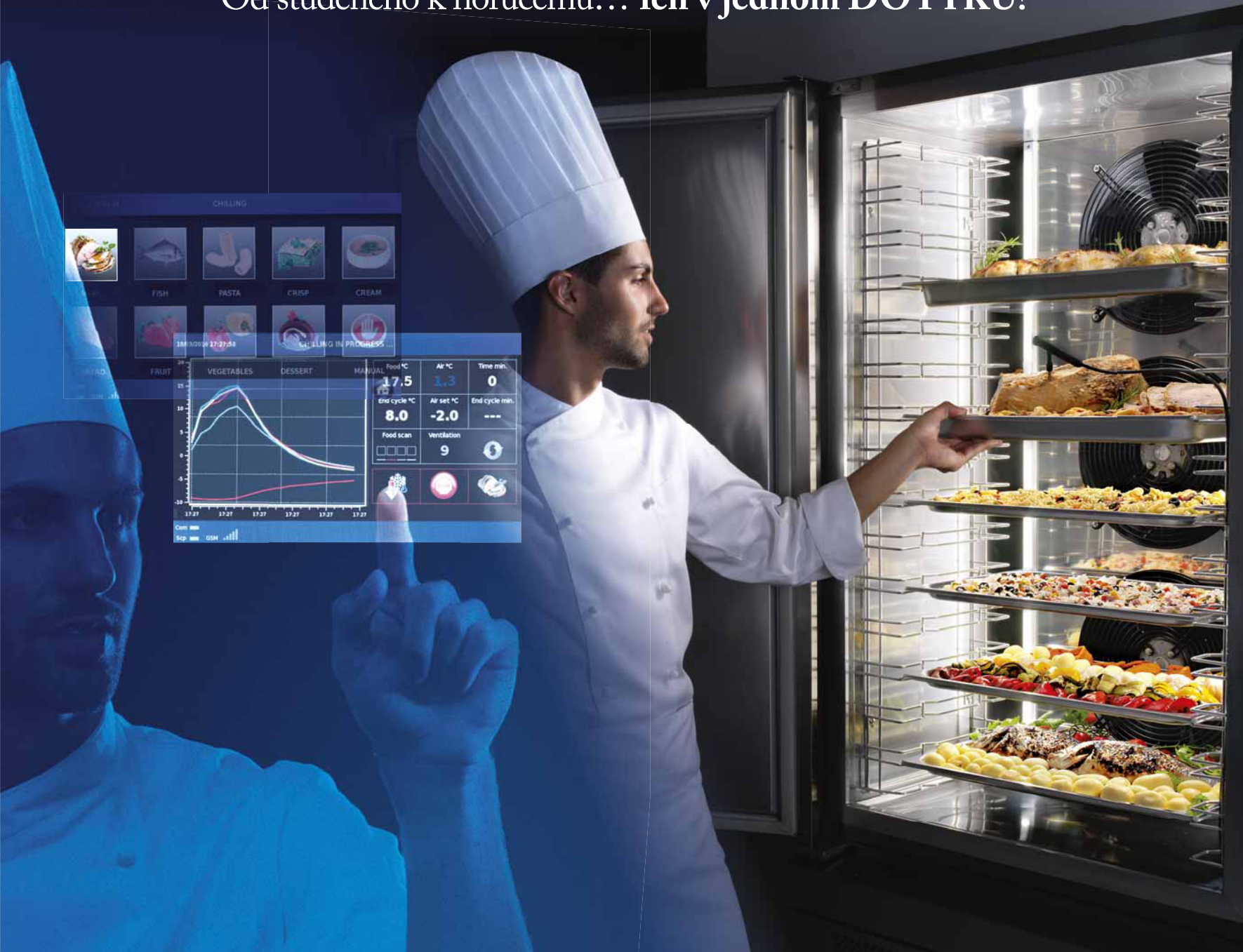


INFINITY

all-in-one technology

Od studeného k horúcemu... **len v jednom DOTYKU!**



Fresh, Cold & Iced



Šokové schladenie, šokové zmrazenie, rýchle a kontrolované rozmrazenie, ale aj kysnutie a pomalé varenie: jedným slovom, Infinity.

Infinity je zárukou kvalitného výsledku.

