

# Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



## Multifunktionsgerät 1HUNDRED 10x GN 1/1

<b>Modell</b>	<b>SAP -Code</b>	00018107
---------------	------------------	----------



- Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C): 70/30
- Stoßfischzyklus kg / min (-18 ° C): 50/30
- Mindestvorrichtungstemperatur [° C]: -40
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: 100
- Sonde: 4-Punkt-Sonde
- Isolationsdicke [MM]: 50
- Steuertyp: Touchscreen
- Bildschirmgröße: 9
- Programmierbare Benutzerzyklen: Ja, mit der Möglichkeit der Speicherung
- Thaving -Zyklus: Ja

<b>SAP -Code</b>	00018107	<b>Anzahl der GN / en</b>	10
<b>Netzbreite [MM]</b>	967	<b>GN / EN -Größe im Gerät [mm]</b>	GN 1/1
<b>Nettentiefe [MM]</b>	987	<b>GN -Gerätetiefe</b>	65
<b>Nettohöhe [MM]</b>	1775	<b>Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C)</b>	70/30
<b>Nettogewicht / kg]</b>	254.00	<b>Stoßfischzyklus kg / min (-18 ° C)</b>	50/30
<b>Power Electric [KW]</b>	2.390	<b>Steuertyp</b>	Touchscreen
<b>Wird geladen</b>	400 V / 3N - 50 Hz		

# Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

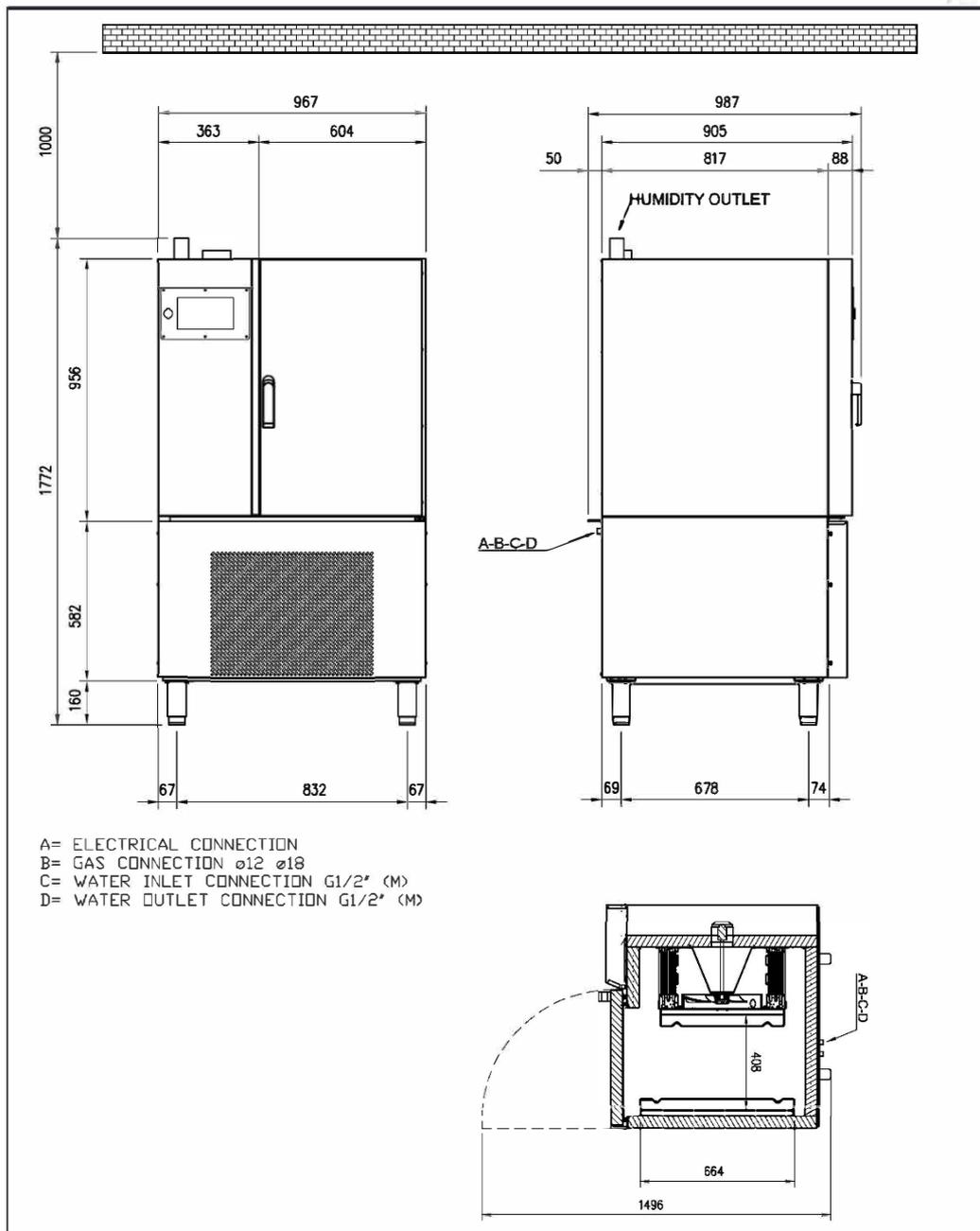


Multifunktionsgerät 1HUNDRED 10x GN 1/1

Modell

SAP -Code

00018107





### Multifunktionsgerät 1HUNDRED 10x GN 1/1

Modell

SAP -Code

00018107

1

#### 6in1

Es kann 6 Geräte darstellen (Kühlschrank, Gefrierschrank, Schock, Hodbox, Kynána, Ofen)

- Dank der enormen Variabilität spart es Platz, Zeit, Energie und die Kosten für den Erwerb anderer Geräte

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

#### 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

7

#### Auftauen

Bereitschaft von gefrorenen Lebensmitteln zur Zeitverarbeitung

- Zeiteinsparung
- kontrollierte Lebensmittelmanipulation

8

#### 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



## Multifunktionsgerät 1HUNDRED 10x GN 1/1

Modell

SAP -Code

00018107

**1. SAP -Code:**

00018107

**2. Netzbreite [MM]:**

967

**3. Nettentiefe [MM]:**

987

**4. Nettohöhe [MM]:**

1775

**5. Nettogewicht / kg]:**

254.00

**6. Bruttobreite [MM]:**

1000

**7. Grobtiefe [MM]:**

1050

**8. Bruttohöhe [MM]:**

1895

**9. Bruttogewicht [kg]:**

283.00

**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 1/1

**21. GN -Gerätetiefe:**

65

**22. Mindestvorrichtungstemperatur [° C]:**

-40

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

100

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

50/30

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

70/30

**26. Isolationsdicke [MM]:**

50

**27. Langfristige Kühlfunktion:**

Ja

**28. Langfristige Gefrierfunktion:**

Ja

# Technisches Datenblatt

technische Parameter



## Multifunktionsgerät 1HUNDRED 10x GN 1/1

Modell

SAP -Code

00018107

### 29. Sonde:

4-Punkt-Sonde

### 37. Automatisches Auftauen:

Ja

### 30. Selbstdiagnostik:

Ja

### 38. Sterilisator:

Nein

### 31. Innenbeleuchtung:

Ja

### 39. Verstellbare Füße:

Ja

### 32. Haccp:

Ja

### 40. Programmierbare Benutzerzyklen:

Ja, mit der Möglichkeit der Speicherung

### 33. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

### 41. USB-Anschluss:

Ja, für HACCP und die Aktualisierung der Firmware

### 34. Kochspanne mit niedriger Temperatur [°C]:

52-100

### 42. Castors:

optional

### 35. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

### 43. Echtzeitüberwachungsparameter:

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

### 36. Thaving -Zyklus:

Ja

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

0,5

- Výkon (kW): 2,4-3,3 (230 V)