

ISN 0511 Schładzarko-zamrażarka szokowa 5x GN 1/1 RM Gastro 00033885

Producent: RM Gastro

Nr referencyjny: 00033885

Cechy produktu

Wymiary (mm): 790x839x847
Waga (kg): 100
Moc elektryczna (kW): 0.578
Zasilanie (V): 400V / 3N / 50Hz
Pojemność [GN]: 5x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400

- pojemność: 5x GN 1/1 gł. 65 mm lub 5x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie: 25 kg /cykl
- zamrażanie: 15 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
- karta SD z filmami instruktażowymi
- oświetlenie komory roboczej diodami LED
- 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 Supervizor do bezprzewodowej komunikacji z urządzeniem i kontroli danych HACCP
- sterylizator do zwiększenia higieny komory i parownika
- kółka
- prowadnice na 8 blach piekarniczych EN 600x400 - wys. 40 mm