



**Schładzarko-
zamrażarki
szokowe RM**

RM Infinity

- » Szybkie obniżanie temperatury produktu - schładzanie, mrożenie
- » Niskotemperaturowa obróbka termiczna
- » Kontrolowane rozmrażanie
- » Duży, dotykowy, kolorowy panel sterujący o wielkości 9”
 - szybsze ustawianie parametrów
 - dokładny podgląd przebiegających procesów
 - stała kontrola zużycia energii
- » Prosta autodiagnostyka bez przerywania pracy urządzenia
- » Wysoka wydajność - schładzanie szokowe do 200 kg żywności w ciągu 90 min.
- » Funkcja FOOD SCAN z wielopunktową, wbijaną sondą.





Schładzarko-zamrażarka RM to wielofunkcyjne urządzenie chłodnicze o wysokiej mocy i oszczędnej eksploatacji. Funkcje urządzenia zaspokajają oczekiwania nawet najbardziej wymagających Klientów. Jej zastosowanie gwarantuje wysoką jakość potraw oraz świeżość i wartości odżywcze. Dzięki funkcji przechowywania chłodzonej lub mrożonej żywności przez dłuższy czas, użytkownik nie traci powierzchni przechowywania w innych szafach chłodniczych. Wszystkie typy oferowanych schładzarko-zamrażarek szokowych umożliwiają pracę w trybie chłodzenia lub zamrażania, a po zakończeniu cyklu pracy przełączają się na tzw. tryb utrzymywania.

Żywność przechowywana w schładzarko-zamrażarkach szokowych umieszczona jest w pojemnikach gastronomicznych o głębokości 40 lub 65 mm, w zależności od typu urządzenia. W przypadku produktów o większej objętości, do kontroli temperatury można wykorzystać wbijaną sondę, która zapewnia wyłączenie schładzarko-zamrażarki po osiągnięciu odpowiedniej temperatury rdzenia potrawy.

Masywna konstrukcja i wykonanie ze stali nierdzewnej gwarantują długą żywotność urządzenia. Wentylatory o maksymalnych rozmiarach i przemyślana konstrukcja przewodnic umożliwiają swobodną cyrkulację powietrza, zapewniając wysokiej jakości szybkie schładzanie i zamrażanie potraw.





INFINITY 0511

- pojemność: 5x GN 1/1 gł. 65 mm lub 5x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie- 25 kg /cykl
- zamrażanie- 15 kg /cykl



INFINITY 0811

- pojemność: 8x GN 1/1 gł. 65 mm lub 8x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie- 35 kg /cykl
- zamrażanie- 25 kg /cykl



INFINITY 1011

- pojemność: 10x GN 1/1 gł. 65 mm lub 10x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie- 45 kg /cykl
- zamrażanie- 30 kg /cykl



INFINITY 1021

- pojemność: 10x GN 2/1 gł. 65 mm lub 10x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie- 70 kg /cykl
- zamrażanie- 50 kg /cykl



INFINITY 1511

- pojemność: 15x GN 1/1 gł. 65 mm lub 15x EN 600 x 400 (piekarnicze)
- schładzanie- 70 kg /cykl
- zamrażanie- 50 kg /cykl



INFINITY 2011

- pojemność: 1 wózek na 20x GN 1/1
- schładzanie- 110 kg /cykl
- zamrażanie- 95 kg /cykl

INFINITY 4011

- pojemność: 2 wózki na 20x GN 1/1 lub 1 wózek na 20x GN 2/1
- schładzanie- 200 kg /cykl
- zamrażanie- 175 kg /cykl



NOWOCZESNE ROZWIĄZANIA

Od mrożenia do podgrzewania za pomocą jednego dotyku.

Dotykowy panel LCD

9 - calowy, intuicyjny ekran dotykowy ze złączem USB do pobierania danych HACCP.

Obudowa ze stali nierdzewnej

Całe urządzenie wykonane z wysokiej jakości stali nierdzewnej AISI 304.

