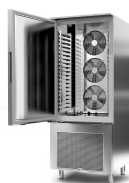


Übersicht

Schockfroster / Schnellkühler INFINITY-TM 15 START - Konditorei



Produktnummer: 7AMI15I5OA002



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, Touch Screen |
| Beleuchtung: | LED |
| Ergiebigkeit Schnellkühlung : | 70 kg +85 °C / +3 °C |
| Ergiebigkeit Schockfrostung: | 30 kg +85 °C / -18 °C |
| Geräusch-Emission db: | 70 (auf 5m) |
| Gewicht kg brutto/netto: | 202 / 181 |
| Kältemittel: | R290 / GWP 3 / Kg 0,20 + 0,20 |
| Zeitbedarf Schnellkühlung: | 86 min (+65 °C > +10 °C) |
| Zeitbedarf Schockfrostung: | 182 min (+65 °C > -18 °C) |
| Elektroanschluss: | 400V / 50Hz / 3N, steckerfertig mit Schweizer Adapter |
| Norm Innenausbau: | 15 Paar Führungen L EN600x400 H40 (Abstand/pas 50mm) + 7 Roste EN600x400 |
| Anschlussleistung: | 2772 W / 10.37 A |
| Kälteleistung: | Schnellkühlen 2624 Watt / Schockfrostern 6274 Watt |
| Isolierung mm: | 60 |
| Material aussen: | Edelstahl AISI 304 |
| Material innen: | Edelstahl AISI 304 |
| Türanschlag: | rechts |
| im Lieferumfang enthalten: | USB-Anschluss, integrierte Kernsonde |
| Breite mm: | 790 |
| Tiefe mm: | 839 |
| Höhe mm: | 1990 |

Füsse:

Füsse 150 mm