



**INFINITY VÍCEÚČELOVÝ
ŠOKOVÝ ZCHLAZOVAČ**



Our business is enhancing **your business**

INDEX

[Infinity EVOLUTION](#)

[EvoCloud a WebApp](#)

[Profesionální ozonizační systémy](#)

[Infinity Evolution nabídka](#)

[Vysoce kvalitní komponenty](#)

[Pro která odvětví?](#)

[Multi-funkčnost](#)

[Dvě verze, nekonečno řešení](#)

[Kontrola a konektivita](#)

[Vždy na vaší straně](#)

[Multi-funkčnost](#)

[Přednastavené automatické cykly](#)

[Šokové zchlazení a zmrazení](#)

[Auto-adaptivní monitorování pokrmu](#)

[Manuální a uživatelské cykly](#)

[Automatizované rozmrazování -18°C až +3°C](#)

[Kombinované cykly](#)

[Více krokové cykly](#)

[ALL-IN-ONE PLUS](#)

[Pomalé vaření a udržování](#)

[Recepty Infinity](#)

[Vícekrokové kynutí](#)

[Vaření a zchlazení přes noc](#)

[INFINITY - best practice](#)



INFINITY

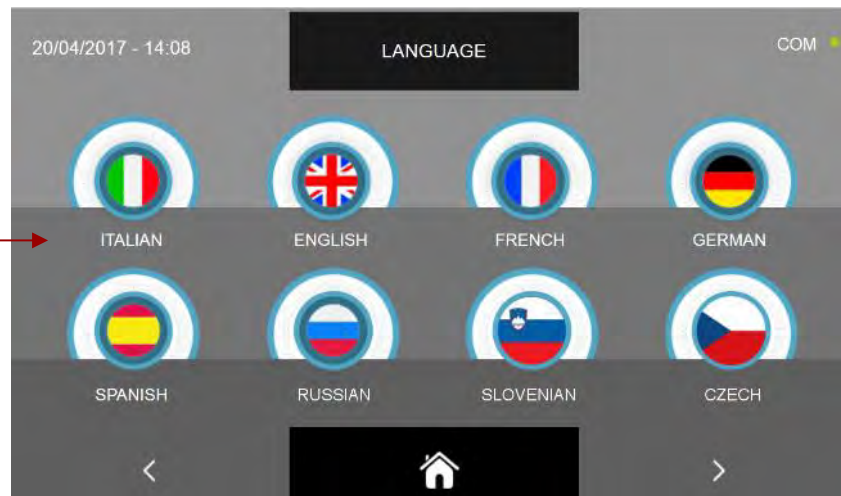
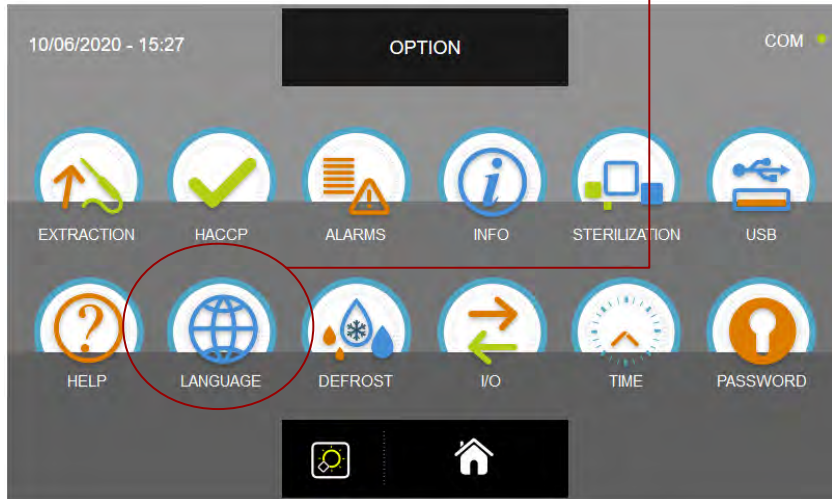
Evolution

Multifunkční šokový zchlazovač, který zlepšuje vaše podnikání.



Our business is enhancing **your business**

**Vysoce kvalitní restaurace
nemají žádné meze**



Vyberte si tu svou



EvoCloud a WebApp



EvoCLOUD: VOLNOST PRÁCE, ODKUDKOLIV, KDYKOLIV CHCETE

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

Přihlaste se jednoduše svým Uživatelským jménem a heslem:
zkontrolujte stav zařízení v reálném čase
projděte záznamy (HACCP logy, nastavení parametrů a chybové zprávy)



[PODÍVEJTE SE NA VIDEO](#)



Our business is enhancing **your** business

EvoCloud a WebApp



PROČ 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 and WebApp

PROČ 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.

Garantovaná spolehlivost díky kompletním záznamům a dohledatelnosti v průběhu i po skončení cyklu, podle HACCP požadavků.



LOWER MANAGEMENT COSTS



TIMELY INTERVENTIONS
DOWNTIME REDUCTION



IMPROVED PRODUCTION
EFFICIENCY



PRODUCT BATCH TRACEABILITY



Our business is enhancing **your business**

EvoCloud a WebApp

V reálném čase je možné sledovat všechny informace z více zařízení, jako je

- zápis HACCP parametrů
- provozní hodnoty
- 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.



ZŮSTAŇTE PŘIPOJENI



**Servisní služby jsou podporovány centrálním operačním systémem.
Registrace a připojení pro jedno zařízení má platnost 5 let s možností prodloužení.**

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



Profesionální ozonizační systémy

Bezpečnost především!

**PROFESIONÁLNÍ OZONIZAČNÍ SYSTÉM POMÁHÁ
DEZINFIKOVAT:**

**KOMORU ŠOKOVÉHO ZCHLAZOVAČE
ÚLOŽNÉ PROSTORY
KUCHYNĚ, BARY, MÍSTNOSTI**



**VÍCE SE DOZVÍTE NA NAŠICH
WEBOVÝCH STRÁNKÁCH**

&

PODÍVEJTE SE NA VIDEO



Our business is enhancing **your business**

Sterilizační balíček

Účelové zařízení, které dezinfikuje
vnitřní prostory šokových
zchlazovačů v konkrétních
nastavených cyklech.



*Automatická sterilizace úložných prostor každých 300 min (prodlužuje dobu trvanlivosti surovin a dezinfikuje prostor).



Our business is enhancing your business

Jaké jsou výhody?



Odstranění zbytkových vůní a zápachu.



Úplná dezinfekce prostoru.



Prodloužení životnosti při skladování.



Jaké jsou výhody?



TRANSFORMS
OXYGEN (O₂)

OZONE (O₃)



Až 300m³ sterilizovaného prostoru



Mechanický časovač pro automatizaci operací



Vizuální a akustický alarm v průběhu
dezinfekčního cyklu.



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**

VELIKOST OD 5 ZÁSUVŮ PO ZÁKAZNICKÁ ŘEŠENÍ PRO VÍCE VOZÍKŮ.

Široký výběr pro restaurace a hotely, pekařství, cukrárny a prodejce zmrzliny, veřejné jídelny, potravinářské výrobní závody a maloobchody.



Plug-in - Pro která odvětví?

Šokový chlazovač Infinity Evolution se zásuvy pokryje potřeby **v mnoha oblastech využití:**



HOTELY
RESTAURACE
BED & BREAKFAST
FAST FOODY / KANTÝNY
DOMÁCÍ VYUŽITÍ
SMLUVNÍ DODAVATELÉ JÍDEL
PEKÁRNY / PEČIVO / ZMRZLINA
KAVÁRNY / BISTRA
PIZZERIE



Moduly se zásuvy



Our business is enhancing **your business**

Vysoce kvalitní komponenty a smysl pro detail



Vícebodová sonda
jádra (standardní) a
vyhřívaná sonda jádra
(volitelná)



Rychlospojky snižují
náklady na údržbu



"L" profily zásuvů pro
EN60x40 (volitelné)



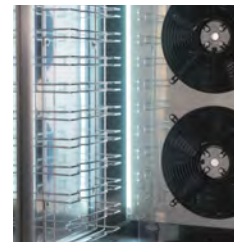
Standardní univerzální regály
GN1/1- EN60x40 and LED
LIGHT (optional)



Snadný servis díky
snadnému přístupu k
elektrickým panelům



Bezdrátová sonda
jádra (volitelná)



Standardní univerzální
zásuvy GN1/1- EN60x40
a LED osvětlení (volitelné)



Otočná zarážka dveří pro
zajištění otevření během
nečinnosti



Nabídka modelů se zásuvy



INFINITY 5

5 GN1/1 H65
5 EN600x400 H40
VLOŽKA PRO VLOŽENÍ 2x GN1/1
790x839x847 mm
+3°C=25 kg ; -18°C=15 kg



INFINITY 8

8 GN1/1 H65
8 EN600x400 H40
VLOŽKA PRO VLOŽENÍ 2x GN1/1
790x839x1322 mm
+3°C=35 kg ; -18°C=25 kg



INFINITY 10

10 GN1/1 H65
10 EN600x400 H40
VLOŽKA PRO VLOŽENÍ 2x GN1/1
790x839x1650 mm
+3°C=45 kg ; -18°C=30 kg



INFINITY 15

15 GN1/1 H65
15 EN600x400 H40
VLOŽKA PRO VLOŽENÍ 2x GN1/1
790x839x1990 mm
+3°C=70 kg ; -18°C=50 kg



Orientační čísla chladících a mrazících výstupů nejsou závazná. Doba chlazení závisí na složení a velikosti porcí jídla a může se lišit od uvedených hodnot.

