Technisches Datenblatt

Produktmerkmale

Multifunktionsgerät INFINITY 5x GN 1/1		
Modell	**SAP -Code**	00010704

- 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

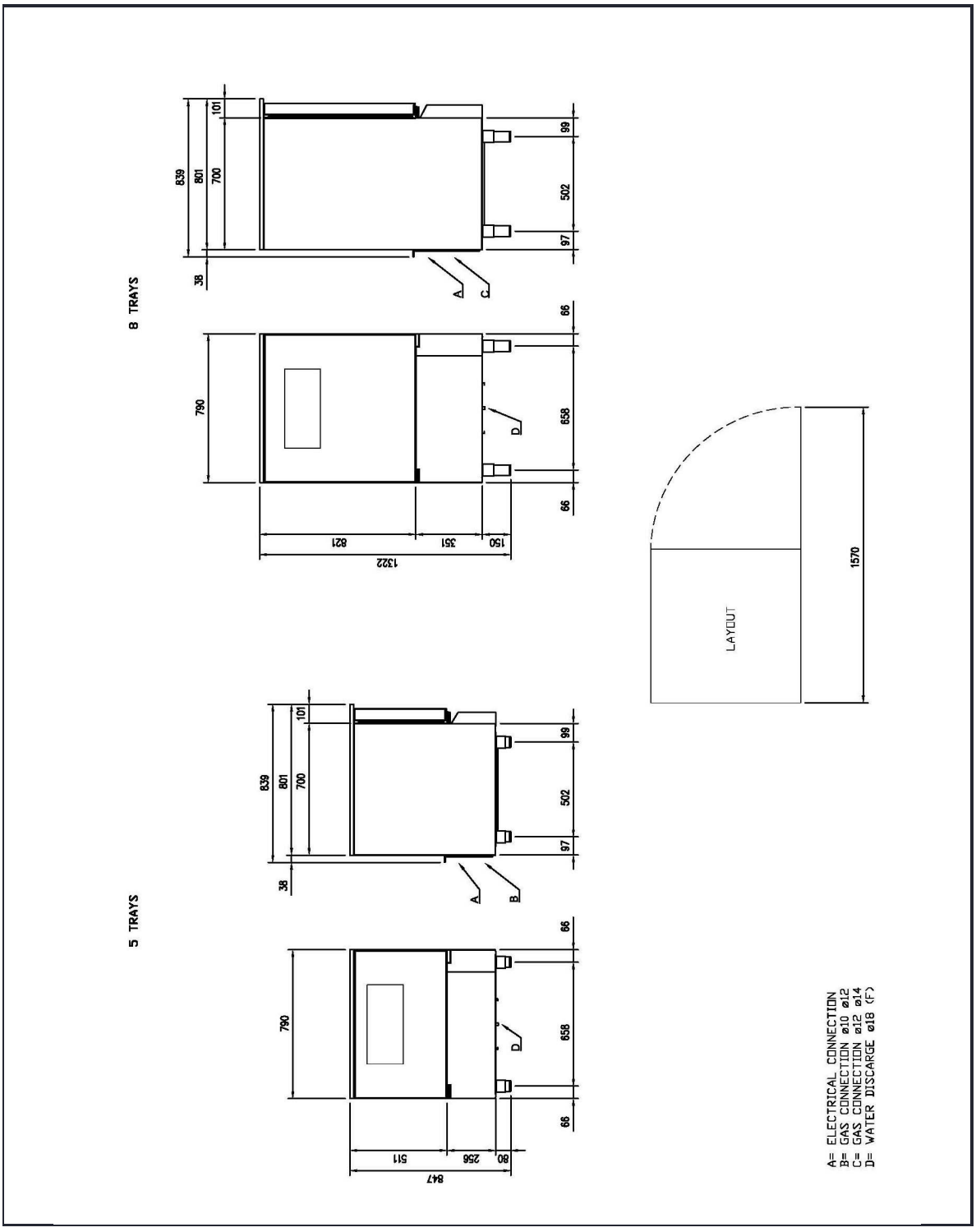
SAP -Code	00010704	**Anzahl der GN / en**	5
Netzbreite [MM]	790	**GN / EN -Größe im Gerät**	GN 1/1
Nettentiefe [MM]	839	**GN -Gerätetiefe**	65
Nettohöhe [MM]	847	**Stoßkühlzyklus kg / min (+3 ° C)**	25 / 90
Nettogewicht / kg]	100.00	**Stoßfischzyklus kg / min (-18 ° C)**	15 / 240
Power Electric [KW]	0.578	**Steuertyp**	Touchscreen
Wird geladen	230 V / 1N - 50 Hz		

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

Technisches Datenblatt

Technische Zeichnung

Multifunktionsgerät INFINITY 5x GN 1/1		
Modell	**SAP -Code**	00010704



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

Technisches Datenblatt

Produkt Vorteile

Multifunktionsgerät INFINITY 5x GN 1/1		
Modell	**SAP -Code**	00010704

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

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Multifunktionsgerät INFINITY 5x GN 1/1		
Modell	**SAP -Code**	00010704

1. **SAP -Code:**
   00010704
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

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

Technisches Datenblatt

technische Parameter

Multifunktionsgerät INFINITY 5x GN 1/1		
Modell	**SAP -Code**	00010704

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

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