

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Multifunktionsgerät INFINITY 10x GN 2/1 HK

Modell

SAP -Code

00037992



- Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C): 70/90
- Stoßfischzyklus kg / min (-18 ° C): 50/240
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: -40
- Sonde: 4-Punkt-Sonde
- Isolationsdicke [MM]: 60
- Steuertyp: Touchscreen
- Bildschirmgröße: 9"
- Programmierbare Benutzerzyklen: Ja, mit der Möglichkeit der Speicherung
- Thaving -Zyklus: Ja
- Gärprozess: Ja

SAP -Code	00037992	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 2/1
Netzbreite [MM]	1020	GN -Gerätetiefe	65
Nettentiefe [MM]	1022	Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C)	70/90
Nettohöhe [MM]	1843	Stoßfischzyklus kg / min (-18 ° C)	50/240
Nettogewicht / kg]	179.00	Steuertyp	Touchscreen
Power Electric [KW]	2.390	Befeuchtung	Ja
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz	Kondensatbehälter	Nein
Anzahl der GN / en	10		

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung



Multifunktionsgerät INFINITY 10x GN 2/1 HK

Modell

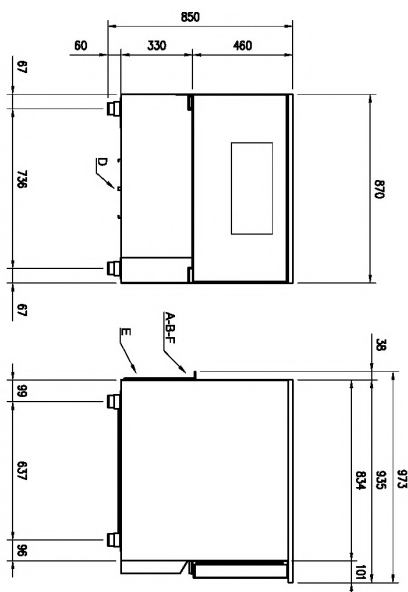
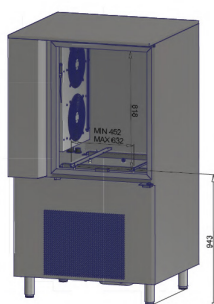
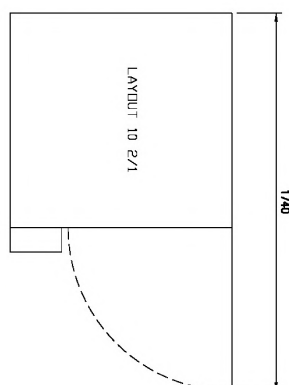
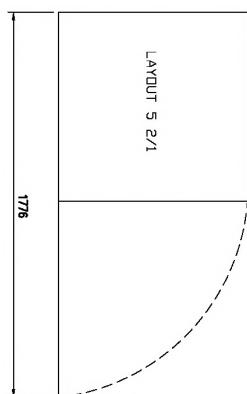
SAP -Code

00037992

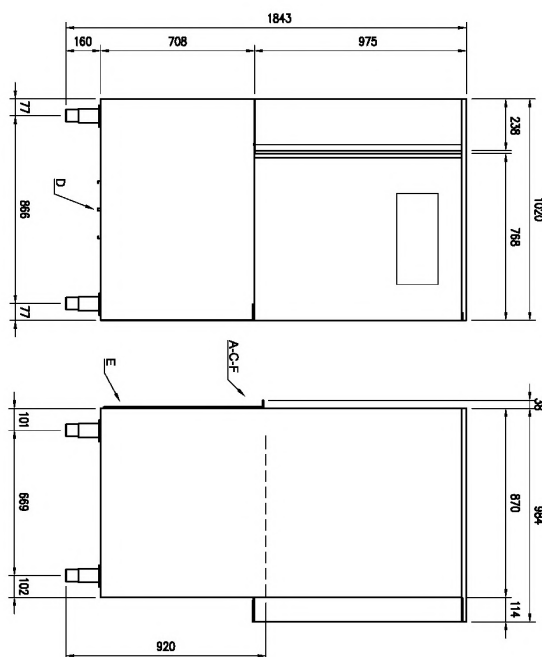


WATER INLET CONNECTION

A= ELECTRICAL CONNECTION
B= GAS CONNECTION Ø10 Ø12
C= GAS CONNECTION Ø14 Ø15
D= WATER DISCHARGE Ø18 Ø20
E= WATER INLET CONNECTION G3/4" (M) (ALL-IN-ONE)
F= WATER OUTLET CONNECTION Ø20 (M) (ALL-IN-ONE)



5 2/1



10 2/1

Multifunktionsgerät INFINITY 10x GN 2/1 HK

Modell

SAP -Code

00037992

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



Multifunktionsgerät INFINITY 10x GN 2/1 HK

Modell

SAP -Code

00037992

1. SAP -Code:

00037992

2. Netzbreite [MM]:

1020

3. Nettentiefe [MM]:

1022

4. Nettohöhe [MM]:

1843

5. Nettogewicht / kg]:

179.00

6. Bruttobreite [MM]:

1060

7. Grobtiefe [MM]:

1057

8. Bruttohöhe [MM]:

1877

9. Bruttogewicht [kg]:

190.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Material:

AISI 304

12. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

13. Öffnung des Geräts:

Türbänder rechts

14. Power Electric [KW]:

2.390

15. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

16. Steuertyp:

Touchscreen

17. Bildschirmgröße:

9"

18. Kältemittel:

R452a

19. Anzahl der GN / en:

10

20. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 2/1

21. GN -Gerätetiefe:

65

22. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

-40

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

50/240

24. Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C):

70/90

25. Isolationsdicke [MM]:

60

26. Langfristige Kühlfunktion:

Ja

27. Langfristige Gefrierfunktion:

Ja

28. Sonde:

4-Punkt-Sonde

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Multifunktionsgerät INFINITY 10x GN 2/1 HK

Modell

SAP -Code

00037992

29. Selbstdiagnostik:

Ja

30. Innenbeleuchtung:

Ja

31. Haccp:

Ja

32. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

33. Kochspanne mit niedriger Temperatur [°C]:

52-85

34. Thaving -Zyklus:

Ja

35. Gärprozess:

Ja

36. Programmierbare Benutzerzyklen:

Ja, mit der Möglichkeit der Speicherung

37. USB-Anschluss:

Ja, für HACCP und die Aktualisierung der Firmware

38. Castors:

optional

39. Echtzeitüberwachungsparameter:

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

40. Anschluss abtropfen lassen:

Ja

41. Querschnitt der Leiter CU [mm²]:

1

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

42. Befeuchtung:

Ja

43. Kondensatbehälter:

Nein