



INFINITY

DE BLAST CHILLER
DIE UW WERK REVOLUTIONEERT

VAN KOUD
NAAR WARM,
IN EEN TOUCH





SNELKOELEN



INVRIEZEN



CONSERVERING



ONTDOOIEN



SLOW COOKING



RIJZEN



GECOMBINEERDE
CYCLUS

INFINIT7

VEEL MEER DAN EEN
SNELKOELER...
MULTIFUNCTIONELE
ASSISTENT 6 IN 1



Stel u een nieuwe manier van werken in de keuken voor.
Kies voor de magie van INFINITY en u verkrijgt zes assistenten in één, altijd bij uw zijde.

Infinity is meer dan een gewone blast chiller, begeleidt u gedurende het gehele Cook & Chill proces en staat voor veiligheid en maximale kwaliteit vanaf het snelkoelen tot aan het koken van uw producten. En wat moet u daarvoor doen? Slechts één touch.

SLECHTS EEN TOUCH!

Start of multifunctioneel? Kies het model dat uw activiteiten vertegenwoordigt.

Indien u zoekt naar de beste vriezer en snelkoeler die hoge prestaties biedt maar uiterst intuïtief is dankzij het directe touch bedieningssysteem, kies dan **INFINITY Start**.

Indien u daarentegen uw werkzaamheden in de keuken wenst te revolutioneren door middel van een eenvoudig multifunctioneel instrument dat zorgt voor snelkoelen, diepvriezen, koken, rijzen en ontdooien, ook in gecombineerde cycli, kies dan **INFINITY all-in-one**.

Gastronomy of Pastry? INFINITY biedt de mogelijkheid het meest specifieke programma voor uw werkzaamheden te kiezen.

Twee opties voor software, zeven cycli, voor een oneindig aantal combinaties van werkwijzen. U kunt vertrouwen op de ervaring van Infinity met het kiezen van een automatische cyclus voor het snelkoelen of diepvriezen van het betreffende product, of u kunt de werkfasen volledig aanpassen met het instellen van **handmatige of gecombineerde cycli**, om met weinige en eenvoudige stappen over te gaan van de kou van het vriezen naar het langzame kookproces.



Infinity software GASTRONOMY



Infinity software PASTRY



INFINITY

HET JUISTE ANTWOORD OP ONEINDIG VEEL BEHOEFTE



Catering

Aandacht voor detail, kwaliteit en versheid van de producten zijn de hoekstenen voor een succesvol restaurantbedrijf. Met Infinity kan dit evenwicht op een gemakkelijke en intuïtieve wijze bereikt worden.

Uitgebreide menu's en een optimale organisatie, dankzij een instrument dat snelkoelt en diepvriest met de beste prestaties en de nachtelijke uren benut voor uw langzame kookprocessen.

En voor een uitstekende service?

Kies de warmhoudfunctie voor uw gerechten aan het einde van de cyclus.

Gastronomie en Take away

Heerlijk en smakelijk, alsof net uit de oven thuis, afhaalmaaltijden moeten de smaken van de plaatselijke eetcultuur benadrukken en de liefhebbers van de meest exotische take away laten genieten van originele smaken.

Hoe?

Met INFINITY: uitgebreide menu's dankzij een optimale tijdplanning, noodzakelijk voor de kostenplanning en het garanderen van een zo breed mogelijk aanbod.

De onberispelijke diepvries- en snelkoelingstechnieken combineren perfect met de langzame kookprocessen voor heerlijke en smakelijke gerechten, alsof net vers bereid.



Infinity GASTRONOMY all-in-one PLUG IN voor kleine of middelgrote restaurantbedrijven die ook de kookcyclus benutten.



De professionele horeca omvat veel verschillende activiteiten. Hotelsector, industriële productiewerkplaatsen, kleine cateringbedrijven of haute cuisine sterrenrestaurants.

Hoe is het mogelijk tegemoet te komen aan zoveel uiteenlopende productieve omstandigheden nel food and beverage?

Het geheim ligt in een paar eenvoudige regels: het optimaliseren van processen en werkwijzen, door gebruik te maken van specifieke, eenvoudige en intuïtieve middelen, in staat om de bijzonderheden van de specifieke sector te respecteren en ten nutte te maken.

Met Infinity kunt u het meeste geschikte antwoord kiezen voor al uw behoeften. **Ontdek welk model geschikt is voor u.**

Banqueting

Punctualiteit en flexibiliteit zijn essentiële elementen voor het succes van een evenement. Het organiseren van een banket vereist teamwork en creativiteit in het oplossen van problemen.

Wenst u onvoorziene omstandigheden tot een minimum te beperken en wenst u te kunnen rekenen op de ervaring van een grote event planner?

Kies voor de specifieke cyclus van INFINITY om automatisch snel te koelen en diep te vriezen of benut de multilevelfunctie wanneer er weinig tijd beschikbaar is en u snel moet serveren.

De gecombineerde cyclus zal uw beste bondgenoot zijn voor de achtereenvolgende langzame kookprocessen en snelkoelprocessen, voor het optimaliseren van tijden en kosten, ook in geval van weinig personeel. INFINITY: maximale flexibiliteit in de productie en voedselveiligheid.



Infinity GASTRONOMY all-in-one ROLL IN o COMPACT voor belangrijke producties die koude cycli afwisselen met langzame kookprocessen, zoals bijvoorbeeld in grote hotels.

Gemeenschapskeukens

De gemeenschapskeukens: een bekende situatie voor de meeste mensen die hun maaltijden dagelijks buiten huis nuttigen en die nooit los mag staan van de bevordering van een gezonde levensstijl, in overeenstemming met de voorschriften inzake voedselveiligheid.

Hoe is het mogelijk het gehele productieproces te beheren in volledige overeenstemming met de HACCP-normen?

Snelkoelen, diepvriezen, gecontroleerd ontdooien en bewaren: INFINITY is het meeste geschikte instrument om de criticiteit van de verschillende voorbereidingsfasen van de gerechten onder controle te houden, met de mogelijkheid het energieverbruik en de prestaties van de machine constant te bewaken.



