

# 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...

## **INFINITY START**

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



Mod. INFINITY 8



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 € |



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**

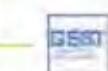
Ciclos automáticos distintos realizados en secuencia para optimizar los tiempos de trabajo y garantizar la perfecta salubridad de los alimentos reduciendo su manipulación.

Fácil en todas sus funciones, ¡es TOUCH!

**AFINOX**  
Fresh, Safe & Long

| CICLOS   | MODELOS INFINITY        | 5                       | 5 START                   | 8                         | 8 START                   | 10         | 10 START   | 15         | 15 START   | 10 2/1     | 10 2/1 START |
|--|-------------------------|-------------------------|---------------------------|---------------------------|---------------------------|------------|------------|------------|------------|------------|--------------|
| ABATIMIENTO<br>Rendimiento +90°/+3°C (90 min.)   | •<br>25 kg              | •<br>25 kg              | •<br>35 kg                | •<br>35 kg                | •<br>45 kg                | •<br>45 kg | •<br>70 kg   |
| CONGELACIÓN<br>Rendimiento +90°/-18°C (240 min.) | •<br>15 kg              | •<br>15 kg              | •<br>25 kg                | •<br>25 kg                | •<br>30 kg                | •<br>30 kg | •<br>50 kg   |
| DESCONGELACIÓN                                   | •<br>•                  | •<br>•                  | •<br>•                    | •<br>•                    | •<br>•                    | •<br>•     | •<br>•     | •<br>•     | •<br>•     | •<br>•     | •<br>•       |
| CONSERVACIÓN                                     | •<br>•                  | •<br>•                  | •<br>•                    | •<br>•                    | •<br>•                    | •<br>•     | •<br>•     | •<br>•     | •<br>•     | •<br>•     | •<br>•       |
| FERMENTACIÓN                                     | •<br>--                 | •<br>--                 | •<br>--                   | •<br>--                   | •<br>--                   | •<br>--    | •<br>--    | •<br>--    | •<br>--    | •<br>--    | •<br>--      |
| COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA                       | •<br>--                 | •<br>--                 | •<br>--                   | •<br>--                   | •<br>--                   | •<br>--    | •<br>--    | •<br>--    | •<br>--    | •<br>--    | •<br>--      |
| BANDEJAS H 65 mm                                 | 5 GN 1 / 1 - EN 40 x 60 | 8 GN 1 / 1 - EN 40 x 60 | 10 GN 1 / 1 - EN 40 x 60  | 15 GN 1 / 1 - EN 40 x 60  | 10 GN 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.



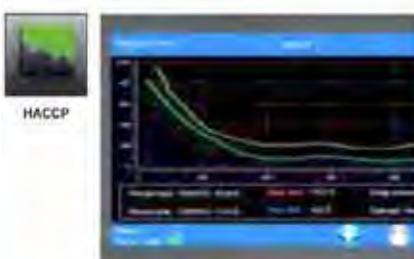
Puerto SD CARD frontal con videos demostrativos sobre el uso y sobre el mantenimiento de Infinity.



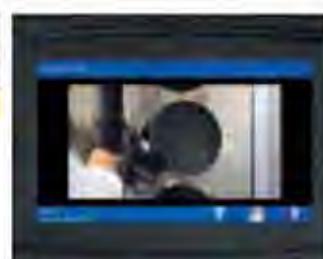
Puerto USB para cargar y descargar tus recetas, los datos HACCP y eventuales actualizaciones del software.



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



AUTO



### 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 técnico 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 asistidor dotado de sonda de agua multipunto de carne. 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 cocción 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 máquinas

ALARMA  
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 cuantos 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

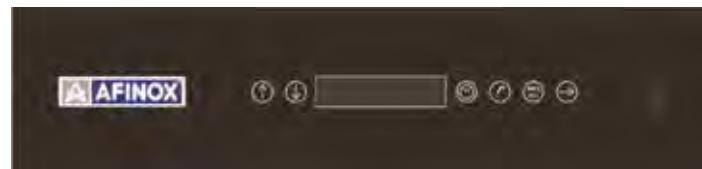


Mod. FASTER 10



Mod. FASTER 15

- Guias 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).