Our business is enhancing your business

Nabídka modelů se zásuvy



INFINITY 5 GN2/1

Výška pultů

5 GN1/1 H65
5 EN600x400 H40
VLOŽKA PRO VLOŽENÍ 2x GN1/1
870x973x850 mm
+3°C=35 kg ; -18°C=25 kg



INFINITY 10 RAT

Kompatibilní
s podélnými troubkami

10 GN1/1 H65
VLOŽKA PRO VLOŽENÍ 2x GN1/1
830x982x1795 mm
+3°C=40 kg ; -18°C=28 kg



INFINITY 10 GN2/1

také pro EN60x80
Kompatibilní se zásuvy do pecí

10 GN2/1 H65
10 EN600x800 H40
VLOŽKA PRO VLOŽENÍ 2x GN1/1
1020x1022x1843 mm
+3°C=70 kg ; -18°C=50 kg



Roll-in - Pro která odvětví?

Šokový chlazovač Infinity Evolution Roll-in pokryje potřeby **v mnoha oblastech využití:**



STRAVOVÁNÍ VE STÁTNÍCH ZAŘÍZENÍCH
MOBILNÍ STRAVOVÁNÍ
STRAVOVÁNÍ V LETECKÉM PROVOZU
NEMOCNICE
UNIVERZITY
STRAVOVÁNÍ V ARMÁDĚ
STRAVOVÁNÍ DOMA A NA OSLAVÁCH
STRAVOVÁNÍ NA CESTÁCH
VLÁDNÍ SLOŽKY
REGIONÁLNÍ ORGANIZAČNÍ SLOŽKY
POTRAVINÁŘSKÁ VÝROBA

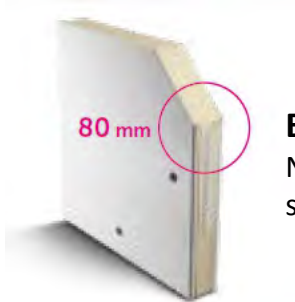


Modely pro gastro vozíky



Our business is enhancing **your business**

ROLL IN - Vysoce kvalitní komponenty a smysl pro detail



EXTRA TLOUŠŤKA STĚN

Nízký dopad na životní prostředí díky 8 cm silné účinné izolaci.



ODOLNOST PODLAHY NA VYSOKÁ ZATÍŽENÍ



PROFILY VE TVARU U" SE ZAOBLENÝMI HRANAMI



ODHLUČNĚNÉ A ODIZOLOVANÉ EXTERNÍ CHLADÍČÍ JEDNOTKY (jako standard na 20 z celkem 40 modelů)



Nabídka modelů pro vozíky

Široká nabídka ODOLNÝCH ZAŘÍZENÍ pro VEŘEJNÉ JÍDELNY a VÝROBNÍ POTRAVINÁŘSKÉ ZÁVODY



NFINITY 40 COMPACT

Se zabudovanou jednotkou nahoře

VOZÍK/Y

2 GN1/1 - 1 EN400X600

1 GN2/1 - 1 EN600X800

Komora: 680x815x1800 mm

Zařízení: 1290x1332x2466 mm

+3°C=110 kg ; -18°C=95 kg



INFINITY 20

VOZÍK

1 GN1/1 - 1 EN 400X600

Komora: 680x815x1800 mm

Zařízení: 1190x1332x2490 mm

+3°C=110 kg ; -18°C=95 kg



INFINITY 40

VOZÍKY

2XGN1/1 - 1XGN2/1

1XEN600x800 - 2XEN400x600

Komora: 780x1015x2010 mm

Zařízení: 1390x1532x2490 mm

+3°C=200 kg ; -18°C=175 kg



Orientační čísla chladících a mrazících výstupů nejsou závazná. Doba chlazení závisí na složení a velikosti porcí jídla a může se lišit od uvedených hodnot.

Our business is enhancing your business

Nabídka modelů pro vozíky

Široká nabídka ODOLNÝCH ZAŘÍZENÍ pro VEŘEJNÉ JÍDELNY a VÝROBNÍ POTRAVINÁŘSKÉ ZÁVODY



INFINITY 60

VOZÍKY

4 GN1/1 - 3 EN 400X600 - 2 GN2/1

Komora: 780x1630x2010

Zařízení: 1390x2465x2545 mm

+3°C=400 kg ; -18°C=350 kg

INFINITY 80

VOZÍKY

5 GN1/1 - 4 EN 400X600 - 3 GN2/1

Komora: 780x2230x2010

Zařízení: 1390x3070x2545 mm

+3°C=500kg ; -18°C=450kg

INFINITY 100

VOZÍK

6 GN1/1 - 5 EN400x600 - 4 GN2/1

Komora: 780x2630x2010

Komora: 780x1015x2010 mm

Zařízení: 1390x3470x2545 mm

+3°C=600kg ; -18°C=550kg

INFINITY 120

VOZÍK

8 GN1/1 - 6XEN400x600 - 5 GN2/1

Komora: 780x3230x2010

Zařízení: 1390x1532x2490 mm

+3°C=700kg ; -18°C=650kg



INFINITY XL

ZAKÁZKOVÝ šokový zchlazovač s externí chladicí jednotkou, vhodný pro **průmyslové výrobní potravin.**

Sestaveno z bloků, s **VOLITELNÝMI ROZMĚRY.**

Chladicí jednotka je pak dimenzována dle potřeb výroby.

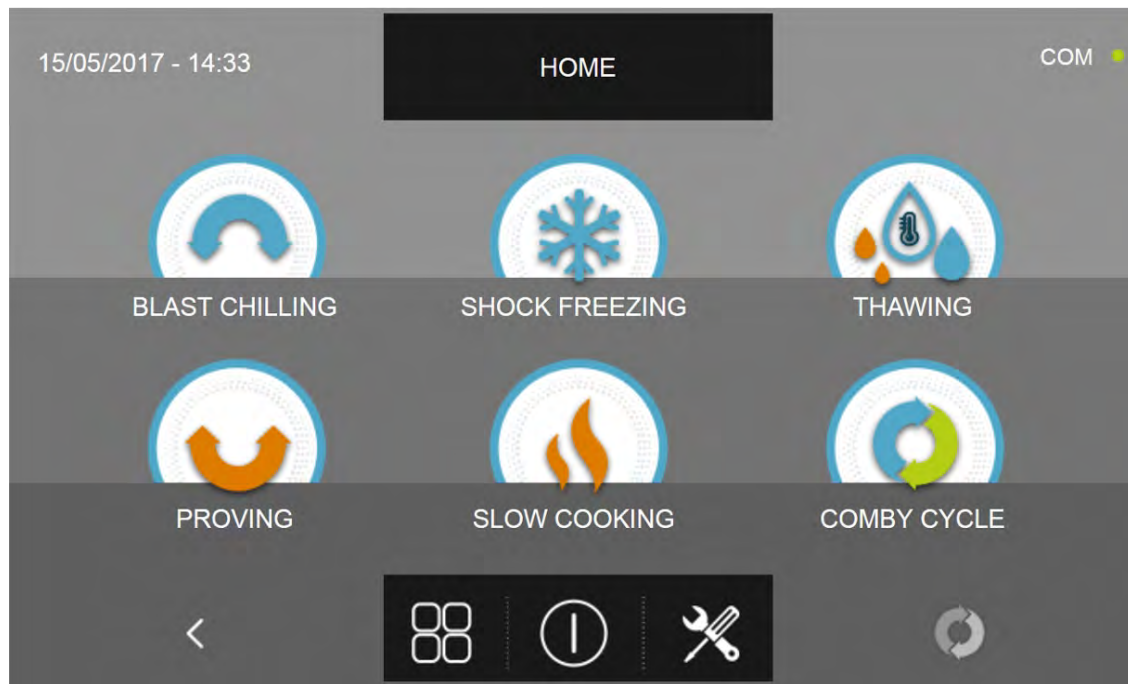
Dokáže pojmout až **NĚKOLIK VOZÍKŮ** GN1/1, GN2/1, EN40x60 a EN60x80.

Vhodné i pro použití **NESTANDARDNÍCH VOZÍKŮ**, což umožňuje **zvětšená šířka dveří na 1160 mm.**



MULTI-FUNKCIONALITA

Infinity umožňuje provádět významný počet úkolů



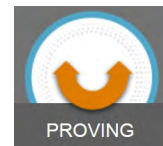
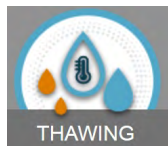
Our business is enhancing **your business**

INFINITY: dvě verze, nekonečno řešení

1

ALL-IN-ONE:

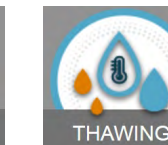
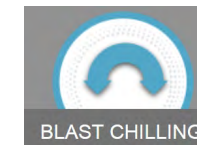
Šokové chlazení, šokové zmrazení, rozmrazování, tání, kombinované cykly, víceúrovňové funkce, pomalé vaření, kynutí.