Infinity GASTRONOMY Start ROLL IN o COMPACT voor grote producties die de koude cycli maximaal benutten.

INFINITY

HET JUISTE ANTWOORD OP ONEINDIG VEEL BEHOEFTE



Banketbakkerij

Een banketbakkerij is niet alleen een kwestie van creativiteit maar ook waarlijk toegepaste chemie, met zorgvuldig gemeten doses en tijden. Geen probleem: voor het verkrijgen van een optimaal resultaat is een eenvoudige rekensom voldoende; minder afval, vanwege een verbeterde rationalisatie van de aankopen, is gelijk aan verminderde productiekosten en een hoger inkomen. Maak voor het snelkoelen en diepvriezen gebruik van de speciale automatische cycli van de software voor banketbakkerij. Op deze wijze verhoogt u de houdbaarheid van uw ingrediënten.

En voor altijd geurige croissants?

Con INFINITY kunt u gerust zijn. Programmeer een rijscyclus tijdens de nacht om zo de personeelskosten te verlagen en om reeds vroeg in de ochtend de croissants in de oven te kunnen plaatsen.

Ijssalon

Het perfecte ijs?

Geen geheim recept maar de zekerheid dat voor het vervaardigen van zacht en romig ijs de verschillende structurele kenmerken van het product gebalanceerd moeten worden. INFINITY is synoniem voor kwaliteit, een groter assortiment en besparing op de grondstoffen. De snelle diepvriescyclus voor de opslag of het uitstellen van het ijs na het opkloppen voorkomt het verlies van het productvolume, de macrokristallisatie van de vloeistoffen de de scheiding van water, suikers en vetten en zorgt zo voor een optimale conservering van het product. Met INFINITY voorkomt u onnodige verspilling en waarborgt u een breed assortiment.



Infinity Start PASTRY:

PLUG IN voor ambachtelijke bedrijven met een beperkte dagelijkse productie.

ROLL IN voor een grote industriële productie.

Compact indien de prioriteit ligt bij de organisatie van de ruimte.



Pizzeria

Complexe regelgeving en verandering van de eetgewoonten vereisen bekwaamheid in het zich constant weten te vernieuwen.

Hoe kan de productie in de pizzeria gerationaliseerd worden?

Met de snelkoeling van de zojuist gebakken pizza en zijn opwarming op het moment van de verkoop is het mogelijk altijd een perfect product te serveren, gelijk aan een vers gebakken exemplaar.

Maar wat maakt een pizza zo smakelijk?

Naast een vakkundig bereid deeg, is INFINITY in staat een vulling van hoge kwaliteit te bieden. De gekookte groenten kunnen bijvoorbeeld reeds vooraf worden voorbereid, met een aanzienlijke kostenbesparing op de grondstoffen die niet langer voorgekookt moeten worden aangekocht. Nadat de groenten gekookt zijn kunnen ze snel gekoeld worden voor hun conservering en rationalisatie tot aan het moment van gebruik.



Infinity PASTRY Start PLUG IN voor kleine afhaalbedrijven
ROLL IN voor gestructureerde verkooppunten en hypermarkten.

Broodbakkerij

Organiseer uw taken en verminder de werkzaamheden 's nachts. Met INFINITY kunt u rustig slapen.

Verhoogt en varieert de productie van uw bedrijf en consolideert de verschillende productiemomenten voor het verkrijgen van constante en langdurige resultaten. Dankzij het snelle koelen van het deeg en het snelle invriezen van het vers gebakken product, dat wanneer nodig geregenereerd kan worden, kunnen verspillingen worden voorkomen en worden alle bewerkingsfasen op optimale wijze beheerd.

En voor het rijzen?

Stel de gecombineerde nachtcyclus in voor het verkrijgen van een gerezen en gekoeld deeg, altijd homogeen en klaar voor gebruik bij uw aankomst in de keuken.

INFINITY PASTRY all-in-one PLUG IN voor kleine bakkerijen, benut de warme rijscycli van het deeg.



Infinity PASTRY All-in-one PLUG IN voor kleine verkooppunten van vlees of vis, waar ook gastronomische en gare producten worden aangeboden.

INFINITY ALL-IN-ONE & INFINITY START IS "KOUDE TOEPASSINGEN"



VOORKOELEN

De fase voor voorcoelen van de blast chiller is vergelijkbaar met de noodzakelijke wachttijd voor het bereiken van de temperatuur van een oven voordat het voedsel geplaatst kan worden. Het voorcoelen van het compartiment vóór iedere cyclus voor snelkoelen of diepvriezen zorgt voor het op effectieve wijze bereiken van het gewenste resultaat.



SNELKOELEN

Automatisch voor een specifiek type product of handmatig instelbaar met tijden en ventilatieniveaus geschikt voor uw bewerkingsbehoeften: INFINITY staat altijd garant voor de beste prestaties voor het snelkoelen tot een kerntemperatuur van +3°C van de vers gekookte levensmiddelen.

De automatische cycli van de software gastronomie en banketbakkerij zijn onderverdeeld in type product. Verdere subcategorieën bepalen vervolgens de voornaamste kenmerken van het te behandelen voedsel. Op deze wijze dringt de kou op de meest adequate wijze door, op een voor het behandelde voedsel respectvolle manier.

De snelle daling van de temperatuur in de kritische thermische drempel tussen +65° en +10°C voorkomt de proliferatie van bacteriën en ziekteverwekkers en garandeert dus een langere houdbaarheid van het product met een aanzienlijke verlenging van zijn duurzaamheid.



Met INFINITY START EN INFINITY ALL-IN-ONE behouden uw rauwe of gekookte producten hun kenmerken, smaak en aroma onveranderd.

Kiezen voor het verminderen van het productafval en de beperking van het gewichtverlies van de producten is de eerste winnende zet voor het succes van uw bedrijf.

U weet niet op welke wijze de organisatie van uw werkzaamheden verbeterd kan worden en hoe de uitgaven gerationaliseerd moeten worden?

