

Abatidores de temperatura Multi-función INFINITY



INFINITY

all-in-one technology

De frío a calor... en un TOUCH!



Ha llegado.

Es touch, es multi función, es frío, es calor pero sobretodo es siempre garantía de un resultado perfecto.

Sabes cuál es la diferencia entre tenerlo y no tenerlo? Tu ganancia.

- Abatimiento rápido de temperatura
- Ultra congelación
- Descongelación rápida controlada
- Fermentación
- Cocción a baja temperatura
- Ciclo combinado

Todo esto y más es INFINITY

INFINITY El abatidor de temperatura que revolucionará tu trabajo





Ciclo combinado

Sencillez y ahorro al programar el trabajo

DESCONGELACION - FERMENTACION - COCCION A BAJA TEMPERATURA - ABATIMIENTO - CONGELACION - CONSERVACION

Infinity realiza automáticamente distintos ciclos sin tener que intervenir manualmente. Se puede programar para que trabaje durante la noche para descongelar la carne o el pescado, cocinarlos a baja temperatura, abatirlos rápidamente y conservarlos a +3 °C hasta el momento de la regeneración para el servicio.



FERMETACIÓN

Fermentación controlada del pan, sus derivados y productos a hornear, con ventilación regulable. Garantiza perfección y uniformidad del producto.

SRC PLUS - DESCONGELACIÓN RÁPIDA CONTROLADA

Permite descongelar hasta un 75 % más rápido sus alimentos. Controlado por tiempo o por sonda, con control permanente de la temperatura, sin riesgos de proliferación bacteriana y sin pérdida de peso.



CONSERVACION

Al término de cualquier ciclo se realiza la conservación automática de los productos, por lo que se puede realizar durante la noche o en cualquier momento.

MULTILEVEL MANUAL

Permite la introducción de las bandejas en momentos diferentes, o de productos con tiempos distintos. Infinity avisa cada vez que una bandeja está lista.



COCCION A BAJA TEMPERATURA

Infinity cocina lentamente a baja temperatura productos frescos, abatidos o congelados, automáticamente, en tiempos muertos o en horas nocturnas. A nivel cualitativo, la cocción a baja temperatura es garantía de producto sano y gustoso, mantiene intactas sus propiedades y líquidos, permanecen tiernos y con un color uniforme. En términos de beneficio la cocción a baja temperatura reduce la pérdida de peso un 20 % y el consumo de energía un 50 % respecto a la cocción a baja temperatura en un horno.

REGENERACION Y MANTENIMIENTO CALIENTE

Regenera producto refrigerado o incluso congelado, y lo mantiene caliente hasta el momento del servicio.

ABATIMIENTO RAPIDO DE LA TEMPERATURA

Ciclos automáticos para cada tipo de producto, carne, pescado, pasta, pan, fruta, verdura, dulces, etc.; y para estar más seguro del resultado hay que seleccionar la tipología del alimento como carne con grasa, magra, asados, estofados..... dulces con fruta fresca, de horno, mousse Sólo por poner algunos ejemplos. También permite configurar los valores que requiera sus sistema de trabajo o producto a abatir.

CONGELACION RAPIDA

Mantiene intactas las características y aspecto alargando los tiempos de conservación en congelación. Ciclos automáticos muy simples para cada categoría de producto y con resultado perfecto. Apto para productos muy delicados de pastelería como mil hojas, croissants para larga conservación, etc.. Posibilidad de crear ciclos personalizados.

La gama INFINITY para PASTELERÍA, panadería y heladería



La justa respuesta a las infinitas exigencias



Mandos

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

Ciclo combinado

Simplicidad y programación en un touch

Infinity realiza automáticamente distintos ciclos seguidos sin intervención manual. Se puede programar para que trabaje durante la noche, por ejemplo descongelando croissants y después hacerlos fermentar, para cocer manzanas o peras y después enfriarlas, desecar la fruta sin ninguna intervención manual.