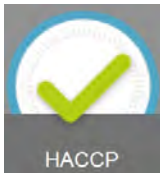
2

START:

Šokové chlazení, šokové zmrazení, rozmrazování, tání, kombinované cykly, víceúrovňové funkce.



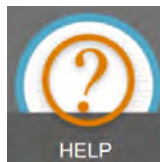
Kontrola a připojení



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.

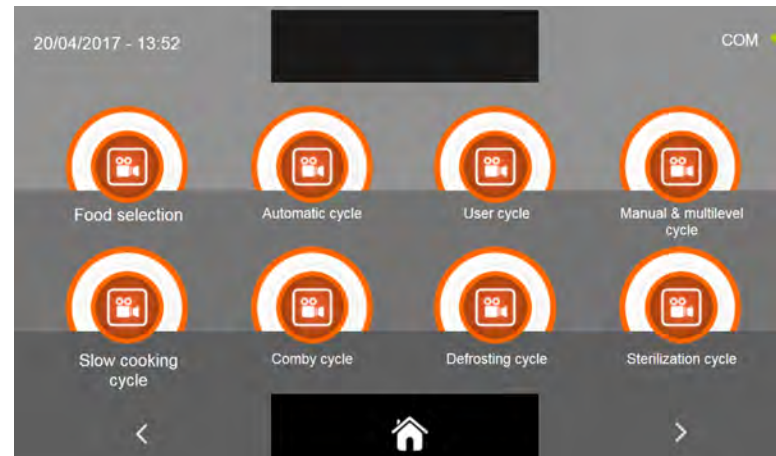
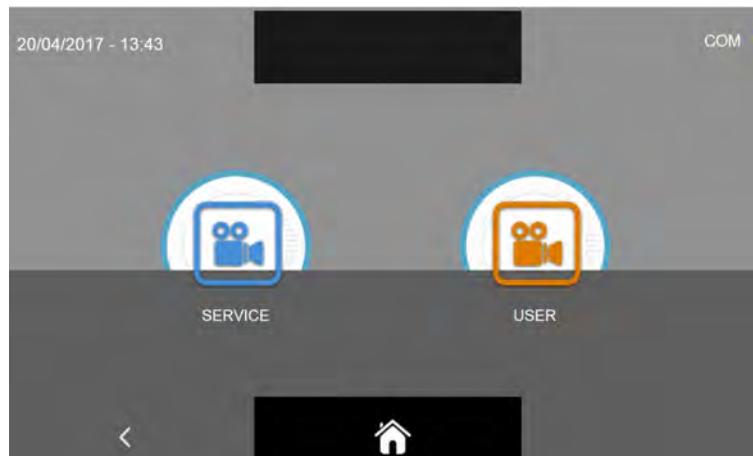
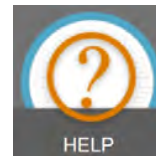


VÝUKOVÁ VIDEO pro UŽIVATELE a SERVIS: školení na nastavení uživatelských cyklů a funkcí zařízení pro personál kuchyně a také pro technickou podporu o údržbě a servisních zásazích.



VŽDY NA VAŠÍ STRANĚ

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



MULTI-FUNKCIONALITA

Teploty a spotřeba jsou vždy pod kontrolou.

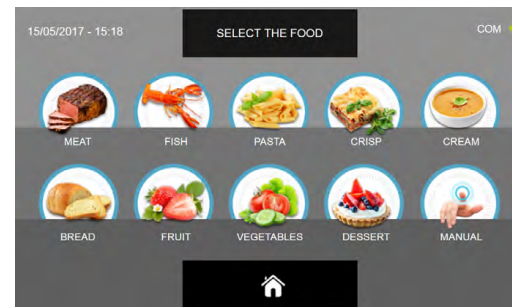
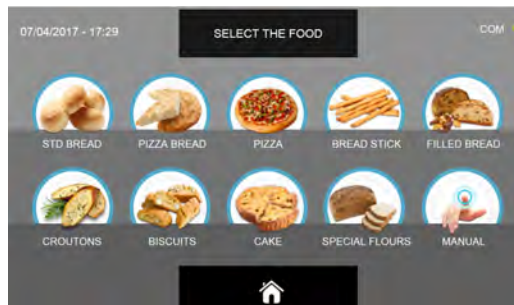
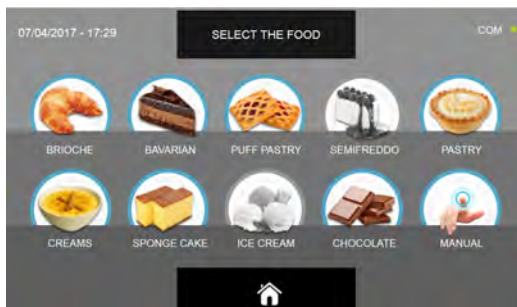
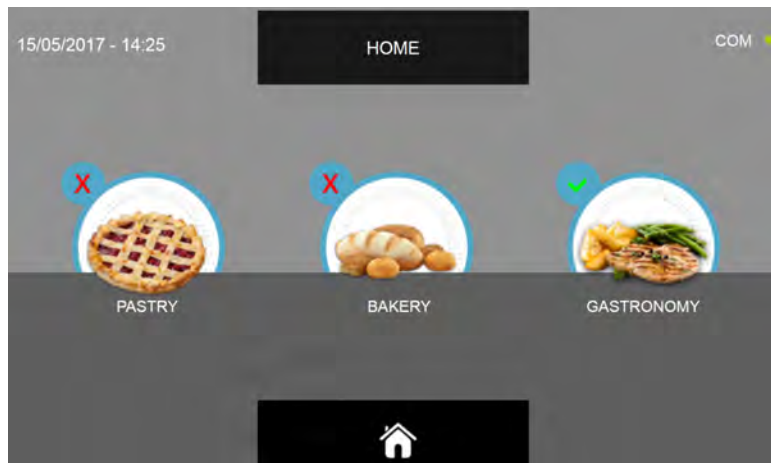
Kontrola výstupních hodnot umožňuje sledovat **v reálném čase** zda zařízení a komponenty fungují správně a pomáhá identifikovat poruchy.

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	--			



KUCHAŘKA a PŘEDNASTAVENÉ AUTOMATICKÉ CYKLY

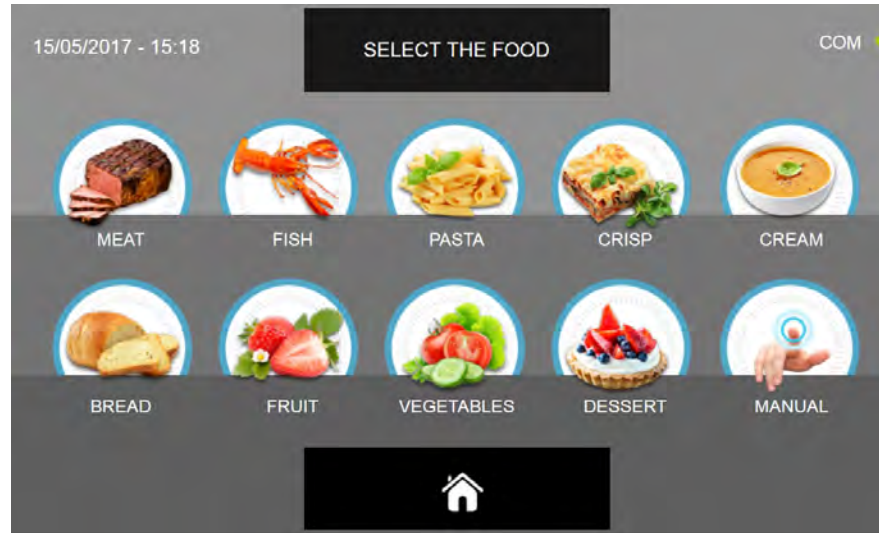
Recepty pro gastronomii, pekařství a cukrářství



Our business is enhancing your business

ŠOKOVÉ ZCHLAZENÍ & HLUBOKÉ ZMRAŽENÍ

AUTOMATICKÉ CYKLY: uživatel si může vybrat z řady PŘEDNASTAVENÝCH PROGRAMŮ, které jsou výsledkem dlouhodobé odborné orientace Afinoxu v oboru.



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



Our business is enhancing **your business**

AUTO-ADAPTIVNÍ SKENOVÁNÍ JÍDLA

INFINITY má již ve standardní výbavě vícebodovou sondu.

4 měřící body detekují přesnou teplotu potravin bez chyb.

Dokonce i když sonda není zcela zasunuta, Infinity zkontroluje všechny 4 body měření, rozpozná tu nejvyšší teplotu, která bude použita pro kontrolu chlazení.

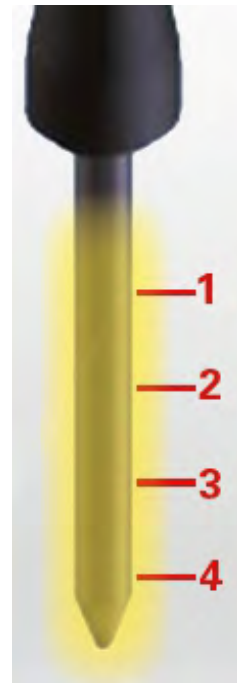
AUTO-ADAPTIVNÍ monitorování potravin zaručuje perfektně kontrolované snížení teploty a zachování vlastností všech potravin.