Laat u verwennen door de kwaliteit van de technologie Made in Italy van Afinox en INFINITY verzorgt de rest.



INVRIEZEN

Lang leve uw producten! Dankzij de snelle invriescyclus van INFINITY kan de kerntemperatuur van de producten snel naar -18°C worden gebracht.

De snelheid van het proces zorgt voor de micro-kristallisatie van de waterdeeltjes in het product en de daaruit voortvloeiende verlenging van de opslagtijden. Niet alleen gastronomieproducten, maar ook de meer delicate banketbakersproducten behouden op deze wijze hun organoleptische eigenschappen intact, blijven vers en geurig zoals vers bereide producten.

Vlees of fruit, gaar of rauw.

Hoe vindt de snelle invriezing met Infinity plaats?

Eenvoudig: kies de automatische cyclus voor dat product en de subcategorie voor de specifieke eigenschappen, of stel een gepersonaliseerde cyclus in op basis van uw behoeften.



MULTILEVEL

De handmatige multilevel vertegenwoordigt het maximale niveau van personalisatie in het beheer van de koude cyclus met uw blast chiller INFINITY. Indien uw werkprocedure voorziet in de voorbereiding en het plaatsen van de bakplaten op verschillende momenten, in geval van producten met gedifferentieerde tijden voor snelkoeling en snelvriezing, kunt u door middel van deze functie de verblijftijd van iedere afzonderlijke bakplaat in de machine op volkomen autonome wijze beheren. INFINITY waarschuwt u telkens wanneer er een bakplaat klaar is. De multilevelfunctie garandeert een correct beheer van de temperatuur van de verschillende bakplaten en zorgt voor een uniforme kwaliteit van de producten.



INFINITY⁷ ALL-IN-ONE & INFINITY START IS "KOUDE TOEPASSINGEN"

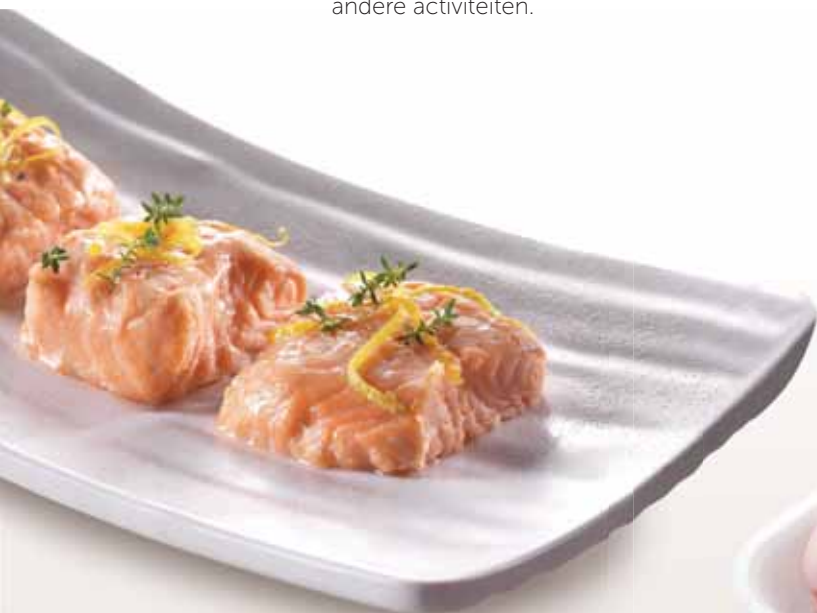


AUTOMATISCHE CONSERVERING

INFINITY is een betrouwbare assistent waarop u altijd kunt rekenen. Na het voltooien van een willekeurige ingestelde cyclus voor snelkoelen, diepvriezen of snel ontdooien gaat de machine automatisch over tot de behoudfase op de ingestelde temperatuur.

Dankzij deze functie is de aanwezigheid van een operator niet vereist voor het handmatig starten van de behoudfase of voor het verwijderen van de snelgekoelde of diepgevroren producten aan het einde van iedere cyclus voor hun plaatsing in een behoudapparaat.

De automatische behoudcyclus werkt ook 's nachts of op die momenten van de dag dat de operator bezig is met andere activiteiten.



GECONTROLEERDE SNELLE ONTDOOIING

Het ontdooien van diepgevroren gerechten of ingrediënten is een vrij delicaat proces dat moet worden uitgevoerd in volledige overeenkomst met de HACCP-normen en met de maximale zorg voor het behoud van de organoleptische eigenschappen van de levensmiddelen.

De gecontroleerde snelle ontdooicyclus, met sonde of op tijd, voorziet in de instelling van de meest geschikte ventilatie en temperatuur om de eigenschappen van de levensmiddelen niet te beïnvloeden. Op deze wijze voorkomt men de schadelijke breuk van waterdeeltjes en het daarmee verbonden gewichtsverlies en beschadiging van het product.

Waarom snel?

Omdat de snelle ontdooicyclus Infinity, ten opzichte van het traditioneel in de koelkast uitgevoerde ontdooien, zorgt voor een vermindering tot 70% van de ontdooitijden van het product dankzij het speciale geïntegreerde ventilatiesysteem.





INFINITY ALL-IN-ONE

IS "WARMTE TOEPASSINGEN"



KOOKPROCESSEN OP LAGE TEMPERATUUR

Voor zowel verse, snelgekoelde of diepgevroren producten en voor het langzaam, delicaat, vacuüm of in het vrije compartiment koken van de producten kunt u vertrouwen op de multifunctionele technologie van Infinity.

Koken in een blast chiller?

Dit is geen woordspeling maar een realiteit. INFINITY is een waardevolle hulp voor uw oven omdat het mogelijk is malse, smakelijke en delicate gerechten te bereiden terwijl het gewichtsverlies tot 20% wordt beperkt ten opzichte van traditionele kookprocessen, dankzij een procedure waarbij de temperatuur in het compartiment niet boven de 85°C stijgt en dat zo het eigen vocht van het product behoudt. Het langzame kookproces, instelbaar in automatische of handmatige cycli, kan ook 's nachts worden uitgevoerd en beperkt zo het stroomverbruik tot 50% en vermindert de productiekosten ten opzichte van een kookproces bij lage temperatuur in een oven.

