

1 HUNDRED
VÍCEÚČELOVÉ ZAŘÍZENÍ NA VAŘENÍ A
CHLAZENÍ



1 HUNDRED



Our business is enhancing your business

NEWS 2020

INOVACE MÁ NOVÉ JMÉNO



Our business is enhancing **your** business



1 HUNDRED Automatické zařízení na vaření a chlazení



[product launch video](#)

Jednotné řešení pro :

VAŘENÍ AŽ DO 100°C

CHLAZENÍ / MRAZENÍ

ROZMRAZOVÁNÍ

10 ÚROVNÍ ZÁSUVU

UNIVERZÁLNÍ NEREZOVÝ ZÁSUVNÝ

SYSTÉM NA GN1/1 - EN60x40

INTERGROVANÁ KONDENZAČNÍ

JEDNOTKA



Our business is enhancing your business

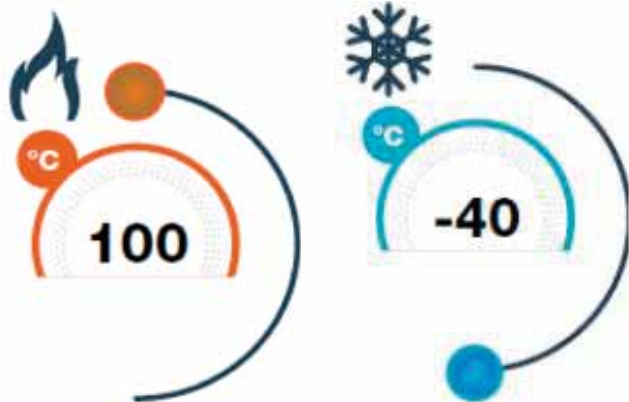


JEDINÉ ZAŘÍZENÍ NA AUTOMATICKÉ VAŘENÍ I CHLAZENÍ

VYKONÁVÁ CELÝ PROCES VAŘENÍ A CHLAZENÍ:

od pomalého pečení a vaření **+100°C**

Po šokové zamrazení **-40°C**



Our business is enhancing **your** business



AUTOMATICKÉ NEBO MANUÁLNÍ FUNKCE



- Šokové zchlazení na +3°C (70Kg)
- Šokové zmrazení na -18°C (50Kg)
- Rozmražování
- Sušení / Vysoušení
- Kynutí
- Pomalé vaření
- Kombinované cykly



BLAST CHILLING



SHOCK FREEZING



THAWING



PROVING



SLOW COOKING



COMBY CYCLE



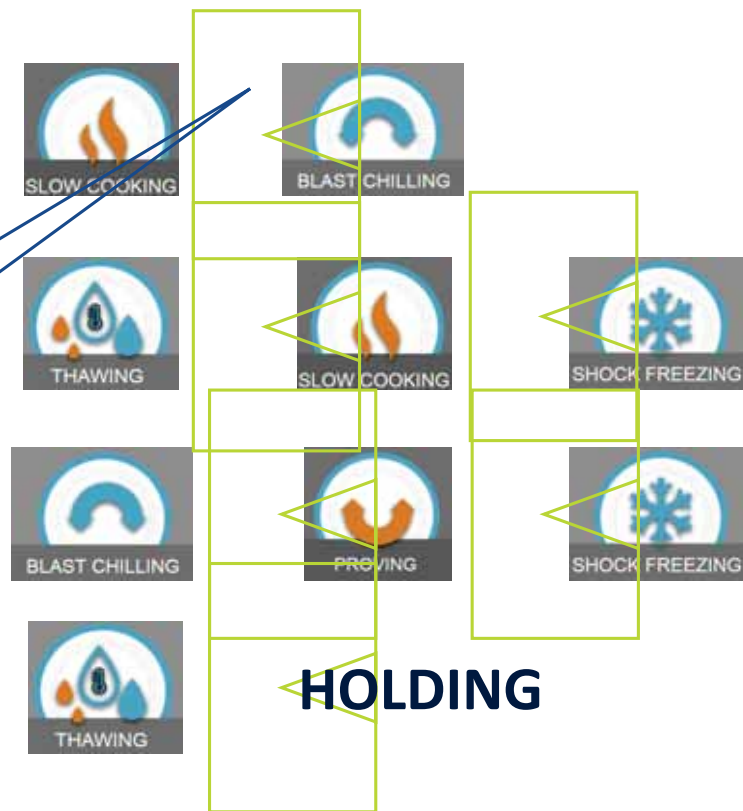
Our business is enhancing **your** business

KOMBINOVANÉ CYKLY

STOVKA RŮZNÝCH AUTOMATICKÝCH PRACOVNÍCH RELACÍ



IDEÁLNÍ PRO ZADÁNÍ
PRÁCE PŘES NOC



Pomalé vaření
Rychlé zchlazení

Rozmrazování
Pomalé vaření
Šokové zmrazení

Šokové zchlazení
Kynutí
Šokové zmrazení

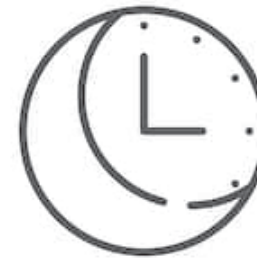
Rozmrazování
Udržování





PROGRAMY PRO VAŘENÍ PŘES NOC BEZ NUTNOSTI PŘÍTOMNOSTI OBSLUHY

ŠTRÍ SPOUSTU ČASU & ZLEPŠUJE PRACOVNÍ ŽIVOT



Uživatel může nastavit pracovní cyklus a připravit suroviny do Infinity.
Ráno bude jídlo uvařené a zchlazené, připravené na uskladnění.
Zařízení je pak opět připravené a volné pro potřeby denního provozu.



Our business is enhancing **your** business



TEPELNÉ NAMÁHÁNÍ POD KONTROLOU



-40°C → **+100°C**



ODOLNÁ KOSTRA & HI-TECH IZOLAČNÍ SYSTÉM
Tento nový systém nahrazuje klasické složení
pěnových izolací z běžných chladicích zařízení.



Our business is enhancing **your** business



VAŘENÍ +100°C



MOTORY VENTILÁTORŮ
s hnací hřídelí a kuličkovými ložisky
(+ mrazuvzdorné mazivo) jsou umístěny
mimo hlavní komoru, aby se předešlo
přehřátí

2 x 1000W TOPNÁ SPIRÁLA
Řízená elektronicky speciálním algoritmem.



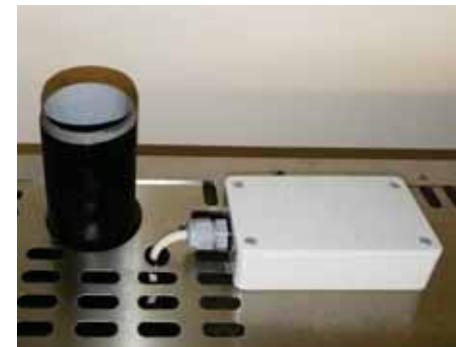
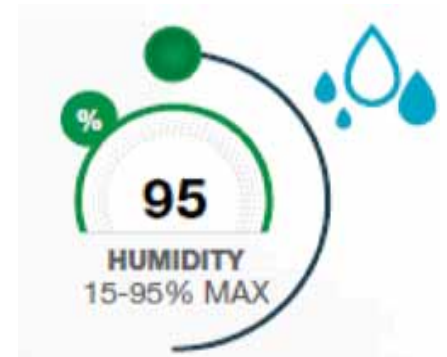


ABSOLUTNÍ KONTROLA VLHKOSTI



Nainstalovaná vlhkostní sonda
MĚŘENA SKUTEČNÁ VLHKOST
ROZSAH OD 15% DO 95%

MONITOROVÁNY JSOU I DALŠÍ PROMĚNNÉ:
TEPLOTA JÍDLA, ČAS CYKLU, TEPLOTA VZDUCHU, VLHKOST
VZDUCHU, ÚROVEŇ VENTILACE



Our business is enhancing **your** business



HI-TECH SYSTÉM ŘÍZENÍ VLHKOSTI



2-kW BOILER

Spolehlivý a vysoce efektivní generátor páry

ODVOD VLHKOSTI A PÁRY S VENTILÁTOREM pro řízení vlhkosti v komoře

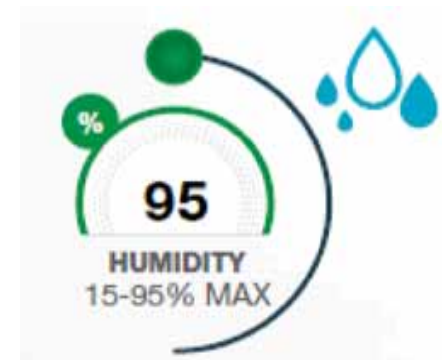
VODNÍ PUMPA

Pro cykly obměny vody v zařízení





MOHU SNÍŽIT VLHKOST Z 95% NA 15%?



**EXTRAKCE VLHKOSTI
PRO VYSUŠENÍ VNITŘNÍ KOMORY**



Our business is enhancing **your business**



OBMĚŇOVACÍ CYKLY VODY

Během spouštění provádí zařízení 1HUNDRED v pravidelných intervalech výměnu vody *

To zajišťuje:

- SPRÁVNOU FUNKCIONALITU ZAŘÍZENÍ
- DOKONALOU KONTROLU VLHKOSTI
- ČIŠTĚNÍ, HYGIENU A BEZPEČNOST

Pumpa zvyšuje tlak vody, takže odpadní výpusť může být dokonce výš, než zařízení.

