



FRÍO

Abatidores Congeladores

INFINITYX e INFINITY STARTX



Funciones de

ABATIMIENTO, CONGELACIÓN *y además...*



DESCONGELACIÓN

Permite descongelar hasta un 75 % más rápido sus alimentos. Controlado por tiempo o por sonda, con control permanente de la temperatura, sin riesgos de proliferación bacteriana, gracias a la tecnología de esterilización, sin oxidación y sin pérdida de peso.



FERMENTACIÓN

Fermentación controlada del pan, sus derivados y productos a hornear, con ventilación regulable. Garantiza perfección y uniformidad del producto.



COCCIÓN LENTA

Infinity cocina lentamente a baja temperatura productos frescos, abatidos o congelados, automáticamente, en tiempos muertos o en horas nocturnas. A nivel cualitativo, la cocción a baja temperatura es garantía de producto sano y gustoso, mantiene intactas sus propiedades y líquidos, permanecen tiernos y con un color uniforme.

En términos de beneficio la cocción a baja temperatura reduce la pérdida de peso un 20 % y el consumo de energía un 50 % respecto a la cocción a baja temperatura en un horno.



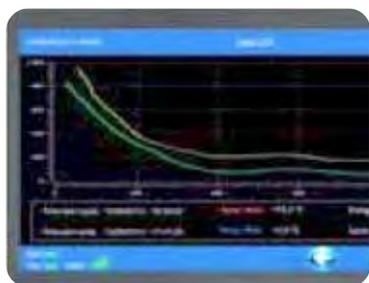
CICLO COMBINADO

Simplicidad y programación en un touch Infinity realiza automáticamente distintos ciclos seguidos sin intervención manual. Se puede programar para que trabaje durante la noche, por ejemplo descongelando croissants y después hacerlos fermentar, para cocer manzanas o peras y después enfriarlas o para desecar la fruta sin ninguna intervención manual.



PANEL DE MANDOS

- Nuevo diseño
- Mandos simples, claros e intuitivos.
- Pantalla Touch Screen de 9" con 16 millones de colores.
- Ciclos manuales para los que prefieren crear según su experiencia.
- Ciclos automáticos diferenciados y dedicados a la diversa tipología de productos.
- Videos tutoriales visibles a través de la pantalla Touch Screen de 9"
- Conexión USB para la descarga de datos HACCP



AFINOX

SEGURIDAD

Registro HACCP

Gráficos HACCP en tiempo real. Informes HACCP visibles y descargables a través del puerto USB a un PC. El archivo de informes HACCP será accesible hasta un año, simplemente introduzca la fecha que quiere consultar, y se mostrarán los gráficos del ciclo, tiempos, temperaturas mínimas y máximas alcanzadas. Además, podrá consultar los consumos para tener un cálculo de los costes de producción precisos.

Tracer

Es un software, instalable al ordenador que le va a permitir gestionar y visualizar de forma cómoda, fácil y agradable todas las gráficas HACCP.

CONECTIVIDAD

Evocloud

Es el nuevo sistema para permitir la conectividad entre las máquinas y el usuario desde cualquier lugar del mundo, solo hay que estar conectado a esta plataforma. Evocloud permite controlar la máquina a distancia, ver el curso de cocción y abatimiento en tiempo real, recibir alarmas vía mail y SMS, poder hacer un diagnóstico técnico por parte del servicio técnico ahorrando desplazamientos y por tanto costes de mantenimiento.

WEBAPP

Es el software que se instala en un PC, Tablet o teléfono, en el que podemos realizar todas las funciones anteriores de forma fácil e intuitiva.

PRECISIÓN

Control por Sonda

SONDA MULTIPUNTO Los 4 puntos de medición pueden detectar la temperatura exacta de los alimentos de forma sencilla e inmediata. Incluso cuando la sonda no se inserta forma correctamente.

SONDA TÉRMICA que facilita la extracción de la sonda del alimento.

CONEXIONES RÁPIDAS permitiendo conectar y desconectar la sonda de forma fácil y poder guardarla en caso necesario.



FRÍO

ABATIDORES CONGELADORES INFINITYX e INFINITY STARTX



Mod. INFINITYX5



Programas específicos para cada SECTOR

- Gastronomía
- Pastelería
- Panadería
- Heladería



INFINITY STARTX

- Abatimiento rápido de la temperatura
- Congelación rápida
- Descongelación rápida y controlada
- Conservación
- Multilevel manual

INFINITYX, un solo aparato para:

- Abatimiento rápido de la temperatura
- Congelación rápida
- Descongelación rápida y controlada
- Fermentación controlada de productos a hornear
- Cocción a baja temperatura
- Conservación
- Multilevel manual
- Regeneración y mantenimiento caliente
- Ciclos combinados
- Control humedad
- Filtro de serie

Y con la más amplia información: HACCP, Videos demostrativos en pantalla, conexión USB, WIFI, Bluetooth, SD CARD, GSM...

OPCIONES

Consultar página

90



Mod. INFINITYX5



Mod. INFINITYX10



Mod. INFINITYX10 2/1



Mod. INFINITYX15

DOTACIONES ESTANDAR



Tirador de puerta ergonómico



Guarniciones Energy-Saving con eficiencia mayor del 50%



Conexiones rápidas reducen los costes de manutención



Cuadro eléctrico extraíble facilita la manutención



Con video tutoriales



CICLOS	MOD. INFINITY	INFINITYX5	STARTX5	INFINITYX10	STARTX10	INFINITYX10 2/1	STARTX10 2/1	INFINITYX15	STARTX15
ABATIMIENTO		•	•	•	•	•	•	•	•
Rendimiento +90°/+3°C (90 min.)		25 kg	25 kg	40 kg	40 kg	70 kg	70 kg	70 kg	70 kg
CONGELACIÓN		•	•	•	•	•	•	•	•
Rendimiento +90°/-18°C (240 min.)		10 kg	10 kg	20 kg	20 kg	30 kg	30 kg	30 kg	30 kg
DESCONGELACIÓN		•	•	•	•	•	•	•	•
CONSERVACIÓN		•	•	•	•	•	•	•	•
FERMENTACIÓN		•	--	•	--	•	--	•	--
COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA		•	--	•	--	•	--	•	--
BANDEJAS H 65 mm		5 GN 1 / 1 - EN 40 x 60		10 GN 1 / 1 - EN 40 x 60		10 GN 2 / 1 - EN 40 x 60		15 GN 1 / 1 - EN 40 x 60	
Cubetas helado (5 Lt 165 x 360 x H120 mm)		6		15		24		21	
DIMENSIONES EXTERNAS (L x P x H)		790 x 839 x 850 mm		790 x 839 x 1650 mm		870 x 974 x 1650 mm		790 x 839 x 1990 mm	
Peso neto		100 kg		159 kg		163 kg		181 kg	
Voltaje		230V / 50 Hz		400V / 3 + N + T / 50 Hz		400V / 3 + N + T / 50 Hz		400V / 3 + N + T / 50 Hz	
Máxima corriente adsorbida		6,58 A		10,37 A		10,3 A		10,5 A	
Potencia adsorbida		468 W		876 W		876 W		1752 W	
Distancia entre guías		70		70		65		70	