Przemysłana konstrukcja

Urządzenia zaprojektowane i wyprodukowane tak, aby zapewnić maksimum wydajności i komfortu użytkowania.





Modułowość i wszechstronność

Różnorodna gama modeli - pojemność od 5 GN do komór chłodniczych na wózki.

Izolacja

Izolacja pianowa PUR wykonana pod wysokim ciśnieniem, wolna od halonów FCKW.

Nogi

Kompaktowe, mocne nogi o regulowanej wysokości.

FUNKCJE URZĄDZEŃ IS / INFINITY



CHŁODZENIE SZOKOWE

Od +90°C do +3°C w maksymalnym czasie 90 min.

Każdy produkt spożywczy poddany obróbce termicznej (ugotowany, upieczony, grillowany) pozostawiony do wychłodzenia, szybko traci swoją jakość, ponieważ tradycyjny proces schładzania trwa zbyt długo.

Głównym powodem obniżenia jakości jest utrata wody oraz namnażanie się bakterii, dla których temperatury w zakresie 60°C - 15°C są idealnym środowiskiem rozwojowym. Schładzarki RM Infinity umożliwiają schładzanie świeżo przygotowanych produktów od temperatury + 90°C do + 3°C w czasie krótszym niż 90 minut.



MROŻENIE SZOKOWE

Od +90°C do -18°C w maksymalnym czasie 240 min.

Wszyscy znamy doskonale standardowy proces zamrażania. Jednak niewiele osób wie, iż tylko poprawne zamrożenie szokowe pozwala zachować cechy jakościowe charakterystyczne dla produktów świeżych. Zamrażanie zamienia cząsteczki wody obecne w każdym produkcie w kryształki lodu i tylko proces zamrożenia szokowego (tzw. szybkiego zamrożenia) pozwala uczynić te kryształki bardzo małymi, nie niszcząc struktury produktu. Bardzo delikatne produkty - ciasta, pieczywo, a także mięsa i ryby zamrażamy i możemy przechowywać przez długi czas. Zamrażanie tych produktów jest łagodne, bez niszczenia struktury i powierzchni.



ROZMRAŻANIE

Kontrolowane, szybkie rozmrażanie półproduktów.

Innowacyjny i unikalny system, który pozwala na szybkie rozmrażanie większej ilości produktów, ustawiając czas lub z wykorzystaniem sondy.

Z RM Infinity produkty są rozmrażane w nawet o 75% krótszym czasie niż w standardowej chłodni i utrzymywane w odpowiedniej temperaturze gwarantującej ich jak najlepsze przechowanie, bez ryzyka rozwoju bakterii. System zachowuje ich naturalne cechy, właściwości i zmniejsza utratę wagi.



GAROWANIE

Kontrolowany wzrost np. ciast, pieczywa.

Przygotowanie pieczywa i ciast wymaga dobrego wzrostu w temperaturze 34-38°C. Perfekcyjnie izolowana komora i możliwość dokładnego kontrolowania wentylacji idealnie zabezpiecza stałą jakość produktów zakwasowych przy najniższym zużyciu energii w swojej kategorii.

Ponadto cykle wzrostu mogą przebiegać automatycznie, także w nocy, co ma znaczący wpływ na organizację i koszty pracy. Konfigurowanie cyklu jest proste, intuicyjne i umożliwia dokładne planowanie procesów produkcyjnych. Efektem takiego procesu jest zawsze jednakowe, elastyczne i jednorodne ciasto. Funkcja dostępna tylko w urządzeniu Infinity.



NISKOTEMPERATUROWA OBRÓBKA TERMICZNA

Od +52°C do +85°C.

Przygotowanie potraw w niskiej temperaturze pozwala zachować składniki odżywcze oraz naturalne zapachy i smaki, które częściowo zanikają podczas tradycyjnej obróbki termicznej. Regeneruje wcześniej przygotowaną żywność i utrzymuje ją w odpowiedniej temperaturze. Funkcja dostępna tylko w urządzeniu Infinity.