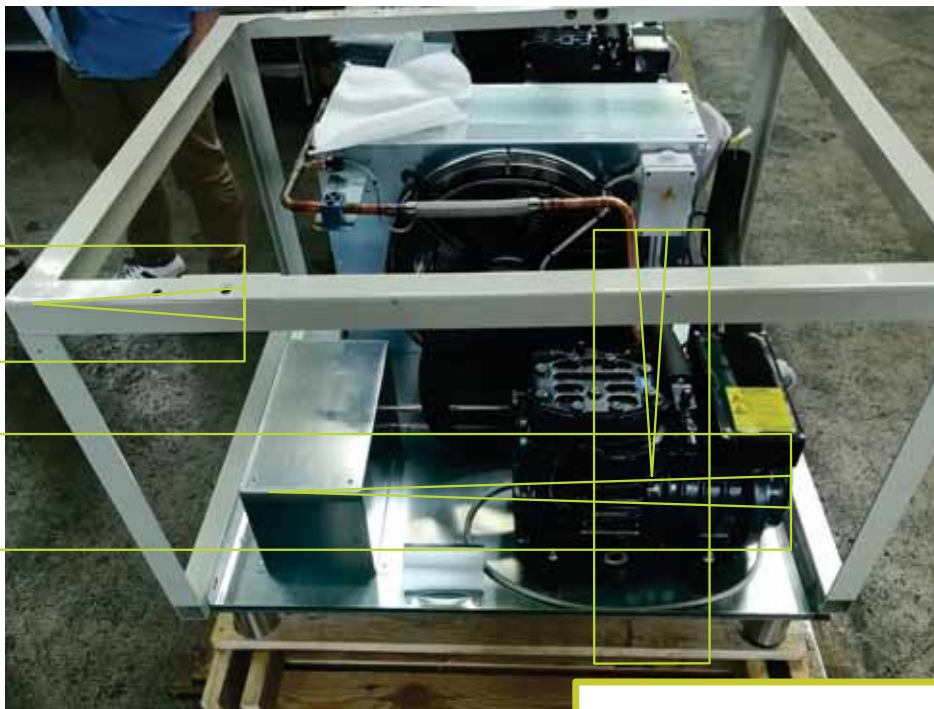
* JE POTŘEBA PŘÍPOJKA NA VODU A ODPAD !



Our business is enhancing **your** business

KONDENZAČNÍ JEDNOTKA - 3HP R452A

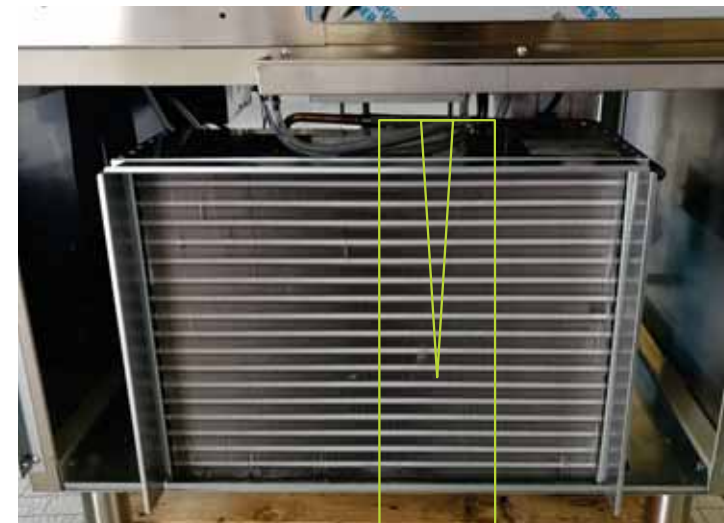
CHLADICÍ VÝKON 3060 W (-30/+45°C) ; 7750 (-10/+45°C)