En de kwaliteit van uw gerechten? ...Proeven is geloven!

WARMHOUDEN VAN HET PRODUCT

Gerechten geserveerd op de juiste temperatuur, mals en uitnodigend zoals vers bereide producten: niet altijd staan onvoorziene situaties in de keuken en de coördinatie van het personeel toe deze basisregel voor een onberispelijke service na te leven. Met INFINITY wordt het oplossen van onverwachte en onvoorziene situaties en het op temperatuur behouden van de gangen een kwestie van één touch!

Na het voltooiën van een langzaam kookproces is het mogelijk handmatig de meest geschikte behoudtemperatuur in te stellen om zo de service beter te kunnen organiseren op basis van specifieke behoeften en tijden. Het in het compartiment aanwezige stoom en de vochtigheid, vrijgegeven tijdens het langzame kookproces, worden waardevolle elementen voor het behoud van de malsheid en sappigheid van de producten.





RIJZEN

Vers verwerkt, snelgekoeld of diepgevroren brood, bakkerijproducten en gebak vereisen een precies, betrouwbaar en gecontroleerd proces voor het rijzen?

INFINITY is, dankzij de uiterst geïsoleerde structuur en de nauwkeurige en instelbare ventilatie, het ideale instrument voor het garanderen van een maximale uniformiteit van het gerezen product met het laagste energieverbruik van de categorie.

De mogelijkheid om de rijscycli ook tijdens de nacht in te stellen beïnvloedt aanzienlijk de organisatie en de kosten van het personeel en garandeert de beste verteerbaarheid van het deeg dankzij een langzaam, delicaat en homogeen rijsproces dat de natuurlijke tijden voor het rijzen van het deeg respecteert. De instelling van de cyclus is eenvoudig en intuïtief en het is mogelijk de tijden te programmeren waarbinnen men het gerezen product ter beschikking wenst te hebben, klaar om in de oven geplaatst te worden.



GECOMBINEERDE CYCLUS

Efficiënt en innovatief: de waarlijke revolutie van INFINITY is de gecombineerde cyclus, de functie die bovenal de essentie van het Cook & Chill proces weergeeft. De gecombineerde cyclus is een waardevolle bondgenoot voor het verhogen van de voordelen en het rendement van uw assistent INFINITY. Een eenvoudig instelbare cyclus, bedacht om de organisatie van de keuken zoveel mogelijk te vereenvoudigen, dankzij de mogelijkheid om in één enkel proces verschillende cycli samen te voegen die op volgorde worden uitgevoerd zonder dat handmatig ingrijpen nodig is.

Snel ontdooien, koken en snelkoelen bijvoorbeeld, kunnen op volgorde, ook 's nachts, worden uitgevoerd door een gecombineerde cyclus in te stellen die geen enkele tussentijdse handmatige ingreep vereist en derhalve, naast een optimale organisatie van het werkproces, zorgt voor de maximale hygiënische veiligheid als gevolg van een beperkte hantering van de levensmiddelen.



INFINITY

IS "CONNECTIVITEITOP 360°"

VIDEO TUTORIAL, ZELFDIAGNOSE, HACCP...
ALTIJD ALLES ONDER CONTROLE!



INFINITY is een intuïtieve assistent, in staat om cycli en functies op een hoog niveau van autonomie en veiligheid uit te voeren. Een compleet pakket accessoires, opties en geïntegreerde functies maken het voor de operator mogelijk altijd de processen en het verbruik van de machine onder controle te houden door middel van een hoog connectiviteitsniveau.

SIM- KAART voor het ontvangen van berichten betreffende alarmen en uitvaltijden van de machine dankzij de GSM-technologie, of voor het versturen van SMS-berichten vanaf uw mobiele telefoon voor het communiceren met de andere in het bedrijf aanwezige operatoren.

SD- KAART met verklarende video's die de werking en het onderhoud van Infinity voor de gebruiker verduidelijken.

USB voor de up- of download van recepten, HACCP-gegevens en eventuele nieuwe versies van de software.

WiFi en Bluetooth maken de verbinding met de controlesoftware mogelijk voor een constante monitoring van de HACCP-gegevens.



HACCP

HACCP-grafieken real time voor de weergave van de trend van de temperaturen en de duur van de in uitvoering zijnde cyclus

HACCP-rapport zichtbaar en downloadbaar via USB op PC. Het is mogelijk een onderzoek in het archief opgeslagen HACCP-rapporten uit te voeren over een tijdsperiode van ongeveer één jaar door eenvoudig de gewenste datum in te voeren. Op deze manier zijn de grafieken van de cycli, tijden en minimale en maximale bereikte temperaturen ook na enige tijd beschikbaar en vergelijkbaar. Met de raadpleging van de verbruikgegevens is het bovendien mogelijk nauwkeurige berekeningen uit te voeren voor de productie van uw producten.



FOOD SCAN MET MULTIPOINT-SONDE

INFINITY is de enige blast chiller uitgerust met een standaard multipoint-sonde. | **4 meetpunten** door middel waarvan het mogelijk is de exacte temperatuur van het product eenvoudig en direct te detecteren. Ook wanneer de sonde niet op de meest correcte wijze geplaatst zou zijn, is de machine in staat een scan van de temperatuur over de 4 punten uit te voeren om de hoogste temperatuur te detecteren die vervolgens het referentiepunt zal zijn voor het bereiken van de gewenste temperatuur. Verder zijn er opties beschikbaar zoals de wifi sonde WWP of de verwarmde kernsonde.



HELP

DEMONSTRATIE VIDEO'S

Video's Gebruiker voor een geleide en vereenvoudigde instelling van de cycli en de functies van de machine door het keukenpersoneel en het beperken van tijden en kosten voor de training.

Video's Service verlenen technische ondersteuning aan het gespecialiseerde onderhoudspersoneel, beperken de tijden en vereenvoudigen de onderhoudswerkzaamheden.