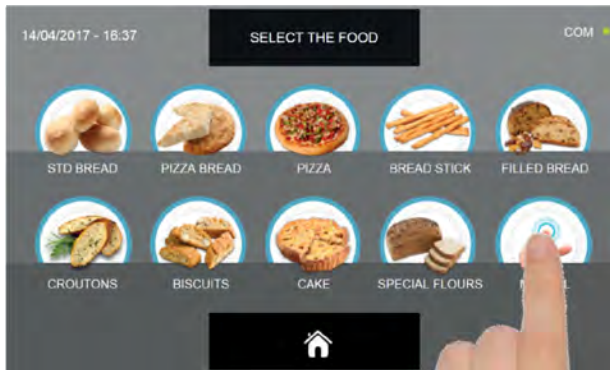
KABELOVÁ SONDA JÁDRA:
STANDARD



BEZDRÁTOVÁ SONDA JÁDRA:
VOLITELNÁ



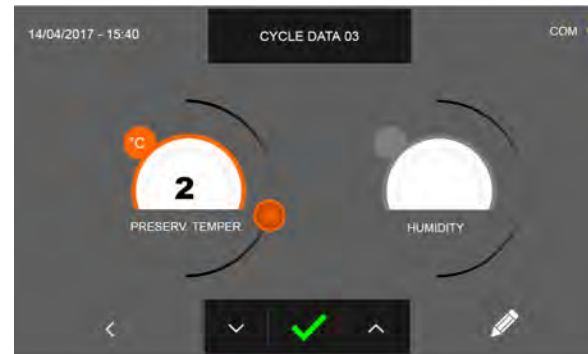
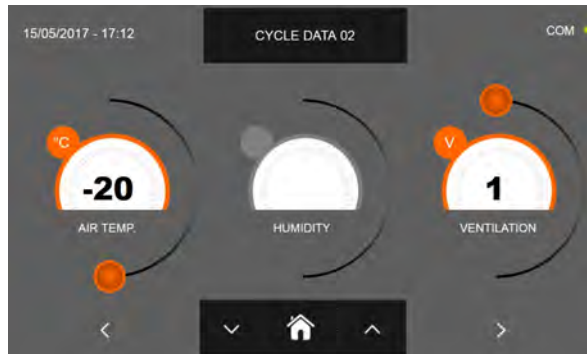
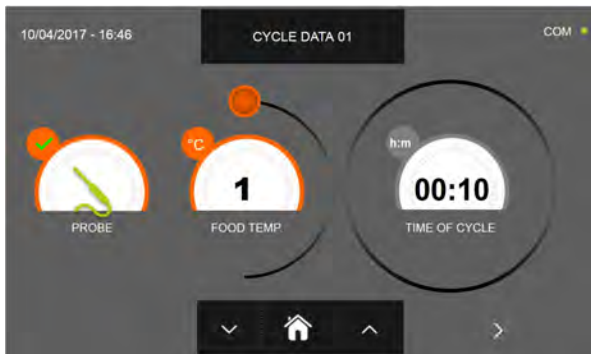
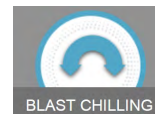
MANUÁLNÍ CYKLY



CYKLY PODLE DOBY NEBO SONDY JÁDRA

**NASTAVENÍ CHLADÍCÍ TEPLoty
VZDUCHU A RYCHLOSTI VENTILÁTORŮ**

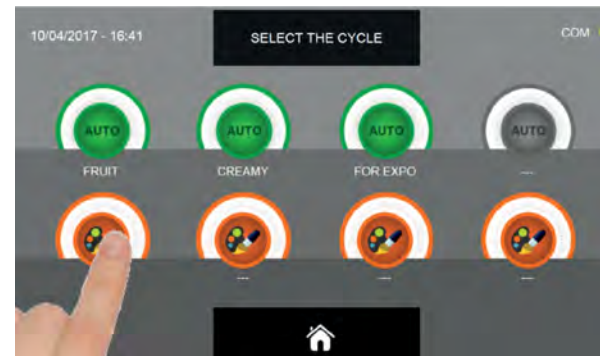
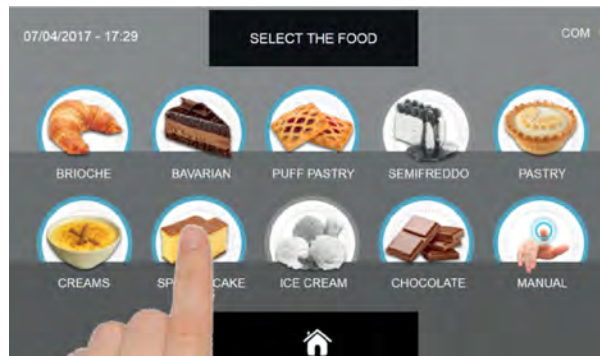
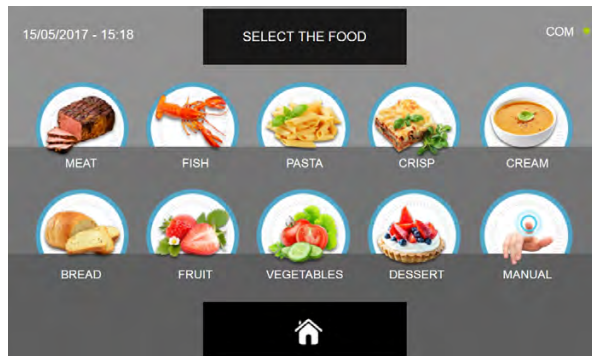
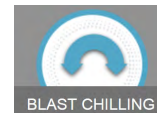
**NASTAVENÍ UDRŽOVACÍ TEPLoty A
RYCHLOSTI VENTILÁTORŮ**



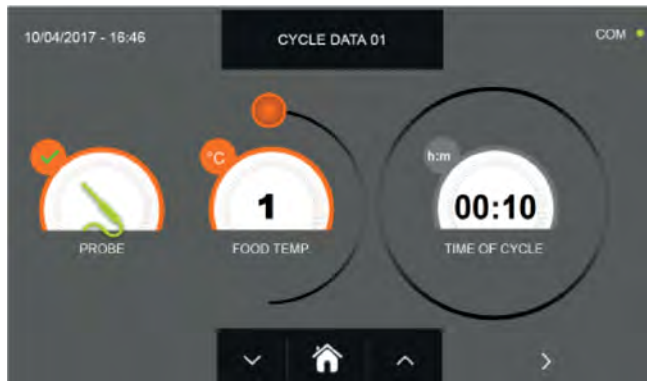
OSOBNĚ NASTAVITELNÉ PROGRAMY

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

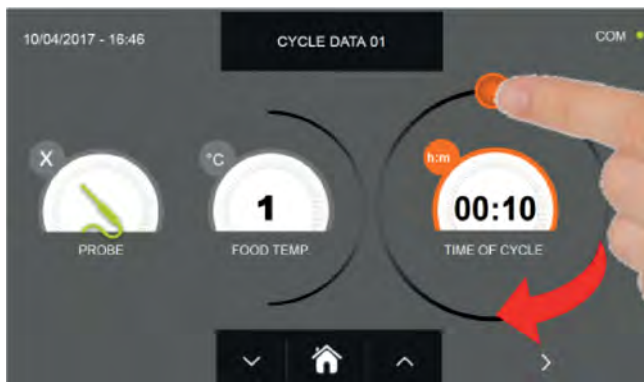
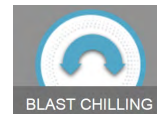
To je velká podpora pro neškolenou obsluhu kuchyně: jen musí vybrat např. jméno potraviny na zchlazení a Infinity udělá zbytek.



OSOBNĚ NASTAVITELNÉ PROGRAMY



**CYKLUS
DLE ČASU**



**CYKLUS DLE SONDY
JÁDRA**



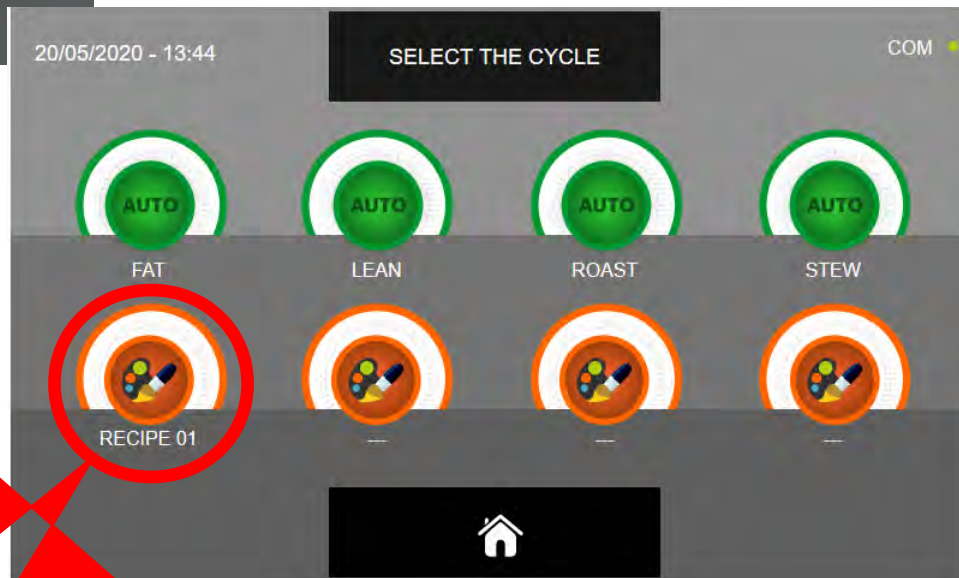
Our business is enhancing **your business**

