

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

### 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 supervisor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP; sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika; kółka; prowadnice do blach piekarniczych EN 600x400