NEREZOVÝ
RÁM

EL.
ROZVODNÁ
SKŘÍŇ

KOMPRESOR DORIN



KONDENZAČNÍ
VÝMĚNÍK



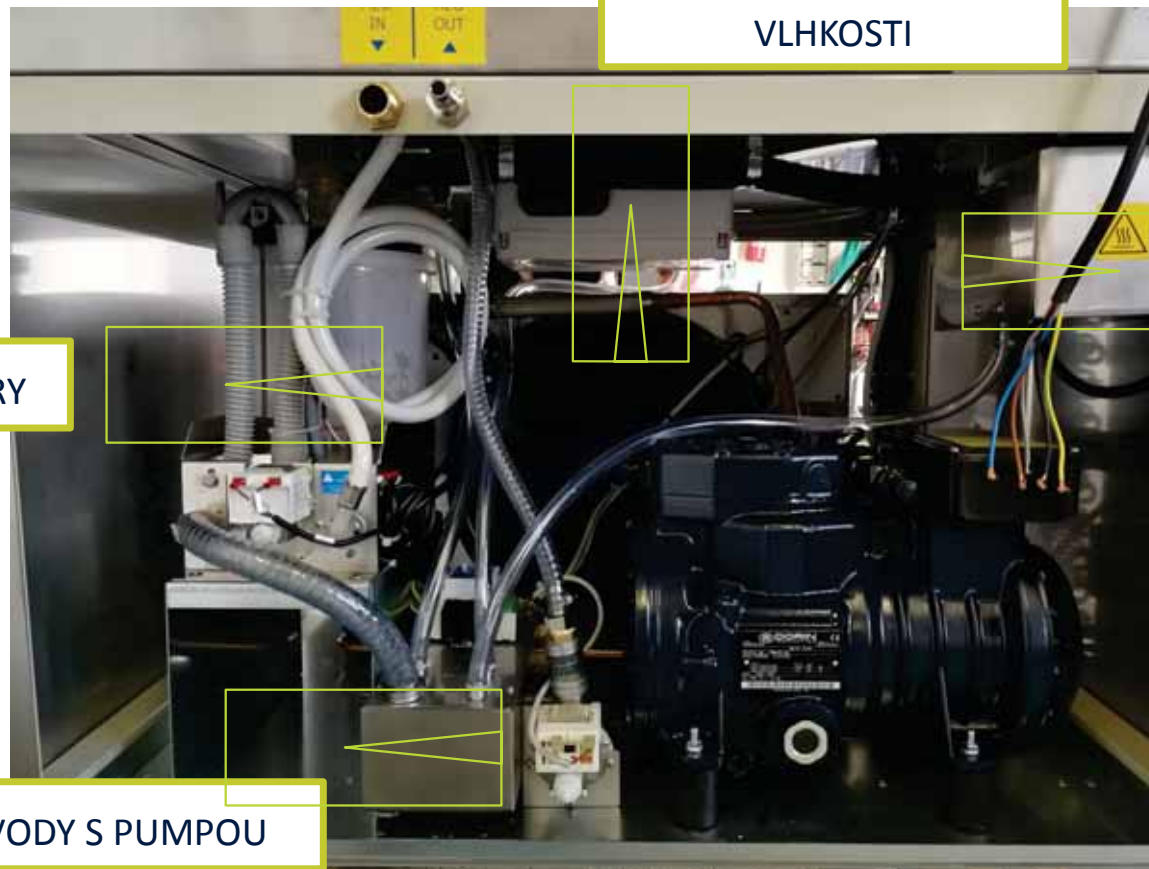
TECHNICKÁ ČÁST ZAŘÍZENÍ

ELEKTRONICKÁ
JEDNOTKA KONTROLY
VLHKOSTI

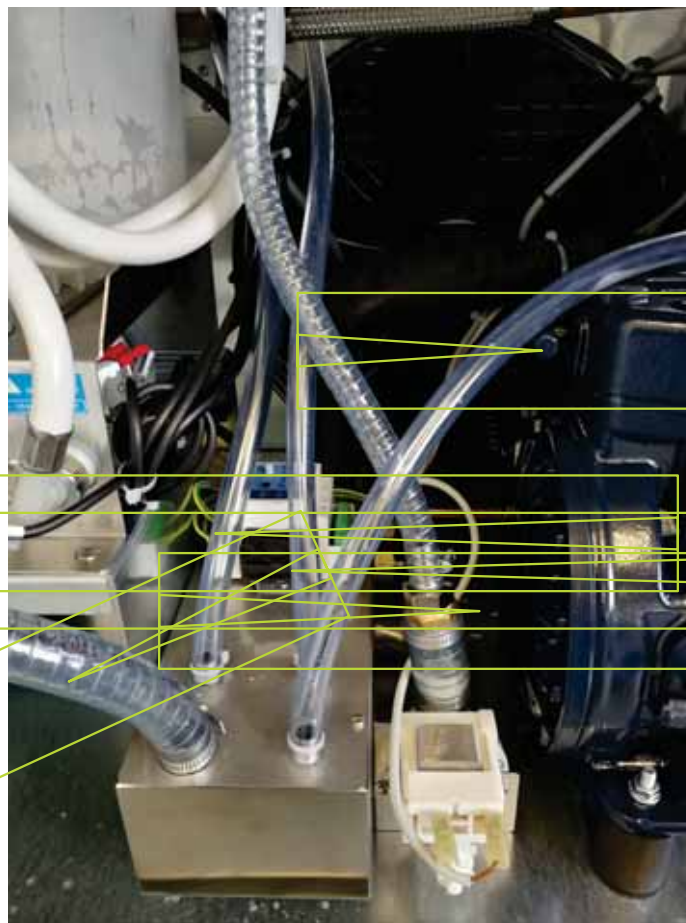
GENERÁTOR PÁRY

ODVOD VLHKOSTI
A PÁRY S
VENTILÁTOREM

ZÁSOBNÍK VODY S PUMPOU



ZÁSOBNÍK VODY A VODNÍ PUMPA



VÝSTUP ZE ZÁSOBNÍKU
ODVOD Z PROSTORU

VRATKA Z BOILERU

VÝSTUP Z ODVODU
PÁRY / VLHKOSTI

VÝSTUP Z ODVODU
PÁRY / VLHKOSTI

HLAVNÍ VÝSTUP
VODY





2kW BOILER



Our business is enhancing **your** business



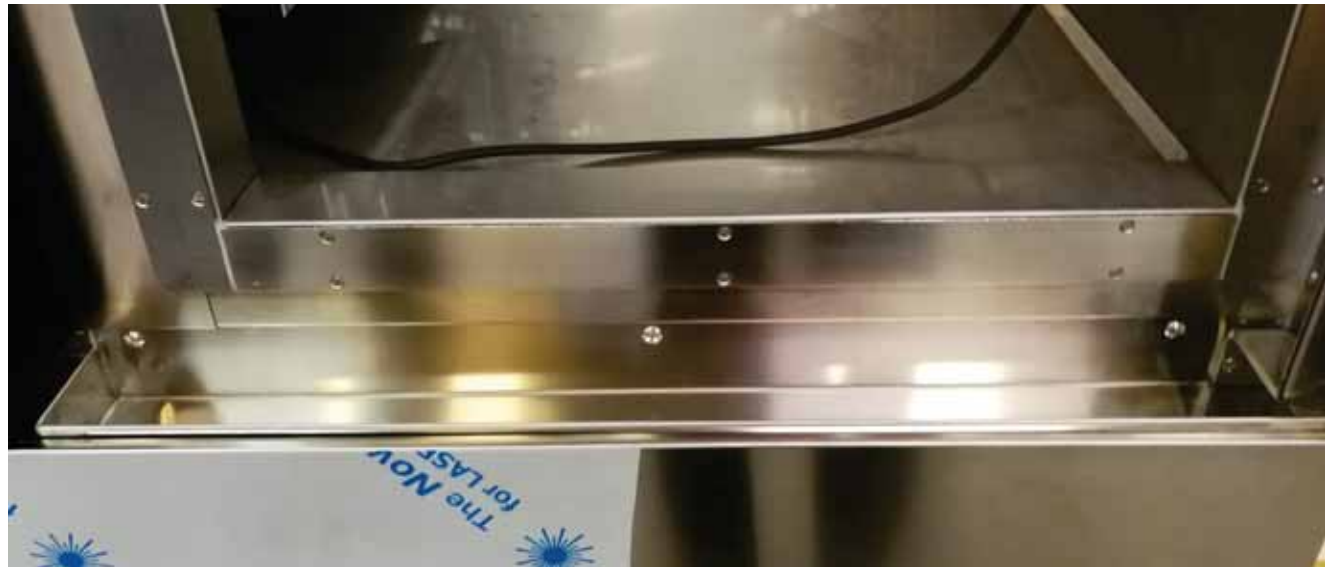
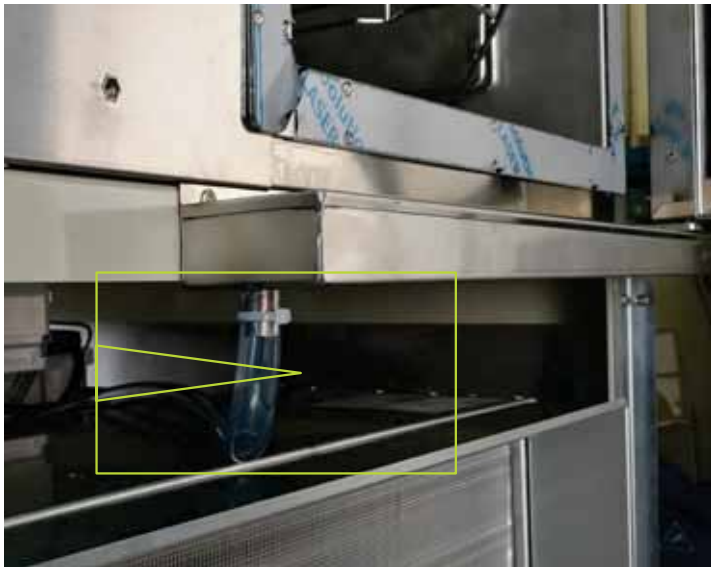
VSTUP A VÝSTUP NA VODU

- U ZAŘÍZENÍ NA NOHÁCH
JAKO STANDARD
- U ZAŘÍZENÍ NA KOLEČKÁCH... ?



Our business is enhancing **your** business

ODKAPÁVAČ



ODKAPÁVAČ JE NAMONTOVÁN VEPŘEDU PODE DVEŘMI (KONCEPT JAKO U PECÍ)

HADICOVÝ ODVOD JE NAPOJEN NA SBĚR VODY A NA VODNÍ PUMPU





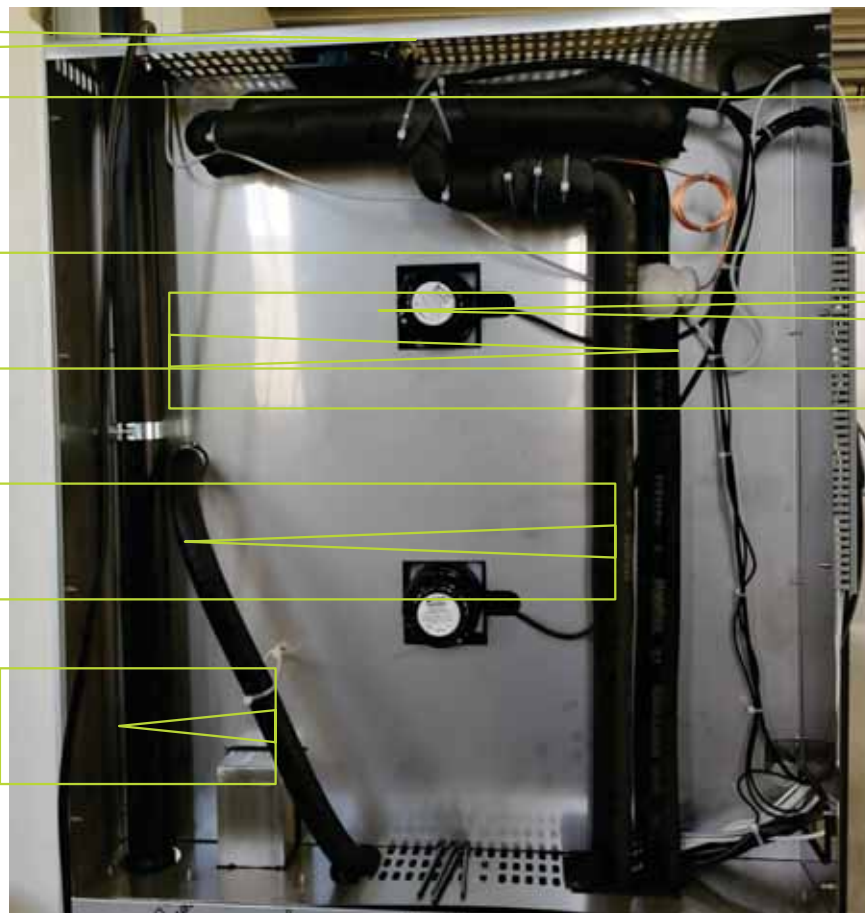
ODVOD VODY Z KOMORY

ODVOD VODY Z KOMORY JE
TAKÉ NAPOJEN NA SBĚR VODY
A NA VODNÍ PUMPU



Our business is enhancing **your** business

TECHNICKÝ PROSTOR ZAŘÍZENÍ



CHLADÍČÍ
VENTILÁTOR
TECHNICKÉHO
PROSTORU

MOTORY
VENTILÁTORŮ

VSTUP / SÁNÍ
CHLADÍČÍHO
POTRUBÍ

PŘÍVOD PÁRY
DO KOMORY

ODVOD PÁRY /
VLHKOSTI Z KOMORY





VENTILÁTORY & KULIČKOVÁ LOŽISKA

**NAINSTALOVANÉ
2 VENTILÁTORY
S KULIČKOVÝMI
LOŽISKY**



Our business is enhancing **your business**

ODPAŘOVACÍ CHLADIČ



DEFLEKTOR VE TVARU „V“ JE NAINSTALOVÁN MEZI DVĚMA VÝMĚNÍKY NA USMĚRNĚNÍ TOKU VZDUCHU





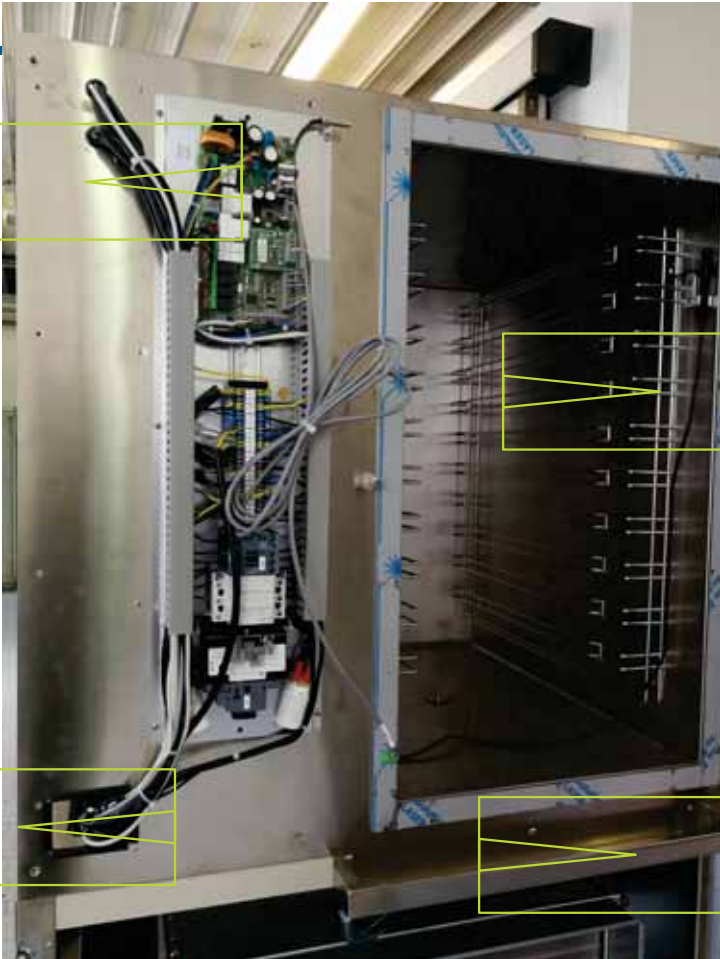
2 x 1000W TOPNÉ TĚLESO



Our business is enhancing **your business**

ELEKTRICKÝ PANEĽ

SONDY



UNIVERZÁLNÍ
GN1/1 - EN60X40
ZÁSUVY

NAPÁJECÍ A DATOVÉ
VSTUPY

ODKAPÁVAČ





2-KROKOVÉ OTEVÍRÁNÍ



OCHRANA PŘED PÁROU
PŘI OTEVÍRÁNÍ DVEŘÍ



Our business is enhancing **your** business



DOKONALÁ ZELENINA

BEZ VAKUOVÁNÍ A SOUS-VIDE PŘÍPRAVY



Our business is enhancing **your** business



VÝHODY PARNÍHO VAŘENÍ

RYCHLEJŠÍ VAŘENÍ

Na rozdíl od přenosu tepla prouděním (např. konvekce horkou vodou), při přenosu tepla kondenzací (např. pára) se teplota nemění. **Ve chvíli, kdy pára kondenzuje na povrchu jídla, předává své latentní teplo výrobku.**

Kondenzát, který takto vzniká, má stejnou teplotu, jako pára, ze které byl vyroben. To umožňuje přenos tepla přes celou teplosměnnou plochu povrchu pokrmu.

