~~7,638.00 €~~

5,881.26 €

Abatidor de temperatura industrial **Afinox** Infinity 5, una opción que permite un abatimiento rápido de temperatura con la máxima seguridad y que además cuenta con una nueva tecnología multi-tarea que abate, congela y descongela rápidamente.

- ABATIDOR 5 BANDEJAS GN 1/1.
- Abatimiento rápido de la temperatura.

Catálogo de abatidores industriales

Abatidor de temperatura industrial **Afinox** Infinity 5, una opción que permite un abatimiento rápido de temperatura con la máxima seguridad y que además cuenta con una nueva tecnología multi-tarea que abate, congela y descongela rápidamente.

- ABATIDOR 5 BANDEJAS GN 1/1.
- Abatimiento rápido.
- Congelación rápida.
- Descongelación rápida y controlada.

- Mandos simples, claros e intuitivos en la pantalla touch screen de 7".
- Ciclo combinado: ciclos automáticos distintos realizados en secuencia para optimizar los tiempos de trabajo y garantizar la perfecta salubridad de los alimentos reduciendo su manipulación.
- Potencia: 578 W.
- Cocción a baja temperatura
- Fermentación controlada de productos a hornear
- Rendimiento abatimineto: +90ºc/+3ºC 90min: 25 kgs.
- Rendimiento congelación: +90ºC/-18ºC 240 min: 15 kgs
- Sonda multipunto con 4 puntos de temperatura
- Y con la más amplia información: HACCP, Videos demostrativos en pantalla, conexión USB, WIFI, Bluetooh, SD CARD, GSM...
- Nuevos programas de gastronomía, heladería, pastelería, panadería.

* Ruedas no incluídas

Panel de mandos táctil: Mandos simples, claros e intuitivos en la pantalla Touche Screen de 7” con
16 millones de colores. Ciclos manuales para los que prefieren crear según su experiencia, o ciclos automáticos diferenciados y dedicados a la diversa tipología de productos, para los que eligen fiarse de la experiencia Afinox y de profesionales expertos.

Ciclo combinado
Simplicidad y programación en un touch Infinity realiza automáticamente distintos ciclos seguidos sin intervención manual. Se puede programar para que trabaje durante la noche, por ejemplo descongelando croissants y después hacerlos fermentar, para cocer manzanas o peras y después enfriarlas, desecar la frurta sin ningúna intervención manual.

¿Para que tipos de industria alimentaria esta indicado el abatidor Afinox Infinity?

Los abatidores de la gama INFINITY de AFINOX son Ideales para:

PANADERÍA
Organiza tu actividad y reduce el trabajo nocturno. Gracias al abatimiento rápido de la masa y a la congelación rápida del producto recién cocinado, evita mermas y controla todas las fases de elaboración. Programa ciclo combinado nocturno, para obtener una masa fermentada y abatida, siempre homogénea, lista para cocer tan pronto llegues.

Descongelación rápida controlada Tus productos a la temperatura justa
• Croissants y dulces de hojaldre para fermentar y cocer
• Donut, roscos, roscones de reyes, buñuelos, hojaldres

Fermentación
Perfecta y uniforme, a su justa temperatura, a punto para hornear.
• Croissants
• Panetone, cocas, foccacias
• Pan
• Levadura madre

PASTELERÍA
No sólo de arte vive la pastelería, sino también de verdadera química aplicada, con dosis y tiempos medidos con exactitud. Resultado óptimo, costes inferiores de producción y más beneficios. Abatir y congelar aumentará la vida útil de sus

ingredientes. Ciclo de fermentación en modalidad nocturna para reducir los costes de personal y tener a disposición croissants listos para hornear a primera hora de la mañana.

Cocción a baja temperatura
Infinitas aplicaciones de la fruta para diversos productos
• Confitar y semi-confitar fruta
• Cocción de la fruta
• Fermentación de la fruta
• Merengues y marrón glacé
• Yogurt
• Baja pasteurización

Abatimiento rápido
Mantiene todos los productos siempre intactos a la temperatura ideal para trabajar mejor
• Hojaldre y masas para trabajar
• Magdalenas, muffins, plum cakes crudos
• Tartas, tartas con fruta, bollos rellenos
• Fruta cocida o en almíbar
• Mousse

HELADERÍA
El helado perfecto, para hacer un helado blando y cremoso es necesario equilibrar las distintas características estructurales del producto. Los ciclos de congelación rápida del helado realizado después de la mantecación,
impiden la pérdida de volumen del producto, la macro-cristalización de los líquidos y la separación del agua, azucares y grasas, posibilitan la perfecta conservación del producto.

Congelación rápida
Calidad constante para muchísimo tiempo
• Productos a conservar intactos por largo tiempo
• Bases y materia prima
• Sacher
• Nata, merengue, profiteroles
• Mousses, bavaresas y semifredos
• Borrachos y Savarín
• Fruta para decoración
• Helado para servir o conservar
• Helado, polos
• Praliné helado

Función multi-nivel El tiempo justo para cada producto
• Mousse, bavaresas y semifredos
• Helado

Conservación automática: Al término de cada ciclo mantiene óptimamente tus productos

Estamos al otro lado del teléfono 630668204, al otro lado del mail: contacto@equipoh,com y al otro lado del chat que esta en la parte inferior derecha de la pantalla.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 790X778X850