Pomáha vám uspokojovať očakávania aj tých najnáročnejších zákazníkov zachovaním kvality, čerstvosti a zdravotnej nezávadnosti surovín a uchovaním spracovaných potravín v nezmenenom stave po dlhý čas, a to v plnom súlade s hygienickými normami.

Infinity je flexibilita služieb a bohatšia ponuka bez odpadu.

Stála kvalita a správne načasovaný servis, dokonca aj keď je ťažké predpovedať prílev zákazníkov.

S Infinity citlivo znížite množstvo odpadu, lepšie zorganizujete prácu a môžete venovať viac času dokončovaniu kulinárskych kreácií a starostlivosti o zákazníkov.



Správna odpoveď na nekonečný rad potrieb

INFINITY
all-in-one technology

Infinity znamená špičkovú organizáciu práce a nižšie náklady. Umožňuje vám lepšie plánovať nákupy, obmedziť stratu hmotnosti jedál, lepšie organizovať prácu vašich zamestnancov a zbaviť sa repetitívnej prípravnej práce

Infinity je pomocníkom pre vašu rúru.

Varí pri nízkej teplote, stará sa o pomalé varenie a dáva vašej rúre viac času na prípravu iných jedál. Následne zohrieva vaše produkty a uchováva ich teplé až do ich podávania.

Infinity je prídavkom k tomu, čo máte dnes.

Infinity. Od studeného k horúcemu za okamih!



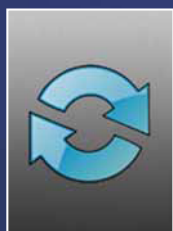


AFINOX



Jednoduché, zrozumiteľné a intuitívne ovládacie tlačidlá na obrazovke **TOUCH SCREEN 7"** so **16 miliónmi farieb** navigujú operátora pri vykonávaní automatického a manuálneho cyklu.

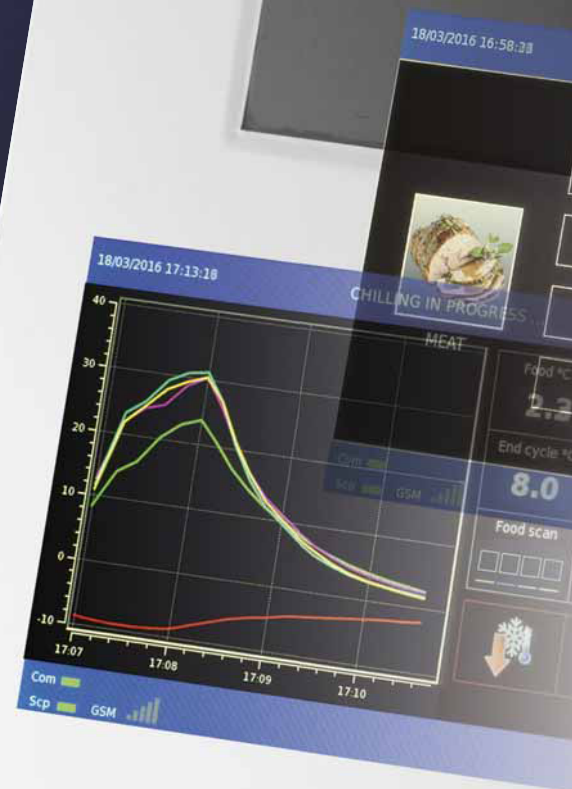
Manuálne prevádzkové cykly pre skúsenejších používateľov, ktorí uprednostňujú vytvorenie ich vlastného personalizovaného nastavenia, alebo diferencované automatické cykly venované niekoľkým typom potravín pre používateľov, ktorí sa radšej spoľahnú na know-how spoločnosti Afinox a na profesionálnych expertov.



KOMBINOVANÝ
CYKLUS

Infinity tiež znamená **KOMBINOVANÝ CYKLUS** diferencovaním vykonávania za sebou idúcich cyklov s cieľom ešte viac skrátiť čas varenia využívaním prestávok a nočných hodín, čo sa premieta do zlepšenej účinnosti a úspory energie. Obmedzením potreby manipulácie s jedlami sa tiež zaisťuje 100% zdravotná nezávadnosť.