CYKL MIESZANY

Połączenie cykli np. rozmrażanie + niskotemperaturowa obróbka termiczna + schłodzenie.

Urządzenie automatycznie wykonuje cykl w zaprogramowanej sekwencji np. krok 1. niskotemperaturowa obróbka termiczna (2 godz.), krok 2. schładzanie (4 godz.), krok 3. podgrzewanie (2 godz.) . Podczas trwania całego cyklu nie jest konieczna obsługa urządzenia, co może usprawnić pracę w godzinach nocnych. Zostaną wykonane wszystkie zaplanowane kroki, a zakończenie cyklu zostanie potwierdzone wysłaniem przez urządzenie wiadomości SMS (poprzez wbudowany moduł GSM). Funkcja dostępna tylko w urządzeniu Infinity.





Prosty w obsłudze

- 9-calowy ekran dotykowy, USB, SD, GSM.
- Proste, jasne i intuicyjne sterowanie na kolorowym wyświetlaczu.
- Sterowanie manualne dla doświadczonych użytkowników, którzy preferują ustawienia niestandardowe lub automatyczne cykle.



Moc urządzeń

- Wysoka moc przy szokowym chłodzeniu i zamrażaniu, dzięki wydajnemu agregatowi oraz specjalnym wentylatorom.
- W modelach z komorami istnieje możliwość wyboru, cichego agregatu.
- Dzięki funkcji ciągłego chłodzenia, urządzenie może działać jako szafa chłodnicza lub mroźnicza.



Kontrola parametrów pracy

- HACCP real time - graficzne zobrazowanie danych na wyświetlaczu i zapisanie ich do pamięci urządzenia.
- Podgląd aktualnego zużycia energii.
- Wbudowane porty USB i SD służące do ściągania i wgrywania przepisów, danych HACCP i aktualizacji oprogramowania.



Łatwe serwisowanie

- Wyjmowany element frontowy (za wyjątkiem) umożliwia serwisantowi łatwy dostęp do elektroniki urządzenia.
- Łatwa konserwacja i autodiagnostyka podczas pracy urządzenia.
- Z uwagi na budowę urządzenia, możliwe jest przeprowadzenie diagnostyki serwisowej bez ingerencji w ustawienie sprzętu, co skraca czas i obniża koszty ewentualnego serwisowania.





Indeks	Model	Wymiary mm	Moc kW	Pojemność GN	Waga kg
00024002	Infinity 0511	790 x 839 x 847	0,578	5x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400	100
00024003	Infinity 0811	790 x 839 x 1322	0,787	8x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400	126
00024004	Infinity 1011	790 x 839 x 1650	1,59	10x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400	179
00024006	Infinity 1021	1020 x 984 x 1843	2,39	10x GN 2/1 - 65 lub EN 600x800	190
00024007	Infinity 1511	790 x 839 x 1990	2,39	15x GN 1/1 - 65 lub EN 600x400	225
00026800	Infinity 2011 4HP	Komora 1190 x 1176 x 2490 Agregat 1352 x 760 x 892	3,25	wózek 20x GN1/1	404/240
00026801	Infinity 2011 4HP SILENT	Komora 1190 x 1176 x 2490 Agregat 1352 x 760 x 892	3,25	wózek 20x GN1/1	404/240
00026802	Infinity 2011 9HP	Komora 1190 x 1176 x 2490 Agregat 1705 x 945 x 1500	5,42	wózek 20x GN1/1	404/430
00026803	Infinity 2011 9HP SILENT	Komora 1190 x 1176 x 2490 Agregat 1705 x 945 x 1500	5,42	wózek 20x GN1/1	404/430
00026804	Infinity 4011 9HP	Komora 1390 x 1370 x 2490 Agregat 1705 x 945 x 1500	5,42	wózek 2/1	461/430
00026805	Infinity 4011 9HP SILENT	Komora 1390 x 1370 x 2490 Agregat 1705 x 945 x 1500	5,42	wózek 2/1	461/430



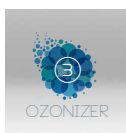
WISON
Sonda bezprzewodowa.