PANADERÍA

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

Descongelación rápida controlada

Tus productos a la temperatura justa

- Croissants y dulces de hojaldre para fermentar y cocer
- Donut, roscos, roscones de reyes, buñuelos, hojaldres

Fermentación

Perfecta y uniforme, a su justa temperatura, a punto para hornear.

- Croissants
- Panetone, cocas, foccacias
- Pan
- Levadura madre



PASTELERÍA

No sólo de arte vive la pastelería, sino también de verdadera química aplicada, con dosis y tiempos medidos con exactitud. Resultado óptimo, costes inferiores de producción y más beneficios. Abatir y congelar aumentará la vida útil de sus ingredientes. Ciclo de fermentación en modalidad nocturna para reducir los costes de personal y tener a disposición croissants listos para hornear a primera hora de la mañana.



Cocción a baja temperatura

Infinitas aplicaciones de la fruta para diversos productos

- Confitar y semi-confitar fruta
- Cocción de la fruta
- Fermentación de la fruta
- Merengues y marrón glacé
- Yogurt
- Baja pasteurización

Abatimiento rápido

Mantiene todos los productos siempre intactos a la temperatura ideal para trabajar mejor

- Hojaldre y masas para trabajar
- Magdalenas, muffins, plum cakes crudos
- Tartas, tartas con fruta, bollos rellenos
- Fruta cocida o en almíbar
- Mousse

HELADERÍA

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

Congelación rápida

Calidad constante para muchísimo tiempo

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

Función multi-nivel

El tiempo justo para cada producto

- Mousse, bavaresas y semifredos
- Helado

Conservación automática

Al término de cada ciclo mantiene óptimamente tus productos

Ice cream



Abatidores Multi-función INFINITY e INFINITY START

INFINITY, un solo aparato para:

- Abatimiento rápido de la temperatura
- Congelación rápida
- Descongelación rápida y controlada
- Fermentación controlada de productos a hornear
- **Cocción a baja temperatura**
- Conservación
- Multilevel manual
- Regeneración y mantenimiento caliente
- Ciclos combinados
- etc. etc.

Y con la más amplia información: HACCP, Videos demostrativos en pantalla, conexión USB, WIFI, Bluetooth, SD CARD, GSM...



Mod. INFINITY 5 GN 2/1
(Ruedas no incluidas)

INFINITY START

- Abatimiento rápido de la temperatura
- Congelación rápida
- Descongelación rápida y controlada
- Conservación
- Multilevel manual

NUEVOS PROGRAMAS

- **Gastronomía**
- **Panadería**
- **Pastelería**
- **Heladería**



Mod. INFINITY 5 GN 2/1
(Estructura 10 GN 1/1)



Mod. INFINITY 5 GN 2/1
(Estructura GN 2/1)



Mod. INFINITY 5



Mod. INFINITY 10



Mod. INFINITY 15



Mod. INFINITY 10 2/1

Mandos simples, claros e intuitivos en la pantalla TOUCH SCREEN de 7 " con 16 millones de colores. Ciclos manuales o automáticos para las distintas tipologías de alimentos.

CICLO COMBINADO

Ciclos automáticos distintos realizados en secuencia para optimizar los tiempos de trabajo y garantizar la perfecta salubridad de los alimentos reduciendo su manipulación.

Fácil en todas sus funciones, ¿es TOUCH!



