



Infinity 15 Start

| | |
|----------------------|---------------------------------------|
| Cena brutto | 48 230,40 zł |
| Cena netto | 39 211,71 zł |
| Numer katalogowy | 00016897 |
| Kod producenta | IS 1511 |
| Producent | RM Gastro |
| Wymiary (mm) | 790 x 778 x 1980 |
| Moc (kW) | 2,39 |
| Pojemność (GN) | 15x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400 |
| Zasilanie el# (V/Hz) | 400 V / 3N / 50 Hz |
| Waga (kg) | 225 |

Opis produktu

pojemność: 15x GN 1/1 gł. 65; schładzanie - 70 kg /cykl; zamrażanie - 50 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 19 blach piekarniczych EN 600x400 - 40h