
Szybkoschładzarka multifunkcyjna 5 poziomowa GN 1/1 - 600x400 z funkcją szybkozamrażania, 750x700x1005, InoxBim AS05PLUS



Krótki opis produktu:

Kody produktu

Reference: IB-AS05PLUS

EAN13: -

UPC: -

Cena produktu:

**23 779,10 zł z
podatkiem**

Opis produktu:

Szybkoschładzarka szokowa wielofunkcyjna 5 x 1/1 GN i 600x400 InoxBim AS05PLUS o wymiarach 750x700x1005 MULTIFUNKCYJNE SZYBKOSCHŁADZARKI SZOKOWE INOX BIM PLUS Ta linia szokówek multifunkcyjnych umożliwia szybkie chłodzenie, głębokie zamrażanie, rozmrażanie, wstępną obróbkę termiczną, podgrzewanie, dezynfekcję, zamrażanie w kontrolowanym cyklu, garowanie ciasta oraz sterylizację przyborów kuchennych. Dostępne są różne konfiguracje i opcje. Szybkoschładzarki są standardowo wyposażone w moduł WIFI dzięki któremu nasz dział techniczny jak również, sam producent może mieć wgląd do ustawień i diagnostyki urządzenia. W razie jakichkolwiek problemów, jesteśmy w stanie pomóc zdecydowanie szybciej niż klasyczny serwis. Linia PLUS charakteryzuje się następującymi cechami: • Temperatura robocza komory -38° +69°C • Zakres pracy według norm HACCP: +90/+3 C i +90/-18 C • Zarządzanie wilgotnością w dopuszczalnych temperaturach • Urządzenie z w pełni zautomatyzowanym sterowaniem cyfrowym spełniającym wymagania Przemysłu 4.0 • Podgrzewana sonda igłowa • Odwrócony cykl rozmrażania • Sterowanie czasowe ozonatorem (opcjonalnie) szybkoschładzarki szokowe mogą realizować wiele funkcji, a mianowicie: • Zarządzanie szybkim chłodzeniem, ogrzewaniem, konserwacją • Zarządzanie i użytkowanie operacyjne poprzez odczyt temperatury sondy: parownik, komora, komora ssąca, w rdzeniu i wilgotność względna • Funkcje chłodzenia, ogrzewania, konserwacji, garowania, nawilżania,

osuszania i ozonowania (opcjonalnie) • Urządzenie to może rozkładać, zamrażać, rozmrażać, wstępnie gotować, podgrzewać, dezynfekować, zamrażać w kontrolowanym cyklu, sterylizować narzędzia, opóźniać wyrastanie ciasta poprzez zimną fermentację, garować ciasto, schładzać surowe ryby w ciągu 24 godzin. STANDARDOWE WYPOSAŻENIE • 1 ruszt 600x400 i 1/1 GN • Wydajność: Schładzania $+80/+3 = 18\text{kg}$, $+80/-18 = 16\text{kg}$ • Temperatura robocza komory $-38^{\circ} + 69^{\circ} \text{ C}$ • Regulacja wilgotności w dopuszczalnych temperaturach • Urządzenie z całkowicie zautomatyzowaną kontrolą cyfrową spełniające wymagania przemysłu 4.0 • Podgrzewana sonda igłowa • Odszranianie z odwróceniem cyklu • Czynnik R290

Cechy produktu:

Gwarancja: 2 lata
Czas realizacji: 1-30 dni
Szerokość (mm): 750
Głębokość (mm): 700
Wysokość (mm): 100.5
Czynnik chłodniczy: R290
Zasilanie: elektryczne
Napięcie zasilania: 230 V
Moc elektryczna (kW): 1.6
Rodzaj prowadnic (GN): 1/1
Rodzaj prowadnic (GN): 600x400
Ilość prowadnic (szt): 5
Wydajność chłodnicza $+80/+3 \text{ (kg)}$: 18
Wydajność mroźnicza $+80/-18 \text{ (kg)}$: 16

Atrybuty produktu:

Galeria produktu: