



Infinity 40 Start

Cena brutto	138 368,00 zł
Cena netto	112 494,31 zł
Numer katalogowy	00016901
Kod producenta	IS 4011 S
Producent	RM Gastro
Zasilanie el# (V/Hz)	400 V / 3N / 50 Hz
Waga (kg)	650/200
Wymiary (mm)	1390 x 1532 x 2490; 1302 x 450 x 1201
Moc (kW)	7,5
Pojemność (GN)	wózek 2/1

Opis produktu

IS 4011: pojemność: 2 wózki na 20x GN 1/1 lub 1 wózek na 20x GN 2/1; schładzanie - 150 kg /cykl; zamrażanie - 135 kg /cykl; IS 4011 S: pojemność: 2 wózki na 20x GN 1/1 lub 1 wózek na 20x GN 2/1; schładzanie - 200 kg /cykl; zamrażanie - 175 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 cyklowi zaprogramowanemu 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; wózek transportowy na GN 2/1 lub EN 600x400