



# Abatidores Multifunción INFINITY e INFINITY START



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



## 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.

### Ozonaizer

Esta tecnología nos permite eliminar las bacterias del interior del abatidor mediante la tecnología de gas ozono.



## 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 correcta.

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

**SONDA INALÁMBRICA** sin necesidad de cables. Regulación de temperatura inteligente adaptándose a cada tipo de alimento para obtener los mejores resultados y la velocidad más rápida de abatimiento.

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

# Abatidores Multifunción INFINITY e INFINITY START

## INFINITY, 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
- etc. etc.

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



Mod. INFINITY 5 GN 2/1  
(Ruedas no incluidas)

## INFINITY START

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



Mod. INFINITY 5 GN 2/1  
(Estructura 10 GN 1/1)



Mod. INFINITY 5 GN 2/1  
(Estructura GN 2/1)

## Programas específicos para cada SECTOR

- **Gastronomía**
- **Panadería**
- **Pastelería**
- **Heladería**

### Mod. INFINITY

Mod. Infinity 5 .....
Mod. Infinity 5 - 2/1 .....
Mod. Infinity 5 - 10 1/1 .....
Mod. Infinity 8 .....
Mod. Infinity 10 .....
Mod. Infinity 15 .....
Mod. Infinity 10 2/1 .....

### Mod. START

Mod. 5 START .....
Mod. 5 START - 2/1 .....
Mod. 5 START - 10 1/1 .....
Mod. 8 START .....
Mod. 10 START .....
Mod. 15 START .....
Mod. 10 2/1 START .....

Accesorios ..... Pag. 86



Mod. INFINITY 5

Mod. INFINITY 10

Mod. INFINITY 15

Mod. INFINITY 10 2/1

## 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



SD CARD con videos tutoriales

CICLOS	MOD. INFINITY	5		5 START		5 - 2/1		5 START 2/1		8		8 START		10		10 START		15		15 START		10 2/1		10 2/1 START	
		5	5 START	5 - 2/1	5 START 2/1	8	8 START	10	10 START	15	15 START	10 2/1	10 2/1 START												
<b>ABATIMIENTO</b> Rendimiento +90°/+3°C (90 min.)	•	25 kg	25 kg	35 kg	35 kg	35 kg	35 kg	45 kg	45 kg	70 kg	70 kg	70 kg	70 kg												
<b>CONGELACIÓN</b> Rendimiento +90°/-18°C (240 min.)	•	15 kg	15 kg	25 kg	25 kg	25 kg	25 kg	30 kg	30 kg	50 kg	50 kg	50 kg	50 kg												
<b>DESCONGELACIÓN</b>	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•												
<b>CONSERVACIÓN</b>	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•												
<b>FERMENTACIÓN</b>	•	--	•	--	•	--	•	--	•	--	•	--	•	--											
<b>COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA</b>	•	--	•	--	•	--	•	--	•	--	•	--	•	--											
<b>BANDEJAS H 65 mm</b>		5 G N 1 / 1 - EN 40 x 60		5 2/1 - 10 1/1		8 G N 1 / 1 - EN 40 x 60		10 G N 1 / 1 - EN 40 x 60		15 G N 1 / 1 - EN 40 x 60		10 G N 2 / 1 - EN 40 x 60													
<b>Cubetas helado (5 Lt 165 x 360 x H120 mm)</b>		6		12		12		18		21		24													
<b>DIMENSIONES EXTERNAS (L x P x H)</b>		790 x 778 x 850 mm		870 x 973 x 850 mm		790 x 778 x 1300 mm		790 x 778 x 1630 mm		790 x 778 x 1980 mm		1020 x 984 x 1843 mm													
<b>Peso neto</b>		100 kg		128 kg		126 kg		179 kg		225 kg		249 kg													
<b>Voltaje</b>		230 V / 50 Hz		230 V / 50 Hz		230 V / 50 Hz		400 V / 3 + N + T / 50 Hz		400 V / 3 + N + T / 50 Hz		400 V / 3 + N + T / 50 Hz													
<b>Máxima corriente adsorbida</b>		7,73 A		9,72 A		9,72 A		7,4 A		10,5 A		10,5 A													
<b>Potencia adsorbida</b>		578 W		787 W		787 W		1590 W		2390 W		2390 W													