

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 8



INFINITY START

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

Mod. INFINITY

	PVP
Mod. Infinity 5	6.380 €
Mod. Infinity 8	8.285 €
Mod. Infinity 10	11.515 €
Mod. Infinity 15	13.990 €
Mod. Infinity 10 2/1	17.240 €

Mod. START

	PVP
Mod. 5 START	4.880 €
Mod. 8 START	6.650 €
Mod. 10 START	8.900 €
Mod. 15 START	10.760 €
Mod. 10 2/1 START	13.900 €



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 / MODELOS INFINITY	5	5 START	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	• 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	• 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		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		18		21		24	
DIMENSIONES EXTERNAS (L x P x H)	790 x 778 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		126 kg		179 kg		225 kg		249 kg	
Voltaje	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		7,4 A		10,5 A		10,5 A	
Potencia adsorbida	578 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.



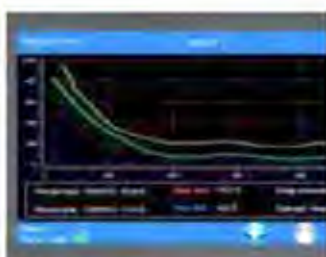
Puerto USB para cargar y descargar tus recetas, los datos HACCP y eventuales actualizaciones del software.



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



HACCP



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.



AUTO



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 asador 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 WIMP o la sonda al corazón calentada.

Alta eficiencia y bajos consumos



ALARMA

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.



ENERGIA

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	8	8 START	10	10 START	15	15 START
SD Card con 22 videos demostrativos	Incluido	120 €	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.	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%

Abatidores-congeladores rápidos

Serie FASTER



Mod. FASTER 5

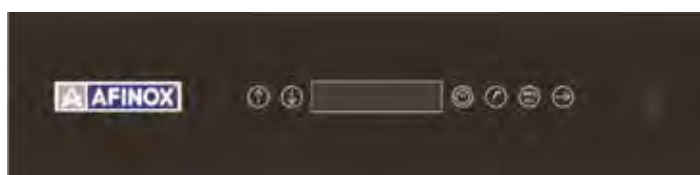


Mod. FASTER 10



Mod. FASTER 15

- Guías para bandejas GN 1/1 o EN 60x40
- Display Led con mensajes en 5 idiomas
- Conexión USB para exportar datos HACCP
- Alarmas Audiovisuales.
- Aislamiento Ecofriendly HFO (ecológico)
- Construcción exterior en acero VAR-PET (5 años de garantía anticorrosión).
- Fácil limpieza (anti huellas).



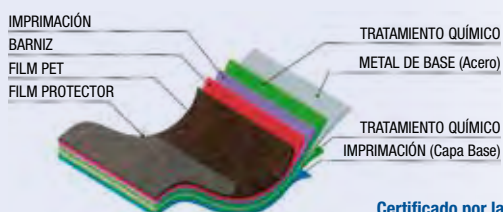
Funciones Nuevo Panel Touch Led

- | | |
|----------------------------------|-----------------------------|
| 1) Abatimiento Automático (+3°) | 5) Descongelación |
| 2) Abatimiento Manual | 6) Descarche Manual |
| 3) Congelación Automática (-18°) | 7) Exportación datos HACCP |
| 4) Congelación Manual | 8) Esterilizador (opcional) |

Construcción exterior en acero varPET

PLANCHA DE ACERO REVESTIDA CON FILM PET. - 5 AÑOS DE GARANTÍA ANTI-CORROSIÓN

varPET es un material innovador, formado por una base metálica revestida con un extracto de barniz sobre el que se adhiere el film PET.



Gracias al revestimiento PET, el producto resulta además fácilmente limpiable, y muy resistente al efecto corrosivo de los ácidos. El producto varPET representa una de las tecnologías más innovadoras disponibles en el mercado actual del acero.

Certificado por las normativas UNI EN 10346, UNI EN 10130 y UNI EN 10088



PVP

FASTER-5	3.295 €
FASTER-10	5.425 €
FASTER-15	7.185 €

MODELO	FASTER-5	FASTER-10	FASTER-15
Dimensiones ext.	760 x 700 x 850	790 x 760 x 1630	790 x 760 x 1970
Capacidad bandejas	5 GN1/1 · 60 x 40	10 GN1/1 · 60 x 40	15 GN1/1 · 60 x 40
Potencia eléctrica (w)	1050	1550	3250
Potencia compresor	0,75 HP	1,5 HP	3 HP
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	3 x 400 + N
Producción kg/ciclo			
Abatimiento - Congelación	15 - 10	32 - 22	40 - 28

Abatidores Multifunción de Carro **INFINITY e INFINITY START**

- Panel de Mandos "Touch Screen", claro, simple y muy intuitivo.
- Ciclos manuales o con PROGRAMAS MEMORIZADOS para cada tipo de producto.

