Dane aktualne na dzień: 10-11-2026 22:15

Link do produktu: https://sklep.megar.pl/is-1021-schladzarko-zamrazarka-szokowa-10x-gn-21-p-12472.html



# IS 1021 Schładzarko-zamrażarka szokowa 10x GN 2/1

| | |
|---|---|
| Cena brutto | **56 318,72 zł** |
| Cena netto | **45 787,58 zł** |
| Numer katalogowy | **00024005** |
| Kod producenta | **IS 1021** |
| Producent | **RM Gastro** |
| Pojemność (GN) | **10x GN 2/1 - 65 lub EN 600x800** |
| Waga (kg) | **190** |
| Moc (kW) | **2,39** |
| Wymiary (mm) | **1020 x 1022 x 1843** |

## Opis produktu

pojemność: 10x GN 2/1 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 supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP; sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika; kółka; prowadnice do blach piekarniczych EN 600x400