



IS 1011 Schładzarko-zamrażarka szokowa 10x GN 1/1 RM Gastro

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00016594

Cechy produktu

Pojemność [GN]: 10x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400

Wymiary (mm): 790x839x1650

Waga (kg): 179

Moc (kW): 1,59

Kod producenta: IS 1011

Pojemność /GN/: 10x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400

pojemność: 10x GN 1/1 gł. 65 mm lub 10x EN 600 x 400 (piekarnicze)

schładzanie - 45 kg /cykl

zamrażanie - 30 kg /cykl

dotykowy 9" sterujący panel HD z piktogramami / sterowanie elektroniczne

3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo

sonda potrawy: 4-punktowa

czynnik chłodniczy: R452a

FUNKCJE CHŁODZENIA: schładzanie szokowe

zamrażanie szokowe do -40°C

sterowane rozmrażanie

utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie

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 - umożliwi nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

karta SD z filmami instruktażowymi

oświetlenie komory roboczej diodami LED

filtr, który pozwala na łatwe czyszczenie kondensatora (bez interwencji technika)

OPCJE ZA DOPLATĄ: 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

przewodnice na 18 blach piekarniczych EN 600x400 - 40h