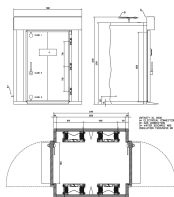


## Übersicht

# Schockfroster / Schnellkühler INFINITY START XL 2030



Produktnummer: 9AMIXLRT5SA90



## Beschreibung

**Die Revolution der Produktreihe für Wagen. Kompakt.** Dank seiner geringen Grösse kann er 800 Kg schnellkühlen und 750 Kg Produkt schockfrosteten.

**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 • Schockfrosteten • 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

<b>Bedienung:</b>	9"-Touch-Control-System, Abtauen, Kombiniertes Zyklus, Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (4 Erfassungspunkte)
<b>Beleuchtung:</b>	LED
<b>Ergiebigkeit Schnellkühlung :</b>	700 kg +85 °C / +3 °C
<b>Ergiebigkeit Schockfrostung:</b>	650 kg +85 °C / -18 °C
<b>Gewicht kg brutto/netto:</b>	1292 / 792
<b>Zeitbedarf Schnellkühlung:</b>	90 min (+90 °C > +3 °C)
<b>Zeitbedarf Schockfrostung:</b>	270 min (+90 °C > -18 °C)
<b>Elektroanschluss:</b>	400V / 50Hz / 3N
<b>Norm Innenausbau:</b>	Kundenspezifischer / nicht standardisierter Wagen
<b>Isolierung mm:</b>	80
<b>Material aussen:</b>	Edelstahl AISI 304
<b>Material innen:</b>	Edelstahl AISI 304
<b>Türanschlag:</b>	rechts
<b>im Lieferumfang enthalten:</b>	2 Rampen aus CNS, Durchgehende Modelle mit 2 Türen, USB-Anschluss, integrierte Kernsonde
<b>Breite mm:</b>	1990
<b>Tiefe mm:</b>	2530
<b>Höhe mm:</b>	2545