Pokud je na teplosměnné ploše udržován konstantní tlak, může se při zahřívání v každé části teplosměnné plochy předávat při stejné množství tepla.



VÝHODY PARNÍHO VAŘENÍ

ZACHOVÁVÁ HLAVNÍ VÝŽIVOVÉ HODNOTY

- Jídlo vařené v páře si zachovává své živiny, chuť, konzistenci a barvu mnohem víc, než jídlo dělané konvekčním způsobem.
- Jelikož parní vaření funguje i za nižších teplot, ztrácí se méně vitamínů a živin než při teplém suchém vaření. I díky tomu je pak potřeba přidávat méně soli nebo oleje.
- V komoře je možné připravovat více různých druhů jídel najednou, aniž by docházelo k přenosu chutí mezi nimi.

LEHKÁ JÍDLA

- Parní metody nevyžadují při vaření olej nebo přidané tuky, čímž předcházejí změně kalorické hodnoty jídla. Výsledná jídla jsou velmi lehká, zdravější a snáze stravitelná.





MOHU PRACOVAT BEZ PEČÍČÍ TROUBY, KDYŽ MÁM 1 HUNDRED?

1 HUNDRED může zastoupit pečící troubu v operacích, jako je **pomalé pečení** nebo **parní pečení**. Díky tomu může být **klasická pečící trouba uvolněná pro jinou práci**.

Ne všechny operace lze provádět pouze s **1 HUNDRED**, např. **zahnědnutí**, proto **nemůže nahradit klasickou pečící troubu**, která je nutná v jakékoliv moderní nebo tradiční kuchyni.

Některé procesy přesto mohou být přesunuty z pečící trouby na 1Hundred, což přináší další výhody:

Menší spotřebu, kombinované automatické cykly, není nutné měnit a přenášet zásuvy a nádoby z jednoho zařízení do druhého.



Our business is enhancing your business



VÝHODY



Rychlejší a lepší služba
Vysoce kvalitní výrobky
Interaktivní ovládání a řízení
Vylepšená organizace
Větší produktivita



Menší váha
Úsporná spotřeba
Čas
Náklady na správu



Our business is enhancing **your** business

ŠOKOVÝ ZCHLAZOVAČ: CO MOHU ZÍSKAT

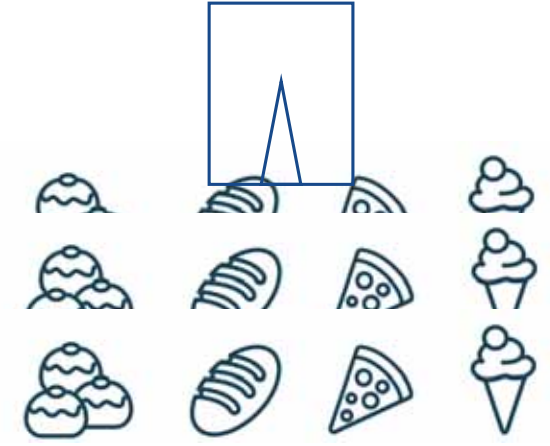
Rychlé zchlazení a hluboké zmražení zajistí, aby jídlo bylo „tak čerstvé, jako zrovna připravené“ i po rozmražení a regeneraci.

PROGRAMOVÁNÍ

Přípravy s předstihem,
Přípravy více programů najednou
=
< ČAS
< LIDSKÉ ZDROJE



STANDARDIZACE



Jednotný proces
zajišťuje jednotnou kvalitu
=
JEDNODUŠŠÍ ŘÍZENÍ
LEPŠÍ NABÍDKA

OPTIMALIZACE

Racionalizace využití
přístrojů i zaměstnanců
=
< ENERGIE
> ČAS





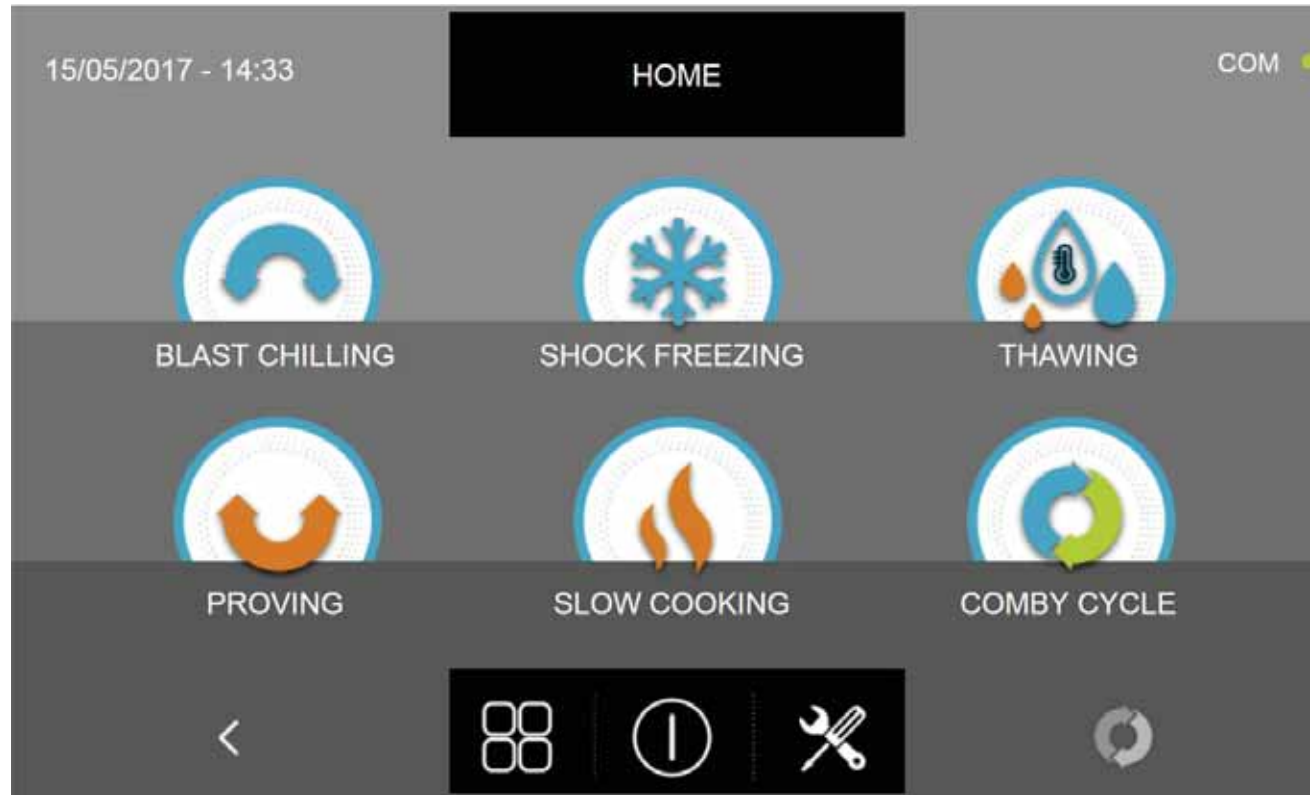
VOLNÝ ČAS A LEPŠÍ KVALITA JE ZDARMA!

**ZNÍŽENÍ MNOŽSTVÍ ODPADU
SNÍŽENÍ SPOTŘEBY ENERGIÍ
NIŽŠÍ NÁKLADY NA SPRÁVU**

= RYCHLEJŠÍ NÁVRAT INVESTIC



Our business is enhancing **your** business



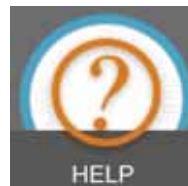
KONTROLA & PŘIPOJENÍ



HACCP grafické vizualizace hodnot vývoje teploty v rámci cyklu, v reálném čase; HACCP reporty k náhledu na displeji i ke stažení na USB disk.



AUTO-DIAGNOSTIKA a AUTO-KOREKČNÍ SEKVENCE pomáhají předcházet selhání a odstávkám zařízení a poskytují informace o případných chybách.

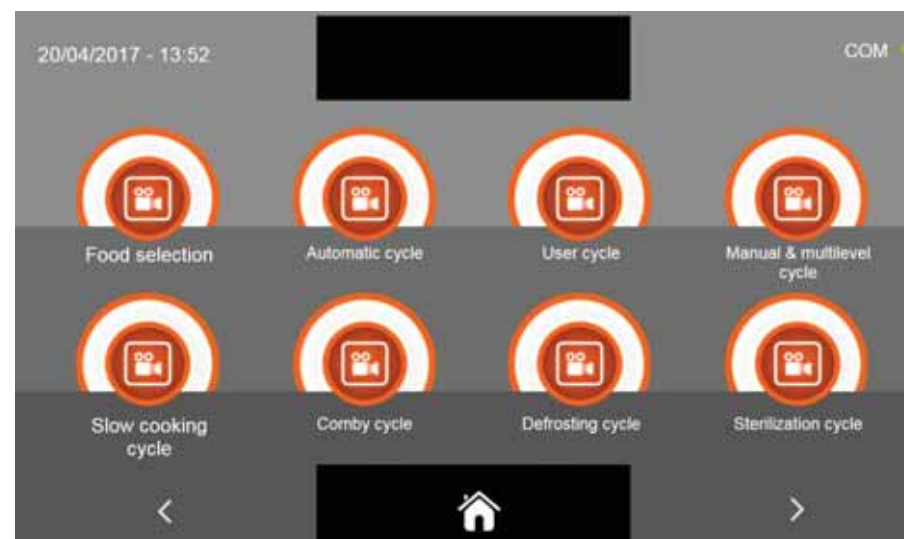
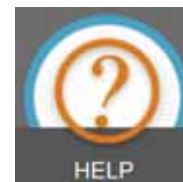


VÝUKOVÁ VIDEOA pro UŽIVATELE a SERVIS: školení na nastavení uživatelských cyklů a funkcí zařízení pro personál kuchyně a také pro technickou podporu o údržbě a servisních zásazích.