PROWADNICE
Prowadnice na EN 400x600.



HACCP
Aplikacja TRACER do monitoringu pracy urządzenia oraz analizy danych HACCP.

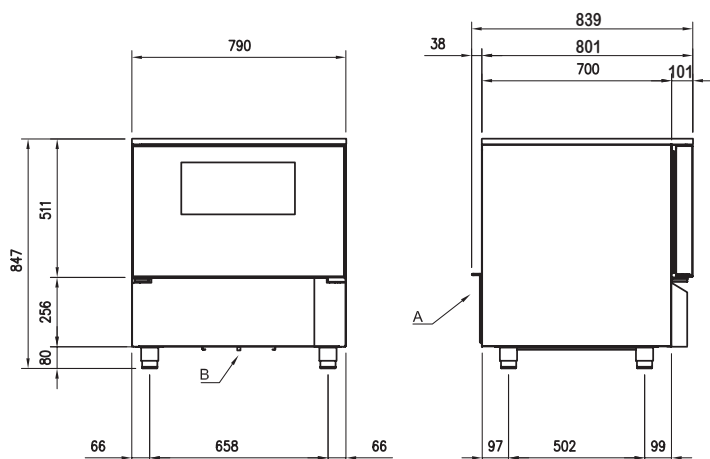


OZONIZER
Moduł do ozonowania komory.



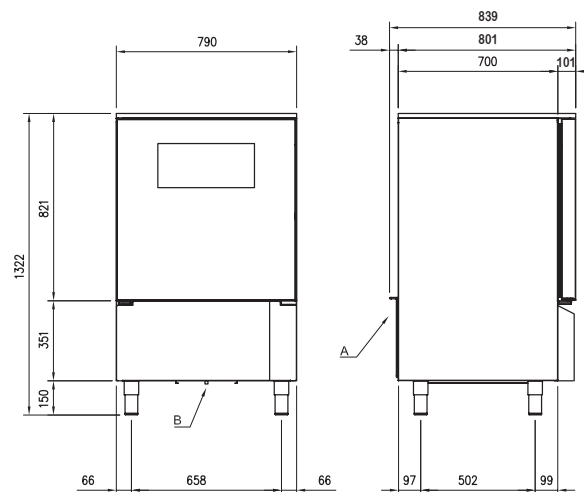
Rysunki

Infinity 0511



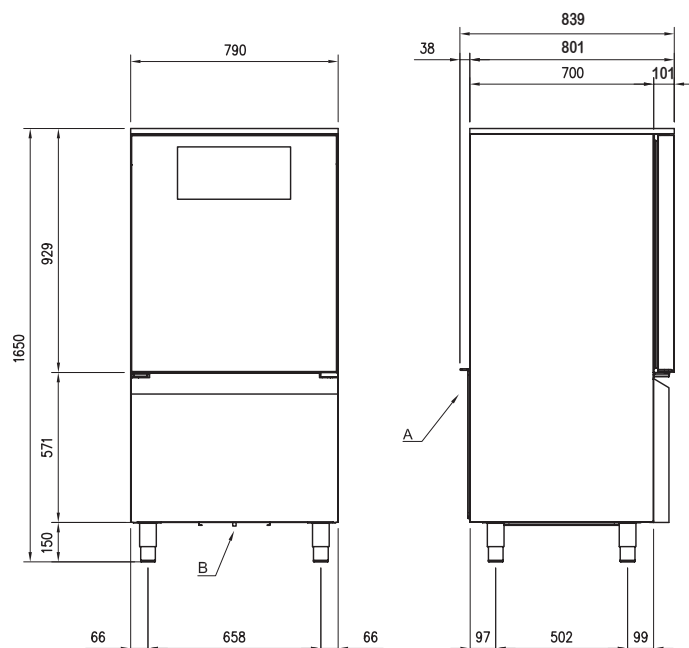
A - przyłącze elektryczne
B - odpływ skroplin (wody)

