

Technical data sheet

Product features



Cabinet 3x Door 120x66 HK

Model	SAP Code	00038665
INFINITY 0811 STR.	A group of articles - web	Shockers



- Shock cooling cycle kg / min (+3 ° C): 35/90
- Shock freeze cycle kg / min (-18 ° C): 25/240
- Maximum device temperature [°C]: -40
- Probe: 4 point probe
- Insulation thickness [mm]: 60
- Control type: Digital
- Display size: 9"
- User programmable cycles: Yes, with save options
- Defrosting cycle: Yes

SAP Code	00038665	GN / EN size in device	GN 1/1
Net Width [mm]	790	GN device depth	65
Net Depth [mm]	820	Shock cooling cycle kg / min (+3 ° C)	35/90
Net Height [mm]	1322	Shock freeze cycle kg / min (-18 ° C)	25/240
Net Weight [kg]	126.00	Control type	Digital
Power electric [kW]	0.900	Humidification	Yes
Loading	230 V / 1N - 50 Hz	Condensate container	No
Number of GN / EN	8		

Technical data sheet

Technical drawing



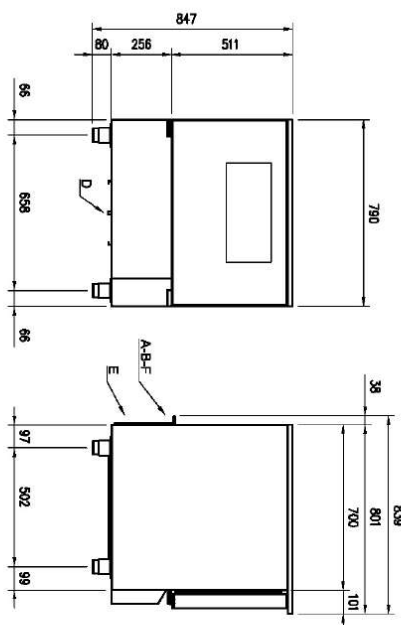
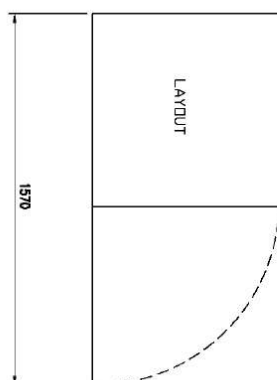
Cabinet 3x Door 120x66 HK

Model	SAP Code	00038665
INFINITY 0811 STR.	A group of articles - web	Shockers

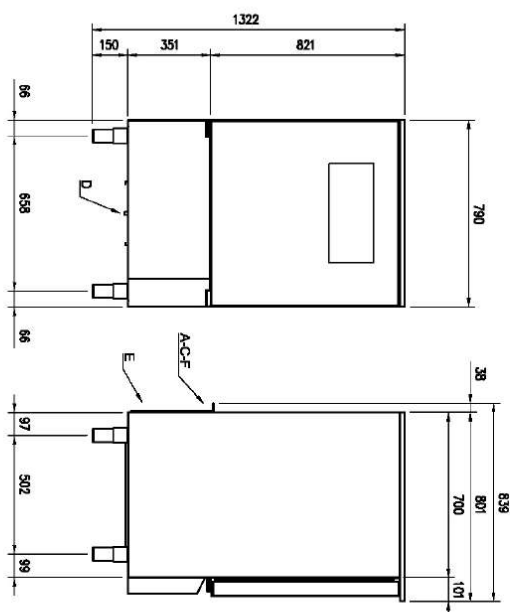


WATER INLET CONNECTION

A= ELECTRICAL CONNECTION
B= GAS CONNECTION ø10 ø12
C= GAS CONNECTION ø12 ø14
D= WATER DISCHARGE ø18 (F)
E= WATER INLET CONNECTION G3/4" (M) (ALL-IN-ONE)
F= WATER OUTLET CONNECTION ø20 (M) (ALL-IN-ONE)



5 TRAYS



8 TRAYS

Technical data sheet

Product benefits



Cabinet 3x Door 120x66 HK

Model	SAP Code	00038665
INFINITY 0811 STR.	A group of articles - web	Shockers

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

Technical data sheet

Technical parameters



Cabinet 3x Door 120x66 HK

Model	SAP Code	00038665
INFINITY 0811 STR.	A group of articles - web	Shockers

1. SAP Code:

00038665

2. Net Width [mm]:

790

3. Net Depth [mm]:

820

4. Net Height [mm]:

1322

5. Net Weight [kg]:

126.00

6. Gross Width [mm]:

846

7. Gross depth [mm]:

839

8. Gross Height [mm]:

1430

9. Gross Weight [kg]:

146.00

10. Device type:

Electric unit

11. Material:

AISI 304

12. Exterior color of the device:

Stainless steel

13. Power electric [kW]:

0.900

14. Loading:

230 V / 1N - 50 Hz

15. Control type:

Digital

16. Display size:

9"

17. Refrigerant:

R452a

18. Number of GN / EN:

8

19. GN / EN size in device:

GN 1/1

20. GN device depth:

65

21. Maximum device temperature [°C]:

-40

22. Shock freeze cycle kg / min (-18 ° C):

25/240

23. Shock cooling cycle kg / min (+3 ° C):

35/90

24. Insulation thickness [mm]:

60

25. Long-term cooling function:

Yes

26. Longterm freezing function:

Yes

27. Probe:

4 point probe

28. Self-diagnostics:

Yes

Technical data sheet

Technical parameters



Cabinet 3x Door 120x66 HK

Model	SAP Code	00038665
INFINITY 0811 STR.	A group of articles - web	Shockers

29. Low temperature heat treatment:

Yes

30. Low temperature cooking span [°C]:

52-85

31. Defrosting cycle:

Yes

32. Sterilizer:

Yes

33. User programmable cycles:

Yes, with save options

34. USB port:

Yes, for HACCP and firmware update

35. Castors:

Optional

36. Real time monitoring parameters:

Energy consumption, Chamber temperature, Probe temperature, Graph with the course of temperature and consumption

37. Drain connection:

Yes

38. Cross-section of conductors CU [mm²]:

0,5

39. Humidification:

Yes

40. Condensate container:

No