VŽDY NA VAŠÍ STRANĚ

Demo videa a návody jsou dostupná přímo na displeji:
Veliká pomoc pro kuchaře a servisní společnosti.



Our business is enhancing **your business**



KONTROLA TEPLŮT A SPOTŘEBY

Kontrola výstupních hodnot umožňuje monitorování správné funkčnosti zařízení v reálném čase.

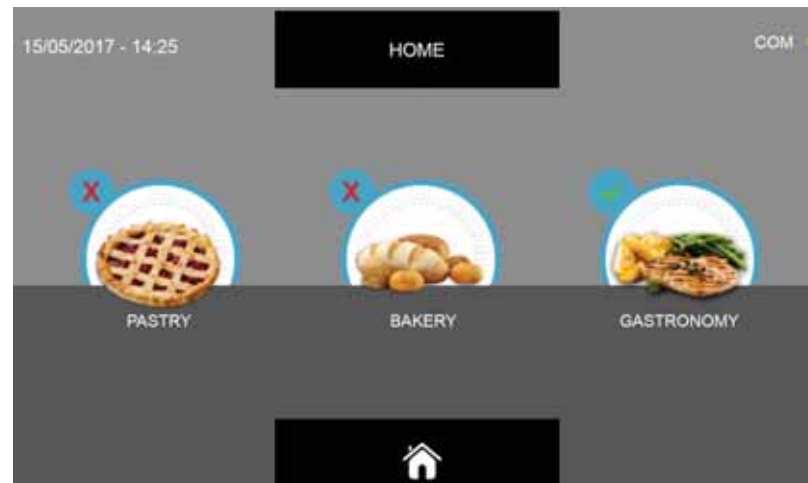
07/04/2017 - 16:06	I/O	COM	
FOOD PROBE 1	13.5 °C	DOOR SWITCH	CLOSED
FOOD PROBE 2	13.9 °C	MAGNETOTHERMIC	OFF
FOOD PROBE 3	14.3 °C	HIGH PRESSURE SWITCH	OFF
FOOD PROBE 4	13.5 °C	LOW PRESSURE SWITCH	OFF
AIR PROBE	9.9 °C	OUTPUTS	01000010
EVAPORATOR PROBE	5.2 °C	KRIWAN	OFF
CONDENSER PROBE	29.3 °C	VENTILATION	10
OVERHEATING PROBE	--	CONSUMPTION	1548 W
PRESSURE PROBE	--	HUMIDITY PROBE	--%
OVERHEATING	--		



Our business is enhancing your business



KUCHAŘSKÉ RECEPTY A PŘEDNASTAVENÉ AUTOMATICKÉ CYKLY



Our business is enhancing **your** business



PŘEDNASTAVENÉ AUTOMATICKÉ CYKLY NA CHLAZENÍ & ZMRAŽENÍ

Personál kuchyně si jen potřebuje vybrat jídlo, vsunout do něj sondu jádra a stisknout start: zařízení udělá vše ostatní.





AUTO-ADAPTIVNÍ MONITOROVÁNÍ JÍDLA

PERFEKTNÍ KONTROLA TEPLoty
BĚHEM CYKLŮ CHLAZENÍ I VAŘENÍ

I KDYŽ SONDA NENÍ ZCELA NEBO SPRÁVNĚ ZASUNUTA, 1HUNDRED POUŽIJE:
NEJVYŠŠÍ teplotu pro kontrolu **CHLAZENÍ**
NEJNIŽŠÍ teplotu pro kontrolu **VAŘENÍ**



KABELOVÁ SONDA JÁDRA SE 4 MĚŘÍCÍMI BODY: STANDARD
BEZDRÁTOVÁ SONDA JÁDRA: NENÍ V NABÍDCE



Our business is enhancing your business

MANUÁLNI CYKLY



CYKLY PODLE DOBY NEBO SONDY JÁDRA

NASTAVENÍ CHLADÍCÍ TEPLoty
VZDUCHU A RYCHLOSTI VENTILÁTORŮ

NASTAVENÍ UDRŽOVACÍ TEPLoty A
RYCHLOSTI VENTILÁTORŮ



Our business is enhancing your business

OSOBNĚ NASTAVITELNÉ PROGRAMY

Infinity umožňuje **ukládat** a **přejmenovávat pracovní cykly** a také editovat stávající cykly podle vlastních kuchařových předpisů.

To je velká podpora pro neškolenou obsluhu kuchyně: jen musí vybrat např. jméno potraviny na zchlazení a Infinity udělá zbytek.

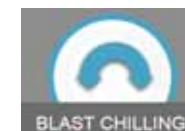


Our business is enhancing **your business**

OSOBNĚ NASTAVITELNÉ PROGRAMY



**CYKLUS
DLE ČASU**



**CYKLUS DLE SONDY
JÁDRA**



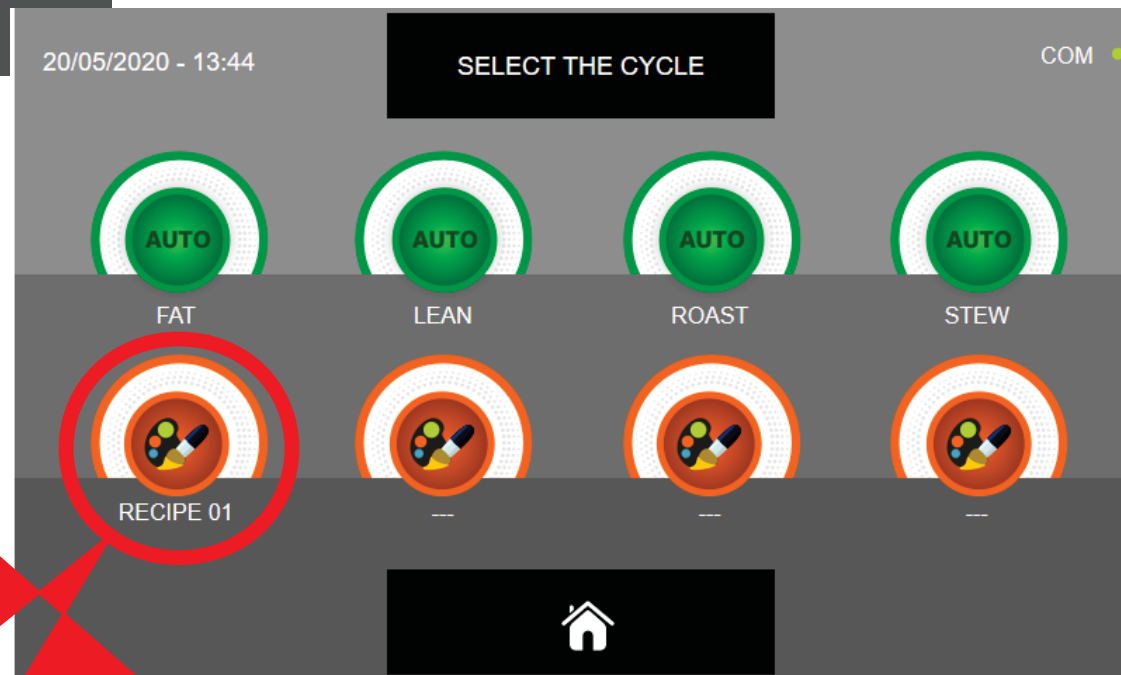
Our business is enhancing **your** business

OSOBNĚ NASTAVITELNÉ PROGRAMY



PŘEJMENUJTE CYKLUS A SPUSŤTE JEJ.

PŘI DALŠÍM POUŽITÍ VŠICHNI UŽIVATELÉ NAJDOU NOVÝ CYKLUS ULOŽENÝ V POD-NABÍDCE VYBRANÉ POTRAVINY.





HLAVNÍ VOLBY A NASTAVENÍ



Our business is enhancing **your** business

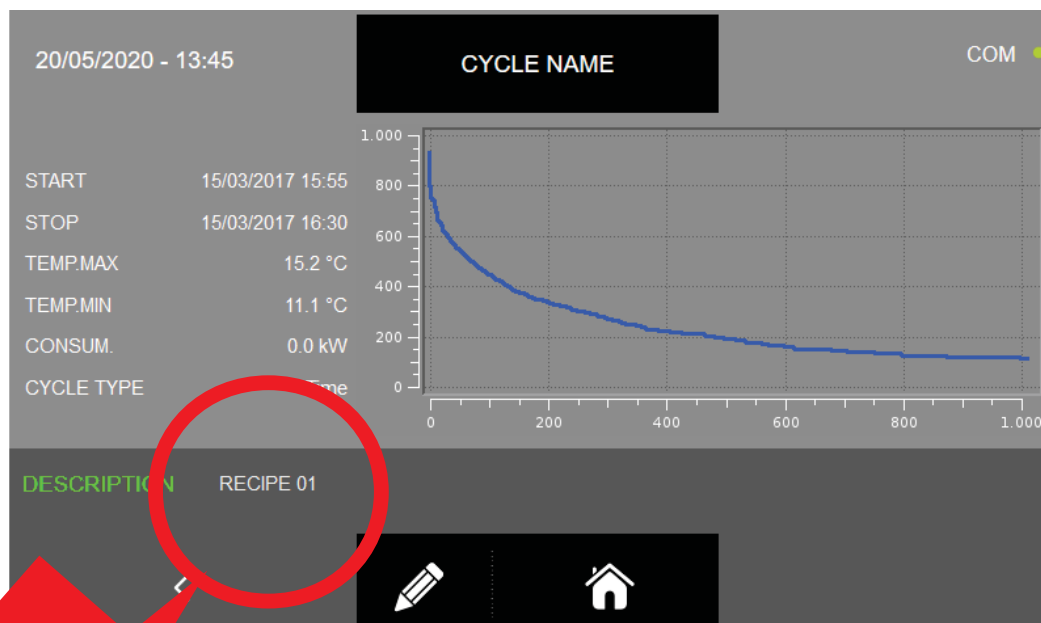


HACCP ZÁZNAMY: VŠECHNY CYKLY JSOU ZAZNAMENÁVÁNY

JEDNODUCHÉ SLEDOVÁNÍ VÝROBNÍCH DÁVEK = SHODA S HYGIENICKÝMI POŽADAVKY

KONTROLA SPOTŘEBY ELEKTŘINY = KONTROLA NÁKLADŮ

Informace je viditelná rovnou na displeji nebo může být stažena přes USB.