ALARM

ZELFDIAGNOSE

De processen voor zelfdiagnose en de zelfcorrigerende acties van INFINITY staan garant voor betrouwbaarheid omdat hiermee kosten en ongemak van een machinestilstand worden vermeden en het gebruik van de machine in ieder geval mogelijk is tot aan de reparatie.



ENERGIE

CONTROLE VERBRUIKEN

Het energieverbruik van alle door INFINITY uitgevoerde cycli worden altijd in de specifieke zone weergegeven. Verder tonen de netspanning en de gegevens van de batterij ook de juistheid van de voeding.

INFINITY

DE REDENEN VOOR EEN KEUZE



Wat maakt Infinity tot de beste keuze? Het feit dat de vele activiteiten van uw bedrijf op de beste, eenvoudigste en meest directe wijze georganiseerd kunnen worden.

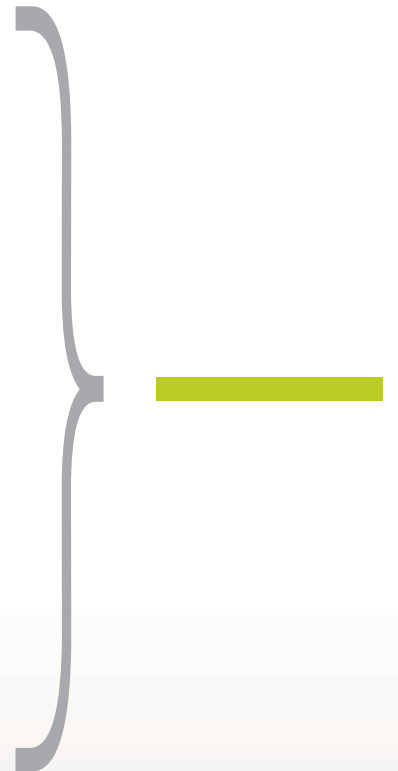
Wie Infinity gebruikt blijft tevreden. Design, structuur, hoge prestaties en een eenvoudig gebruik zijn zijn meest gewaardeerde pluspunten.

Display touch 7" en 16duizend kleuren. Voor een duidelijke en levendige weergave van iconen en cycli.

Autonomie en connectiviteit. Door middel van een extreme autonomie in de uitvoering van de cycli, de standaardfuncties en de optionele connectiviteitsmiddelen van Infinity is het mogelijk de prestaties en de bereikte resultaten constant te controleren.



Verspilling
Verbruik
Energiekosten
Exploitatiekosten
Personeelskosten



Hoge prestaties en lage verbruiken. 24/24 uur bruikbaar, ook 's nachts en met verminderde absorptie.

Betrouwbare service en bruikbaarheid. Nauwkeurige servicebijstand, 22 geïntegreerde video's en het You Tube kanaal serviceafinox, staan de gebruiker en het technische personeel bij in het gebruik van Infinity. Bovendien biedt de toenemende uitwisseling van ervaringen met Infinity tips en mogelijkheden voor praktische vergelijking.

Eenvoudig en opwaardeerbaar software. De softwareapplicaties gastronomie en banketbakkerij zijn intuïtieve systemen, opwaardeerbaar en aanpasbaar, voor een geïntegreerd systeem tussen de experts van Afinox en de kennis van de gebruiker.

INFINITY

KWALITEIT AFINOX, PASSIE VOOR MADE IN ITALY



1) Ergonomische en geïntegreerde handgreep in roestvrij staal met een lineair design

2) SD-kaart met 22 verklarende video's (optioneel voor modellen start)

3) Ledverlichting (alleen modellen start)

4) Snelle connectiviteit voor beperkte onderhoudskosten

INFINITY betekent oog voor detail.

Het is niet slechts een machine voor het uitvoeren van routinetaken maar een geavanceerd technologisch en intuïtief instrument waarmee u kunt communiceren en door middel waarvan u uw werkzaamheden kunt organiseren vereenvoudigen.



5) Dubbele uitrusting gastronomie en banketbakkerij

6) Uitneembaar schakelpaneel voor een vereenvoudigd onderhoud

7) verwarmde kernsonde voor een eenvoudige extractie uit diepgevroren producten

8) Kit geleiders voor banketschalen en 400x600

ALL-IN-ONE PLUG IN



25 Kg
15 Kg



35 Kg
25 Kg



45 Kg
30 Kg

INFINITY 5 & 5-P ALL-IN-ONE

Afmetingen (mm)	790x816x847
	5 (GN1/1 - EN600x400) Stap 70mm
Aantal schalen	5 (EN600x400 h40) stap 50 mm mod. -P*
Ijsbakken (5 l)	6 (165x360x120h)
Absorptie (-10/+45)	890 (W) 7.73 (A)
Koelvermogen (-10/+45)	1589 (W)
Spanning/Frequentie	230 V-50 Hz
Geluid (DB)	60

*Mod.-P = Banketbakkerij/Pastry

INFINITY 8 & 8-P ALL-IN-ONE

Afmetingen (mm)	790x816x1322
	8 (GN1/1 - EN600x400) Stap 70mm
Aantal schalen	10 (EN600x400 h40) stap 50 mm mod. -P*
Ijsbakken (5 l)	9 (165x360x120h)
Absorptie (-10/+45)	1593 (W) 8.62 (A)
Koelvermogen (-10/+45)	3219 (W)
Spanning/Frequentie	230 V-50 Hz
Geluid (DB)	64

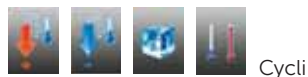
*Mod.-P = Banketbakkerij/Pastry

INFINITY 10 & 10-P ALL-IN-ONE

Afmetingen (mm)	790x816x1650
	10 (GN1/1 - EN600x400) Stap 70mm
Aantal schalen	13 (EN600x400 h40) stap 50 mm mod. -P*
Ijsbakken (5 l)	12 (165x360x120h)
Absorptie (-30/+45)	1300 (W) 7.4 (A)
Absorptie (-10/+45)	2280 (W) 7.4 (A)
Koelvermogen (-10/+45)	4660 (W)
Spanning/Frequentie	400 / 3+N+T / 50
Geluid (DB)	67.3