CICLOS \ MOD. INFINITY	5	5 START	5 - 2/1	5 START 2/1	8	8 START	10	10 START	15	15 START	10 2/1	10 2/1 START
ABATIMIENTO Rendimiento +90°/+3°C (90 min.)	• 25 kg	• 25 kg	• 35 kg	• 35 kg	• 35 kg	• 35 kg	• 45 kg	• 45 kg	• 70 kg	• 70 kg	• 70 kg	• 70 kg
CONGELACIÓN Rendimiento +90°/-18°C (240 min.)	• 15 kg	• 15 kg	• 25 kg	• 25 kg	• 25 kg	• 25 kg	• 30 kg	• 30 kg	• 50 kg	• 50 kg	• 50 kg	• 50 kg
DESCONGELACIÓN	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
CONSERVACIÓN	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•	•
FERMENTACIÓN	•	--	•	--	•	--	•	--	•	--	•	--
COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA	•	--	•	--	•	--	•	--	•	--	•	--
BANDEJAS H 65 mm	5 G N 1 / 1 - EN 40 x 60		5 2/1 - 10 1/1		8 G N 1 / 1 - EN 40 x 60		10 G N 1 / 1 - EN 40 x 60		15 G N 1 / 1 - EN 40 x 60		10 G N 2 / 1 - EN 40 x 60	
Cubetas helado (5 Lt 165 x 360 x H120 mm)	6		12		12		18		21		24	
DIMENSIONES EXTERNAS (L x P x H)	790 x 778 x 850 mm		870 x 973 x 850 mm		790 x 778 x 1300 mm		790 x 778 x 1630 mm		790 x 778 x 1980 mm		1020 x 984 x 1843 mm	
Peso neto	100 kg		128 kg		126 kg		179 kg		225 kg		249 kg	
Voltaje	230 V / 50 Hz		230 V / 50 Hz		230 V / 50 Hz		400 V / 3 + N + T / 50 Hz		400 V / 3 + N + T / 50 Hz		400 V / 3 + N + T / 50 Hz	
Máxima corriente adsorbida	7,73 A		9,72 A		9,72 A		7,4 A		10,5 A		10,5 A	
Potencia adsorbida	578 W		787 W		787 W		1590 W		2390 W		2390 W	

Conexión y control total



Puerto SIM CARD permite al modem GSM enviar al móvil del usuario eventuales SMS de alarma y de detención de la máquina.

Puerto SD CARD frontal con videos demostrativos sobre el uso y sobre el mantenimiento de Infinity.

Puerto USB para cargar y descargar tus recetas, los datos HACCP y eventuales actualizaciones del software.

WiFi y Bluetooth permiten la conexión al software de supervisión para la monitorización constante de los valores HACCP.



HACCP bajo control

El gráfico real time visualiza en tiempo real la marcha de las temperaturas y del tiempo durante el ciclo en ejecución. Los reports HACCP se visualizan para todos los ciclos realizados y se pueden descargar en un PC. **Infinity, es certeza de salubridad.**



Videos demostrativos

Los videos User permiten un uso inmediato por parte del personal en cocina, eliminando los tiempos y costes de formación. Los videos Service ayudan al tecnico y contribuyen a disminuir los tiempos y los costes de manutención. **Infinity, te facilita el trabajo.**



FOOD SCAN CON SONDA MULTIPUNTO

INFINITY es el único abastidor dotado de sonda de aguja multipunto de serie. Los 4 puntos de lectura permiten detectar la temperatura exacta del alimento de modo sencillo e inmediato. Incluso cuando la sonda no ha sido introducida correctamente, el equipo podrá realizar una lectura de las temperaturas en los 4 puntos, para detectar la temperatura más alta que será el punto de referencia para la consecución de la temperatura deseada. También están disponibles accesorios opcionales tales como la sonda inalámbrica WMP o la sonda al corazón calentada.

Alta eficiencia y bajos consumos



Auto diagnóstico sin seguros máquina

El auto diagnóstico y las acciones auto correctivas permiten evitar el seguro máquina y los correspondientes costos de falta de eficiencia, pudiendo igualmente usar la máquina hasta su reparación. **Infinity es un asistente de confianza.**



Consumos siempre controlados

Sabes siempre cuanto consumes, gracias a la posibilidad de visualizar en la pantalla los consumos eléctricos de todos los ciclos realizados. Además puedes monitorear constantemente la tensión de red para estar seguro que Infinity esté alimentado correctamente. **Infinity está siempre atento a tus consumos.**



ACCESORIOS

MODELO INFINITY	5	5 START	5 2/1	8	8 START	10	10 START	15	15 START
SD Card con 22 vídeos demostrativos	Incluido		Incluido	Incluido		Incluido		Incluido	
Tracer									
Supervisor wi-fi									
Kit GSM									
Sonda caliente al corazón									
Porta sonda para mousses, tartas y alimentos tiernos									
Esterilizador									
Iluminación por LED	n.d.		n.d.	n.d.		n.d.		n.d.	
Puerta derecha									
Kit ruedas									
Kit guías pastelería (60 x 40)									
Válvula electrónica									
Condensación por agua									
Versión con grupo remoto		+15%		+15%		+15%		+15%	