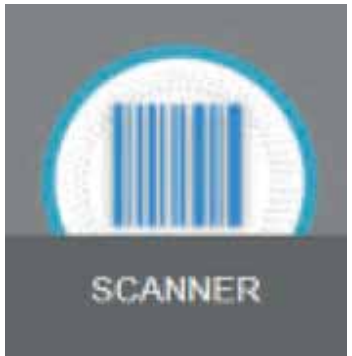
Our business is enhancing your business

JEDNODUCHÁ ÚDRŽBA



KONTROLA VSTUPŮ / VÝSTUPŮ je potřebná pro sledování hodnot na sondě jádra a stavu vstupů DO HLAVNÍ ŘÍDÍCÍ ELEKTRONICKÉ JEDNOTKY. Toto vše pomáhá sledovat celkový stav zařízení a jeho komponent.

Tato nabídka se hodí v případě potřeby technické asistence



Nabídka **MENU SKENERU** umožňuje aktivovat **výstupy jednotlivých relé a tím i související komponenty.**

Tato funkce se hlavně používá na **TEST funkcionality jednotlivých komponent** v průběhu servisního zásahu.

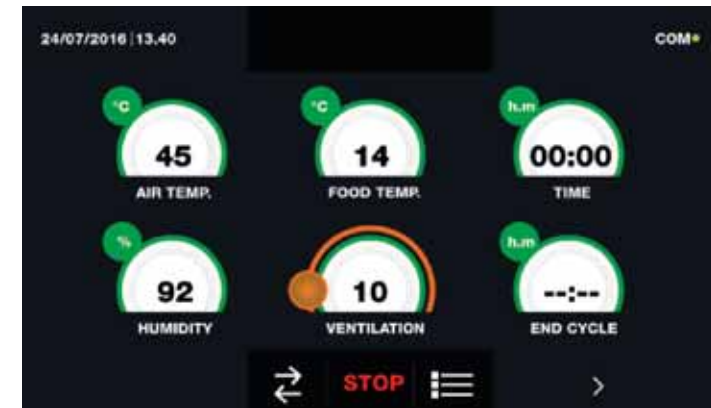


AUTOMATICKÉ ROZMRAZOVÁNÍ Z -18°C NA +3°C SE SONDOU JÁDRA



Rozmrazování v souladu s nařízenými HACCP.

Automatické rozmrazování (se sondou jádra) s AUTO-ADAPTIVNÍM MONITOROVÁNÍM JÍDLA zajišťuje **perfektně kontrolované úpravy teploty a rychlost ventilátorů**, pro zachování původních vlastností každého jídla.



Our business is enhancing your business



ROZMRAZOVÁNÍ Z -18°C NA +3°C



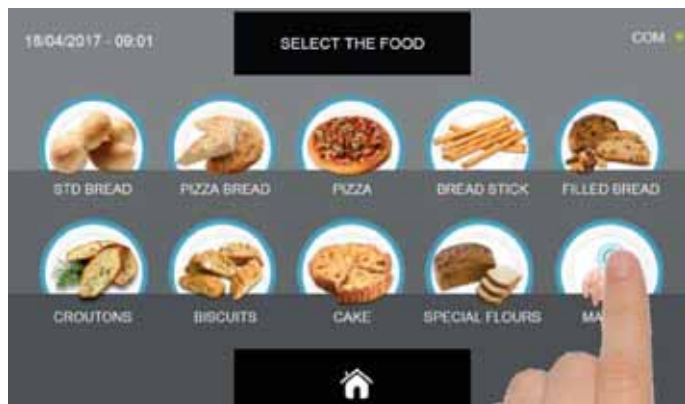
Our business is enhancing **your** business

MANUÁLNÍ ROZMRAZOVÁNÍ Z -18°C NA +3°C DLE ČASU



Zakázkové a manuální rozmrazování může být provedeno se sondou nebo dle nastaveného času.

V cyklu dle času si uživatel navolí dobu trvání cyklu, teplotu vzduchu v komoře a rychlost ventilace.





POMALÉ VAŘENÍ DO +100°C

POMALÉ VAŘENÍ
PARNÍ VAŘENÍ
PŘEDVAŘENÍ
ROZMRAZOVÁNÍ S KONTROLOU VLHKOSTI

SUŠENÍ / VYSOUŠENÍ
PASTERIZACE
UDRŽOVÁNÍ V TEPLE V DOBĚ SERVÍROVÁNÍ



Our business is enhancing your business

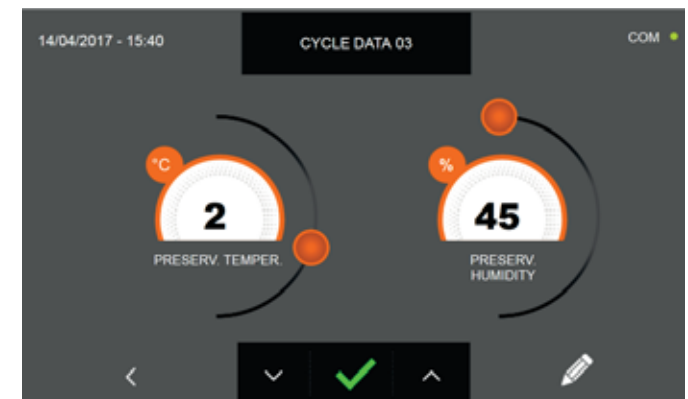
POMALÉ VAŘENÍ DO +100°C



CYKLY: dle ČASU nebo dle SONDY JÁDRA

NASTAVENÍ CYKLU: TEPLOTA VZDUCHU, VLHKOSTI A RYCHLOSTI VENTILÁTORU

NASTAVENÍ UDRŽOVÁNÍ: TEPLOTA VZDUCHU, VLHKOSTI A RYCHLOSTI VENTILÁTORU





UDRŽOVÁNÍ PŘI TEPLOTĚ **+65°C** s kontrolou vlhkosti



VYUŽITÍ ŠOKOVÉHO ZCHLAZOVAČE PRO UDRŽOVÁNÍ TEPLÉHO POKRMU

Mít jídlo připravené a udržované na servisovací teplotě +65°C může být užitečné během náročných směn.

V podstatě má šokový zchlazovač volnou kapacitu během denního provozu, takže může být využit i na udržování teplých nebo studených pokrmů před podáváním.



Our business is enhancing **your** business



VÍCEÚROVŇOVÉ CYKLY

ČASOVAČ S ODPOČTEM pro každý krok v programu poslouží, když:

Uživatel chladí více různých druhů jídla

Jídlo není vyrobeno všechno ve stejnou chvíli.





KOMBINOVANÉ CYKLY



VYBERTE
KOMBINOVANÝ
CYKLUS



VYBERTE
DRUH JÍDLA



VYTVOŘTE
VLASTNÍ
KOMBINOVANÝ
CYKLUS



POJMENUJTE
CYKLUS



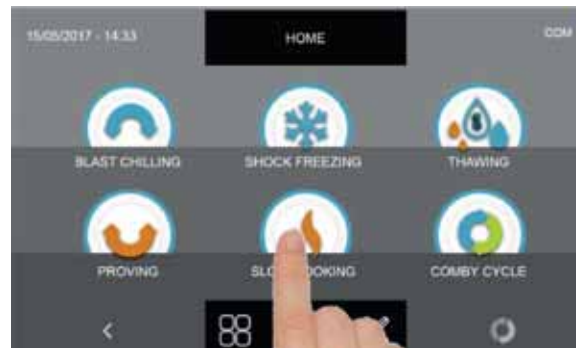
Our business is enhancing **your** business



KOMBINOVANÉ CYKLY



ZADEJTE
JEDNOTLIVÉ
FÁZE



ZADEJTE DO FÁZÍ
JIŽ PŘEDNASTAVENÉ
OPERACE



ZAHAJTE SVŮJ PROGRAM
A POČKEJTE SI NA VÝSLEDEK!



Our business is enhancing **your business**



KDO JE CÍLOVÝM UŽIVATELEM ?

**TI, KDO CHTĚJÍ PROVOZOVAT VYSOCE KVALITNÍ
RESTAURAČNÍ ZAŘÍZENÍ
S VYUŽITÍM INOVATIVNÍCH PRVKŮ V KUCHYNI**

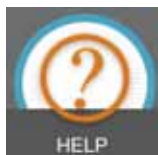


Our business is enhancing **your business**



KDO JE CÍLOVÝM UŽIVATELEM ?

KAŽDÝ, KDO CHCE VYČNÍVAT PŘED KONKURENCÍ
A DOSAHOVAT VĚTŠÍ KVALITY



Afinox nabízí také **konzultační služby a kuchařské koučování.**



Our business is enhancing **your business**



KDO JE CÍLOVÝM UŽIVATELEM ?

GRAND HOTELY A UBYTOVACÍ ZAŘÍZENÍ

Poskytující polopenzi nebo plnou penzi



Our business is enhancing **your** business



KDO JE CÍLOVÝM UŽIVATELEM ?

STŘEDNĚ VELKÉ VÝROBNY POTRAVIN

(výrobní / úpravny potravin regionální nebo lokální distribucí)



Our business is enhancing **your business**



KDO JE CÍLOVÝM UŽIVATELEM ?

SUPERMARKETY S LAHŮDKOVÝMI PULTY

Nabízející vařené

nebo předpřipravené potraviny



Our business is enhancing **your** business



KDO JE CÍLOVÝM UŽIVATELEM ?

