

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Multifunktionsgerät INFINITY 10x GN 1/1

Modell	SAP -Code	00010706
---------------	------------------	----------



- Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C): 45/90
- Stoßfischzyklus kg / min (-18 ° C): 30/240
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: -40
- Sonde: 4-Punkt-Sonde
- Isolationsdicke [MM]: 80
- Steuertyp: Touchscreen
- Bildschirmgröße: 9"
- Programmierbare Benutzerzyklen: Ja, mit der Möglichkeit der Speicherung
- Thaving -Zyklus: Ja
- Gärprozess: Ja

SAP -Code	00010706	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		

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

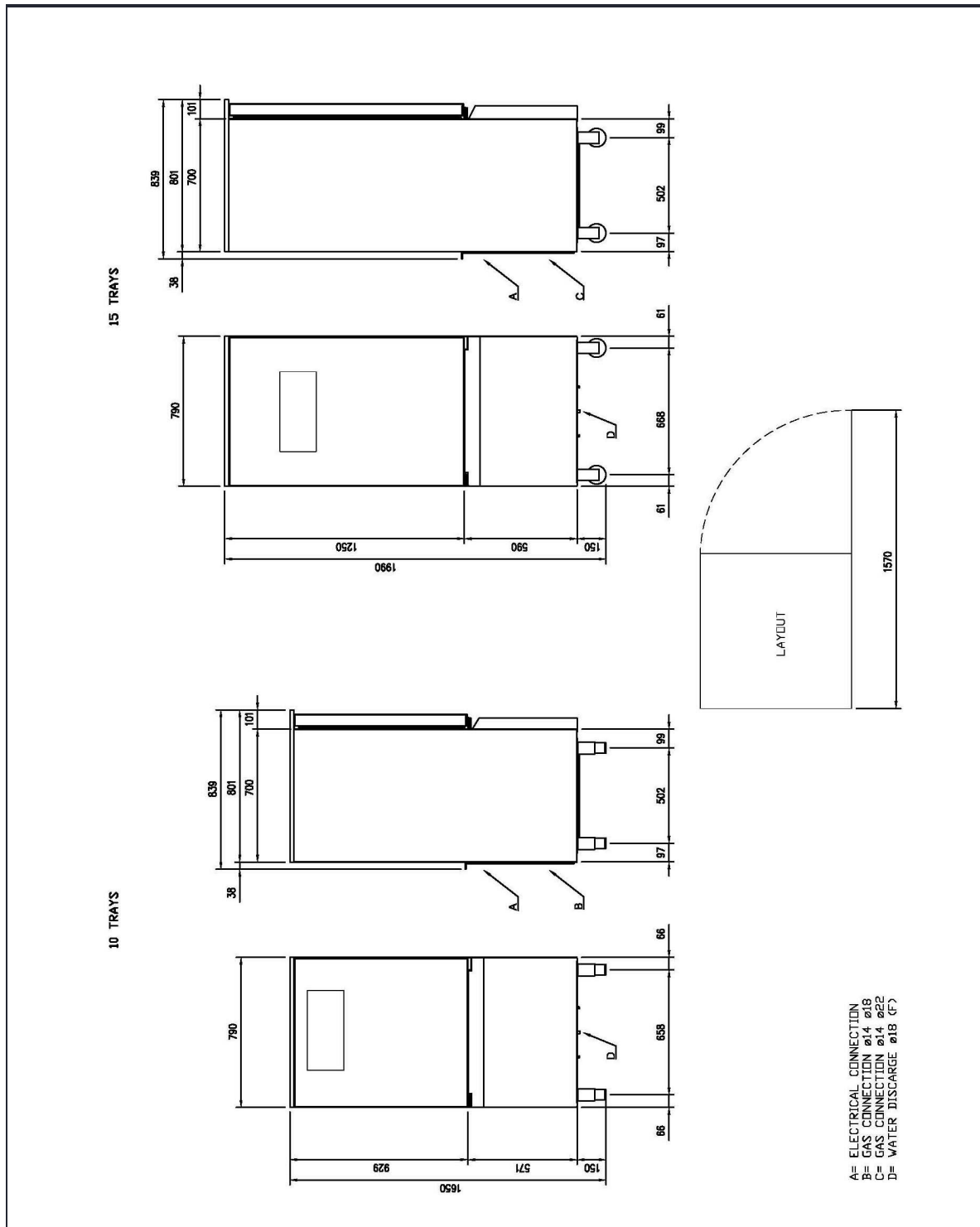


Multifunktionsgerät INFINITY 10x GN 1/1

Modell

SAP -Code

00010706





Multifunktionsgerät INFINITY 10x GN 1/1

Modell

SAP -Code

00010706

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 INFINITY 10x GN 1/1

Modell

SAP -Code

00010706

1. SAP -Code:

00010706

2. Netzbreite [MM]:

790

3. Nettentiefe [MM]:

839

4. Nettohöhe [MM]:

1650

5. Nettogewicht / kg]:

179.00

6. Bruttobreite [MM]:

846

7. Grobtiefe [MM]:

860

8. Bruttohöhe [MM]:

1780

9. Bruttogewicht [kg]:

189.70

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Material:

AISI 304

12. Die Außenfarbe des Geräts:

Edelstahl

13. Power Electric [KW]:

1.600

14. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

15. Steuertyp:

Touchscreen

16. Bildschirmgröße:

9"

17. Kältemittel:

R452a

18. Anzahl der GN / en:

10

19. GN / EN -Größe im Gerät [mm]:

GN 1/1

20. GN -Gerätetiefe:

65

21. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

-40

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

30/240

23. Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C):

45/90

24. Isolationsdicke [MM]:

80

25. Langfristige Kühlfunktion:

Ja

26. Langfristige Gefrierfunktion:

Ja

27. Sonde:

4-Punkt-Sonde

28. Selbstdiagnostik:

Ja

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Multifunktionsgerät INFINITY 10x GN 1/1

Modell

SAP -Code

00010706

29. Innenbeleuchtung:

Ja

30. Haccp:

Ja

31. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

32. Kochspanne mit niedriger Temperatur [°C]:

52-85

33. Thaving -Zyklus:

Ja

34. Gärprozess:

Ja

35. Programmierbare Benutzerzyklen:

Ja, mit der Möglichkeit der Speicherung

36. USB-Anschluss:

Ja, für HACCP und die Aktualisierung der Firmware

37. Castors:

optional

38. Echtzeitüberwachungsparameter:

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