

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Appareil multifonction INFINITY 5x GN 1/1

Modell	SAP -Code	00038857
INFINITY 0511 N	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Schocker

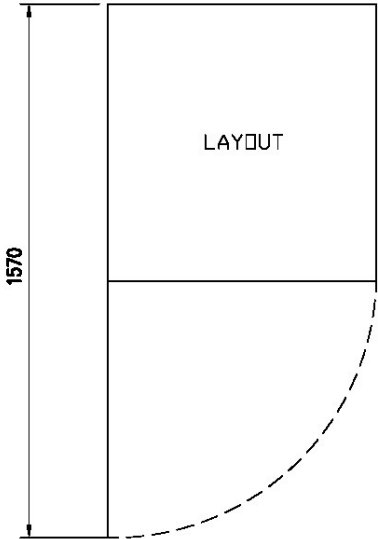
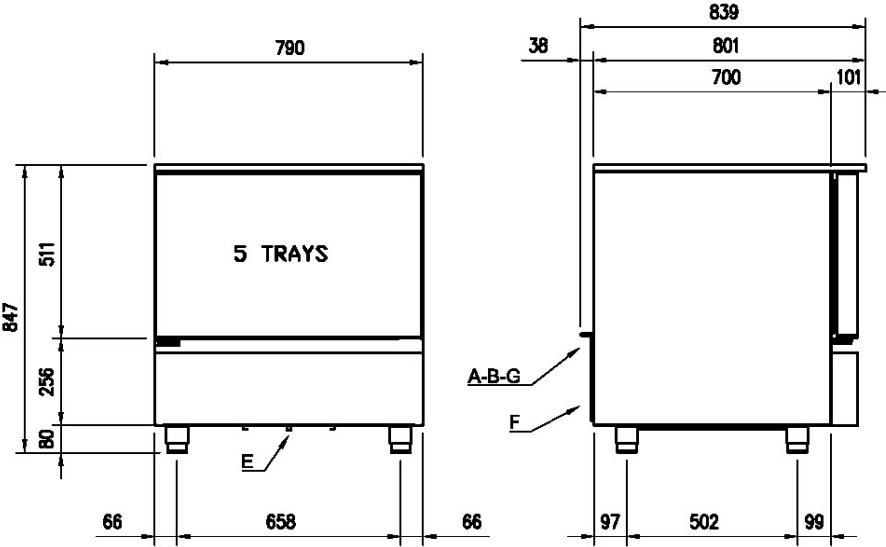


- Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C): 25/95
- Stoßfischzyklus kg / min (-18 ° C): 10/257
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: -40
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 85
- Sonde: 4-Punkt-Sonde
- Isolationsdicke [MM]: 60
- Steuertyp: Touchscreen
- Bildschirmgröße: 9"
- Programmierbare Benutzerzyklen: Ja, mit der Möglichkeit der Speicherung
- Zyklus Auftauen: Ja
- Gärprozess: Ja

SAP -Code	00038857	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)	25/95
Nettogewicht / kg]	103.00	Stoßfischzyklus kg / min (-18 ° C)	10/257
Power Electric [KW]	0.704	Steuertyp	Touchscreen
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz	Befeuchtung	Ja



Appareil multifonction INFINITY 5x GN 1/1		
Modell	SAP -Code	00038857
INFINITY 0511 N	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Schocker



- A= ELECTRICAL CONNECTION
- B= GAS CONNECTION $\varnothing 8$ $\varnothing 10$
- C= GAS CONNECTION $\varnothing 12$ $\varnothing 16$
- D= GAS CONNECTION 2x $\varnothing 12$ 2x $\varnothing 16$
- E= WATER DISCHARGE $\varnothing 18$ (F)
- F= WATER INLET CONNECTION G3/4" (M) (ALL-IN-ONE)
- G= WATER OUTLET CONNECTION $\varnothing 20$ (M) (ALL-IN-ONE)

Appareil multifonction INFINITY 5x GN 1/1

Modell	SAP -Code	00038857
INFINITY 0511 N	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



Appareil multifonction INFINITY 5x GN 1/1

Modell	SAP -Code	00038857
INFINITY 0511 N	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Schocker

1. SAP -Code:

00038857

2. Netzbreite [MM]:

790

3. Nettentiefe [MM]:

839

4. Nettohöhe [MM]:

847

5. Nettogewicht / kg]:

103.00

6. Bruttobreite [MM]:

830

7. Grobtiefe [MM]:

860

8. Bruttohöhe [MM]:

980

9. Bruttogewicht [kg]:

120.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Material:

Edelstahl

12. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

13. Öffnung des Geräts:

Türbänder links

14. Power Electric [KW]:

0.704

15. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

16. Steuertyp:

Touchscreen

17. Bildschirmgröße:

9"

18. Kältemittel:

R290

19. Anzahl der GN / en:

5

20. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1

21. GN -Gerätetiefe:

65

22. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:

-40

23. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

85

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

10/257

25. Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C):

25/95

26. Isolationsdicke [MM]:

60

27. Langfristige Kühlfunktion:

Ja

28. Langfristige Gefrierfunktion:

Ja

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Appareil multifonction INFINITY 5x GN 1/1

Modell	SAP -Code	00038857
INFINITY 0511 N	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Schocker

29. Anzahl der Fans:

1

30. Sonde:

4-Punkt-Sonde

31. Selbstdiagnostik:

Ja

32. Innenbeleuchtung:

Ja

33. Haccp:

Ja

34. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

35. Kochspanne mit niedriger Temperatur [°C]:

52 - 85

36. Delta t -Wärmeverbereitung:

Ja

37. Verzögerter Start:

Ja

38. Zyklus Auftauen:

Ja

39. Gärprozess:

Ja

40. Automatisches Auftauen:

Ja

41. Verstellbare Füße:

Ja

42. Programmierbare Benutzerzyklen:

Ja, mit der Möglichkeit der Speicherung

43. USB-Anschluss:

Ja, für HACCP und die Aktualisierung der Firmware

44. Castors:

optional

45. Echtzeitüberwachungsparameter:

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

46. Anschluss abtropfen lassen:

Ja

47. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

0,5

48. Befeuchtung:

Ja