Abatidores-congeladores rápidos

Serie FASTER



Mod. FASTER 5



Mod. FASTER 10



Mod. FASTER 15

- Guías para bandejas GN 1/1 o EN 60x40
- Display Led con mensajes en 5 idiomas
- Conexión USB para exportar datos HACCP
- Alarmas Audiovisuales.
- Aislamiento Ecofriendly HFO (ecológico)
- Construcción exterior en acero VAR-PET (5 años de garantía anticorrosión).
- Fácil limpieza (anti huellas).



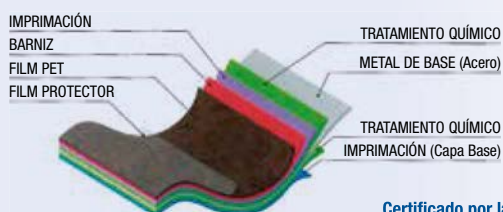
Funciones Nuevo Panel Touch Led

- 1) Abatimiento Automático (+3°)
- 2) Abatimiento Manual
- 3) Congelación Automática (-18°)
- 4) Congelación Manual
- 5) Descongelación
- 6) Descarhe Manual
- 7) Exportación datos HACCP
- 8) Esterilizador (opcional)

Construcción exterior en acero varPET

PLANCHA DE ACERO REVESTIDA CON FILM PET. - 5 AÑOS DE GARANTÍA ANTI-CORROSIÓN

varPET es un material innovador, formado por una base metálica revestida con un extracto de barniz sobre el que se adhiere el film PET.



Gracias al revestimiento PET, el producto resulta además fácilmente limpiable, y muy resistente al efecto corrosivo de los ácidos. El producto varPET representa una de las tecnologías más innovadoras disponibles en el mercado actual del acero.

Certificado por las normativas UNI EN 10346, UNI EN 10130 y UNI EN 10088



MODELO	FASTER-5	FASTER-10	FASTER-15
Dimensiones ext.	760 x 700 x 850	790 x 760 x 1630	790 x 760 x 1970
Capacidad bandejas	5 GN1/1 · 60 x 40	10 GN1/1 · 60 x 40	15 GN1/1 · 60 x 40
Potencia eléctrica (w)	1050	1550	3250
Potencia compresor	0,75 HP	1,5 HP	3 HP
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	3 x 400 + N
Producción kg/ciclo	15 - 10	32 - 22	40 - 28
Abatimiento - Congelación			

Abatidores Multifunción de Carro INFINITY e INFINITY START

- Panel de Mandos "Touch Screen", claro, simple y muy intuitivo.
- Ciclos manuales o con PROGRAMAS MEMORIZADOS para cada tipo de producto.

INFINITY, un solo aparato para:

- Abatimiento rápido de la temperatura
- Congelación rápida
- Descongelación rápida y controlada
- Fermentación controlada de productos a hornear
- **Cocción a baja temperatura**
- Conservación
- Multilevel manual
- Regeneración y mantenimiento caliente
- Ciclos combinados
- etc. etc.

Y con la más amplia información: HACCP, Videos demostrativos en pantalla, conexión USB, WIFI, Bluetooth, SD CARD, GSM...

INFINITY START

- Abatimiento rápido de la temperatura
- Congelación rápida
- Descongelación rápida y controlada
- Conservación
- Multilevel manual



Detalle Carro



Mod. INFINITY 20



Mod. INFINITY 40



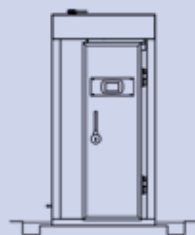
Unidades frigoríficas carenadas y silenciadas



Bajo impacto ambiental gracias al expansor ecológico y a los menores consumos asegurados por el aislamiento de la cámara de 80 mm de espesor de altas prestaciones.