OSOBNĚ NASTAVITELNÉ PROGRAMY



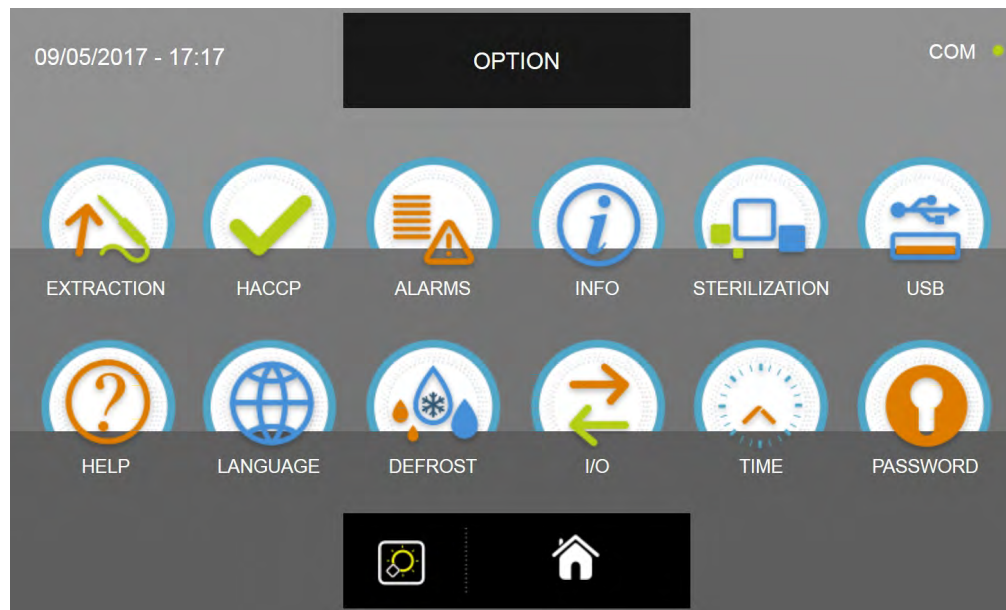
PŘEJMENUJTE CYKLUS A SPUSŤTE JEJ.

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



Our business is enhancing **your** business

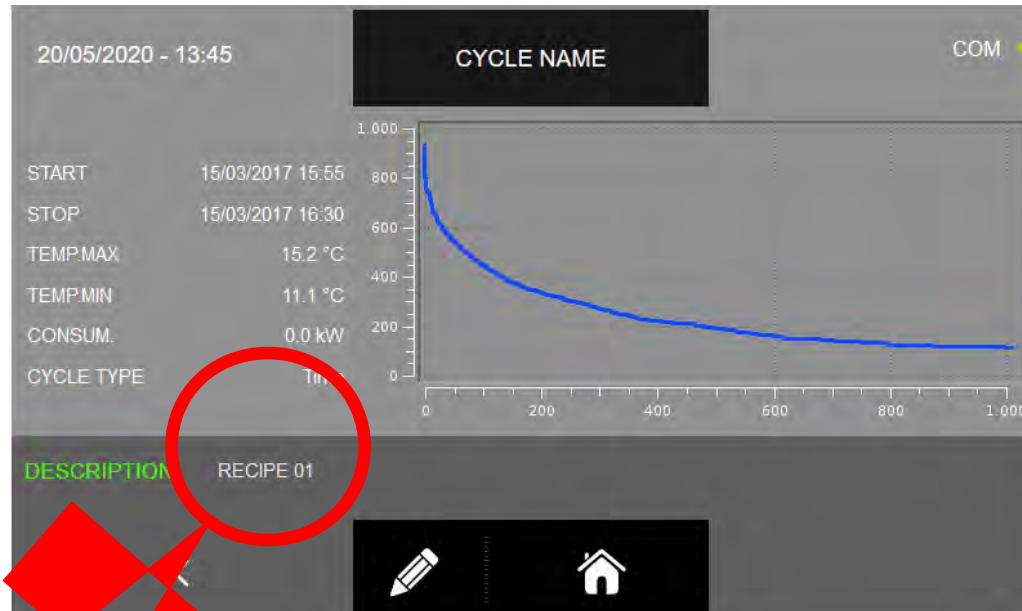
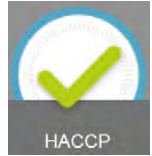
INFINITY: MOŽNOSTI MENU



HACCP LOGY: ZÁZNAMY VŠECH PROGRAMŮ

JEDNODUCHÉ SLEDOVÁNÍ VÝROBNÍCH DÁVEK = SOULAD S HYGIENICKÝMI POŽADAVKY
KONTROLA SPOTŘEBY ENERGIÍ = KONTROLA NÁKLADŮ

Informace mohou být zobrazeny přímo na displeji nebo stažena přes USB.

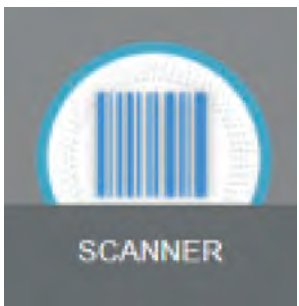


JEDNODUCHÁ ÚDRŽBA



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.

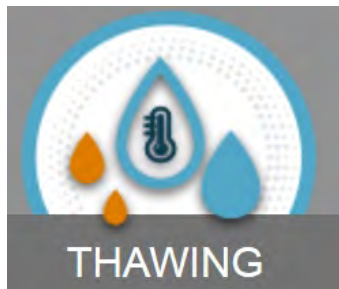
Tato nabídka se hodí v případě potřeby technické asistence



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

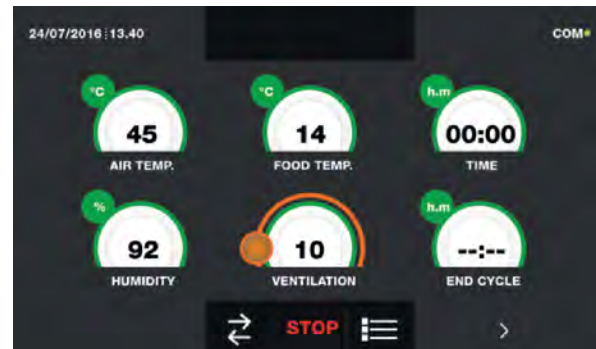
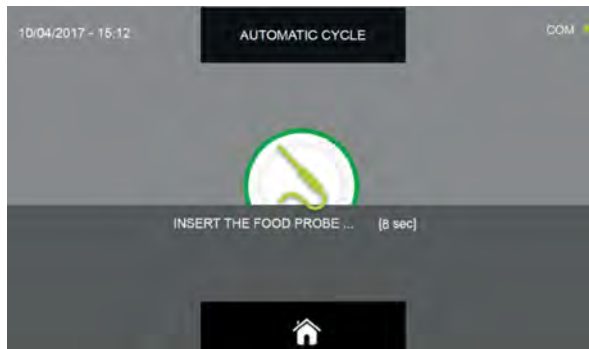
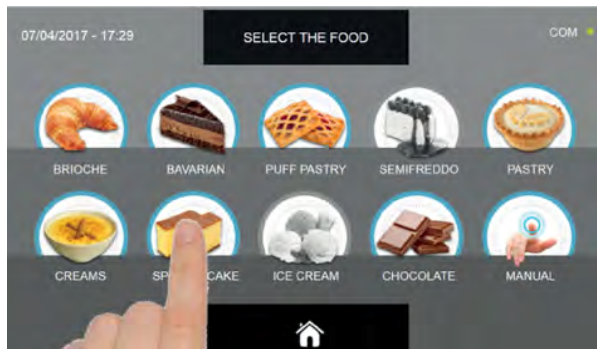
Tato funkce se hlavně používá na **TEST funkcionality jednotlivých komponent** v průběhu servisního zásahu.

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

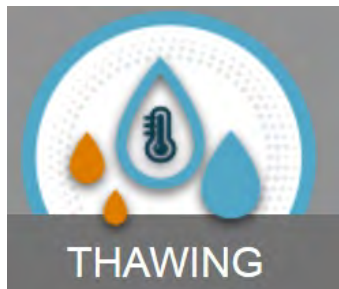


Rozmrazování v souladu s nařízeními HACCP.