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...

INFINITY START

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



Detalle Carro



Mod. INFINITY 20

Mod. INFINITY

	PVP
Mod. Infinity 20 3,5	25.590 €
Mod. Infinity 20 4	26.631 €
Mod. Infinity 40 5,5	39.680 €
Mod. Infinity 40 7,5	40.875 €

Mod. START

	PVP
Mod. START 20 3,5.....	20.450 €
Mod. START 20 4	21.235 €
Mod. START 40 5,5	31.630 €
Mod. START 40 7,5	33.075 €



Mod. INFINITY 40



Unidades frigoríficas
carenadas y silenciadas



Bajo impacto ambiental gracias al
expansor ecológico y a los menores
consumos asegurados por el
aislamiento de la cámara de 80 mm
de espesor de altas prestaciones.

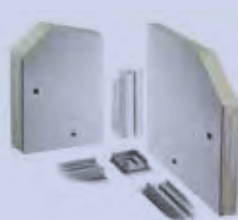
Paredes de
máximo espesor

Opciones Sin Rampa

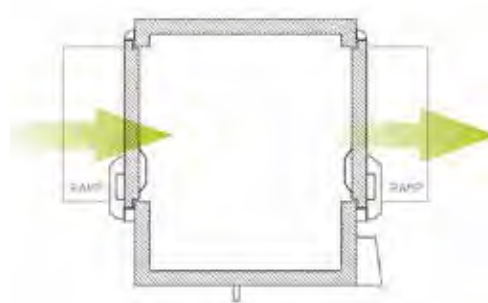


VERSIÓN PARA EMPOTRAR

Idóneo para cualquier tipo de carga, incluso líquidos, que requieran el acceso a la cámara sin rampa. * No se puede realizar en el modelo Compact.



MONTAJE SIN SUELO (Solo refrigeración, No congelación).



Puerta pasante

CICLOS	MODELOS INFINITY	20 3,5 HP	20 START 3,5 HP	20 4 HP	20 START 4 HP	40 5,5 HP	40 START 5,5 HP	40 7,5 HP	40 START 7,5 HP
ABATIMIENTO Rendimiento +90°/+3°C (90 min.)		80 kg	80 kg	110 kg	110 kg	150 kg	150 kg	200 kg	200 kg
CONGELACIÓN Rendimiento +90°/-18°C (240 min.)		65 kg	65 kg	95 kg	95 kg	135 kg	135 kg	175 kg	175 kg
DESCONGELACIÓN		•	•	•	•	•	•	•	•
CONSERVACIÓN		•	•	•	•	•	•	•	•
FERMENTACIÓN		•	--	•	--	•	--	•	--
COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA		•	--	•	--	•	--	•	--
Carro G N 1 / 1 (modelo 74707412 mm)		1 (opcional)		1 (opcional)		2 (opcional)		2 (opcional)	
Carro G N 2 / 1 (modelo 74707414 mm)		--	--	--	--	1 (opcional)		1 (opcional)	
Carro E N 400 x 600 (modelo 74707416 mm)		1 (opcional)		1 (opcional)		2 (opcional)		2 (opcional)	
Carro E N 800 x 600 (modelo 74707418 mm)		--	--	--	--	1 (opcional)		1 (opcional)	
DIMENSIONES EXTERNAS (L x P x H)		CELDA 1190x1332x2490 mm UNIDAD 1182x450x901 mm		CELDA 1190x1332x2490 mm UNIDAD 1182x450x901 mm		CELDA 1390x1532x2490 mm UNIDAD 1302x450x1201 mm		CELDA 1390x1532x2490 mm UNIDAD 1302x450x1201 mm	
Peso neto (bruto)		CELDA 520 kg UNIDAD 112 kg		CELDA 520 kg UNIDAD 120 kg		CELDA 650 kg UNIDAD 195 kg		CELDA 650 kg UNIDAD 200 kg	
Voltaje		400 V / 3 + N + T / 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		16 A		18 A		23 A		31 A	
Potencia adsorbida		3560 W		4180 W		5600 W		7500 W	

Abatidores de Carro con **GRUPO INTEGRADO INFINITY 40 COMPACT**

El recién nacido de la familia INFINITY, es la revolución de la gama para carros. El único compacto gracias a la unidad integrada 4HP situada en el techo.

