

IS 2011 4HP Schładzarko-zamrażarka szokowa 20x GN 1/1 RM Gastro 00026794

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00026794

Cechy produktu

Wymiary (mm): Komora 1190 x 1176 x 2490
Wymiary (mm): Agregat 1352 x 760 x 892
Waga (kg): 404/240
Moc elektryczna (kW): 3.25
Moc (kW): 3.25
Zasilanie (V): 400V / 3N / 50Hz
Pojemność [GN]: wózek 20x GN1/1

- pojemność: 1 wózek na 20x GN 1/1
- schładzanie: 110 kg /cykl**
- zamrażanie: 95 kg /cykl**
- dotykowy 9” panel sterujący HD z piktogramami
- 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo
- sonda potrawy: 4-punktowa
- 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 Supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- wózek transportowy na GN 1/1 lub EN 600x400
- IS 2011 4HP SILENT: urządzenie z cichym agregatem (45 dB)