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

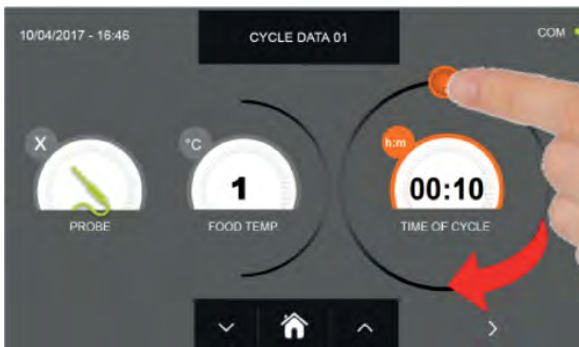
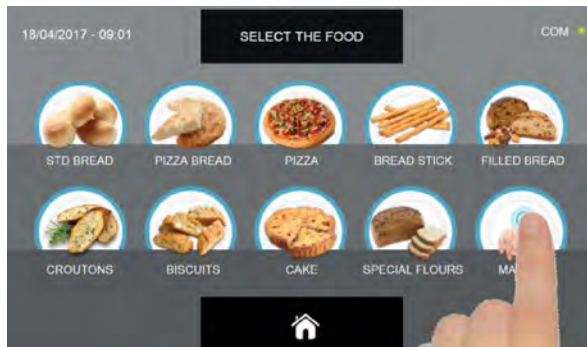


MANUÁLNÍ ROZMRAZOVÁNÍ Z -18°C NA +3°C DLE ČASU

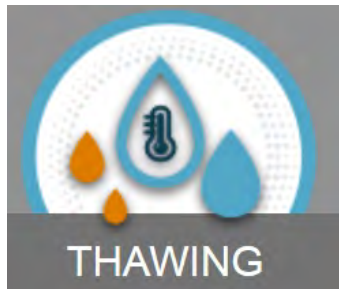


Zakázkové a manuální rozmrazování může být provedeno se sondou nebo dle nastaveného času.

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



VÝHODY KONTROLOVANÉHO ROZMRAZOVÁNÍ



VENTILACE

**DOBA ROZMRAZOVÁNÍ
SNÍŽENA AŽ NA 70%**



KOMBINOVANÉ CYKLY

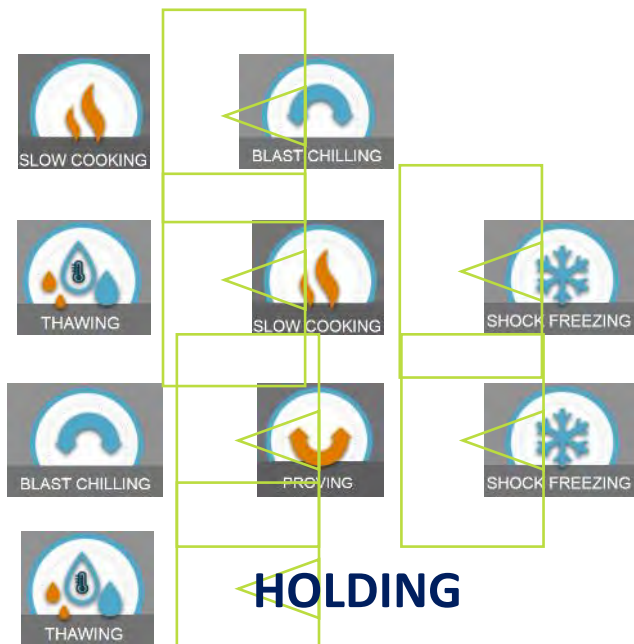


IDEÁLNÍ PRO VAŘENÍ
PŘES NOC



PERFORMS AUTOMATICALLY DIFFERENT WORKING SESSIONS

Nezatěžujte se tím, kdy stihnete vykonat potřebné programy: Infinity se o to postará a provede přednastavené cykly zcela samostatně, bez přítomnosti obsluhy.



Pomalé vaření
Rychlé zchlazení

Rozmrazování
Pomalé vaření
Šokové zmrazení

Šokové zchlazení
Kynutí
Šokové zmrazení

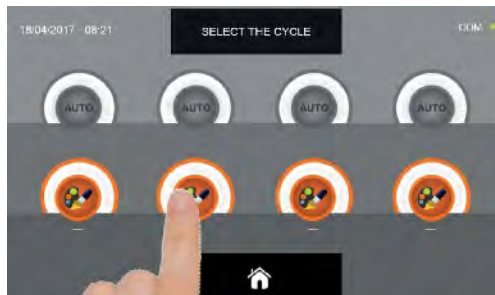
Rozmrazování
Udržování



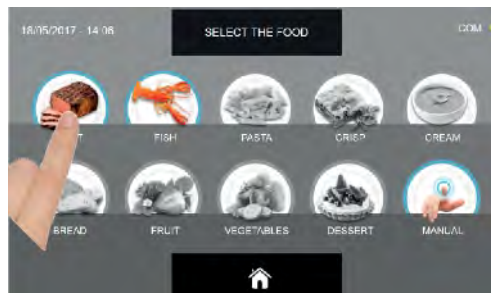
KOMBINOVANÉ CYKLY



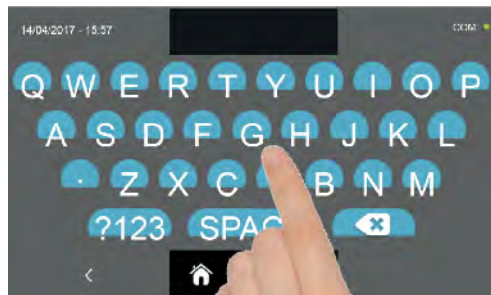
VYBERTE KOMBINOVANÝ
CYKLUS



VYTVOŘTE SVŮJ VLASTNÍ
KOMBINOVANÝ CYKLUS



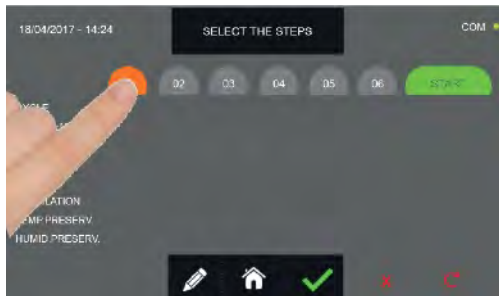
VYPERTE DRUH
POTRAVINY



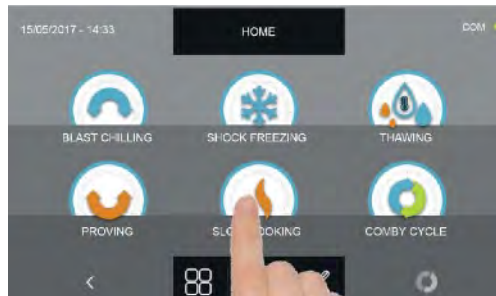
POJMENUJTE
A ULOŽTE JEJ



KOMBINOVANÉ CYKLY



VYBERTE JEDNOTLIVÉ
FÁZE (KROKY V CYKLU)



ZVOLTE PŘEDNASTAVENÉ
NEBO JIŽ VYTVOŘENÉ
UŽIVATELSKÉ PROGRAMY



SPUŠŤTE CYKLUS IHNED NEBO
S PŘEDNASTAVENÝCH ČASEM
SPUŠTĚNÍ A POČKEJTE SI
NA VÝSLEDEK!



VÍCEÚROVŇOVÉ CYKLY

Funkce víceúrovňových cyklů umožňuje nastavit ČAS ODPOČTU pro každý krok.

Tato funkce se hodí, když:

- se chladí různé druhy jídel (postupné přidávání dle doby potřebné na zchlazení)
- jídlo není připravené na zchlazení všechno najednou



INFINITY EVOLUTION ALL-IN-ONE PLUS

-40°C



+85°C



Our business is enhancing **your business**

INFINITY ALL-IN-ONE

ODOLNÁ STRUKTURA a **KVALITNÍ IZOLACE** umožňuje snést Infinity vysokou teplotní zátěž

SPECIÁLNÍ VENTILÁTORY zajišťují **VYSOKOU BEZPORUCHOVOST**

Komora je vytápěna **TOPNÝM TĚLESEM** a je řízena **SPECIÁLNÍMI ALGORITMY Z ELEKTRONICKÉ ŘÍDÍCÍ JEDNOTKY**

-40°C



+85°C



POMALÉ VAŘENÍ



POMALÉ VAŘENÍ
PŘEDVAŘENÍ / PŘÍPRAVA
ROZMRAZOVÁNÍ
SUŠENÍ / VYSOUŠENÍ
PASTERIZACE
UDRŽOVÁNÍ V TEPLE V DOBĚ PODÁVÁNÍ

VAŘENÍ PŘI NÍZKÝCH TEPLITÁCH DO 85°C

Šokový zchlazovač můžete využít i pro operace,
na které byla dřív potřeba jiná jednoúčelová zařízení.



POMALÉ VAŘENÍ

Pomalé vaření znamená jakoukoliv metodu přípravy jídla pomocí nízkých teplot po dlouhou dobu.



Obecně je výhodnou pomalého vaření, že jídlo je neskutečně , generally, is that food becomes incredibly jemné. Také chuť je více zachována a prohloubí se v době vaření, než při přípravě vysokými teplotami.

Sous-vide pomalé vaření dokonale zachovává vlhkost, chuť i vůni.