ŘEZNICTVÍ A RYBÁRNY

nabízející vařené nebo předpřipravené masné výrobky, mořské produkty a sushi



Our business is enhancing your business



KDO JE CÍLOVÝM UŽIVATELEM ?

**FIREMNÍ A ŠKOLNÍ JÍDELNY A KANTÝNY,
FIRMY ZAJIŠŤUJÍCÍ DISTRUBUCÍ JÍDEL.**

**Někdy také využití pro speciální přípravy
potravin pro alergiky a celiaky.**



Our business is enhancing **your** business



KDO JE CÍLOVÝM UŽIVATELEM ?

JÍDLO NA SPOLEČENSKÝCH AKCÍCH

VÝVAŘOVNY A JÍDELNY

CATERING PRO LETECKÝ PROVOZ



Our business is enhancing your business



KDO JE CÍLOVÝM UŽIVATELEM ?

OBČERSTVENÍ U DÁLNIC

SPOLEČENSKÉ VEČEŘE S BUFETOVÝMI SLUŽBAMI



Our business is enhancing **your business**



JAKÉ JSOU VÝHODY?

Jeden spotřebič vykoná automaticky celý proces přípravy jídla od vaření po zchlazení.

Kontrola vlhkosti, ohřívací zásobník na vodu, vodní pumpa

Programy zadané na noc mohou probíhat bez přítomnosti obsluhy

Uživatелеm definované programy, vhodné i pro nekvalifikovaný personál

Vždy připojený a pod kontrolou





INFINITY vs. 1 HUNDRED

INFINITY
all-in-one technology



Our business is enhancing **your business**



Konvektomat vs. 1 HUNDRED

1Hundred má nižší spotřebu energie v porovnání s konvektomatem a výrazný rozdíl ve ztrátě hmotnosti připravovaného jídla.

	KONVEKTOMAT	VS	1 HUNDRED
Doba přípravy	1 h 23 min		2 h
Teplota vzduchu °C	94		94
Vlhkost %	95		95
Rychlost ventilátoru 1-10	4		4
Spotřeba KW	2		0,9
Ztráta hmotnosti	49%		42%

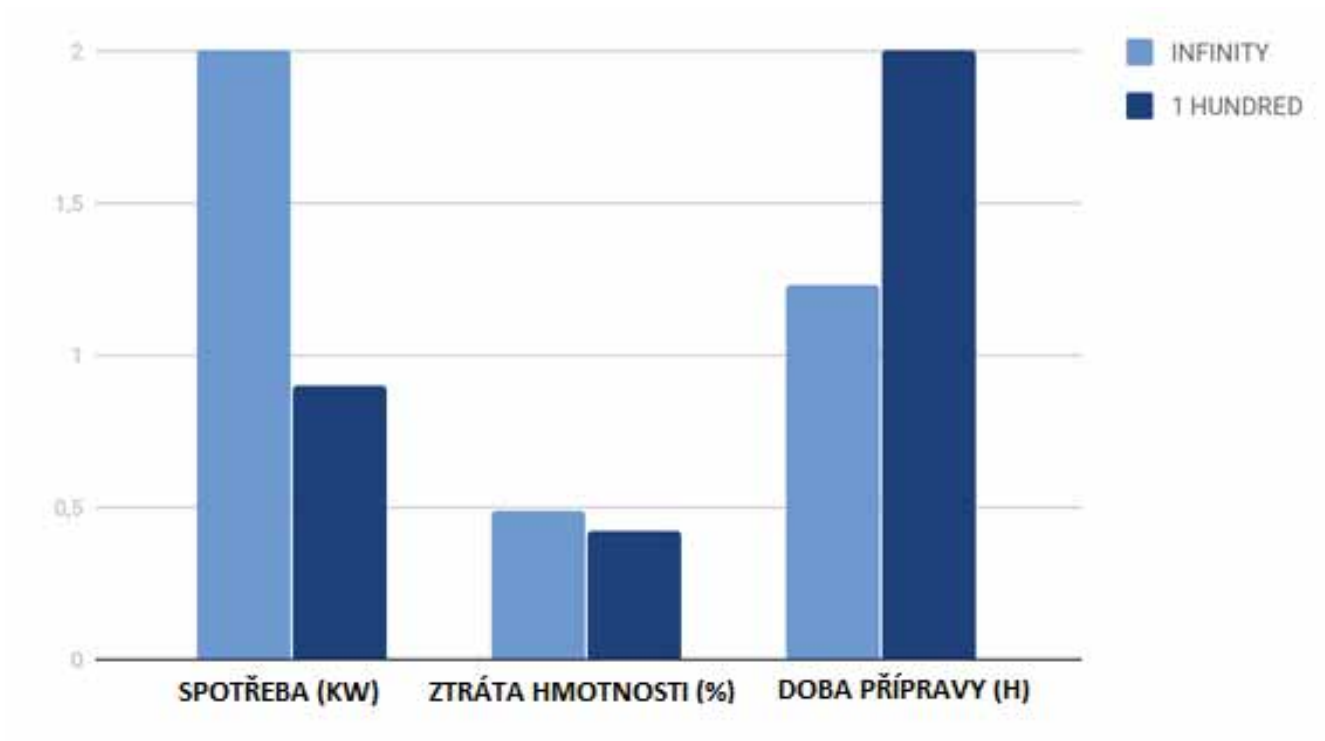
Recept: pečená chobotnice



Our business is enhancing **your** business



INFINITY VS 1 HUNDRED



Recept: pečená chobotnice



Our business is enhancing **your** business



INFINITY vs. 1 HUNDRED



TECHNICKÉ VLASTNOSTI		
Ovládací panel	Dotekový displej 9" - 16 tisíc barev	Dotekový displej 9" - 16 tisíc barev
Pozice ovládacího panelu	Ergonomicky na dveřích	Ergonomicky na postranním panelu
Madlo	Ergonomická na dveřích	Nehořlavá ergonomická 2 polohová na dveřích
Konstrukce a složení	Nerezová samonosná konstrukce z AISI304 vyplněná vstříkovanou polyuretanovou pěnou	AISI 304 nerezová konstrukce s tepelně vysoce izolačními panely
Chladicí výkon	Infinity 10 1860W (-30°C/+45°C) 4770W (-10°C/+45°C)	3060W (-30°C/+45°C) 7750W (-10°C/+45°C)
Sortiment		
Modely s lyžinami	7	1
Modely pro gastro vozíky	8 + zákaznická XL řešení	Ne





INFINITY vs. 1 HUNDRED

INFINITY
all-in-one technology



DOSTUPNÉ CYKLY		
Rychlé zchlazení +3°C / Hluboké zmrazení -18°C	Ano	Ano
Rozmrazování	Ano	Ano
Zakonzervování / Udržování na konci cyklu	Ano	Ano, s kontrolou vlhkosti
Kynutí	Ano	Ano, s kontrolou vlhkosti
Regenerace / Udržování teploty po ohřevu	Ano	Ano, s kontrolou vlhkosti
Nízkoteplotní pomalé vaření do 85° C	Ano	Ano, s kontrolou vlhkosti
Nízkoteplotní pomalé vaření do 100° C	Ne	Ano, s kontrolou vlhkosti
Sušení	Ano, se Systémem detekce otevřených dveří	Ano, se Systémem detekce otevřených dveří (+ funkce 2-krokové otevírací kliky)
Kombinované cykly	Ano, až 6 fází v 1 cyklu	Ano, až 6 fází v 1 cyklu
Kontrola vlhkosti	Ne	Ano, od 15% do 95%
2 kW vestavěný boiler	Ne	Ano
Větráky		



Our business is enhancing **your** business



INFINITY vs. 1 HUNDRED

INFINITY
all-in-one technology



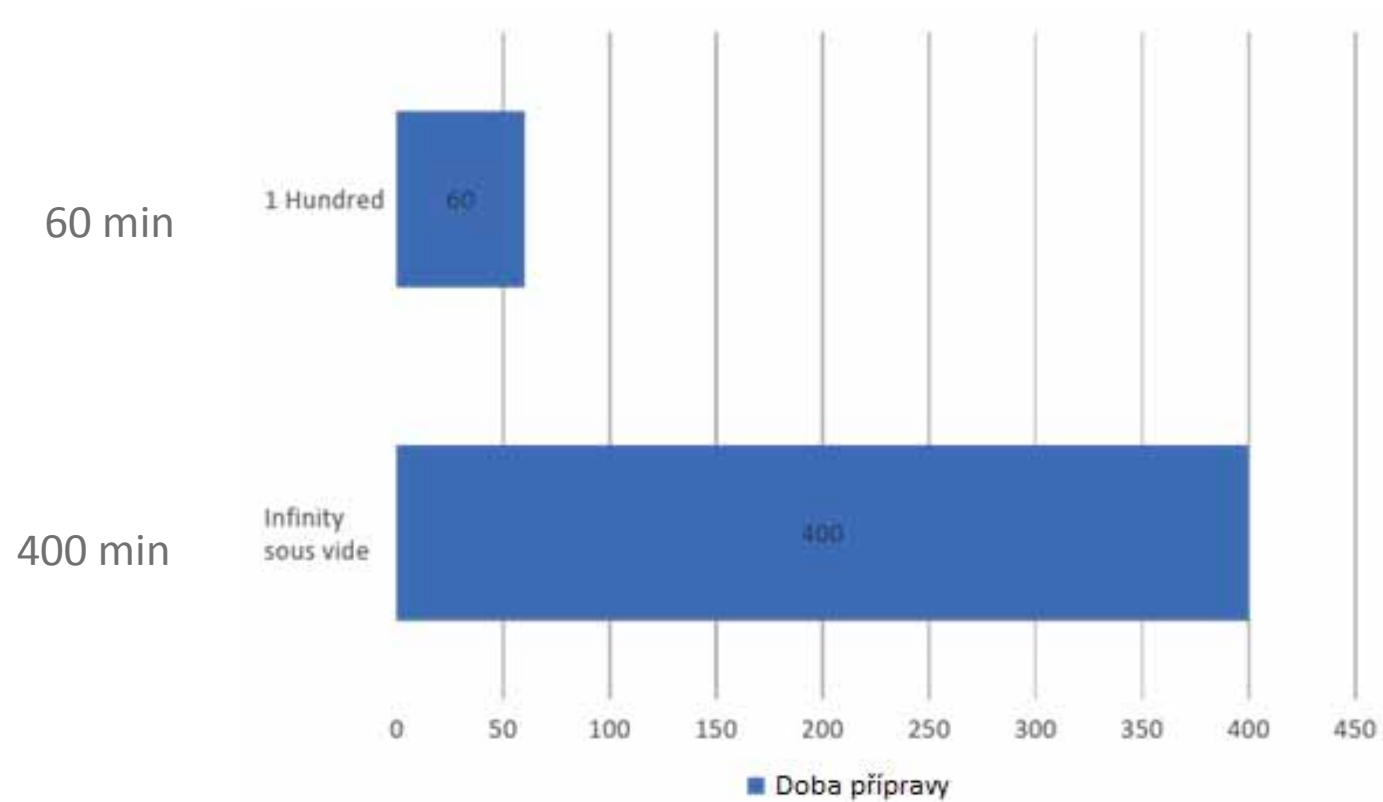
PŘÍSLUŠENSTVÍ / VOLITELNÁ VÝBAVA		
Sada 4 koleček	Ano	Ne (z důvodu napojení na vodu a odpad)
Rampa (u modelů na vozíky)	Standardně	-
LED osvětlení	Pouze modely START	Ne
Vyhřívaná vícebodová sonda jádra	Ano	Ano
Sterilizátor	Manuální funkce: Prevence zápachu ozónu mezi cykly	Manuální funkce: Prevence zápachu ozónu mezi cykly
BALENÍ		
V kartonech na paletě	Standardně	Standardně