Infinity 0811



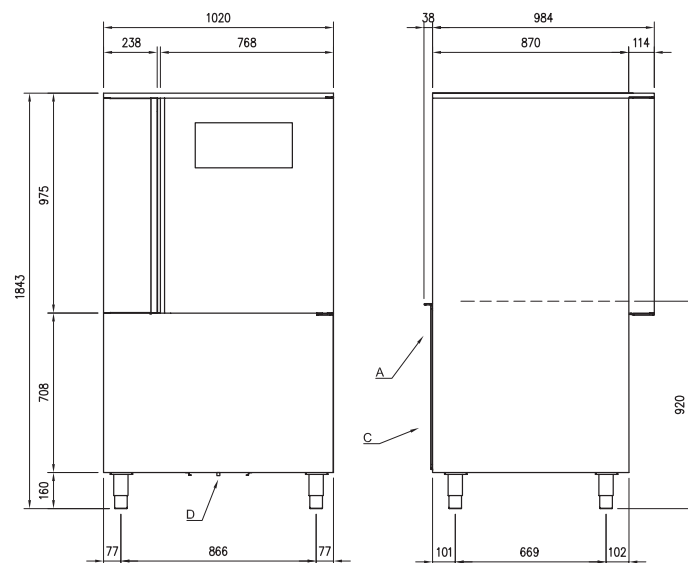
A - przyłącze elektryczne
B - odpływ skroplin (wody)

Infinity 1011



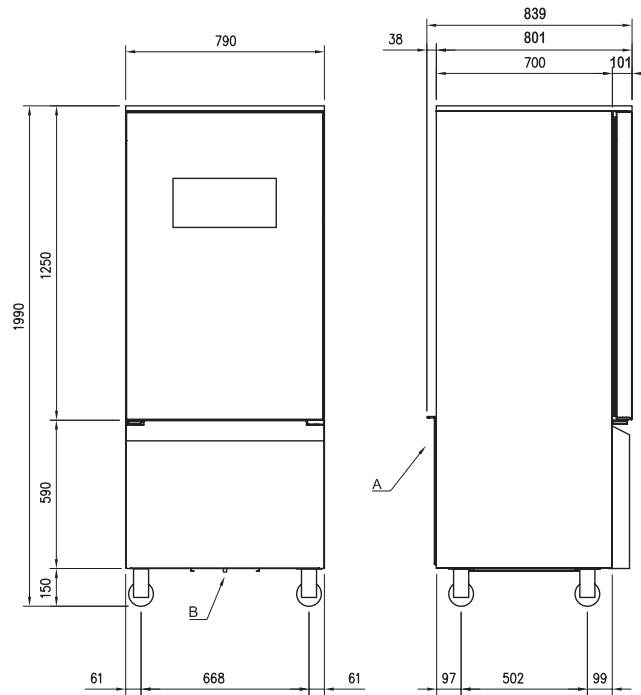
A - przyłącze elektryczne
B - odpływ skroplin (wody)