Všetky funkcie sú jednoduché na používanie: niet divu, veď ide len o **DOTYK!**



FINOX®

Cold & Iced

18/03/2016 16:55:03

18/03/2016 16:53:08

HOME PAGE

CHILLING

FREEZING

OTHER

CHILLING

MEAT

FISH

PASTA

CRISP

BREAD

FRUIT

VEGETABLES

DESSERT

MANUAL

AUTOMATIC

Fat

Lean

Roast

Stew

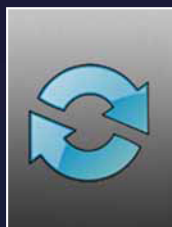
Air set °C

-2.0

Ventilation

9

STOP

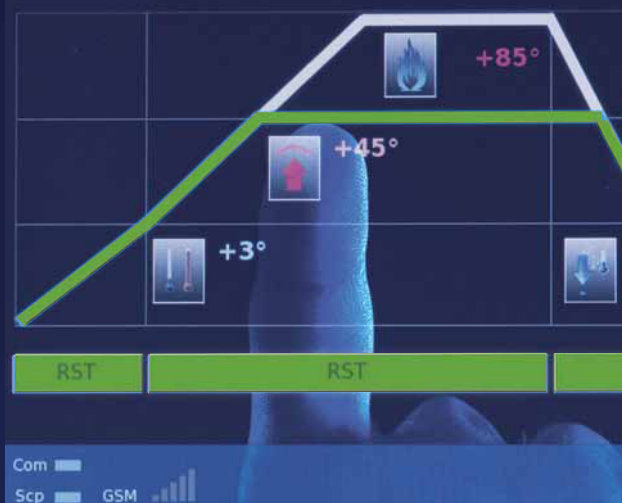


KOMBINOVANÝ
CYKLUS

Kombinovaný cyklus

18/03/2016 17:30:49

COMBY CYCLE



Jednoduchosť a úspornosť pri programovaní vašej práce



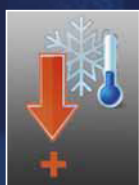
ROZMRAZENIE



KYSNUTIE



POMALÉ VARENIE



ŠOKOVÉ SCHLADENIE



ŠOKOVÉ ZMRAZENIE



SKLADOVANIE V CHLADE

Infinity automaticky spustí rôzne po sebe idúce cykly bez potreby manuálneho zasahovania do procesu. Infinity dokáže pracovať aj v noci; rozmrazí mäso alebo ryby, uvarí ich pri nízkej teplote, šokovo ich schladí a uskladní ich pri teplote +3°C. Potom ich zohreje, čím ich pripraví na podávanie.

Infinity prináša väčší zisk, pretože pracuje v noci, keď sú náklady nižšie, zlepšuje organizáciu vašej práce a zvyšuje úroveň hygieny obmedzením potreby manipulovať s jedlami, čo je zárukou ich úplnej zdravotnej nezávadnosti.





ROZMRAZENIE

SRC Plus – Rýchle Kontrolované Rozmrazenie

Infinity má vyspelý a jedinečný „**systém SRC Plus**“, ktorý vám umožní rozmraziť vaše jedlá ešte rýchlejšie nastavením času procesu alebo použitím stredovej ihlovej sondy.

S **Infinity** trvá rozmrazenie jedál **o 75 % času menej** ako pri tradičnom rozmrazovaní v chladničke, pričom si jedlá zachovávajú správnu teplotu na zaručenie ich najlepšej konzervácie bez rizika šírenia baktérií. **Funkcia SRC Plus** plne zachováva pôvodné vlastnosti a charakteristiky jedál a ďalej obmedzuje stratu ich hmotnosti.



KYSNUTIE

Kysnutie



Infinity tiež kontroluje kysnutie chleba, jeho derivátov a pečených koláčov, ktoré boli práve spracované, schladené alebo zmrazené.

Vďaka svojej štruktúre, izolácii komory a nastaviteľného vetrania je **Infinity** zárukou toho, že produkt nakysne dokonale a jednotne pri minimálnej spotrebe energie.

