

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Multifunktionsgerät INFINITY 5x GN 1/1

Modell	SAP -Code	00038279
---------------	------------------	----------



- Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C): 25 / 90
- Stoßfischzyklus kg / min (-18 ° C): 15 / 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	00038279	Anzahl der GN / en	5
Netzbreite [MM]	790	GN / EN -Größe im Gerät	GN 1/1
Nettentiefe [MM]	839	GN -Gerätetiefe	65
Nettohöhe [MM]	847	Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C)	25 / 90
Nettogewicht / kg]	100.00	Stoßfischzyklus kg / min (-18 ° C)	15 / 240
Power Electric [KW]	0.578	Steuertyp	Touchscreen
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz		



Multifunktionsgerät INFINITY 5x GN 1/1

Modell

SAP -Code

00038279

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 5x GN 1/1

Modell

SAP -Code

00038279

1. SAP -Code:

00038279

2. Netzbreite [MM]:

790

3. Nettentiefe [MM]:

839

4. Nettohöhe [MM]:

847

5. Nettogewicht / kg]:

100.00

6. Bruttobreite [MM]:

846

7. Grobtiefe [MM]:

860

8. Bruttohöhe [MM]:

980

9. Bruttogewicht [kg]:

116.60

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Material:

Edelstahl

12. Gerätefarbe:

Edelstahl

13. Öffnung des Geräts:

Türbänder links

14. Power Electric [KW]:

0.578

15. Wird geladen:

230 V / 1N - 50 Hz

16. Steuertyp:

Touchscreen

17. Bildschirmgröße:

9"

18. Kältemittel:

R452a

19. Anzahl der GN / en:

5

20. GN / EN -Größe im Gerät:

GN 1/1

21. GN -Gerätetiefe:

65

22. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

-40

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

15 / 240

24. Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C):

25 / 90

25. Isolationsdicke [MM]:

80

26. Langfristige Kühlfunktion:

Ja

27. Langfristige Gefrierfunktion:

Ja

28. Anzahl der Fans:

1

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Multifunktionsgerät INFINITY 5x GN 1/1

Modell

SAP -Code

00038279

29. Sonde:

4-Punkt-Sonde

30. Selbstdiagnostik:

Ja

31. Haccp:

Ja

32. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

33. Kochspanne mit niedriger Temperatur:

52 - 85°C

34. Delta t -Wärmevorbereitung:

Ja

35. Verzögerter Start:

Ja

36. Thaving -Zyklus:

Ja

37. Gärprozess:

Ja

38. Automatisches Auftauen:

Ja

39. Verstellbare Füße:

Ja

40. Programmierbare Benutzerzyklen:

Ja, mit der Möglichkeit der Speicherung

41. USB-Anschluss:

Ja, für HACCP und die Aktualisierung der Firmware

42. Castors:

optional

43. Echtzeitüberwachungsparameter:

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