Paredes de máximo espesor

Opciones Sin Rampa

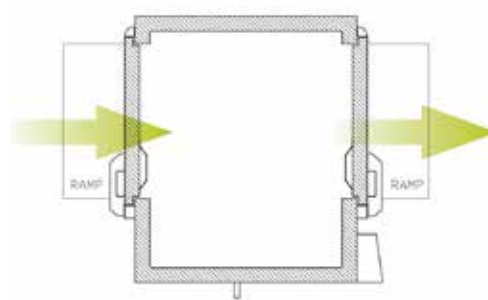


VERSIÓN PARA EMPOTRAR

Idóneo para cualquier tipo de carga, incluso líquidos, que requieran el acceso a la cámara sin rampa. * No se puede realizar en el modelo Compact.



MONTAJE SIN SUELO (Solo refrigeración, No congelación).



Puerta pasante

MODELO	INFINITY 20 - 4 HP	START 20 - 4 HP	INFINITY 40 - 9 HP	START 40 - 9 HP
ABATIMIENTO Rendimiento +90°/+3°C (90 min.)	● 110 kg	● 110 kg	● 200 kg	● 200 kg
CONGELACIÓN Rendimiento +90°/-18°C (240 min.)	● 95 kg	● 95 kg	● 175 kg	● 175 kg
DESCONGELACIÓN	●	●	●	●
CONSERVACIÓN	●	●	●	●
FERMENTACIÓN	●	--	●	--
COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA	●	--	●	--
Carro G N 1 / 1 (modelo 74707412 mm)	1 (opcional)	1 (opcional)	2 (opcional)	2 (opcional)
Carro G N 2 / 1 (modelo 74707414 mm)	--	--	1 (opcional)	1 (opcional)
Carro E N 400 x 600 (modelo 74707416 mm)	1 (opcional)	1 (opcional)	2 (opcional)	2 (opcional)
Carro E N 800 x 600 (modelo 74707418 mm)	--	--	1 (opcional)	1 (opcional)
DIMENSIONES EXTERNAS (L x P x H)	CELDA 1190x1332x2490 mm UNIDAD 1352x732x892 mm	CELDA 1190x1332x2490 mm UNIDAD 1352x732x892 mm	CELDA 1390x1532x2490 mm UNIDAD 1700x940x1500 mm	CELDA 1390x1532x2490 mm UNIDAD 1700x940x1500 mm
Peso neto	CELDA 520 kg UNIDAD 240 kg	CELDA 520 kg UNIDAD 240 kg	CELDA 650 kg UNIDAD 439 kg	CELDA 650 kg UNIDAD 439 kg
Voltaje	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
Máxima corriente adsorbida	21 A	21 A	24 A	24 A
Potencia adsorbida	3250 W	3250 W	5420 W	5420 W

Dotaciones estándares



Tirador puerta ergonómico



Guarniciones energy-saving con eficiencia mayor del 50%



Conexiones rápidas reducen los costes de manutención



Cuadro eléctrico extraíble facilitan la manutención



SD CARD con video ejemplificativos (solo para modelos START)

Dotaciones opcionales



Válvula termostática para reducir el consumo energético



Kit GSM para enviar SMS y visualizarlos en la pantalla y para recibir SMS de alarma y estado de la maquina



Aplicación TRACER para una visualización simplificada de los datos HACCP



Supervisor wi-fi



Kit guías para bandejas pastelería EN 660x400 (mod. 5-8-10-15 bandejas)



Carros porta bandejas: GN1/1, GN2/1, EN 400x600, EN 800x600



Sonda de calentamiento rápido



Esterilizador



Iluminación con LED (solo para modelos START)

ACCESORIOS

MODELO	INFINITY	START	INFINITY	START
	4 HP	4 HP	9 HP	9 HP
SD Card con 22 vídeos demostrativos	Incluido		Incluido	
Tracer				
Supervisor wi-fi				
Kit GSM				
Sonda caliente al corazón				
Portasonda para mousses, tartas y alimentos tiernos				
Esterilizador				
Puerta apertura derecha				
Puerta pasante				
Válvula electrónica				
Versión sin grupo	ND		ND	
Versión con grupo remoto	De serie	De serie	De serie	De serie
Versión 3 x 230V / 60Hz	+ 5%	+ 5%	+ 5%	+ 5%
Embalaje caja madera	Incluido	Incluido	Incluido	Incluido

Abatidores de Carro con **GRUPO INTEGRADO** **INFINITY 40 COMPACT**

El recién nacido de la familia INFINITY, es la revolución de la gama para carros. El único compacto gracias a la unidad integrada 4HP situada en el techo.

