

Abatidores de temperatura Multi-función INFINITY



Ha llegado.

Es touch, es multi función, es frío, es calor pero sobretodo es siempre garantía de un resultado perfecto.

Sabes cuál es la diferencia entre tenerlo y no tenerlo? Tu ganancia.

- Abatimiento rápido de temperatura
- Ultra congelación
- Descongelación rápida controlada
- Fermentación
- Cocción a baja temperatura
- Ciclo combinado

Todo esto y más es INFINITY

INFINITY El abatidor de temperatura que revolucionará tu trabajo



Ciclo combinado

Sencillez y ahorro al programar el trabajo

DESCONGELACION - FERMENTACION - COCCION A BAJA TEMPERATURA - ABATIMIENTO - CONGELACION - CONSERVACION

Infinity realiza automáticamente distintos ciclos sin tener que intervenir manualmente. Se puede programar para que trabaje durante la noche para descongelar la carne o el pescado, cocinarlos a baja temperatura, abatirlos rápidamente y conservarlos a +3 °C hasta el momento de la regeneración para el servicio.

FERMETACIÓN

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

SRC PLUS - DESCONGELACIÓN RÁPIDA CONTROLADA

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 y sin pérdida de peso.

CONSERVACION

Al término de cualquier ciclo se realiza la conservación automática de los productos, por lo que se puede realizar durante la noche o en cualquier momento.

MULTILEVEL MANUAL

Permite la introducción de las bandejas en momentos diferentes, o de productos con tiempos distintos. Infinity avisa cada vez que una bandeja está lista.

COCCION A BAJA TEMPERATURA

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.

REGENERACION Y MANTENIMIENTO CALIENTE

Regenera producto refrigerado o incluso congelado, y lo mantiene caliente hasta el momento del servicio.

ABATIMIENTO RAPIDO DE LA TEMPERATURA

Ciclos automáticos para cada tipo de producto, carne, pescado, pasta, pan, fruta, verdura, dulces, etc.; y para estar más seguro del resultado hay que seleccionar la tipología del alimento como carne con grasa, magra, asados, estofados..... dulces con fruta fresca, de horno, mousse Sólo por poner algunos ejemplos. También permite configurar los valores que requiera sus sistema de trabajo o producto a abatir.

CONGELACION RAPIDA

Mantiene intactas las características y aspecto alargando los tiempos de conservación en congelación. Ciclos automáticos muy simples para cada categoría de producto y con resultado perfecto. Apto para productos muy delicados de pastelería como mil hojas, croissants para larga conservación, etc.. Posibilidad de crear ciclos personalizados.

La gama INFINITY para PASTELERÍA, panadería y heladería



La justa respuesta a las infinitas exigencias



Mandos

Mandos simples, claros e intuitivos en la pantalla Touche Screen de 7" con 16 millones de colores. Ciclos manuales para los que prefieren crear según su experiencia, o ciclos automáticos diferenciados y dedicados a la diversa tipología de productos, para los que eligen fiarse de la experiencia Afinox y de profesionales expertos.

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, desecar la fruta sin ninguna intervención manual.



PANADERÍA

Organiza tu actividad y reduce el trabajo nocturno. Gracias al abatimiento rápido de la masa y a la congelación rápida del producto recién cocinado, evita mermas y controla todas las fases de elaboración. Programa ciclo combinado nocturno, para obtener una masa fermentada y abatida, siempre homogénea, lista para cocer tan pronto llegues.

Descongelación rápida controlada

Tus productos a la temperatura justa

- Croissants y dulces de hojaldre para fermentar y cocer
- Donut, roscos, roscones de reyes, buñuelos, hojaldres

Fermentación

Perfecta y uniforme, a su justa temperatura, a punto para hornear.