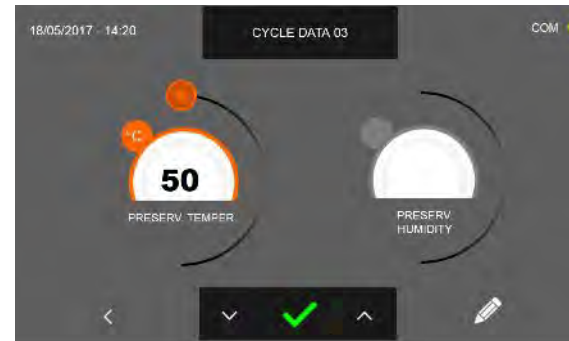
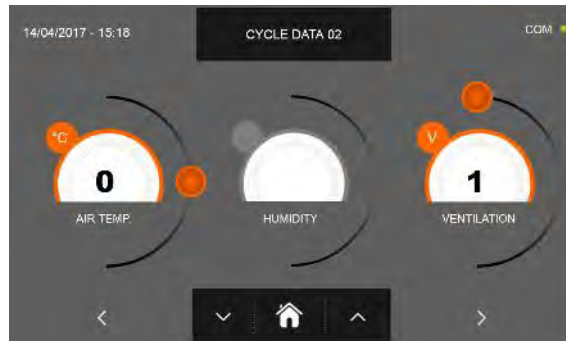
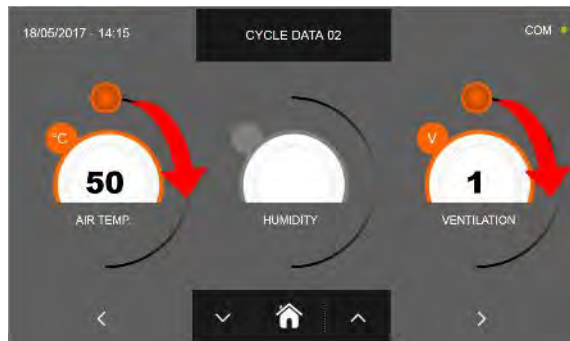


POMALÉ VAŘENÍ

CYCLY: dle ČASU nebo dle SONDY JÁDRA

NASTAVENÍ CYCLŮ: TEPLoty VZDUCHU a RYCHLOSTI VENTILÁTORŮ

UDRŽOVACÍ CYKLY: TEPLoty VZDUCHU a RYCHLOSTI VENTILÁTORŮ



TEPELNÉ UDRŽOVÁNÍ



VYUŽITÍ ŠOKOVÉHO ZCHLAZOVAČE PRO UDRŽOVÁNÍ TEPLÉHO POKRMU

Mít jídlo připravené a udržované na servisovací teplotě $+65^{\circ}\text{C}$ 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

INFINITY RECEPTY

Pozorováním u zákazníků AFINOX zjistil a různé případové studie potvrzují, že pomalé vaření lze aplikovat v podstatě na jakýkoliv druh jídla. Na dalších stránkách uvidíte příklady nejčastějších receptů.



INFINITY RECEPTY

RECEPT: PEČENÉ VEPŘOVÉ nebo TELECÍ

PŘÍPRAVA: marinování, vakuově zabalené nebo i nezabalené; CYKLUS DLE ČASU: 1440 min, teplota vzduchu 78°C, rychlost ventilátorů 3.

VYÝHODY: recept s dlouhou dobou přípravy je hned připravený k podávání nebo udržování; jednoduché porcování = žádný odpad; maso si zachovává vůni a vlhkost.



INFINITY RECEPTY

RECIPE: PEČENÉ KRÁLIČÍ ZÁVITKY

PŘÍPRAVA: předsmažené nebo ne, vakuově balené nebo ne; CYKLUS SE SONDOU JÁDRA: teplota jádra 64°C, teplota vzduchu 75°C, rychlost ventilátorů 4.

VÝHODY: recept s dlouhou dobou přípravy je hned připravený k podávání nebo udržování; jednoduché porcování = žádný odpad; maso si zachovává vůni a vlhkost.

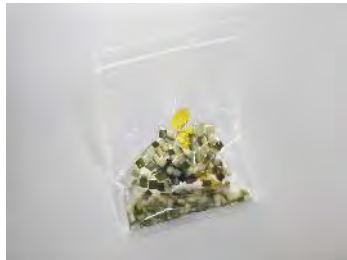
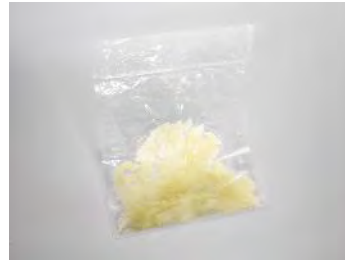


INFINITY RECEPTY

RECEPT: **LEHCE PROSOLENÁ SOUS-VIDE ZELENINA**

PŘÍPRAVA: CYKLUS DLE ČASU 60 min, teplota vzduchu 85°, rychlost ventilátorů 7.

VÝHODY: bez oxidace tuků, zachována původní barva a struktura.



INFINITY RECEPTY

RECEPT: KONFITOVANÁ RAJČATA

PŘÍPRAVA: CYKLUS DLE ČASU 180 až 600 min, teplota vzduchu 80°C, rychlost ventilátorů 3.

VÝHODY: vysoce kvalitní čerstvé ingredience, připravené suroviny vždy po ruce.



INFINITY RECEPTY

RECEPT: **KAPAROVÝ PRÁŠEK & DRCNÉ OLIVY**

PŘÍPRAVA: CYKLUS DLE ČASU 300 min, teplota vzduchu 70°C, rychlost ventilátorů, OTEVŘENÉ DVEŘE

VÝHODY: originální dochucení a dozdobení na stylová jídla



INFINITY RECEPTY

RECEPT: **SUŠENÉ RYBÍ KOUSKY, VYUŽITÉ PRO AROMATIZOVANOU SŮL**

VÝHODY: nic se nevyhodí. Zbytky a nepoužité části (např. slupky ovoce, apod.) mohou být využity na přípravu ochucovacích a aromatizujících přísad. ZERO WASTE!



INFINITY RECEPTY

RECEPT: **LASKONKY**

PŘÍPRAVA: CYKLUS DLE ČASU: 850 min, teplota vzduchu 82°C, rychlost ventilátorů 10,

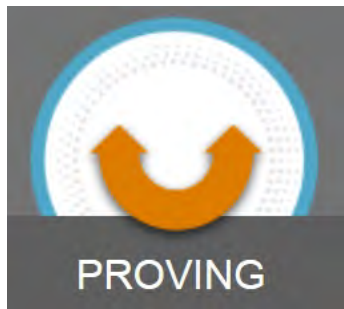
OTEVŘENÉ DVEŘE

VÝHODY: recept může být proveden i bez pečící trouby, která se tím uvolní pro jiné využití.

Výrazné snížení spotřeby.



POMALÉ KYNUTÍ



Infinity Evolution umožňuje **UŽIVATELNÉ PŘEDVOLBY** až do **6 KROKŮ** pro každý cyklus, aby byly pokryty individuální uživatelské požadavky a potřeby na podmínky kynutí.

24/07/2016 13:40 SELECT THE STEPS COM ●

	01	02	03	04	05	06	START
CYCLE							
FOOD TEMP.	--	--	--	--	3°C		
CYCLE TEMP.	4:0	5:0	3:0	2:0	--		
AIR TEMP.	1°C	25°C	30°C	40°C	1°C		
HUMIDITY	45%	65%	70%	80%	45%		
VENTILATION	10	9	8	7	10		



POMALÉ KYNUTÍ

PŘÍMÉ KYNUTÍ

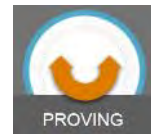
ZAHÁJENÍ > KYNUTÍ

ZAHÁJENÍ > KYNUTÍ > ZASTAVENÍ

UDRŽOVÁNÍ > ZAHÁJENÍ > KYNUTÍ > ZAKONZERVOVÁNÍ

UDRŽOVÁNÍ > ZAHÁJENÍ > KYNUTÍ

A DALŠÍ...



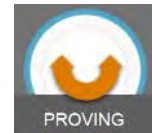
Our business is enhancing **your business**

INFINITY RECEPTY: KOMBINOVANÉ CYKLY

RECEPT: **CRÈME BRÛLÉE**

PŘÍPRAVA: **KOMBINOVANÝ CYKLUS**: CYKLUS DLE ČASU 600min, teplota vzduchu 80°C, rychlost ventilátorů 10 + CYKLUS ŠOKOVÉHO ZCHLAZENÍ NA +3°C.

VÝHODY: příprava o více cyklech může být provedena automaticky v šokovém zchlazovači, bez neustálé přítomnosti obsluhy.



Our business is enhancing **your business**

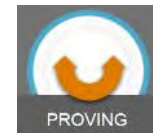
INFINITY RECIPES: COMBY CYCLE

RECEPT: **CHLEBOVÉ HOUSKY**

PŘÍPRAVA : **KOMBINOVANÝ CYKLUS**: UDRŽOVÁNÍ + KYNUTÍ + ŠOKOVÉ ZMRAZENÍ -18°C

VÝHODY : čerstvý chléb může vždy vylepšit aktuální menu restaurace. Obsluze stačí připravit pečící várku jednou týdně a hned jí hluboce zamrazit.

V případě potřeby stačí pár minut v pečící troubě na přípravu čerstvého pečiva pro servírování.



INFINITY - Vaření přes noc

PROGRAMY PRO VAŘENÍ PŘES NOC BEZ NUTNOSTI PŘÍTOMNOSTI OBSLUHY

ŠTŘÍ SPOUSTU ČASU & ZLEPŠUJE PRACOVNÍ ŽIVOT



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



INFINITY best practice

Infinity může provádět AUTOMATIZOVANÉ CYKLY bez přítomnosti obsluhy

**VYUŽITÍ PLNÉ PEČÍCÍ A CHLADÍCÍ
KAPACITY PŘES NOC.**

OBLAST POKRYTÍ: Výroba hotových
pokrmů pro prodej u distributorů a na
pultech s občerstvením v lokální i
regionálním rozsahu.