*Mod.-P = Banketbakkerij/Pastry

START PLUG IN



25 Kg
15 Kg



35 Kg
25 Kg



45 Kg
30 Kg

INFINITY 5 & 5-P START

Afmetingen (mm)	790x816x847
	5 (GN1/1 - EN600x400) Stap 70mm
Aantal schalen	5 (EN600x400 h40) stap 50 mm mod. -P*
Ijsbakken (5 l)	6 (165x360x120h)
Absorptie (-10/+45)	890 (W) 7.73 (A)
Koelvermogen (-10/+45)	1589 (W)
Spanning/Frequentie	230 V-50 Hz
Geluid (DB)	60

*Mod.-P = Banketbakkerij/Pastry

INFINITY 8 & 8-P START

Afmetingen (mm)	790x816x1322
	8 (GN1/1 - EN600x400) Stap 70mm
Aantal schalen	10 (EN600x400 h40) stap 50 mm mod. -P*
Ijsbakken (5 l)	9 (165x360x120h)
Absorptie (-10/+45)	1593 (W) 8.62 (A)
Koelvermogen (-10/+45)	3219 (W)
Spanning/Frequentie	230 V-50 Hz
Geluid (DB)	64

*Mod.-P = Banketbakkerij/Pastry

INFINITY 10 & 10-P START

Afmetingen (mm)	790x816x1650
	10 (GN1/1 - EN600x400) Stap 70mm
Aantal schalen	13 (EN600x400 h40) stap 50 mm mod. -P*
Ijsbakken (5 l)	12 (165x360x120h)
Absorptie (-30/+45)	1300 (W) 7.4 (A)
Absorptie (-10/+45)	2280 (W) 7.4 (A)
Koelvermogen (-10/+45)	4660 (W)
Spanning/Frequentie	400 / 3+N+T / 50
Geluid (DB)	67.3

*Mod.-P = Banketbakkerij/Pastry

De getoonde snel af te koelen en in te vriezen hoeveelheden (Kg) zijn indicatief en niet bindend. De afkoeltijden zijn afhankelijk van de samenstelling en het formaat van het levensmiddel en kunnen van de getoonde waarden afwijken. Technische gegevens en eigenschappen kunnen zonder voorafgaande mededeling worden gewijzigd.



70 KG
50 KG



40 KG
28 KG



70 KG
50 KG

INFINITY 15 & 15-P ALL-IN-ONE

Afmetingen (mm)	790x816x1990
	15 (GN1/1 - EN600x400) Stap 70mm
Aantal schalen	19 (EN600x400 h40) stap 50 mm mod. -P*
Ijsbakken (5 l)	21 (165x360x120h)
Absorptie (-30/+45)	1950 (W) 10.5 (A)
Absorptie (-10/+45)	3640 (W) 10.5 (A)
Koelvermogen (-10/+45)	7540 (W)
Spanning/Frequentie	400 / 3+N+T / 50
Geluid (DB)	70

*Mod.-P = Bannetbakkerij/Pastry

INFINITY 10 RAT ALL-IN-ONE

Afmetingen (mm)	830x944x1795
Aantal schalen	10 (GN1/1 - EN600x400) Stap 70mm
Ijsbakken (5 l)	12 (165x360x120h)
Absorptie (-30/+45)	1300 (W) 7.40 (A)
Absorptie (-10/+45)	2280 (W) 7.40 (A)
Koelvermogen (-10/+45)	4660 (W)
Spanning/Frequentie	400 / 3+N+T / 50
Geluid (DB)	67.3

INFINITY 10 GN2/1 ALL-IN-ONE

Afmetingen (mm)	1020x984x1843
Aantal schalen	10 (GN2/1 - EN600x800) Stap 70mm
Ijsbakken (5 l)	24 (165x360x120h)
Absorptie (-30/+45)	1950 (W) 10.5 (A)
Absorptie (-10/+45)	3640 (W) 10.5 (A)
Koelvermogen (-10/+45)	7540 (W)
Spanning/Frequentie	400 / 3+N+T / 50
Geluid (DB)	68.4



70 KG
50 KG



40 KG
28 KG



70 KG
50 KG

INFINITY 15 & 15-P START

Afmetingen (mm)	790x816x1990
	15 (GN1/1 - EN600x400) Stap 70mm
Aantal schalen	19 (EN600x400 h40) stap 50 mm mod. -P*
Ijsbakken (5 l)	21 (165x360x120h)
Absorptie (-30/+45)	1950 (W) 10.5 (A)
Absorptie (-10/+45)	3640 (W) 10.5 (A)
Koelvermogen (-10/+45)	7540 (W)
Spanning/Frequentie	400 / 3+N+T / 50
Geluid (DB)	70

*Mod.-P = Bannetbakkerij/Pastry

INFINITY 10 RAT START

Afmetingen (mm)	830x944x1795
Aantal schalen	10 (GN1/1 - EN600x400) Stap 70mm
Ijsbakken (5 l)	12 (165x360x120h)
Absorptie (-30/+45)	1300 (W) 7.40 (A)
Absorptie (-10/+45)	2280 (W) 7.40 (A)
Koelvermogen (-10/+45)	4660 (W)
Spanning/Frequentie	400 / 3+N+T / 50
Geluid (DB)	67.3

INFINITY 10 GN2/1 START

Afmetingen (mm)	1020x984x1843
Aantal schalen	10 (GN2/1 - EN600x800) Stap 70mm
Ijsbakken (5 l)	24 (165x360x120h)
Absorptie (-30/+45)	1950 (W) 10.5 (A)
Absorptie (-10/+45)	3640 (W) 10.5 (A)
Koelvermogen (-10/+45)	7540 (W)
Spanning/Frequentie	400 / 3+N+T / 50
Geluid (DB)	68.4



