



Abatidor de temperatura Afinox INFINITY20 4 HP. Hasta 110 kg por ciclo, multifunción con cocción lenta, descongelación y fermentación. Ideal para cocinas centrales, colectividades y obradores industriales que necesitan **máxima capacidad y control térmico avanzado.**

Catálogo de abatidores de temperatura

El **INFINITY20 4 HP** es el abatidor de gran capacidad de la gama Afinox, diseñado para cocinas donde el volumen de producción exige **máximo rendimiento, seguridad alimentaria y versatilidad funcional.**

Este equipo combina tecnología de abatimiento y congelación con funciones avanzadas como **descongelación, conservación, fermentación y cocción a baja temperatura**, todo ello en un sistema preparado para carro GN o EN, ideal para producción a gran escala.

Una solución industrial para quienes necesitan **automatización, potencia y precisión en procesos térmicos críticos.**

Características técnicas de *infinity20_afinox*

- **Ciclos disponibles:**

- Abatimiento (+90 °C > +3 °C en 90 min): 110 kg
- Congelación (+90 °C > -18 °C en 240 min): 95 kg
- Descongelación
- Conservación
- Fermentación
- Cocción a baja temperatura

- **Compatibilidad de carro:**

- GN 1/1: 1 carro (opcional)
- EN 400×600: 1 carro (opcional)

- **Dimensiones externas:**

- **Celda:** 1190 × 1332 × 2490 mm
- **Unidad técnica:** 1352 × 760 × 892 mm

- **Peso neto:**

- Celda: 520 kg

◦ Unidad técnica: 240 kg

- **Voltaje:** 400 V / 3 + N + T / 50 Hz
- **Corriente absorbida:** 21 A
- **Potencia absorbida:** 3250 W

¿Necesitas un abatidor industrial con capacidad para carros?

Las cocinas industriales no pueden parar, y mucho menos improvisar procesos térmicos como la fermentación o la descongelación.

El INFINITY20 4 HP **resuelve múltiples tareas desde un solo equipo de gran capacidad**, adaptado para carros GN o EN, perfecto para grandes producciones, caterings, cocinas hospitalarias o comedores escolares.

Este modelo permite **optimizar los procesos de producción y conservación sin necesidad de equipos auxiliares**, garantizando trazabilidad y eficiencia energética.

INFINITY20 4 HP: alto rendimiento térmico con carro y multifunción total

Este abatidor está diseñado para uso industrial real:

- Hasta 110 kg en abatimiento y 95 kg en congelación por ciclo
- Carro GN 1/1 o EN 400×600 (opcional)
- Multiciclo: fermentación, cocción lenta, conservación y descongelación
- Ideal para producción en línea o en lotes grandes
- Sistema separado: celda + unidad técnica externa
- Construcción robusta en acero inoxidable, aislamiento de alto nivel
- Control digital con interfaz intuitiva
- Preparado para integración con sistemas HACCP

Un equipo preparado para **trabajar a pleno rendimiento sin comprometer la seguridad alimentaria ni el control de procesos**.

“¿No es demasiado para una cocina convencional?”

Correcto: **este equipo está diseñado para entornos industriales**.

Pero si estás en una cocina central, un obrador o gestionas una producción de más de

100 kg diarios, el INFINITY20 4 HP **te ahorra tiempos, pasos, errores y consumo energético** al agrupar todo en un solo sistema controlado.

No es una máquina más: es **el corazón de una cocina industrial moderna**.



¿Qué debes tener en cuenta para elegir un abatidor de gran capacidad con carro?

- **Volumen de producción diario o por lote:** ¿supera los 80-100 kg?
- **Necesidad de abatir y congelar en carros GN o EN directamente**
- **Espacio disponible para celda + unidad técnica externa**
- **Conexión eléctrica adecuada (trifásico 400 V)**
- **Requiere procesos térmicos adicionales: fermentación, conservación, cocción lenta**
- **Trazabilidad y automatización de procesos (HACCP)**
- **Interacción con otros equipos (hornos, ultracongeladores, cámaras de conservación)**



¿Por qué lo recomienda EquipoH?

Porque lo hemos instalado en **cocinas industriales que necesitaban fiabilidad, gran volumen y control centralizado**.

Este equipo sustituye varias máquinas, optimiza espacio, reduce tiempos de producción y **mejora la trazabilidad y seguridad**.

Lo recomendamos para cocinas que ya están en otro nivel: producción organizada, flujos definidos, visión a largo plazo.

Sobre el fabricante

AFINOX lidera la innovación en frío industrial con soluciones como la gama INFINITY, diseñada para dar respuesta a necesidades reales de producción, control térmico y sostenibilidad.

Su experiencia en la fabricación de abatidores de alta capacidad, conectividad HACCP y materiales de máxima durabilidad **nos da la tranquilidad de recomendar un producto que funciona en entornos de alta exigencia**.

¿Tu cocina necesita algo más que abatimiento básico? ¿Estás gestionando carros enteros por servicio? Escríbenos. En EquipoH te guiamos con experiencia real para que elijas **el abatidor que marcará la diferencia operativa y productiva en tu cocina**.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): CELDA: 1190X1332X2490mm / UNIDAD: 1352X760X892mm