

Produktmerkmale

#### Box + Verdampfer für IS 4011

Modell

**SAP-Code** 

00012528



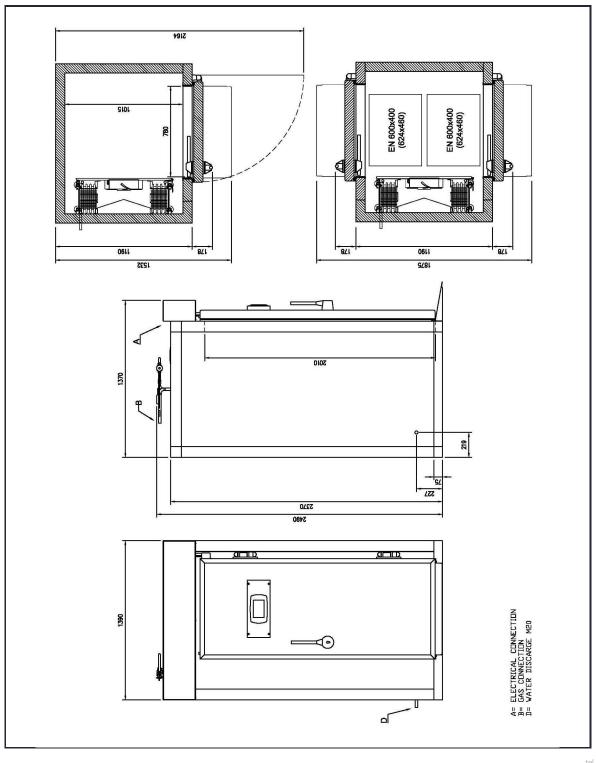
- Stoßkühlzyklus kg/min (+3°C): 200/90
- Stoßfischzyklus kg / min (-18  $^{\circ}$  C): 175/240
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: -40
- Sonde: 4-Punkt-Sonde
- Isolationsdicke [MM]: 80
- Steuertyp: Touchscreen
- Bildschirmgröße: 9"
- Programmierbare Benutzerzyklen: Ja
- Thaving -Zyklus: Ja
- Gärprozess: Ja

SAP -Code	00012528	Anzahl der GN / en	40
Netzbreite [MM]	1390	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettentiefe [MM]	1532	GN -Gerätetiefe	1532
Nettohöhe [MM]	2490	Stoßkühlzyklus kg/min (+3°C)	200/90
Nettogewicht / kg]	461.00	Stoßfischzyklus kg / min (-18°C)	175/240
Power Electric [KW]	5.420	Steuertyp	Touchscreen
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz	Weitere Informationen	Es ist notwendig, eines der Kühlgeräte im empfohlenen Zubehör und ein Ventil zu erwerben.  Kühleinheit für INFINITY 4011   RM - EINHEIT 9 PS Kühleinheit für INFINITY 4011 Silent   RM - EINHEIT 9 PS SILENT Und Ventil für INFINITY/IS 4011   RM - VLV 40



Technische Zeichnung

Box + Verdampfer für IS 4011		
Modell	SAP -Code	00012528





Produkt Vorteile

Box + Verdampfer für IS 4011			
Modell	SAP -Code	00012528	

### 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

## Körper und Innenraum aus Edelstahl

Widerstandsfähigkeit Hygiene

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

### Verfolgung der Parameter des HACCP

Einfach alle erforderlichen Parameter aufzeichnen

 Einrichtung eines ordnungsgemäßen Lebensmittelmanagements bei möglichen Überprüfungen

### Voreingestellte Zyklen

Sehr einfache und intuitive Kontrolle

 Der Betreiber kann noch weniger qualifizierten Service erbringen

#### **Langsames Kochen**

besserer Geschmack Kleinere Gewichtsverluste beim Kochen

 Aufgrund weniger Gewichtsverluste spart das Gerät Kosten

#### Auftauen

Bereitschaft von gefrorenen Lebensmitteln zur Zeitverarbeitung

- Zeiteinsparung
- kontrollierte Lebensmittelmanipulation

#### 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

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com



technische Parameter

Box + Verdampfer für IS 4011		
Modell	SAP -Code	00012528
<b>1. SAP -Code:</b> 00012528		<b>15. Wird geladen:</b> 400 V / 3N - 50 Hz
2. Netzbreite [MM]: 1390		16. Steuertyp: Touchscreen
3. Nettentiefe [MM]: 1532		17. Bildschirmgröße: 9"
4. Nettohöhe [MM]: 2490		<b>18. Kältemittel:</b> R452a
5. Nettogewicht / kg]: 461.00		<b>19. Anzahl der GN / en:</b> 40
6. Bruttobreite [MM]: 1310		<b>20. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:</b> GN 1/1
7. Grobtiefe [MM]: 2310		<b>21. GN -Gerätetiefe:</b> 1532
8. Bruttohöhe [MM]: 900		22. Maximale Gerätetemperatur [° C]:  -40
9. Bruttogewicht [kg]: 615.00		<b>23. Stoßfischzyklus kg / min (-18 ° C):</b> 175/240
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		<b>24. Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C):</b> 200/90
11. Material: AISI 304		25. Isolationsdicke [MM]: 80
<b>12. Die Außenfarbe des Geräts:</b> Edelstahl		<b>26. Langfristige Kühlfunktion:</b> Ja
13. Öffnung des Geräts: Türbänder rechts		<b>27. Langfristige Gefrierfunktion:</b> Ja

28. Sonde:

4-Punkt-Sonde

5.420

14. Power Electric [KW]:



technische Parameter

Box + Verdampfer für IS 4011			
Modell	SAP -Code	00012528	
<b>29. Selbstdiagnostik:</b> Ja		<b>37. Verstellbare Füße:</b> Nein	
<b>30. Innenbeleuchtung:</b> Ja		<b>38. Programmierbare Benutzerzyklen:</b> Ja	
<b>31. Haccp:</b> Ja		<b>39. USB-Anschluss:</b> Ja, für HACCP und die Aktualisierung der Firmware	
<b>32. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:</b> Ja		<b>40. Castors:</b> Nein	
<b>33. Kochspanne mit niedriger Temperatur [°C]:</b> 52-85		<b>41. Echtzeitüberwachungsparamater:</b> Energieverbrauch, Temperatur der Kammer, Temperatur der Sonde, Graph mit dem Verlauf der Temperatur und des Verbrauchs	
<b>34. Verzögerter Start:</b> Ja		<b>42. Standardausrüstung für das Gerät:</b> Beschaffung des Ventils und der Kühleinheit erforderlich	
<b>35. Thaving -Zyklus:</b> Ja		<b>43. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:</b> 1  - Výkon (kW): 3,7-5 (230 V); 6,4-8,7 (400 V)	
<b>36. Gärprozess:</b> Ja		44. Weitere Informationen: Es ist notwendig, eines der Kühlgeräte im empfohlenen Zubehör und ein Ventil zu erwerben.	

tel.: +420 381 582 284 e-mail: rmgastro@rmgastro.com web: www.rmgastro.com

Kühleinheit für INFINITY 4011 | RM - EINHEIT 9 PS Kühleinheit für INFINITY 4011 Silent | RM -

Ventil für INFINITY/IS 4011 | RM - VLV 40

EINHEIT 9 PS SILENT

Und