Pomalé Varenie



POMALÉ VARENIE

Infinity pomaly varí čerstvé, schladené a zmrazené produkty pri nízkej teplote, čím necháva vašej rúre viac času na iné cykly prípravy jedál. Môže pracovať automaticky dokonca aj počas prestávok alebo v noci, keď sú náklady nižšie, čím šetrí čas, energiu a peniaze a zlepšuje organizáciu vašej práce v kuchyni. Pokiaľ ide o kvalitu, pomalé varenie je synonymom zdravého a chutného výrobku, pretože sa pri ňom plne zachovávajú vlastnosti výrobkov a ich šťavy. Uvarený výrobok je jemný, chutný a jednotne sfarbený a má tenšiu kôrku v porovnaní s rýchlym varením pri vysokej teplote. Pokiaľ ide o zisk, pomalé varenie znižuje stratu hmotnosti spôsobenú vyparovaním tekutín o 20% a pomáha vám ušetriť aj viac ako 50 % energie v porovnaní s pomalým varením v rúre.



Zohriatie a stála teplo

Infinity tiež zohreje váš produkt a uchová ho teplý až do jeho podávania.

Zohreje zmrazené alebo schladené jedlá na želanú teplotu podávania.





ŠOKOVÉ SCHLADENIE



Šokové Schladenie

Infinity je expertom na čo najrýchlejšie schladenie akéhokoľvek jedla.

Môžete si vybrať spomedzi cyklov pre každý konkrétny typ produktu, t. j. cyklus na šokové schladenie vášho mäsa, rýb, cestovín, chleba, ovocia, zeleniny, dezertov atď... a aby ste si boli ešte istejší výsledkom, môžete zvoliť druh tejto výsledkom, môžete zvoliť druh mäsa: masné, chudé, pečené, dusené... alebo dezerty s čerstvým ovocím, pečené koláče, peny... aby sme spomenuli len niekoľko príkladov zacielenosti zariadenia Infinity.

Okrem automatických cyklov môžete tiež naprogramovať prevádzkové parametre podľa vašej voľby na dokonalé prispôbenie vášmu systému práce.



ŠOKOVÉ ZMRAZENIE



Šokové Zmrazenie

Infinity rýchlo zmrazí produkty, čím plne zachová ich organoleptické vlastnosti a ich vzhľad a predĺži čas ich skladovania v mrazničke. Cykly sú zamerané na každú triedu potravín a typ produktu, čo je kľúčom k dosiahnutiu perfektného a trvácneho výsledku. Automatické cykly sa vykonávajú jednoducho a zaručujú dokonalý výsledok.

Infinity je tiež ideálnym riešením pre veľmi delikátne potraviny, ako sú zákusky a lístkové cesto, ktoré sa zmrazia, aby sa mohli dlhšie skladovať. Proces zmrazenia je šetrný voči týmto potravinám tým, že neničí ich kôrku. Tak ako pri funkcii šokového schladenia, aj tu si môžete nakonfigurovať vaše vlastné personalizované cykly s cieľom uspokojiť vaše vlastné osobitné potreby pri šokovom zmrazovaní produktov.



SKLADOVANIE V CHLADE

Skladovanie v chlade

Na konci každého zvoleného cyklu šokového schladenia, zmrazenia alebo rozmrazenia sa Infinity automaticky postará o zachovanie správnej teploty potravín.

Automatická konzervácia produktov na konci cyklu vám ušetrí starosti s manuálnou konzerváciou potravín alebo vytiahnutím šokovo schladených alebo zmrazených produktov na konci cyklu s cieľom skladovať ich v chladničke. Vďaka zvoleniu automatického cyklu nemusíte byť počas chodu stroja prítomní, takže ho môžete nechať pracovať v noci alebo počas dňa, keď ste zaneprázdnení inými drobnými prácami.

Funkcia Manual Multi-level



Ak si váš proces práce vyžaduje prípravu, a tým vloženie pekáčov v rôznych časoch alebo prípravu jedál, ktoré si vyžadujú rôzne časy schladenia alebo zmrazenia, táto funkcia vám umožňuje riadiť a monitorovať čas zotrvania každého pekáča v stroji úplne nezávisle.

A Infinity vám povie, keď je pekáč pripravený.

Funkcia Multilevel vám zaručí správny manažment a homogennosť teploty na konci cyklu pri všetkých pekáčoch, čím zaisťuje jednotnú kvalitu produktu.





SIM CARD port: umožňuje GSM modemu poslať SMS upozornenie o zastavení stroja na mobilný telefón používateľa alebo prijímať správy z mobilného telefónu používateľa.