INFINITY ROLL-IN

DE BLAST CHILLER CEL
COMPACT OF MODULAIR
VOOR GROTE BEHOEFTE



ROLL-IN
COMPACT



ROLL-IN

Het nieuwe assortiment **ROLL-IN START** en **ALL-IN-ONE** voltooid de familie Infinity met een serie blast chillers met grote afmetingen, ideaal voor grootwinkelbedrijven. Modulaire cellen voor snelkoelen, diepvriezen, snel gecontroleerd ontdooien en kookprocessen met lage temperatuur, voor wagens GN1/1-GN2/1, EN40x60-60x80 met externe motor of geïntegreerde eenheid, ontworpen voor de vereenvoudiging en de betere organisatie van de werkzaamheden van:

- Operatoren van grootwinkelbedrijven
- Professionals van gemeenschapskeukens
- Industriële bedrijven op gebied van gastronomie, banketbakkerij, bakkerij



Bakplaten: 20

40

60

80

100

120



ROLL-IN
MODULAIR

ROLL-IN 40 COMPACT

De nieuwste toevoeging aan de familie INFINITY, is de revolutie van het assortiment voor wagens. De enige compacte dankzij de op het dak geplaatste geïntegreerde 4HP

- Ondanks de kleine afmetingen (290x1176x2480mm) is de snelkoeling van 110 kg en het diepvriezen van 95 kg product mogelijk
- Eenvoudig in gebruik en installatie, beperkt de kosten en tijden voor montage van de traditionele blast chiller voor wagens

Aanbevolen voor hotels, banquetingbedrijven, banketbakers, middelgrote cateringbedrijven of gemeenschapskeukens.



Infinity software GASTRONOMY



Infinity software PASTRY

EENVOUDIG, EEN TOUCH

Beschikbaar in de versies software Gastronomy of Pastry, de grafische interface met 7" scherm en 16duizend kleuren, staat de operator bij in de uitvoering van de automatische of handmatige cycli met eenvoudige, duidelijke en intuïtieve bedieningen en het TOUCH-systeem.



BODEM BESTAND TEGEN GROTE LADINGEN

Praktisch en eenvoudig in gebruik dankzij de «U»-profielen en de afgeronde hoeken, is de vloer van de modulaire cellen ROLL IN duurzaam en veilig dankzij de bodem in polyurethaanschuim bedekt met 10 mm innovatief phenolic laminaat en de anti-slip oppervlakteafwerking, ideaal voor het waarborgen van de maximale stabiliteit van de operator tijdens de werkzaamheden voor het laden en lossen van de cel.

ROLL-IN & ROLL-IN DOORGAAND

Modulaire en uitbreidbare cellen voor wagen met externe eenheid voor snelkoeling, diepvriezen en langzame kookprocessen* voor de behandeling van grote dagelijkse producties:

- Structuur en oprit in roestvrij staal AISI 304
- mogelijkheid om gebruik te maken van de optionele versie DOORGAANDE TUNNEL met dubbele deur en dubbele toegang tot de cel

INFINITY ROLL IN is de betrouwbare en zeer efficiënte assistent, ideaal voor de behoeften en de veiligheid van grote cateringbedrijven of banketbakkerijen.

* Alleen modellen all-in-one



80 mm

EXTRA DIKKE WANDEN

Lage impact op het milieu dankzij het ecologische opzwelmiddel en de beperkte verbruiken als gevolg van de 80 mm dikke isolatie van de cel met hoge prestaties.

MONTAGE ZONDER VLOER*

Veelzijdig en geschikt voor alle typen belasting, met inbegrip van vloeistoffen of producten die een vereenvoudigde toegang tot de cel zonder oprit vereisen; het is mogelijk gebruik te maken van de optionele versie zonder vloer, ideaal voor positieve snelkoelprocessen of snelvriescycli.

* Niet beschikbaar op de modellen Compact

INFINITY

ALL-IN-ONE COMPACT & ROLL IN



Cycli



110 Kg (4HP)

95 Kg (4HP)

INFINITY 40 COMPACT ALL-IN-ONE

	CEL+EENHEID
Afmetingen (mm)	1290x1176x2466
Absorptie (-30/+40)	3250 (W) 21 (A)
Koelvermogen (-10/+40)	12740 (W)
Koelvermogen (-30/+40)	5060 (W)
Vermogen wagens	2 GN1/1 - 2 EN 40X60
(Interne afm. 680x830x1800mm)	1 GN2/1 - 1 EN60X80
Spanning/Frequentie	400 / 3+N+T / 50



80 Kg (3.5HP)

110 Kg (4HP)

65 Kg (3.5HP)

95 Kg (4HP)

INFINITY 20 ALL-IN-ONE 3.5HP & 4HP

	CEL	UNIT
Afmetingen (mm)	1190x1176x2490	1182x450x901
Absorptie 3.5HP	4830 (W)	(-30/+40) 2960 (W) 21 (A) (-10/+40) 3560 (W) 21 (A)
Absorptie 4HP	4830 (W)	(-30/+40) 3550 (W) 21 (A) (-10/+40) 4180 (W) 21 (A)
Koelvermogen 3.5HP	7200 (W)	(-30/+40) 4250 (W) (-10/+40) 9350 (W)
Koelvermogen 4HP	7200 (W)	(-30/+40) 5200 (W) (-10/+40) 11300 (W)
Vermogen wagens	1 GN1/1 - 1 EN 40X60	
Spanning/Frequentie	400 / 3+N+T / 50	

START COMPACT & ROLL IN



Cycli



110 Kg (4HP)

95 Kg (4HP)

INFINITY 40 COMPACT START

	CEL+EENHEID
Afmetingen (mm)	1290x1176x2466
Absorptie (-30/+40)	3250 (W) 21 (A)
Koelvermogen (-10/+40)	12740 (W)
Koelvermogen (-30/+40)	5060 (W)
Vermogen wagens	2 GN1/1 - 2 EN 40X60
(Interne afm. 680x830x1800mm)	1 GN2/1 - 1 EN60X80
Spanning/Frequentie	400 / 3+N+T / 50



