



## Infinity 10 Start

Cena brutto	<b>41 408,00 zł</b>
Cena netto	<b>33 665,04 zł</b>
Numer katalogowy	<b>00016594</b>
Kod producenta	<b>IS 1011</b>
Producent	<b>RM Gastro</b>
Wymiary (mm)	<b>790 x 778 x 1630</b>
Moc (kW)	<b>1,59</b>
Pojemność (GN)	<b>10x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400</b>
Zasilanie el# (V/Hz)	<b>400 V / 3N / 50 Hz</b>
Waga (kg)	<b>179</b>

### Opis produktu

pojemność: 10x GN 1/1 gł. 65; schładzanie - 45 kg /cykl; zamrażanie - 30 kg /cykl; dotykowy panel sterujący z piktogramami; sonda potrawy: 4-punktowa; czynnik chłodniczy: R404a; FUNKCJE CHŁODZENIA: schładzanie szokowe; zamrażanie szokowe; sterowane rozmrażanie; utrzymywanie - chłodzenie; POZOSTAŁE FUNKCJE: dowolnie programowany cykl kombi; możliwość zapisania własnych programów (mniejszy ubytek wagi dzięki cyklom zaprogramowanym specjalnie dla obrabianej potrawy); HACCP real time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia; wizualizacja aktualnego zużycia energii; system autodiagnostyki błędów; wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania; regulowana prędkość wentylatora i temperatury; funkcja multilevel - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna; karta SD z filmami instruktażowymi; oświetlenie diodami LED komory roboczej; filtr, który pozwala na łatwe czyszczenie kondensatora (bez interwencji technika); OPCJE ZA DOPŁATĄ: wbudowany moduł GSM do wysyłania SMS z komunikatami o błędach; program Wifi supervisor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP; sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika; kółka; prowadnice na 13 blach piekarniczych EN 600x400 - 40h