



1HUNDRED Schładzarko-zamrażarka szokowa 10x GN 1/1 RM GASTRO

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00030296

Cechy produktu

Pojemność [GN]: 10x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400 - 40

Wymiary (mm): 967x987x1772

Zasilanie (V): 400V / 3N / 50Hz

Kod producenta: 1HUNDRED

pojemność: 10x GN 1/1 gł. 65 mm lub 10x EN 600 x 400 (piekarnicze); schładzanie: 70 kg /cykl; zamrażanie: 50 kg /cykl; cykl gotowania aż do 100°C; czujnik kontroli wilgotności z automatyczną regulacją; bojler z generatorem pary; dotykowy 9" panel sterujący HD z piktogramami; 3 intuicyjne ustawienia menu: gastronomia / piekarnictwo / cukiernictwo; sonda potrawy: 4-punktowa; czynnik chłodniczy: R452a; FUNKCJE: schładzanie szokowe; zamrażanie szokowe do -40°C; sterowane rozmrażanie; utrzymywanie - chłodzenie i zamrażanie; garowanie; gotowanie w niskich temperaturach - Slow Cooking; POZOSTAŁE FUNKCJE: suszenie; konserwowanie; konfitowanie; 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; 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; 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; prowadnice na 10 blach piekarniczych EN 600 x 400