



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

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00024005

### Cechy produktu

Pojemność [GN]: 10x GN 2/1 - 65 lub EN 600x800

Wymiary (mm): 1020x984x1843

Waga (kg): 190

Moc (kW): 2,39

Kod producenta: IS 1021

Pojemność /GN/: 10x GN 2/1 - 65 lub EN 600x800

pojemność: 10x GN 2/1 gł. 65 mm lub 10x EN 600 x 400 (piekarnicze)

schładzanie - 70 kg /cykl

zamrażanie - 50 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 - umożliwia nastawienie czasu obróbki dla każdej półki z osobna

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

przewodnice na 14 blach piekarniczych EN 600x400 - 40h