Predný SD CARD port s inštruktážnymi videami o tom, ako používať a obsluhovať vaše zariadenie Infinity.



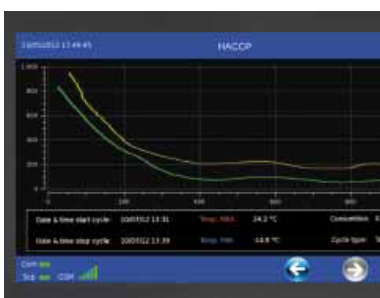
USB port na nahrať a stiahnuť vašich receptov, HACCP údajov a akýchkoľvek aktualizácií softvéru.



Wi-Fi a Bluetooth umožňujú pripojenie k softvéru pre dohľad s cieľom neustále monitorovať hodnoty HACCP.



HACCP



HACCP pod kontrolou

Graf real time znázorňuje teplotu a čas počas prebiehajúceho cyklu v reálnom čase. Môžete si pozrieť správy HACCP pre všetky vykonané cykly a môžete si ich stiahnuť do počítača. **Infinity: 100% zaručená zdravotná nezávadnosť.**



POMOC



Inštruktážne videá

Inštruktážne videá Users pomáhajú personálu používať zariadenie, čím sa zabráni vynakladaniu času a peňazí na školenia. Videá Service umožňujú technikom vykonať údržbu zariadenia za kratší čas a pri nižších nákladoch. **Infinity, uľahčíte si prácu.**



VYTAHNUTIE



Funkcia Food Scan so sondou s viacerými hrotmi

Funkcia FOOD SCAN so sondou s viacerými hrotmi vám umožní automaticky kontrolovať stred výrobku a viesť zariadenie Infinity k dokonalému vykonaniu cyklu.

Infinity je zárukou správnej teploty v ktoromkoľvek momente.

Vysoká účinnosť a nízka spotreba



ALARM

Autodiagnostika bez zastavenia stroja

Autodiagnostika a automatické opravné zásahy vám umožnia predchádzať zastaveniu stroja a príslušným nákladom vyplývajúcim z chýbajúcej účinnosti, takže budete môcť používať stroj až do jeho opravy. **Infinity je pomocník, na ktorého sa môžete vždy spoľahnúť.**



ENERGIA

Spotreba vždy pod kontrolou

Vždy viete, koľko spotrebujete, vďaka zobrazeniu spotreby elektrickej energie na monitore pri všetkých vykonaných cykloch. Okrem toho môžete neustále monitorovať napätie siete, aby ste sa uistili, že zariadenie Infinity je napájané správne.

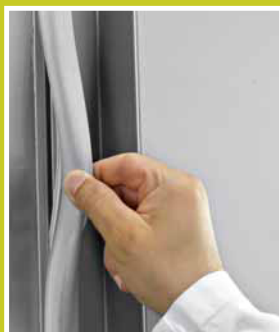
Zariadenie Infinity dáva vždy pozor na vašu spotrebu.

19/03/2016 17:44:38		ENERGY	
POWER CONSUMPT.	Instantaneous	13 W	Cycle in progress 0.0 kWh
ELECTRIC PESSANS	Actual	250	% Tolerance 20 %
BATTERY	Voltage	---	Status % efficient

Štandardné prvky



Ergonomická rukoväť



Tesnenie na úsporu energie
s účinnosťou vyššou o 50%



Rýchle pripojenia znižujú
náklady na údržbu



Odnímateľný elektrický panel
na uľahčenie operácií



SD CARD s inštruktážnym videom
klipy (voliteľný prvok pre
modely START)

Voliteľné prvky



Elektronický ventil znižuje
spotrebu energie



Súprava GSM na posielanie upozornení
o stave stroja na mobilný telefón používateľa
a na prijímanie správ z mobilného
telefónu používateľa



Aplikácia TRACER na jednoduché
zobrazenie HACCP údajov



Wi-Fi supervízor



Súprava bežcov pre
cukrárenské pekáče
EN 400X600
(mod. 5-8-10-15 pekáčov)



Vozíky na pekáče:
GN1/1, GN2/1
EN 400x600,
EN 800x600



Vyhrievaná sonda



Sterilizátor



LED osvetlenie
(voliteľný prvok len pre
modely START)