- A pesar de su tamaño reducido (1290x1176x2480mm) posibilita el abatimiento de 110Kg y la congelación de 95Kg de producto
- Sencillo de usar e instalar, elimina los costes y tiempos de montaje del abatidor tradicional para carros

Recomendado para hoteles, caterings, laboratorios de banquetes, pastelería o gastronomía de tamaño mediano-grande o actividades de restauración colectiva.



Opción Puerta Pasante

MODELO	INFINITY 40 COMPACT STAR
Dimensiones (mm)	CÁMARA + UNIDAD 1290 x 1176 x 2480
Absorción (-30/+40)	3250 (W) 21 (A)
Potencia frigorífica (-10/+40)	12740 (W)
Potencia frigorífica (-30/+40)	5060 (W)
Capacidad carros (Dim. internas 680 x 815 x 1800 mm.)	2 GN 1/1 - 2 EN 40x60 1 GN 2/1 - 1 EN 60x80
Voltaje / Frecuencia	400 / 3 + N + T / 50



Fácil, es Táctil

Disponible en las versiones software Gastronomy o Pastry, la interfaz gráfica con pantalla 7" y 16mil colores, asiste y ayuda al operador en la ejecución de ciclos automáticos o manuales, gracias a mandos simples, claros e intuitivos y al sistema TOUCH.

Suelo resistente a cargas importantes

Práctico y fácil de limpiar gracias a los perfiles en «U» y a los cantos redondeados, el suelo de las cámaras modulares ROLL IN es resistente y seguro gracias al fondo de espuma de poliuretano revestida con laminado fenólico de vanguardia de 10 mm y al acabado superficial antideslizante, ideal para garantizar máxima estabilidad del operador durante las operaciones de carga y descarga de la cámara.

