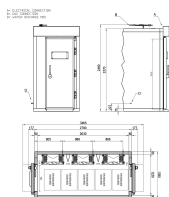


Übersicht

Schockfroster / Schnellkühler INFINITY 100 START



Produktnummer: 9AMI100RTSA01



Beschreibung

Die Revolution der Produktreihe für Wagen. Kompakt. Dank seiner geringen Grösse kann er 600 Kg schnellkühlen und 550 Kg Produkt schockfrostern.

Leicht zu verwenden und zu installieren. Dank der ergonomischen Position der Bedienelemente mit Technologie Infinity Evolution Touch und der Beseitigung von Kosten und Montagezeiten.

Empfohlen für: Hotels, Catering-Grossküchen, Konditoreien sowie für Gaztronomiegewerbe von mittlerer Grösse oder Kantinen. **Schnellkühlgeräte** aus CNS AISI 304, durchgehende Modelle mit 2 Türen, für Wagen, demontiert geliefert, an einen externen Verflüssigungssatz anzuschliessen, 2 Rampen aus CNS, 9"-Touch-Control-System. Verfügbare (anpassbare automatische und manuelle) Zyklen: • Schnellkühlen • Schockfrostern • Auftauen • Kombiniertes Zyklus • Funktion Multilevel, Funktion Abtauen • HeissGaz-Abtauen während der Konservierungsphase • SD CARD mit Video-Tutorial und USB-Anschluss für den HACCP Daten Export • Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (4 Erfassungspunkte) • Led-Beleuchtung

Optional: • EvoCloud • Set Leitungen + Kabel • Tracer • Supervisor • Wi-fi-Sonde • Beheizbarer Kerntemperaturfühler • Kältemittel R452A (GWP2141) • Wagen (nicht inbegriffen) • EVAPCO2 Verdampfer vorbereitet für CO2-Einheit

Hinweis: Modelle mit Feuchtigkeits-Kits müssen über einen Wasseranschluss verfügen. Einlass: ¾ Gazgewinde (M), Ausgang: 22 mm Aussenrohrdurchmesser.

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

Bedienung:	9"-Touch-Control-System, Abtauen, Kombiniertes Zyklus, Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (4 Erfassungspunkte)
Beleuchtung:	LED
Ergiebigkeit Schnellkühlung :	600 kg +85 °C / +3 °C
Ergiebigkeit Schockfrostung:	550 kg +85 °C / -18 °C
Fassungsvermögen Wagen GN/EN:	WAGEN 6xGN1/1 - 5xEN400x600 - 4xGN2/1 - Interne Nutzabmessungen (mm) 780x2630x2010
Gewicht kg brutto/netto:	1375 / 700
Zeitbedarf Schnellkühlung:	90 min (+90 °C > +3 °C)
Zeitbedarf Schockfrostung:	270 min (+90 °C > -18 °C)
Elektroanschluss:	400V / 50Hz / 3N
Norm Innenausbau:	100 x GN1/1 - EN600x400 H40mm (6 Wagen GN1/1)
Isolierung mm:	80
Material aussen:	Edelstahl AISI 304
Material innen:	Edelstahl AISI 304
Türanschlag:	rechts
im Lieferumfang enthalten:	2 Rampen aus CNS, Durchgehende Modelle mit 2 Türen, USB-Anschluss, integrierte Kernsonde
Breite mm:	1390
Tiefe mm:	3470
Höhe mm:	2545