mit der Möglichkeit der Speicherung
- Zyklus Auftauen: Ja

SAP -Code	00038665	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Netzbreite [MM]	790	GN -Gerätetiefe	65
Nettentiefe [MM]	820	Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C)	35/90
Nettohöhe [MM]	1322	Stoßfischzyklus kg / min (-18 ° C)	25/240
Nettogewicht / kg]	126.00	Steuertyp	digital
Power Electric [KW]	0.900	Befeuchtung	Ja
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz	Kondensatbehälter	Nein
Anzahl der GN / en	8		

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Unterbau 3x Türen geschlossen 120x66 HK

Modell

SAP -Code

00038665

INFINITY 0811 STR.

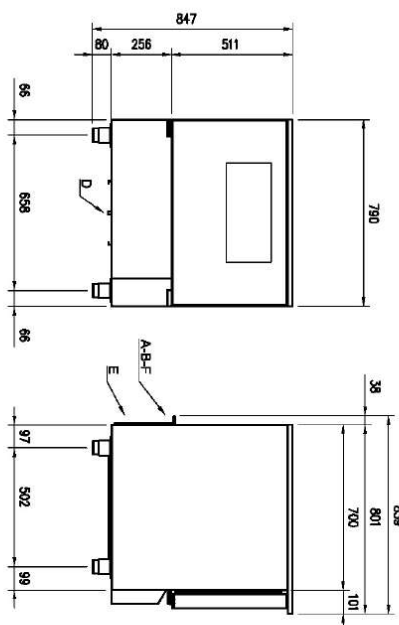
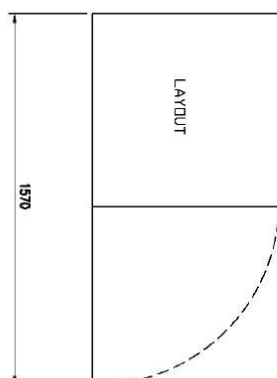
Eine Gruppe von
Artikeln - Web

Schocker

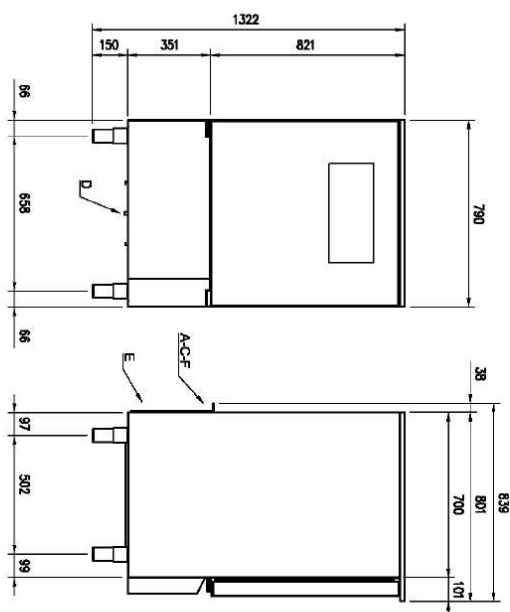


WATER INLET
CONNECTION

A= ELECTRICAL CONNECTION
B= GAS CONNECTION ø10 ø12
C= GAS CONNECTION ø12 ø14
D= WATER DISCHARGE ø18 (F)
E= WATER INLET CONNECTION 3/4" (M) (ALL-IN-ONE)
F= WATER OUTLET CONNECTION ø20 (M) (ALL-IN-ONE)



5 TRAYS



8 TRAYS

Unterbau 3x Türen geschlossen 120x66 HK

Modell	SAP -Code	00038665
INFINITY 0811 STR.	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Schocker

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



Unterbau 3x Türen geschlossen 120x66 HK

Modell

SAP -Code

00038665

INFINITY 0811 STR.

Eine Gruppe von
Artikeln - Web

Schocker

1. SAP -Code:

00038665

2. Netzbreite [MM]:

790

3. Nettentiefe [MM]:

820

4. Nettohöhe [MM]:

1322

5. Nettogewicht / kg]:

126.00

6. Bruttobreite [MM]:

846

7. Grobtiefe [MM]:

839

8. Bruttohöhe [MM]:

1430

9. Bruttogewicht [kg]:

146.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Material:

AISI 304

12. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

13. Power Electric [KW]:

0.900

14. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

15. Steuertyp:

digital

16. Bildschirmgröße:

9"

17. Kältemittel:

R452a

18. Anzahl der GN / en:

8

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):

25/240

23. Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C):

35/90

24. Isolationsdicke [MM]:

60

25. Langfristige Kühlfunktion:

Ja

26. Langfristige Gefrierfunktion:

Ja

27. Sonde:

4-Punkt-Sonde

28. Selbstdiagnostik:

Ja

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Unterbau 3x Türen geschlossen 120x66 HK

Modell	SAP -Code	00038665
INFINITY 0811 STR.	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Schocker

29. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

30. Kochspanne mit niedriger Temperatur [°C]:

52-85

31. Zyklus Auftauen:

Ja

32. Sterilisator:

Ja

33. Programmierbare Benutzerzyklen:

Ja, mit der Möglichkeit der Speicherung

34. USB-Anschluss:

Ja, für HACCP und die Aktualisierung der Firmware

35. Castors:

optional

36. Echtzeitüberwachungsparameter:

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

37. Anschluss abtropfen lassen:

Ja

38. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

0,5

39. Befeuchtung:

Ja

40. Kondensatbehälter:

Nein