

Übersicht

Schockfroster / Schnellkühler INFINITY-TM 10 ALL-IN-ONE-H



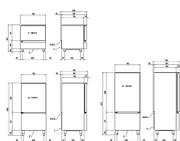
Produktnummer: 7AMI10I5SA001

Optionen

Gerätetyp

Gastronomie (GN)

Gebäck – Backwaren – Pizza



Beschreibung

INFINITY-X, mehr als ein Schockfroster, er ist ein **6 in 1 Multifunktions Assistent** mit einem Touch-Screen-System, welcher beste Leistung im gesamten Prozess des "Cook & Chill" garantiert, von der Kühlung bis zur Garzeit. Das Beste der Produktpalette, verfügbar als Varianten **START (nur "kalte" Funktionen)** oder **ALL-IN-ONE (mit "warmen" Zyklen)**.

Top der Angebotspalette ist es als Varianten **START** (nur "kalte" Funktionen) oder **ALL-IN-ONE** (mit "warmen" Zyklen) verfügbar.

Die Infinity-Software ist in Gastronomie und Konditorei-Versionen lieferbar, mit Programmen und spezifischen Funktionalitäten für Ihre Arbeit. Die Kapazität dieses innovativen Gerätes reicht von dem 5 Bleche Modell ideal für kleine Unternehmen, bis hin zu **120 Bleche** Kühlräume für die große Handelsunternehmen, Kantinen und Gemeinschaften.

Eine Software, 7 Zyklen, endlose Kombinationen. Mehr als einen Schockfroster: Infinity ist einen unerlässlichen Helfer für jeden Profi in der Gastronomiebranche.

Der multifunktionelle Schockfroster, praktisch, sicher und verständlich erlaubt er die Frische und den Geschmack der Gerichte hervorzuheben und gleichzeitig, während jeder Phase, um eine vollständige Lebensmittelkontrolle zu gewährleisten.

Nicht nur ein Froster: dieses innovative Gerät ist auch mit **slow cooking Funktion** ausgestattet.

Infinity-X ist das ideale Gerät für **die effiziente Rationalisierung von Kosten und Arbeitszeit** sowie die praktischste Lösung für alle Bedürfnisse in der Küche: ein Schockfroster in der Lage hervorragende Ergebnisse mit minimalem Verschwenungen zu gewährleisten.

Produktinformationen

Technische Daten

| | |
|-------------------------------|--|
| Abstand zwischen den Blechen: | 50 mm |
| Bedienung: | Abtauen, Langsam kochen, Säuerung, Touch Screen |
| Beleuchtung: | LED |
| Ergiebigkeit Schnellkühlung : | 40 kg +85 °C / +3 °C |
| Ergiebigkeit Schockfrostung: | 20 kg +85 °C / -18 °C |
| Geräusch-Emission db: | 56 (auf 5m) |
| Gewicht kg brutto/netto: | 180 / 159 |
| Kältemittel: | R290 / GWP 3 / Kg 0,350 |
| Zeitbedarf Schnellkühlung: | 92 min (+65 °C > +10 °C) |
| Zeitbedarf Schockfrostung: | 270 min (+65 °C > -18 °C) |
| Norm Innenausbau: | 10 x Gastronorm 1/1 B 400 x T 600 mm |
| Elektroanschluss: | 230V / 50 Hz / 1N, steckerfertig mit Schweizer Adapter |
| Anschlussleistung: | 1386 W / 10.37 A |
| Kälteleistung: | Schnellkühlen 1312 Watt / Schockfrostern 3137 Watt |
| Isolierung mm: | 60 |
| Material aussen: | Edelstahl AISI 304 |
| Material innen: | Edelstahl AISI 304 |
| Türanschlag: | links |
| im Lieferumfang enthalten: | 4 Paar Auflageschienen für 600x400 Bleche - Schockfroster, 8 Paar Auflageschienen für 600x400 Bleche - Schnellkühler, USB-Anschluss, integrierte Kernsonde |
| Breite mm: | 790 |
| Tiefe mm: | 839 |
| Höhe mm: | 1650 |

Füsse:

Füsse 150 mm