Túneles modulares

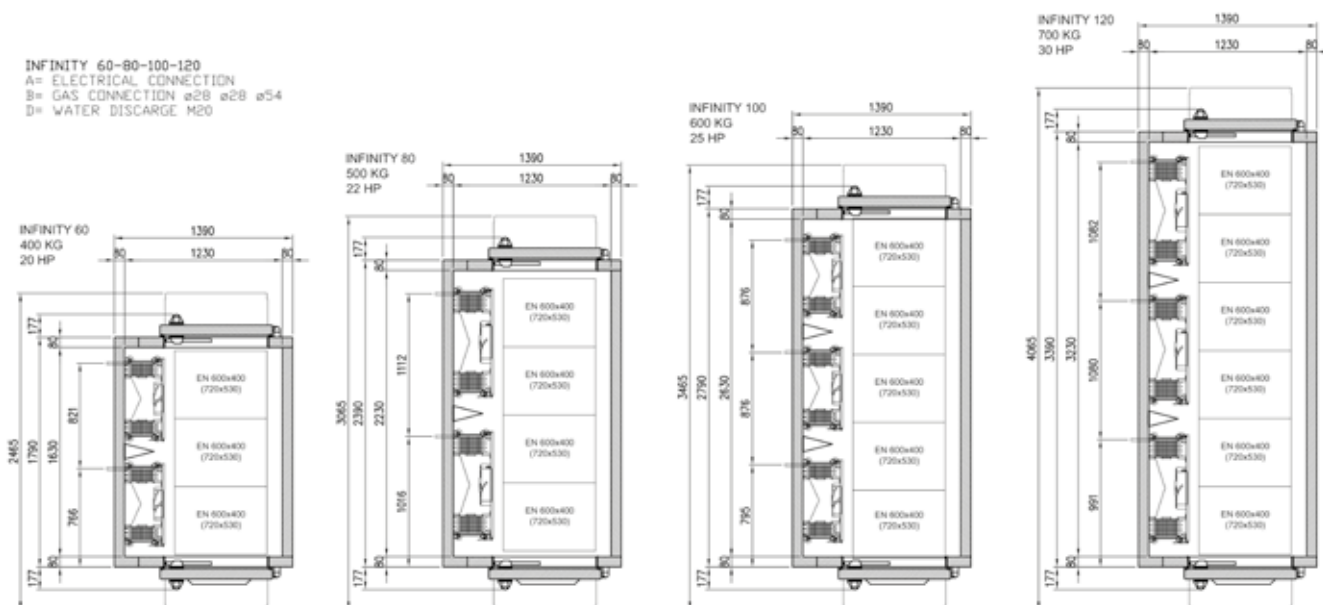
INFINITY 60 - 80 - 100 - 120

- Abatimiento
- Congelación
- Descongelación rápida controlada
- Construido en acero inox AISI 304
- Paneles con 80 mm. de aislamiento
- Fondo aislado
- 2 rampas en acero inox
- 2 puertas

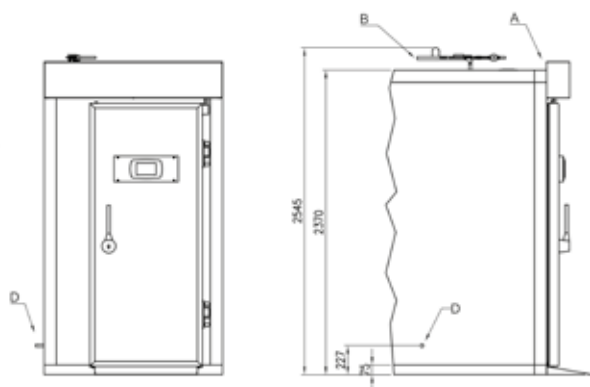


Croquis, Dimensiones y capacidades:

INFINITY 60-80-100-120
 A= ELECTRICAL CONNECTION
 B= GAS CONNECTION ø28 ø28 ø54
 D= WATER DISCHARGE M20



Esquema composición Infinity-60



*Los precios de los abatidores son sin grupo.
Debajo del PVP de cada modelo se indica la unidad correspondiente y el precio.

MODELO	60 - 400 K	80 - 500 K	100 - 600 K	120 - 800 K
Dimensiones exteriores (mm)	1390 x 2465 x 2545	1390 x 3065 x 2545	1390 x 3465 x 2545	1390 x 4065 x 2545
Luz puerta útil (mm)	780 x 2100	780 x 2100	780 x 2100	780 x 2100
Dimensión interna útil	780 x 1630 x 2010	780 x 2230 x 2010	780 x 2630 x 2010	780 x 3230 x 2010
Espesor aislamiento (mm)	80	80	80	80
Clase climática (index)	7	7	7	7
Producción abatimiento kg / 90' (+90° +3°)	400	500	600	800
Producción congelación kg / 270' (+90° -18°)	350	450	550	750
Centralina electrónica ARAGON	Touch -7"	Touch -7"	Touch -7"	Touch -7"
Tensión y frecuencia (V - Hz)	3 x 400 + N + T / 50	3 x 400 + N + T / 50	3 x 400 + N + T / 50	3 x 400 + N + T / 50
Máxima corriente absorbida (A)	50	52	60	68
Unidad condensadora	20 HP	22 HP	25 HP	30 HP
MODELO	60	80	100	120
Compresor - BITZER	4G - 20,2 Y	6J - 22,2 Y	6H - 25,2 Y	6G - 30,2 Y
Potencia frigorífica W (-10° C / +40°C)	47300	52600	61600	69300
Potencia frigorífica W (-30° C / +40°C)	19250	20900	24700	27900
Gras refrigerante	R 404 A	R 404 A	R 404 A	R 404 A
Potencia absorbida W (-30° C / +40°C)	12300	13340	15820	17900