

Link do produktu: <https://sklep.megar.pl/infinity-1511-multifunkcyjne-urzadzenie-15x-gn11-p-12474.html>

## Infinity 1511 Multifunkcyjne urządzenie 15x GN1/1

|                  |                                       |
|------------------|---------------------------------------|
| Cena brutto      | <b>71 680,00 zł</b>                   |
| Cena netto       | <b>58 276,42 zł</b>                   |
| Numer katalogowy | <b>00024007</b>                       |
| Kod producenta   | <b>Infinity 1511</b>                  |
| Producent        | <b>RM Gastro</b>                      |
| Pojemność (GN)   | <b>15x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400</b> |
| Waga (kg)        | <b>225</b>                            |
| Moc (kW)         | <b>2,39</b>                           |
| Wymiary (mm)     | <b>790 x 778 x 1980</b>               |

### 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: niskotemperaturowa obróbka termiczna od 52 °C do 85 °C; garowanie; schładzanie szokowe; zamrażanie szokowe do -40 °C; sterowane rozmrażanie; utrzymywanie - chłodzenie; utrzymywanie - mrożenie; 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 wgrzywania 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; 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