Our business is enhancing **your** business



INFINITY vs. 1 HUNDRED: DOBA PŘÍPRAVY



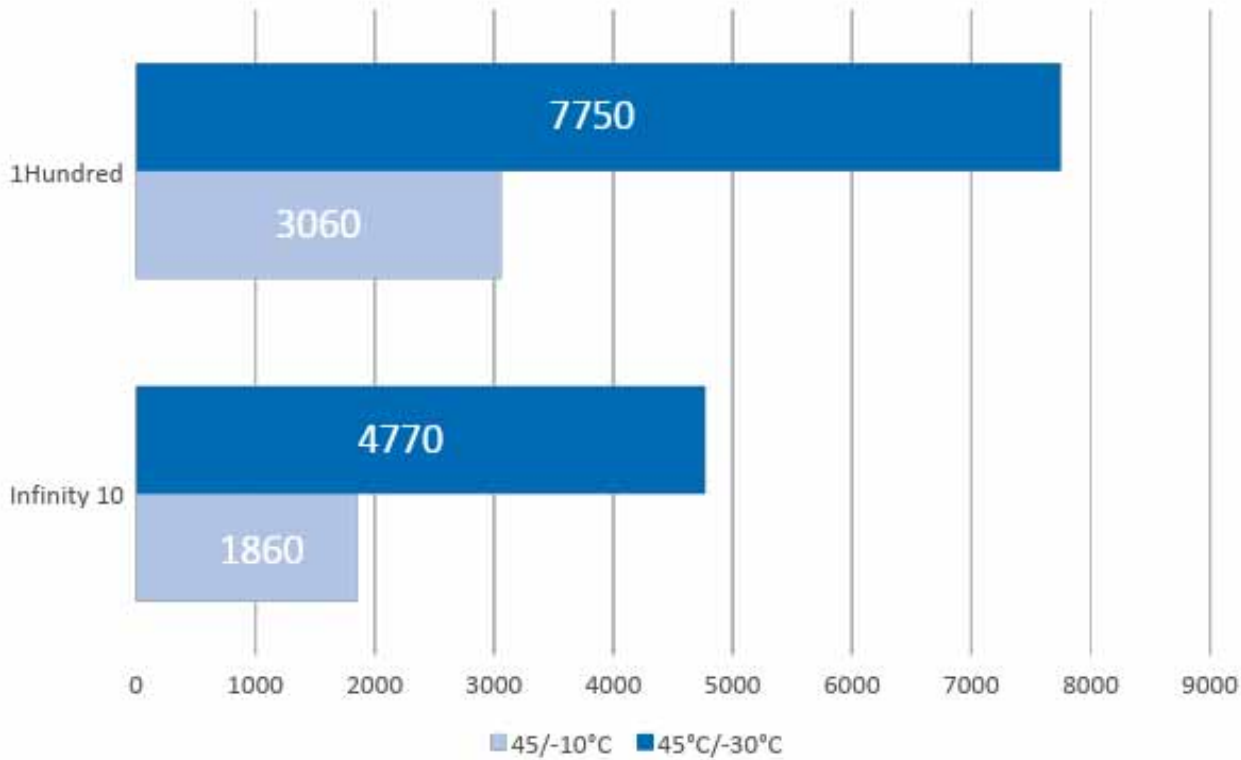
Recept: pečená chobotnice



Our business is enhancing **your** business



INFINITY vs. 1 HUNDRED: CHLADICÍ VÝKON (WATT)





EvoCloud a WebApp

S novou počítačovou cloudovou službou EvoCloud a webovou aplikací Afinox WebApp můžete pracovat odkudkoliv a z jakéhokoliv zařízení.



Our business is enhancing **your** business

EvoCloud a WebApp



PŘOČ SI VYBRAT SLUŽBY VZDÁLENÉHO PŘIPOJENÍ?

Nižší náklady na správu, díky detekci v reálném čase.

Menší dopady doby odstávek, díky přesným upozorněním a včasným zásahům.

Vylepšená účinnost celého výrobního cyklu, díky propojenému datovému úložišti a systému řízení.





EvoCloud a WebApp

V reálném čase je možné sledovat všechny informace z více zařízení, jako je zápis HACCP parametrů, provozní hodnoty a chybové zprávy.



Our business is enhancing **your** business



Vzdálená správa

Kontrolujte svá zařízení vzdáleně, nastavujte kombinované cykly nebo měňte pracovní parametry.

Můžete zkontrolovat aktuální stav přístroje, zkontrolovat upozornění nebo přijmout emaily s upozorněním nebo zadat DIAGNOSTIKU KOMPONENTŮ a snížit tak prostoje v případě poruchy.



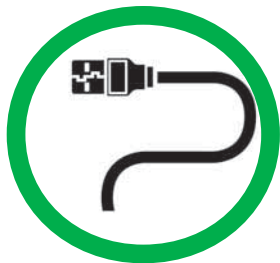
Our business is enhancing **your** business



PŘIPOJENO: KDEKOLIV, KDYKOLIV CHCETE

Kontrolujte svá zařízení vzdáleně, nastavujte kombinované cykly nebo měňte pracovní parametry.
Díky webové aplikaci Afinox Evolution WebApp se můžete připojit k Infinity Evolution kdykoliv, na
dálku, jednoduše pomocí LAN kabelu.

PROČ JE KABELOVÉ PŘIPOJENÍ LEPŠÍ, NEŽ WI-FI?



**BEZPEČNĚJŠÍ
STABILNĚJŠÍ
RYCHLEJŠÍ**





STERILIZACE

Sterilizační sada je zařízení určené na pravidelnou **dezinfekci interních prostor** šokových zchlazovačů, chladicích skříní nebo chladicích pultů. Pomáhá kompletně vydezinfikovat celou chladicí místnost nebo zařízení díky působení ozónu.

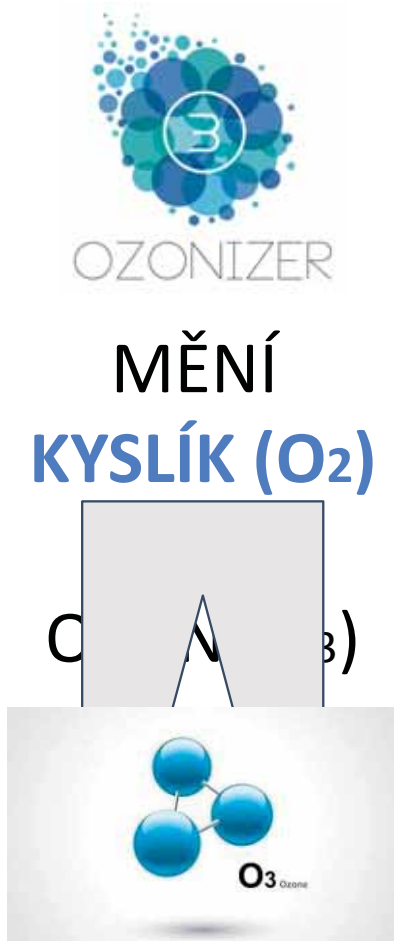


OZONIZER



Our business is enhancing **your business**

JAKÉ JSOU VÝHODY DEZINFEKCE?



Odstranění zbytkových vůní a zápachu.



Úplná dezinfekce prostoru.



Prodloužení životnosti při skladování.





ÚČINKUJE SKUTEČNĚ OZÓN?

Využití ozónové technologie pro dezinfekci můžeme najít ve:

- **Výrobě potravin a nápojů**
- **Farmaceutickém průmyslu**
- **Zdravotnictví**
- **Pohostinství**

Ozón se používá v nemocnicích, zdravotních zařízeních, letecké dopravě a k ošetření frekventovaných prostor. Jeho působení **snižuje znečištění interiérů**, působí jako prevence respiračních onemocnění a **předchází riziku infekcí**, způsobených mikroby, které mohou pacienti roznášet.

Ozón, díky svému silnému oxidačnímu působení, **odstraňuje patogeny a mikroorganismy**, přítomné na každém povrchu, **aniž by zanechal zbytkové chemické prvky a aniž by ovlivňoval smyslové vlastnosti** ošetřených potravin.

Ozón **ničí mikroorganismy** a nesnižuje úroveň dýchatelného vzduchu, protože se po oxidační reakci **přeměňuje zpět na kyslík**. Je to **100% bezpečné**.



Our business is enhancing your business