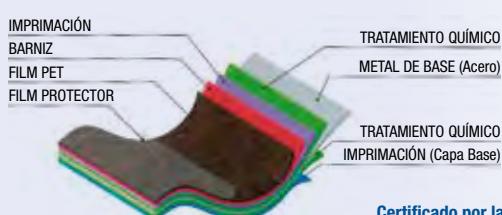
### Funciones Nuevo Panel Touch Led

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

### Construcción exterior en acero varPET

**PLANCHAS 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**

|                        |                |
|------------------------|----------------|
| <b>FASTER-5 .....</b>  | <b>3.295 €</b> |
| <b>FASTER-10 .....</b> | <b>5.425 €</b> |
| <b>FASTER-15 .....</b> | <b>7.185 €</b> |

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

# 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

MONTAJE SIN SUELO  
(Solo refrigeración, No congelación).

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.

Puerta pasante

| CICLOS  | MODELOS INFINITY                                   | 20<br>3,5 HP                                       | 20 START<br>3,5 HP                                  | 20<br>4 HP  | 20 START<br>4 HP          | 40<br>5,5 HP | 40 START<br>5,5 HP | 40<br>7,5 HP | 40 START<br>7,5 HP |
|---|--|--|---|---|---------------------------|--------------|--------------------|--------------|--------------------|
| <b>ABATIMIENTO</b><br>Rendimiento +90°/+3°C (90 min.)   | •<br>80 kg   | •<br>80 kg   | •<br>110 kg   | •<br>110 kg   | •<br>150 kg               | •<br>150 kg  | •<br>200 kg        | •<br>200 kg  | •<br>200 kg        |
| <b>CONGELACIÓN</b><br>Rendimiento +90°/-18°C (240 min.) | •<br>65 kg   | •<br>65 kg   | •<br>95 kg  | •<br>95 kg  | •<br>135 kg               | •<br>135 kg  | •<br>175 kg        | •<br>175 kg  | •<br>175 kg        |
| <b>DESCONGELACIÓN</b>                                   | •<br>•   | •<br>•   | •<br>•  | •<br>•  | •<br>•                    | •<br>•       | •<br>•             | •<br>•       | •<br>•             |
| <b>CONSERVACIÓN</b>                                     | •<br>•   | •<br>•   | •<br>•  | •<br>•  | •<br>•                    | •<br>•       | •<br>•             | •<br>•       | •<br>•             |
| <b>FERMENTACIÓN</b>                                     | •<br>--  | •<br>--  | •<br>--   | •<br>--   | •<br>--                   | •<br>--      | •<br>--            | •<br>--      | •<br>--            |
| <b>COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA</b>                       | •<br>--  | •<br>--  | •<br>--   | •<br>--   | •<br>--                   | •<br>--      | •<br>--            | •<br>--      | •<br>--            |
| 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) |                    |
| <b>DIMENSIONES EXTERNAS (L x P x H)</b>                 | CELEDA 1190x1332x2490 mm<br>UNIDAD 1182x450x901 mm | CELEDA 1190x1332x2490 mm<br>UNIDAD 1182x450x901 mm | CELEDA 1190x1332x2490 mm<br>UNIDAD 1302x450x1201 mm | CELEDA 1390x1532x2490 mm<br>UNIDAD 1302x450x1201 mm |                           |              |                    |              |                    |
| <b>Peso neto (bruto)</b>                                | CELEDA 520 kg<br>UNIDAD 112 kg                     | CELEDA 520 kg<br>UNIDAD 120 kg                     | CELEDA 650 kg<br>UNIDAD 195 kg                      | CELEDA 650 kg<br>UNIDAD 200 kg                      |                           |              |                    |              |                    |
| <b>Voltaje</b>  | 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                           | 400 V / 3 + N + T / 50 Hz |              |                    |              |                    |
| <b>Máxima corriente adsorbida</b>                       | 16 A   | 18 A   | 23 A  | 31 A  |                           |              |                    |              |                    |
| <b>Potencia adsorbida</b>                               | 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



## 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 Compact ..... 21.900 €  
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 |
|---|---------------|----------|-------------|----------|---------------|----------|---------------|----------|
|   | <b>3,5 HP</b> |          | <b>4 HP</b> |          | <b>5,5 HP</b> |          | <b>7,5 HP</b> |          |
| 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

