

# Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



## Box + Verdampfer für IS 2011

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00012526
---------------	------------------	----------



- Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C): 110/90
- Stoßfischzyklus kg / min (-18 ° C): 95/240
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: -40
- Sonde: 4-Punkt-Sonde
- Steuertyp: Touchscreen
- Bildschirmgröße: 9"
- Programmierbare Benutzerzyklen: Ja
- Thaving -Zyklus: Ja

<b>SAP -Code</b>	00012526	<b>Anzahl der GN / en</b>	20
<b>Netzbreite [MM]</b>	1190	<b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b>	GN 1/1
<b>Nettentiefe [MM]</b>	1332	<b>GN -Gerätetiefe</b>	1332
<b>Nettohöhe [MM]</b>	2490	<b>Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C)</b>	110/90
<b>Nettogewicht / kg]</b>	404.00	<b>Stoßfischzyklus kg / min (-18 ° C)</b>	95/240
<b>Power Electric [KW]</b>	3.250	<b>Steuertyp</b>	Touchscreen
<b>Wird geladen</b>	400 V / 3N - 50 Hz	<b>Weitere Informationen</b>	Es ist notwendig, eines der Kühlgeräte im empfohlenen Zubehör und ein Ventil zu erwerben.  Kühleinheit für INFINITY 2011   RM - EINHEIT 4 PS Kühleinheit für INFINITY 2011 Silent   RM - EINHEIT 4 PS SILENT Kühleinheit für INFINITY 4011   RM - EINHEIT 9 PS

# Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

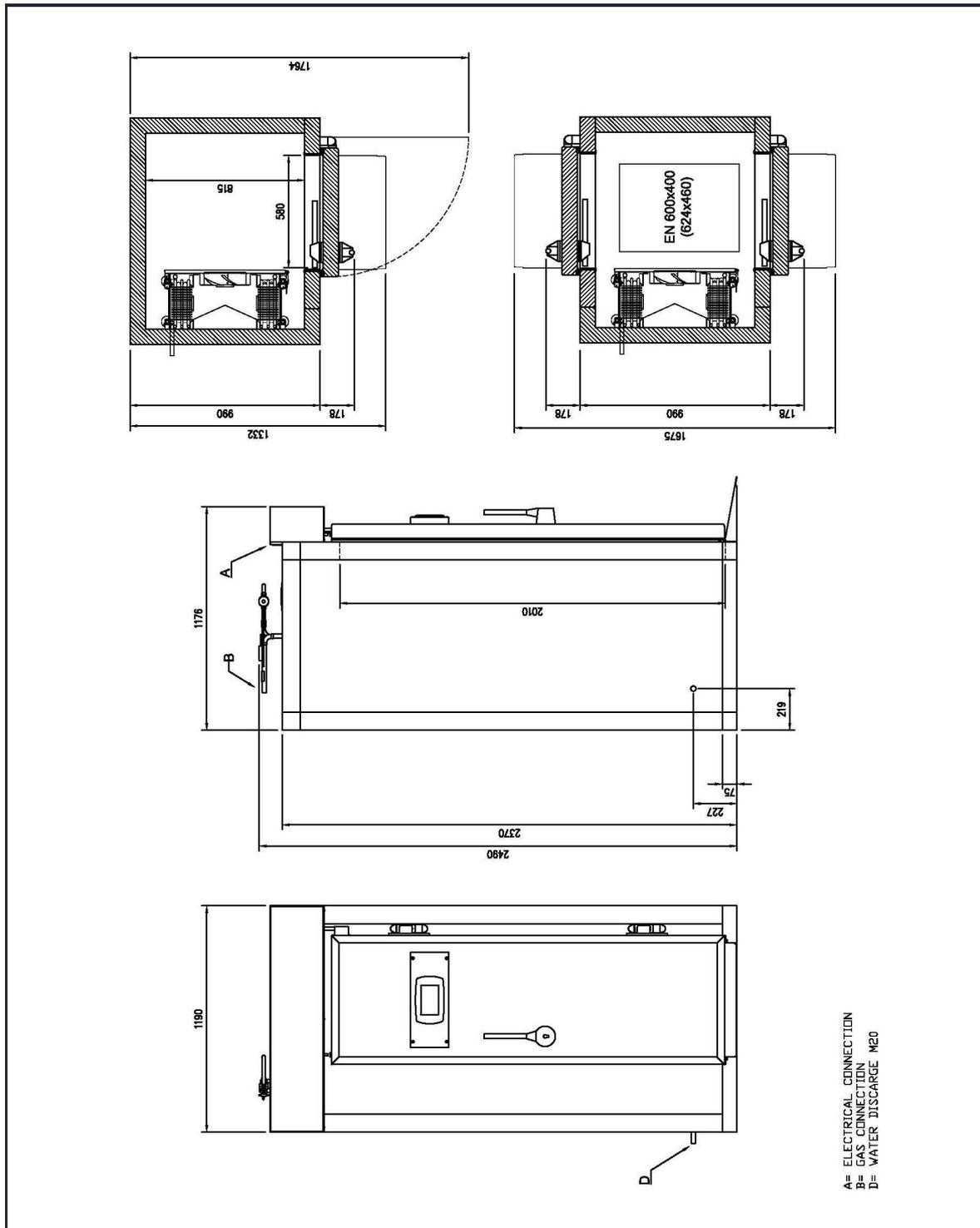


Box + Verdampfer für IS 2011

Modell

SAP -Code

00012526





### Box + Verdampfer für IS 2011

Modell

SAP -Code

00012526

1

#### 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

2

#### Körper und Innenraum aus Edelstahl

Widerstandsfähigkeit  
Hygiene

- Dank aller Design -Designs ist es sehr einfach zu warten und spart somit Kosten

3

#### Verfolgung der Parameter des HACCP

Einfach alle erforderlichen Parameter aufzeichnen

- Einrichtung eines ordnungsgemäßen Lebensmittelmanagements bei möglichen Überprüfungen

4

#### Voreingestellte Zyklen

Sehr einfache und intuitive Kontrolle

- Der Betreiber kann noch weniger qualifizierten Service erbringen

5

#### Langsames Kochen

besserer Geschmack  
Kleinere Gewichtsverluste beim Kochen

- Aufgrund weniger Gewichtsverluste spart das Gerät Kosten

6

#### Auftauen

Bereitschaft von gefrorenen Lebensmitteln zur Zeitverarbeitung

- Zeiteinsparung
- kontrollierte Lebensmittelmanipulation

7

#### 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

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## Box + Verdampfer für IS 2011

Modell

SAP -Code

00012526

**1. SAP -Code:**

00012526

**2. Netzbreite [MM]:**

1190

**3. Nettentiefe [MM]:**

1332

**4. Nettohöhe [MM]:**

2490

**5. Nettogewicht / kg]:**

404.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

1110

**7. Grobtiefe [MM]:**

2310

**8. Bruttohöhe [MM]:**

900

**9. Bruttogewicht [kg]:**

538.00

**10. Gerätetyp:**

Elektrisches Gerät

**11. Material:**

AISI 304

**12. Die Außenfarbe des Geräts:**

Edelstahl

**13. Öffnung des Geräts:**

Türbänder rechts

**14. Power Electric [KW]:**

3.250

**15. Wird geladen:**

400 V / 3N - 50 Hz

**16. Steuertyp:**

Touchscreen

**17. Bildschirmgröße:**

9"

**18. Kältemittel:**

R452a

**19. Anzahl der GN / en:**

20

**20. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:**

GN 1/1

**21. GN -Gerätetiefe:**

1332

**22. Maximale Gerätetemperatur [° C]:**

-40

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

95/240

**24. Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C):**

110/90

**25. Langfristige Kühlfunktion:**

Ja

**26. Langfristige Gefrierfunktion:**

Ja

**27. Sonde:**

4-Punkt-Sonde

**28. Selbstdiagnostik:**

Ja

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## Box + Verdampfer für IS 2011

Modell

SAP -Code

00012526

### 29. Innenbeleuchtung:

Ja

### 30. Haccp:

Ja

### 31. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Nein

### 32. Thaving -Zyklus:

Ja

### 33. Verstellbare Füße:

Nein

### 34. Programmierbare Benutzerzyklen:

Ja

### 35. USB-Anschluss:

Ja, für HACCP und die Aktualisierung der Firmware

### 36. Castors:

Nein

### 37. Echtzeitüberwachungsparameter:

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

### 38. Standardausrüstung für das Gerät:

Beschaffung des Ventils und der Kühleinheit erforderlich

### 39. Querschnitt der Leiter CU [mm<sup>2</sup>]:

1

- VÝkon (kW): 3,7-5 (230 V); 6,4-8,7 (400 V)

### 40. Weitere Informationen:

Es ist notwendig, eines der Kühlgeräte im empfohlenen Zubehör und ein Ventil zu erwerben.

Kühleinheit für INFINITY 2011 | RM - EINHEIT 4 PS

Kühleinheit für INFINITY 2011 Silent | RM -

EINHEIT 4 PS SILENT

Kühleinheit für INFINITY 4011 | RM - EINHEIT 9 PS