VÝROBA V CYKLU: 80kg/cyklus při
přípravě v INFINITY 15 All-in-one

PŘÍKLAD VÝROBKU: [Hovězí pečeně](#)



Our business is enhancing **your business**

Best practice: Hovězí pečeně

AUTOMATICKÝ PROGRAM PŘES NOC

CYKLUS SE SONDOU JÁDRA:

85°C teplota vzduchu v komoře; 52°C teplota v jádru; rychlost ventilátorů 7
+ přednastavený **CYKLUS ŠOKOVÉHO ZCHLAZENÍ NA +3°C.**



Best practice: Hovězí pečeně



PERFEKTNÍ VYSLEDKY:

maso je šťavnaté a chutné

ŽÁDNÝ STRES:

je potřeba jen několik úkonů na celý přípravný cyklus

VYSOKÁ KAPACITA:

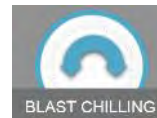
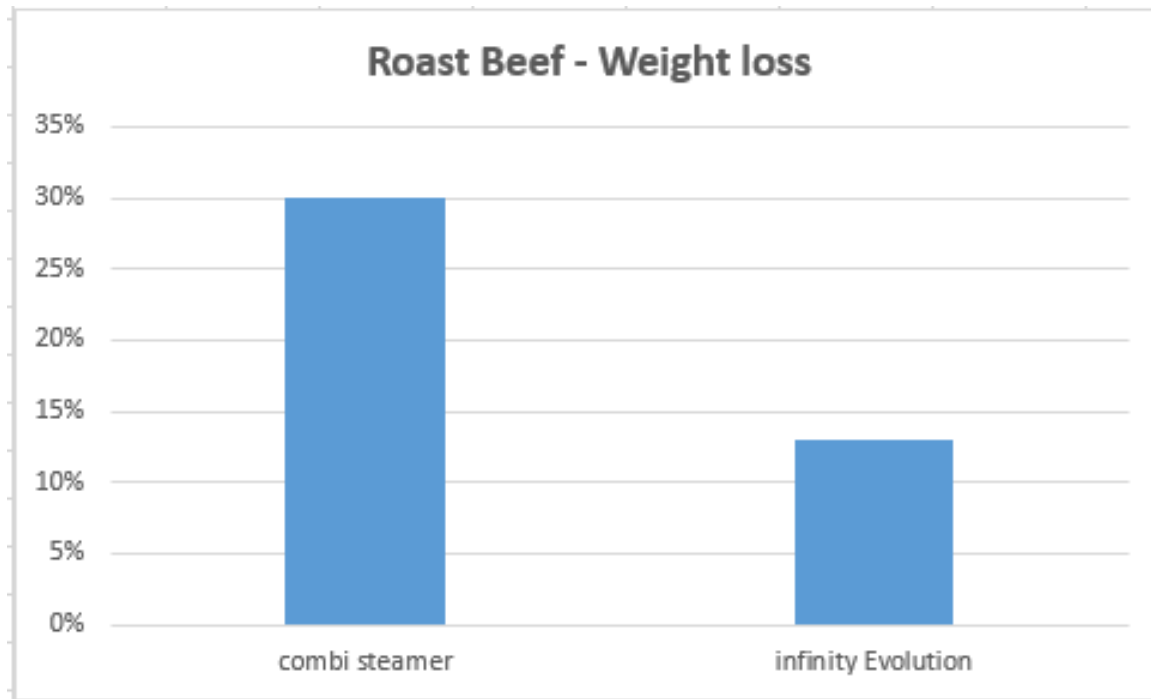
zařízení umožňuje plně využít kapacitu vařících a chladících programů



Best practice: Hovězí pečeně

ZTRÁTA HMOTNOSTI POTRAVY: menší při pomalém vaření

Snížení z 30% na 13% v porovnání s konvektomatem.



INFINITY BEST PRACTICE...NĚKOLIK ČÍSEL

CENA SUROVIN: 16€/kg x 4,8Kg/za várku hovězího = 76,80 €/celkem.

FINÁLNÍ HMOTNOST PŘI POMALÉM VAŘENÍ: 4,2Kg/várku (< 0,6 Kg)

FINÁLNÍ HMOTNOST PŘI TRADIČNÍM VAŘENÍ: 3,36Kg/várku (< 1,44Kg)

NÁKLADY NA POMALÉ VAŘENÍ: 76,80 € celkem / 4,2 Kg várky= 18,29 €/Kg

NÁKLADY NA KLASICKÉ VAŘENÍ: 76,80 € celkem / 3,360 Kg várky = 22,86 €/Kg

Δ NÁKLADY = 22,86 - 18,29 = 4,57 €/Kg x 4 Kg =18,27 €ÚSPORA/VÁRKU

NÁKLADY NA ENERGII INFINITY: 0,9 Kw/h (slow cooking cycle) + 1,7 Kw/h (blast chilling cycle = 2,6 Kw/h x 0,88 €/kW/h = 2,30 € celkem za energii

NÁKLADY NA ENERGII PEČÍCÍ TROUBY: 2,7 kW/h x 0,88 €/kW/h = 2,37 € celkem za energii JEN ZA VAŘENÍ, BEZ DALŠÍCH NÁKLADŮ NA ZCHLAZENÍ



Best practice: Lasaně Bolognese

AUTOMATICKÝ PROGRAM PŘES NOC

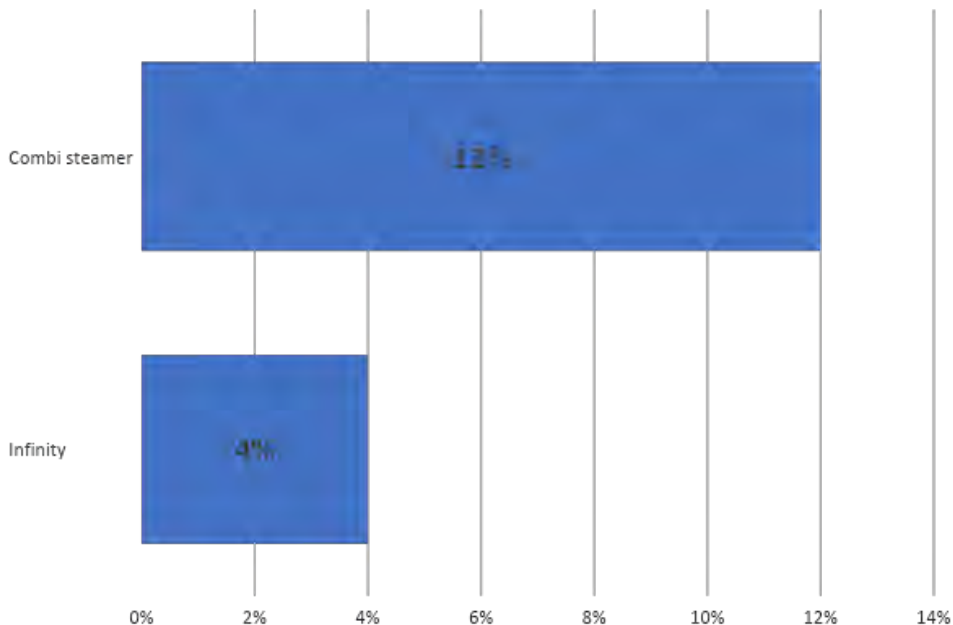
CYKLUS SE SONDOU JÁDRA:

Předvařené pláty těstovin, 85°C teplota vzduchu v komoře; 70°C teplota jádra; rychlost ventilátorů 10 + přednastavený **CYKLUS ŠOKOVÉHO ZCHLAZENÍ NA +3°C.**



Best practice: Lazaně Bolognese

ZTRÁTY HMOTNOSTI: pomalé vaření napomáhá snížení ztrát hmotnosti jídla při přípravě - z 12% na 4%.



INFINITY BEST PRACTICE

ZTRÁTA HMOTNOSTI

80 kg / cyklus

1 cyklus / týden

50 pracovních týdnů

= 4.000 kg / rok

8% rozdílu v hmotnosti

= **+320 KG JÍDLA NA PRODEJ**



INFINITY BEST PRACTICE - VÝHODY

+25% OBRATU za 2 roky v těch samých prostorech a s tím samým personálem

ROZSAH PŮSOBENÍ: od lokálního pokrytí ve městě na regionální rozvážkovou úroveň

ROZŠÍŘENÍ OBLASTI PODNIKÁNÍ: nabídka hostin jako nová služba

LEPŠÍ AKCESCHOPNOST: žádný kouř nebo zápachy ani v minimálních prostorách. Velká příležitost pro podnikání v oblasti přípravy a podávání hotových pokrmů.



**POSUN od
„KUCHAŘ & SERVÍROVÁNÍ“**

PERSPEKTIVA

**K MOŽNOSTI
„PŘEDVAŘIT & ZCHLADIT“**



KONZULTACE S GASTROPORADCEM

CHCETE VĚDĚT VÍC O VYUŽITÍ INFINITY EVOLUTION?
[POŽÁDEJTE O KONZULTACI S NAŠÍM SPECIALISTOU](#)



DO YOU NEED PERSONALIZED CONSULTING?



Our business is enhancing **your** business