

Technisches Datenblatt

Produktmerkmale



Box + Verdampfer für IS 4011

Modell	SAP -Code	00012528
---------------	------------------	----------



- Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C): 200/90
- Stoßfischzyklus kg / min (-18 ° C): 175/240
- Maximale Gerätetemperatur [° C]: -40
- Sonde: 4-Punkt-Sonde
- Isolationsdicke [MM]: 80
- Steuertyp: Touchscreen
- Bildschirmgröße: 9"
- Programmierbare Benutzerzyklen: Ja
- Thaving -Zyklus: Ja
- Gärprozess: Ja

SAP -Code	00012528	Anzahl der GN / en	40
Netzbreite [MM]	1390	GN / EN -Größe im Gerät	GN 1/1
Nettentiefe [MM]	1532	GN -Gerätetiefe	1532
Nettohöhe [MM]	2490	Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C)	200/90
Nettogewicht / kg]	461.00	Stoßfischzyklus kg / min (-18 ° C)	175/240
Wird geladen	400 V / 3N - 50 Hz	Steuertyp	Touchscreen

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

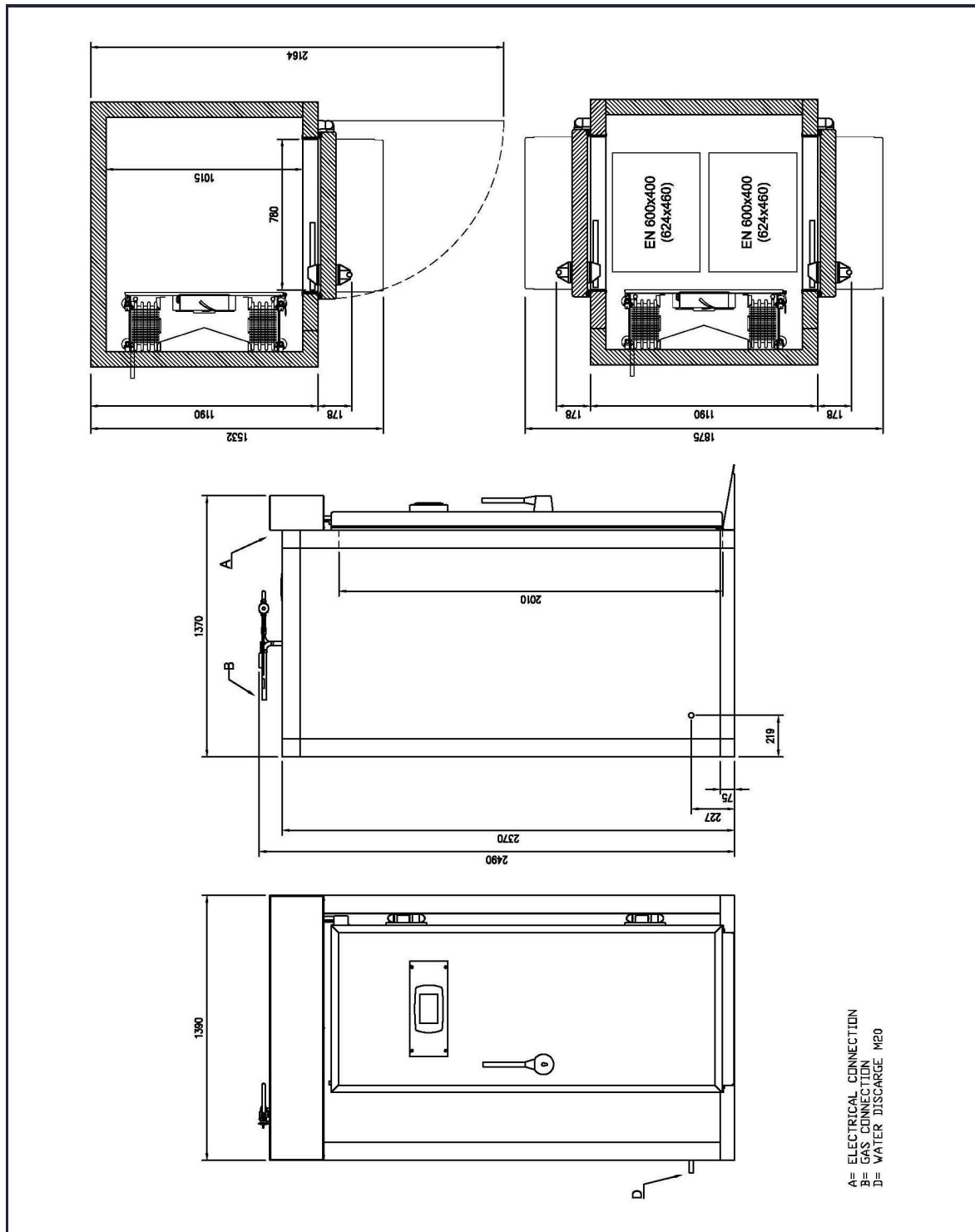


Box + Verdampfer für IS 4011

Modell

SAP -Code

00012528





Box + Verdampfer für IS 4011

Modell

SAP -Code

00012528

1

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

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

Auftauen

Bereitschaft von gefrorenen Lebensmitteln zur Zeitverarbeitung

- Zeiteinsparung
- kontrollierte Lebensmittelmanipulation

7

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



Box + Verdampfer für IS 4011

Modell

SAP -Code

00012528

1. SAP -Code:

00012528

2. Netzbreite [MM]:

1390

3. Nettentiefe [MM]:

1532

4. Nettohöhe [MM]:

2490

5. Nettogewicht / kg]:

461.00

6. Bruttobreite [MM]:

1310

7. Grobtiefe [MM]:

2310

8. Bruttohöhe [MM]:

900

9. Bruttogewicht [kg]:

615.00

10. Gerätetyp:

Elektrisches Gerät

11. Material:

AISI 304

12. Gerätefarbe:

Edelstahl

13. Öffnung des Geräts:

Türbänder rechts

14. Wird geladen:

400 V / 3N - 50 Hz

15. Steuertyp:

Touchscreen

16. Bildschirmgröße:

9"

17. Kältemittel:

R452a

18. Anzahl der GN / en:

40

19. GN / EN -Größe im Gerät:

GN 1/1

20. GN -Gerätetiefe:

1532

21. Maximale Gerätetemperatur [° C]:

-40

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

175/240

23. Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C):

200/90

24. Isolationsdicke [MM]:

80

25. Langfristige Kühlfunktion:

Ja

26. Langfristige Gefrierfunktion:

Ja

27. Sonde:

4-Punkt-Sonde

28. Selbstdiagnostik:

Ja

Technisches Datenblatt

technische Parameter



Box + Verdampfer für IS 4011

Modell

SAP -Code

00012528

29. Innenbeleuchtung:

Ja

30. Haccp:

Ja

31. Wärmebehandlung mit niedriger Temperatur:

Ja

32. Kochspanne mit niedriger Temperatur:

52-85

33. Verzögerter Start:

Ja

34. Thaving -Zyklus:

Ja

35. Gärprozess:

Ja

36. Verstellbare Füße:

Nein

37. Programmierbare Benutzerzyklen:

Ja

38. USB-Anschluss:

Ja, für HACCP und die Aktualisierung der Firmware

39. Castors:

Nein

40. Echtzeitüberwachungsparameter:

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

41. Standardausrüstung für das Gerät:

Beschaffung des Ventils und der Kühleinheit erforderlich