- A pesar de su tamaño reducido (1290x1176x2480mm) posibilita el abatimiento de 110Kg y la congelación de 95Kg de producto
- Sencillo de usar e instalar, elimina los costes y tiempos de montaje del abatidor tradicional para carros

Recomendado para hoteles, caterings, laboratorios de banquetes, pastelería o gastronomía de tamaño mediano-grande o actividades de restauración colectiva.



Opción Puerta Pasante

MODELO	INFINITY 40 COMPACT STAR
Dimensiones (mm)	CÁMARA + UNIDAD 1290 x 1176 x 2480
Absorción (-30/+40)	3250 (W) 21 (A)
Potencia frigorífica (-10/+40)	12740 (W)
Potencia frigorífica (-30/+40)	5060 (W)
Capacidad carros (Dim. internas 680 x 830 x 1800 mm.)	2 GN 1/1 - 2 EN 40x60 1 GN 2/1 - 2 EN 60x80
Voltaje / Frecuencia	400 / 3 + N + T / 50



Fácil, es Táctil

Disponible en las versiones software Gastronomy o Pastry, la interfaz gráfica con pantalla 7" y 16mil colores, asiste y ayuda al operador en la ejecución de ciclos automáticos o manuales, gracias a mandos simples, claros e intuitivos y al sistema TOUCH.

Suelo resistente a cargas importantes

Práctico y fácil de limpiar gracias a los perfiles en «U» y a los cantos redondeados, el suelo de las cámaras modulares ROLL IN es resistente y seguro gracias al fondo de espuma de poliuretano revestida con laminado fenólico de vanguardia de 10 mm y al acabado superficial antideslizante, ideal para garantizar máxima estabilidad del operador durante las operaciones de carga y descarga de la cámara.

PVP

Mod. START 40 Compact21.900 €
 Mod. INFINITY 40 Compact ...28.900 €

Dotaciones estándares



Tirador puerta ergonómico



Guarniciones energy-saving con eficiencia mayor del 50%



Conexiones rápidas reducen los costes de manutención



Cuadro eléctrico extraíble facilitan la manutención



SD CARD con video ejemplificativos (solo para modelos START)

Dotaciones opcionales



Válvula termostática para reducir el consumo energético



Kit GSM para enviar SMS y visualizarlos en la pantalla y para recibir SMS de alarma y estado de la máquina



Aplicación TRACER para una visualización simplificada de los datos HACCP



Supervisor wi-fi



Kit guías para bandejas pastelería EN 660x400 (mod. 5-8-10-15 bandejas)



Carros porta bandejas: GN1/1, GN2/1, EN 400x600, EN 800x600



Sonda de calentamiento rápido



Esterilizador



Iluminación con LED (solo para modelos START)

ACCESORIOS

MODELO INFINITY	20	20 START	20	20 START	40	40 START	40	40 START
	3,5 HP		4 HP		5,5 HP		7,5 HP	
SD Card con 22 vídeos demostrativos	Incluido	120 €	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 €
Portasonda para mousses, tartas y alimentos tiernos		25 €		25 €		25 €		25 €
Esterilizador		1.045 €		1.045 €		1.045 €		1.045 €
Puerta apertura derecha		320 €		320 €		320 €		320 €
Puerta pasante		2.295 €		2.295 €		2.295 €		2.295 €
Válvula electrónica		595 €		595 €		595 €		595 €
Versión sin grupo	ND	13.400 €	ND	13.400 €	ND	18.500 €	ND	18.500 €
Versión con grupo remoto	De serie		De serie		De serie		De serie	
Versión 3 x 230V / 60Hz		+ 5%		+ 5%		+ 5%		+ 5%
Embalaje caja madera		Incluido		Incluido		Incluido		Incluido

Túneles modulares

INFINITY 60 - 80 - 100 - 120

- Abatimiento
- Congelación
- Descongelación rápida controlada
- Construido en acero inox AISI 304
- Paneles con 80 mm. de aislamiento
- Fondo aislado
- 2 rampas en acero inox
- 2 puertas



Croquis, Dimensiones y capacidades:

INFINITY 60-80-100-120
A= ELECTRICAL CONNECTION
B= GAS CONNECTION ø28 ø28 ø54
D= WATER DISCHARGE M20