- Croissants
- Panetone, cocas, foccacias
- Pan
- Levadura madre



PASTELERÍA

No sólo de arte vive la pastelería, sino también de verdadera química aplicada, con dosis y tiempos medidos con exactitud. Resultado óptimo, costes inferiores de producción y más beneficios. Abatir y congelar aumentará la vida útil de sus ingredientes. Ciclo de fermentación en modalidad nocturna para reducir los costes de personal y tener a disposición croissants listos para hornear a primera hora de la mañana.



Cocción a baja temperatura

Infinitas aplicaciones de la fruta para diversos productos

- Confitar y semi-confitar fruta
- Cocción de la fruta
- Fermentación de la fruta
- Merengues y marrón glacé
- Yogurt
- Baja pasteurización

Abatimiento rápido

Mantiene todos los productos siempre intactos a la temperatura ideal para trabajar mejor

- Hojaldre y masas para trabajar
- Magdalenas, muffins, plum cakes crudos
- Tartas, tartas con fruta, bollos rellenos
- Fruta cocida o en almíbar
- Mousse

HELADERÍA

El helado perfecto, para hacer un helado blando y cremoso es necesario equilibrar las distintas características estructurales del producto. Los ciclos de congelación rápida del helado realizado después de la mantecación, impiden la pérdida de volumen del producto, la macro-cristalización de los líquidos y la separación del agua, azúcares y grasas, posibilitan la perfecta conservación del producto.

Congelación rápida

Calidad constante para muchísimo tiempo

- Productos a conservar intactos por largo tiempo
- Bases y materia prima
- Sacher
- Nata, merengue, profiteroles
- Mousses, bavaresas y semifredos
- Borrachos y Savarín
- Fruta para decoración
- Helado para servir o conservar
- Helado, polos
- Praliné helado

Función multi-nivel

El tiempo justo para cada producto

- Mousse, bavaresas y semifredos
- Helado

Conservación automática

Al término de cada ciclo mantiene óptimamente tus productos

Ice cream



Abatidores Multi-función 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)

NUEVOS PROGRAMAS

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

Mod. INFINITY

	PVP
Mod. Infinity 5	6.490 €
Mod. Infinity 5 - 2/1	8.470 €
Mod. Infinity 5 - 10 1/1	8.970 €
Mod. Infinity 8	8.450 €
Mod. Infinity 10	11.745 €
Mod. Infinity 15	14.270 €
Mod. Infinity 10 2/1	17.850 €

Mod. START

	PVP
Mod. 5 START	4.980 €
Mod. 5 START - 2/1	6.800 €
Mod. 5 START - 10 1/1	7.300 €
Mod. 8 START	6.780 €
Mod. 10 START	9.190 €
Mod. 15 START	10.820 €
Mod. 10 2/1 START	14.380 €



Mod. INFINITY 5



Mod. INFINITY 10



Mod. INFINITY 15



Mod. INFINITY 10 2/1

Mandos simples, claros e intuitivos en la pantalla TOUCH SCREEN de 7 " con 16 millones de colores. Ciclos manuales o automáticos para las distintas tipologías de alimentos.

CICLO COMBINADO

Ciclos automáticos distintos realizados en secuencia para optimizar los tiempos de trabajo y garantizar la perfecta salubridad de los alimentos reduciendo su manipulación.

Fácil en todas sus funciones, ¡es TOUCH!



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
ABATIMIENTO 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
CONGELACIÓN 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
DESCONGELACIÓN	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
CONSERVACIÓN	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
FERMENTACIÓN	•	--	•	--	•	--	•	--	•	--	•	--
COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA	•	--	•	--	•	--	•	--	•	--	•	--
BANDEJAS H 65 mm	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	
Cubetas helado (5 Lt 165 x 360 x H120 mm)	6		12		12		18		21		24	
DIMENSIONES EXTERNAS (L x P x H)	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	
Peso neto	100 kg		128 kg		126 kg		179 kg		225 kg		249 kg	
Voltaje	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	
Máxima corriente adsorbida	7,73 A		9,72 A		9,72 A		7,4 A		10,5 A		10,5 A	
Potencia adsorbida	578 W		787 W		787 W		1590 W		2390 W		2390 W	

Conexión y control total



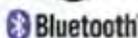
Puerto SIM CARD permite al modem GSM enviar al móvil del usuario eventuales SMS de alarma y de detención de la máquina.