INFINIT7	5	5 START	8	8 START	10	10 START
Cykly						
ŠOKOVÉ SCHLADENIE	•	•	•	•	•	•
Výkon: +90°/+3°C (90 min.)	25 Kg	25 Kg	35 Kg	35 Kg	45 Kg	45 Kg
ŠOKOVÉ ZMRAZENIE	•	•	•	•	•	•
Výkon: +90°/-18°C (240 min.)	15 Kg	15 Kg	25 Kg	25 Kg	30 Kg	30 Kg
ROZMRAZENIE	•	•	•	•	•	•
SKLADOVANIE V CHLADE	•	•	•	•	•	•
KYSNUTIE	•	-	•	-	•	-
POMALÉ VARENIE	•	-	•	-	•	-
Vnútorná kapacita						
Pekáče/podnosy H 65 mm	5 GN1/1 - EN40X60		8 GN1/1 - EN40X60		10 GN1/1 - EN40X60	
Nádoby na zmrzlinu (5 l 165x360xH120 mm)	6		12		18	
Vozík GN1/1 (mod. 74707412)	-		-		-	
Vozík GN2/1 (mod. 74707414)	-		-		-	
Vozík EN400x600 (mod. 74707416)	-		-		-	
Vozík EN400x600 (mod. 74707418)	-		-		-	
Veľkosť						
Vonkajšie rozmery (D x H x V)	790x778x850 mm		790x778x1300 mm		790x778x1630 mm	
Čistá (hrubá) hmotnosť	100 Kg		126 Kg		179 Kg	
Elektrické špecifikácie						
Napätie a prevádzková frekvencia	230 V / 50 Hz		230 V / 50 Hz		400 V/ 3+N+T / 50 Hz	
Maximálny absorbovaný prúd	7.73 A		9.72 A		7.4 A	
Absorbovaný prúd	578 W		787 W		1590 W	



15	15 START	20 3.5HP	20 START 3.5HP	20 4HP	20 START 4HP	40 5.5HP	40 START 5.5HP	40 7.5HP	40 START 7.5HP
• 70 Kg	• 70 Kg	• 80 Kg	• 80 Kg	• 110 Kg	• 110 Kg	• 150 Kg	• 150 Kg	• 200 Kg	• 200 Kg
• 50 Kg	• 50 Kg	• 65 Kg	• 65 Kg	• 95 Kg	• 95 Kg	• 135 Kg	• 135 Kg	• 175 Kg	• 175 Kg
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
•	-	•	-	•	-	•	-	•	-
•	-	•	-	•	-	•	-	•	-
15 GN1/1 - EN40X60		-	-	-	-	-	-	-	-
21						1	1	1	1
-		1	1	1	1	2	2	2	2
-		-	-	-	-	1	1	1	1
-		1	1	1	1	2	2	2	2
-		-	-	-	-	1	1	1	1
790x778x1980 mm		KOMORA 1190x1332x2490 mm JEDNOTKA 1182x450x901 mm 		KOMORA 1190x1332x2490 mm JEDNOTKA 1182x450x901 mm 		KOMORA 1390x1532x2490 JEDNOTKA 1302x450x1201 mm 		KOMORA 1390x1532x2490 JEDNOTKA 1302x450x1201 mm 	
225 Kg		KOMORA 520 kg JEDNOTKA 112 kg 		KOMORA 520 kg JEDNOTKA 120 kg 		KOMORA 650 kg JEDNOTKA 195 kg 		KOMORA 650 kg JEDNOTKA 200 kg 	
400 V/ 3+N+T / 50 Hz		400 V/ 3+N+T / 50 Hz		400 V/ 3+N+T / 50 Hz		400 V/ 3+N+T / 50 Hz		400 V/ 3+N+T / 50 Hz	
10.5 A		16 A		18 A		23 A		31 A	
2390 W		3560 W		4180 W		5600 W		7500 W	

DILER



www.afnox.com

Spoločnosť Afinox, ktorej politikou je neustála snaha o zlepšovanie, si vyhradzuje právo vykonať akékoľvek technické zmeny, a to kedykoľvek a bez predchádzajúceho oznámenia.

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

75970340-002 INFINITY - ed.11/2012

Studioverde.it