Infinity 1021



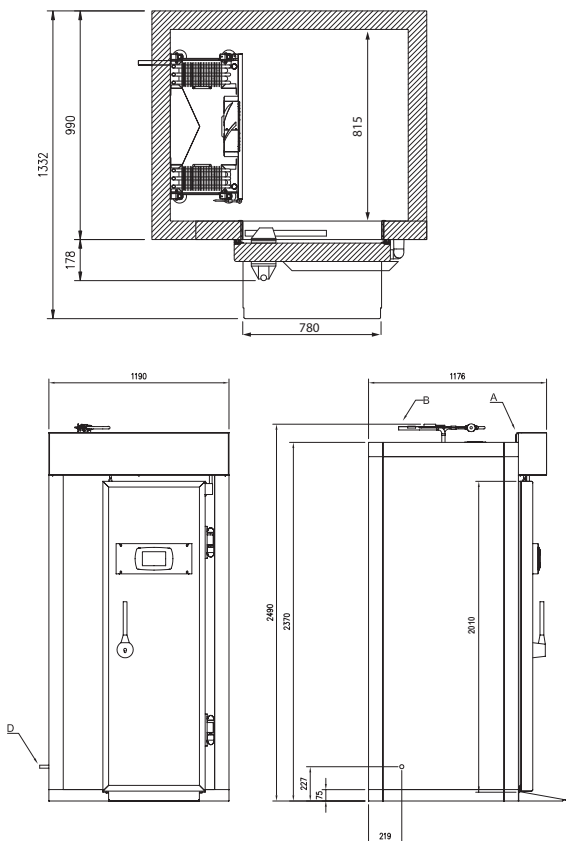
A - przyłącze elektryczne
C - przyłącze gazu $\varnothing 14 \varnothing 22$
D - odpływ skroplin (wody) 60 mm

Infinity 1511



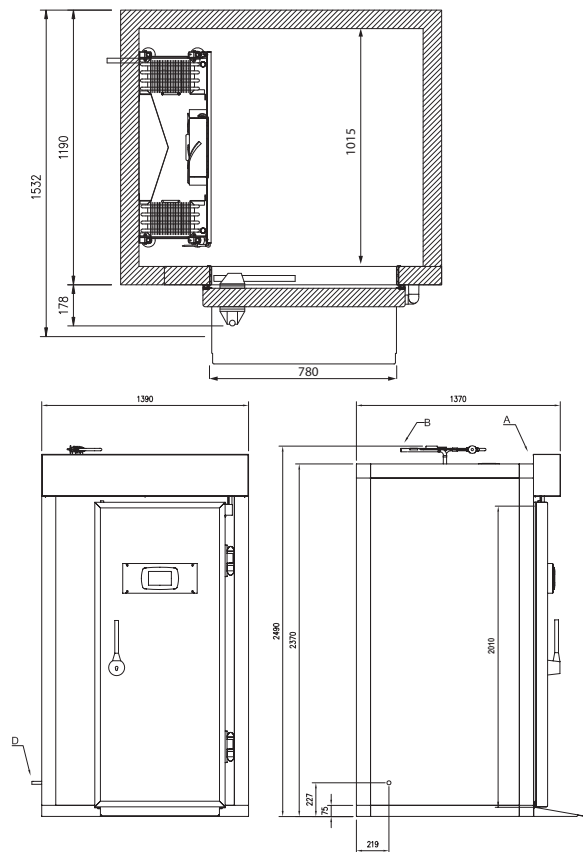
A - przyłącze elektryczne
B - odpływ skroplin (wody) Ø14 Ø18

Infinity 2011 4HP



A - przyłącze elektryczne
B - przyłącze gazu Ø14 Ø18
D - odpływ skroplin (wody) 60 mm

Infinity 4011 9HP



A - przyłącze elektryczne
B - przyłącze gazu Ø14 Ø18
D - odpływ skroplin (wody) 60 mm

KONTAKTY

RM GASTRO Polska Sp. z o.o.
ul. Sportowa 15a
43-450 Ustroń
Polska

dział handlowy

✉ info@rmgastro.pl
☎ +48 33 854 73 26 wew. 1

projekty

✉ projekty@rmgastro.pl
☎ +48 33 854 73 26

dział serwisu

✉ serwis@rmgastro.pl
☎ +48 33 854 73 26 wew. 2

księgowość

✉ ksiegowosc@rmgastro.pl
☎ +48 33 854 73 26 wew. 3

marketing

✉ marketing@rmgastro.pl
☎ +48 33 854 73 26 wew. 4

logistyka

✉ logistyka@rmgastro.pl

reklamacje

✉ reklamacje@rmgastro.pl

☎ +48 33 854 70 52

🌐 www.rmgastro.pl