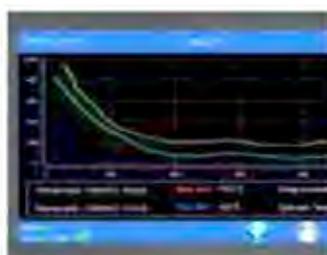
Puerto SD CARD frontal con videos demostrativos sobre el uso y sobre el mantenimiento de Infinity.



Puerto USB para cargar y descargar tus recetas, los datos HACCP y eventuales actualizaciones del software.



WiFi y Bluetooth permiten la conexión al software de supervisión para la monitorización constante de los valores HACCP.



HACCP bajo control

El gráfico real time visualiza en tiempo real la marcha de las temperaturas y del tiempo durante el ciclo en ejecución. Los reports HACCP se visualizan para todos los ciclos realizados y se pueden descargar en un PC. **Infinity, es certeza de salubridad.**



Videos demostrativos

Los videos User permiten un uso inmediato por parte del personal en cocina, eliminando los tiempos y costes de formación. Los videos Service ayudan al tecnico y contribuyen a disminuir los tiempos y los costes de manutención. **Infinity, te facilita el trabajo.**



FOOD SCAN CON SONDA MULTIPUNTO

INFINITY es el único abridor dotado de sonda de aguja multipunto de serie. Los 4 puntos de lectura permiten detectar la temperatura exacta del alimento de modo sencillo e inmediato. Incluso cuando la sonda no ha sido introducida correctamente, el equipo podrá realizar una lectura de las temperaturas en los 4 puntos, para detectar la temperatura más alta que será el punto de referencia para la consecución de la temperatura deseada. También están disponibles accesorios opcionales tales como la sonda inalámbrica WMP o la sonda al corazón calentada.

Alta eficiencia y bajos consumos



Auto diagnóstico sin seguros máquina

El auto diagnóstico y las acciones auto correctivas permiten evitar el seguro máquina y los correspondientes costos de falta de eficiencia, pudiendo igualmente usar la máquina hasta su reparación. **Infinity es un asistente de confianza.**



Consumos siempre controlados

Sabes siempre cuanto consumes, gracias a la posibilidad de visualizar en la pantalla los consumos eléctricos de todos los ciclos realizados. Además puedes monitorear constantemente la tensión de red para estar seguro que Infinity esté alimentado correctamente. **Infinity está siempre atento a tus consumos.**



ACCESORIOS

MODELO INFINITY	5	5 START	5 2/1	8	8 START	10	10 START	15	15 START
SD Card con 22 vídeos demostrativos	Incluido	120 €	Incluido	Incluido	120 €	Incluido	120 €	Incluido	120 €
Tracer	120 €		120 €		120 €		120 €		
Supervisor wi-fi	410 €		410 €		410 €		410 €		
Kit GSM	660 €		660 €		660 €		660 €		
Sonda caliente al corazón	350 €		350 €		350 €		350 €		
Porta sonda para mousses, tartas y alimentos tiernos	25 €		25 €		25 €		25 €		
Esterilizador	1.045 €		1.045 €		1.045 €		1.045 €		
Iluminación por LED	n.d.	170 €	n.d.	n.d.	180 €	n.d.	190 €	n.d.	190 €
Puerta derecha	80 €		80 €		80 €		80 €		
Kit ruedas	220 €		220 €		220 €		Incluidas		
Kit guías pastelería (60 x 40)	295 €		440 €		546 €		740 €		
Válvula electrónica	595 €		595 €		595 €		595 €		
Condensación por agua	900 €		900 €		1.070 €		1.070 €		
Versión con grupo remoto	+15%		+15%		+15%		+15%		