80 Kg (3.5HP)

110 Kg (4HP)

65 Kg (3.5HP)

95 Kg (4HP)

INFINITY 20 START 3.5HP & 4HP

	CEL	UNIT
Afmetingen (mm)	1190x1176x2490	1182x450x901
Absorptie 3.5HP	4830 (W)	(-30/+40) 2960 (W) 21 (A) (-10/+40) 3560 (W) 21 (A)
Absorptie 4HP	4830 (W)	(-30/+40) 3550 (W) 21 (A) (-10/+40) 4180 (W) 21 (A)
Koelvermogen 3.5HP	7200 (W)	(-30/+40) 4250 (W) (-10/+40) 9350 (W)
Koelvermogen 4HP	7200 (W)	(-30/+40) 5200 (W) (-10/+40) 11300 (W)
Vermogen wagens	1 GN1/1 - 1 EN 40X60	
Spanning/Frequentie	400 / 3+N+T / 50	



- 150 Kg (5.5HP)
- 200 Kg (7.5HP)
- 135 Kg (5.5HP)
- 175 Kg (7.5HP)

INFINITY 40 ALL-IN-ONE 5.5HP & 7.5HP

	CEL	UNIT
Afmetingen (mm)	1390x1370x2490	1302x450x1201
Absorptie 5.5HP	4960 (W)	(-30/+40) 4740 (W) 23 (A) (-10/+40) 5600 (W) 23 (A)
Absorptie 7.5HP	4960 (W)	(-30/+40) 6200 (W) 31 (A) (-10/+40) 7500 (W) 31 (A)
Koelvermogen 5.5HP	11660 (W)	(-30/+40) 6450 (W) (-10/+40) 13800 (W)
Koelvermogen 7.5HP	11660 (W)	(-30/+40) 8850 (W) (-10/+40) 19300 (W)
Vermogen wagens	2 GN1/1 - 2 EN 40X60	
Spanning/Frequentie	400 / 3+N+T / 50	



- 150 Kg (5.5HP)
- 200 Kg (7.5HP)
- 135 Kg (5.5HP)
- 175 Kg (7.5HP)

INFINITY 40 START 5.5HP & 7.5HP

	CEL	UNIT
Afmetingen (mm)	1390x1370x2490	1302x450x1201
Absorptie 5.5HP	4960 (W)	(-30/+40) 4740 (W) 23 (A) (-10/+40) 5600 (W) 23 (A)
Absorptie 7.5HP	4960 (W)	(-30/+40) 6200 (W) 31 (A) (-10/+40) 7500 (W) 31 (A)
Koelvermogen 5.5HP	11660 (W)	(-30/+40) 6450 (W) (-10/+40) 13800 (W)
Koelvermogen 7.5HP	11660 (W)	(-30/+40) 8850 (W) (-10/+40) 19300 (W)
Vermogen wagens	2 GN1/1 - 2 EN 40X60	
Spanning/Frequentie	400 / 3+N+T / 50	



- 400 Kg (60)
- 500 Kg (80)
- 600 Kg (100)
- 700 Kg (120)
- 350 Kg (60)
- 450 Kg (80)
- 550 Kg (100)
- 650 Kg (120)

INFINITY 60 (20HP); 80 (25HP); 100 (30HP); 120 (15+15HP) START

	VERMOGEN WAGENS	CEL	UNIT
INFINITY 60 START 20HP	3 GN1/1 - 3 EN 40X60 - 2 GN2/1	1390x2465x2545	2180x1170x1208
INFINITY 80 START 25HP	4 GN1/1 - 4 EN 40X60 - 3 GN2/1	1390x3065x2545	3146x1560x1302
INFINITY 100 START 30HP	5 GN1/1 - 5 EN600x400 - 4 GN2/1	1390x3465x2545	3146x1560x1302
INFINITY 120 START 15+15HP	6 GN1/1 - 6 EN600x400 - 5 GN2/1	1390x4065x2545	3193x1693x2338
Absorptie 60 START	-	5660 (W)	20HP: (-30/+40) 12090 (W) 59 (A) (-10/+40) 19310 (W) 59 (A)
Absorptie 80 START	-	5920 (W)	25 HP: (-30/+40) 14970 (W) 68 (A) (-10/+40) 23650 (W) 68 (A)
Absorptie 100 START	-	8490 (W)	30 HP: (-30/+40) 18460 (W) 80 (A) (-10/+40) 28500 (W) 80 (A)
Absorptie 120 START	-	8880 (W)	15+15HP: (-30/+40) 20400 (W) 89 (A) (-10/+40) 32160 (W) 89 (A)
Koelvermogen 60 START	-	14400 (-30/+40) W	20HP: (-10/+40) 49350 (W) (-30/+40) 20200 (W)
Koelvermogen 80 START	-	23320 (-30/+40) W	25HP: (-10/+40) 62600 (W) (-30/+40) 25150 (W)
Koelvermogen 100 START	-	21600 (-30/+40) W	30 HP: (-10/+40) 72900 (W) (-30/+40) 30600 (W)
Koelvermogen 120 START	-	34980 (-30/+40) W	15+15HP: (-10/+40) 85200 (W) (-30/+40) 34160 (W)
Spanning/Frequentie	-	400 / 3+N+T / 50	



INFINITY TEAM

Kom en leer INFINITY kennen en te gebruiken.

Indien u INFINITY live wenst uit te proberen en kennis wenst te maken met de oneindige toepassingen van dit unieke en multifunctionele instrument, nodigen wij u uit in Afinox of zijn we ook beschikbaar een demonstratie bij uw verkooppunt te organiseren. U kunt zich dan door INFINITY en zijn gebruiksgemak laten veroveren.

Dankzij ervaren personeel en gedreven koks kunt u de ervaring van het INFINITY TEAM. testen, delen en er aan deelnemen.

Wenst u er meer van te weten te komen? Schrijf aan marketing@afinox.com



AFINOX s.r.l. via Venezia, 4
35010 MARSANGO (PD) - Italië

Tel. +39 0499638311
Fax +39 049552688

e-mail: comm@afinox.com

COMPANY
WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001 : 2008 =



DEALER



www.afinox.com