

Produktmerkmale

Schockfroster 10x GN 1/1 Touchdisplay Bedienfeld Edelstahl 400 V		
Modell	SAP -Code	00008779
IS 1011	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Šokery a multifunkční zařízení



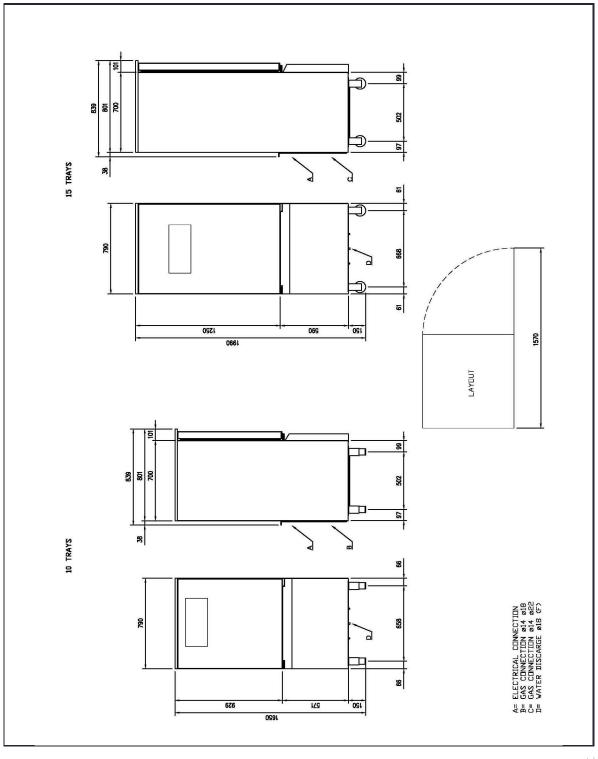
- Stoßkühlzyklus kg/min (+3°C): 45/90
- Stoßfischzyklus kg/min (-18 $^{\circ}$ C): 30/240
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: -40
- Sonde: 4-Punkt-Sonde
- Isolationsdicke [MM]: 60
- Steuertyp: Touchscreen
- Bildschirmgröße: 9"
- Programmierbare Benutzerzyklen: Ja, mit der Möglichkeit der Speicherung
- Thaving -Zyklus: Ja

SAP -Code	00008779	Anzahl der GN / en	10
Netzbreite [MM]	790	GN / EN -Größe im Gerät [mm]	GN 1/1
Nettentiefe [MM]	839	GN -Gerätetiefe	65
Nettohöhe [MM]	1650	Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C)	45/90
Nettogewicht / kg]	179.00	Stoßfischzyklus kg / min (-18°C)	30/240
Power Electric [KW]	1.600	Steuertyp	Touchscreen
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz		



Technische Zeichnung

Schockfroster 10x GN 1/1 Touchdisplay Bedienfeld Edelstahl 400 V		
Modell	SAP -Code	00008779
IS 1011	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Šokery a multifunkční zařízení





Produkt Vorteile

Schockfroster 10x GN 1/1 Touchdisplay Bedienfeld Edelstahl 400 V		
Modell	SAP -Code	00008779
IS 1011	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Šokery a multifunkční zařízení

1

Körper und Innenraum aus Edelstahl

Widerstandsfähigkeit Hygiene

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

2

Verfolgung der Parameter des HACCP

Einfach alle erforderlichen Parameter aufzeichnen

 Einrichtung eines ordnungsgemäßen Lebensmittelmanagements bei möglichen Überprüfungen

3

Multi-Punkte-Sonde

Präzise Überwachung der Kühl-/Gefriertemperatur

- Die Sonde wird durch Lebensmittelsicherheit besser sichergestellt
- Aufgrund des Ende des Anheben/Einfrierens nach Erreichen der Temperatur spart es Energie und Zeit

4

Auftauen

Bereitschaft von gefrorenen Lebensmitteln zur Zeitverarbeitung

- Zeiteinsparung
- kontrollierte Lebensmittelmanipulation

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

2025-10-14



technische Parameter

Schockfroster 10x GN 1/1 Touchd	isplay Bedienfeld Edel	stahl 400 V
Modell	SAP -Code	00008779
IS 1011	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Šokery a multifunkční zařízení
1. SAP -Code: 00008779		15. Wird geladen: 400 V / 3N - 50 Hz
2. Netzbreite [MM]: 790		16. Steuertyp: Touchscreen
3. Nettentiefe [MM]: 839		17. Bildschirmgröße:
4. Nettohöhe [MM]: 1650		18. Kältemittel: R452a
5. Nettogewicht / kg]: 179.00		19. Anzahl der GN / en:
6. Bruttobreite [MM]: 846		20. GN / EN -Größe im Gerät [mm]: GN 1/1
7. Grobtiefe [MM]: 860		21. GN -Gerätetiefe: 65
8. Bruttohöhe [MM]: 1780		22. Maximale Gerätetemperatur [° C]: -40
9. Bruttogewicht [kg]: 190.10		23. Stoßfischzyklus kg / min (-18 ° C): 30/240
10. Gerätetyp: Elektrisches Gerät		24. Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C): 45/90
11. Material: AISI 304		25. Isolationsdicke [MM]: 60
12. Die Außenfarbe des Geräts: Edelstahl		26. Langfristige Kühlfunktion: Ja
13. Öffnung des Geräts: Türbänder links		27. Langfristige Gefrierfunktion: Ja

1.600

14. Power Electric [KW]:

28. Sonde:

4-Punkt-Sonde



technische Parameter

Schockfroster 10x GN 1/1 Touchdisplay Bedienfeld Edelstahl 400 V		
Modell	SAP -Code	00008779
IS 1011	Eine Gruppe von Artikeln - Web	Šokery a multifunkční zařízení
29. Selbstdiagnostik: Ja		34. Programmierbare Benutzerzyklen: Ja, mit der Möglichkeit der Speicherung
30. Innenbeleuchtung: Ja		35. USB-Anschluss: Ja, für HACCP und die Aktualisierung der Firmware
31. Haccp: Ja		36. Castors: optional
32. Filter: Abnehmbar		37. Echtzeitüberwachungsparamater: Energieverbrauch, Temperatur der Kammer, Temperatur der Sonde, Graph mit dem Verlauf der Temperatur und des Verbrauchs
33. Thaving -Zyklus:		38. Querschnitt der Leiter CU [mm²]: 0,5

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