



AFINOX[®]

ABATIDORES

ABATIDORES MULTIFUNCIÓN

ABATIDORES DE CARRO

TÚNELES MODULARES

FERMENTADORAS

GAMA AFINOX



**Abatidores-congeladores
rápidos **SERIE FASTER****

PÁGINA 78



**Abatidores Multifunción
INFINITY e INFINITY START**

PÁGINA 80



**Abatidores Multifunción
1 HUNDRED**

PÁGINA 84



**Abatidores Multifunción
de Carro**

PÁGINA 86



**Túneles modulares
INFINITY START**

PÁGINA 88



**Abatidores
INFINITY Evolution XL**

PÁGINA 90



**Fermentadora controlada
MEKANO PRO**

PÁGINA 94



FRÍO

Abatidores de Temperatura Multifunción

POR QUÉ AFINOX



El abatidor de temperatura es una pieza esencial para la conservación de los alimentos. Mantiene sus cualidades organolépticas y nos permite una mejor organización de la producción con seguridad alimentaria, evitando desperdicios y ahorrando tiempo y dinero.

* Reducción del CostFood

Nos permite comprar en mayores cantidades y aprovechar posibles ofertas del mercado, pudiendo reducir los precios de compra hasta un 15%.

* Reducción del coste del personal

Producimos con la mitad de tiempo optimizando los costes de personal y optimizando los picos de demanda.

* Alimentos frescos fuera de temporada

Con Afinox ahora podemos tener a nuestra disposición productos fuera de temporada, totalmente frescos. Gracias a su sistema de enfriamiento rápido, permite conservar todas las cualidades organolépticas intactas.

* Estándar de calidad

Garantizamos que todos los productos que cocinamos tengan el mismo punto de cocción en todo momento. Asegurando siempre la misma textura, color y sabor, en cualquier momento o lugar.

* Reducción de mermas

Planificación de la producción con antelación. Stock a punto para su consumo, ya sea cocinado o fresco. Solo utilizaremos aquello que necesitamos, sin desperdicios y optimizando los tiempos y costes de producción. Las cocciones que obtenemos con Afinox tienen hasta un 30% menos de mermas.

* Seguridad alimentaria

La capacidad de enfriar rápidamente el producto nos asegura cumplir con la normativa HACCP, además de conservar perfectamente las cualidades organolépticas de los alimentos, así como su textura.

SECTORES



Pastelería

Una tecnología de precisión para sus creaciones.

- Tiempos de producción hasta un 50% más cortos
- Perfecta conservación en congelación y reducción de mermas
- Fermentaciones nocturnas: ahorro en costes de personal y listas para hornear a primera hora de la mañana
- Confitar, Merengues y marrón glacé, Yogurt, Baja pasteurización

Enfríe las masas y bases en sólo minutos para trabajar en continuo sin necesidad de esperar.

- Hojaldre y masas para trabajar, Madalenas, muffins, plum cakes crudos, Tartas, Bollos para rellenar, Fruta cocida, Mousse.



Panadería

Gracias a la tecnología del abatidor de temperatura, ahora es posible simplificar y reducir el tiempo en el obrador.

Afinox nos permite realizar fermentaciones controladas durante la noche y bloquear la fermentación para mantener el producto refrigerado y listo para hornear al día siguiente.

La ultracongelación del pan o bollería, requiere de unas altas prestaciones para que el producto se conserve en óptimas condiciones. Ahora es posible hornear pan o bollería y ultracongelarlo para su almacenamiento y posterior 'reparto' manteniendo el producto con toda su frescura sin oxidación y totalmente crujiente una vez regenerado.



Heladería

El abatidor de temperatura es esencial para mantener el overrun del helado una vez sale de la mantecadora.

Con AFINOX tenemos cidos para:

- Abatir el helado a -14/-16 Temperatura de vitrina (abatimiento en costra),
- Abatir el helado para su conservación en congeladores, gracias a la sonda de temperatura que gestionará el tiempo óptimo para alcanzar los -18°C a corazón.



Restauración, Catering e Industria

El abatidor Afinox es una tecnología multifunción, con su versión One Hundred, es el único abatidor del mercado capaz de cocinar a vapor gracias al boiler que incorpora.

Cocinar y abatir, dos funciones en una misma tecnología, sin necesidad de la intervención del operario.

Afinox cocina por nosotros por la noche para que al día siguiente tengamos el producto enfriado o ultracongelado listo para guardar.

Todos estos procesos asegurando el cumplimiento de la normativa HACCP.



FRÍO

ABATIDORES-CONGELADORES RÁPIDOS **SERIE FASTER**



Mod. FASTER5

- Teclado táctil, fácil e inmediato, para ciclos de abatimiento y congelación.
- Sonda al corazón
- Registro de datos HACCP, puerto USB
- Guías para bandejas GN 1/1 o EN 60x40
- Display Led con mensajes en 9 idiomas
- Alarmas Audiovisuales.
- Aislamiento Ecofriendly HFO (ecológico)
- Construcción exterior en acero VAR-PET (5 años de garantía anticorrosión).
- El recubrimiento PET sobre acero, innovador, duradero, fácil para limpiar y no deja huellas



OPCIONES	REF.	
Juego guías 60x40 (Cremallera)	AT60	
Filtro extraíble	ATFI	
Esterilizador OZONIZER	ATOZ	

Equipamiento estándar



Registro de datos HACCP, puerto USB para descargar los datos



Guías para bandejas GN1/1 y 400x600mm.



Sonda al corazón.

La línea de
abatidores AFINOX,
competitivos en
el precio y fiable en
las prestaciones.



Mod. FASTER5

Mod. FASTER10

Mod. FASTER15



Accesorios Opcionales



Juego de guías para bandejas de pastelería EN 400X600 (mod.-P).



Filtro extraíble.



Esterilizador OZONIZER

AFINOX



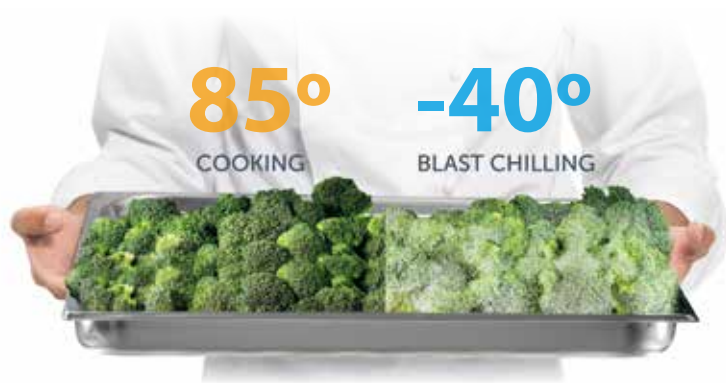
MODELO	FASTER5	FASTER10	FASTER15
Dimensiones ext. (mm.)	760 x 700 x 850	790 x 760 x 1630	790 x 760 x 1970
Capacidad bandejas	5 GN1/1 · 60 x 40	10 GN1/1 · 60 x 40	15 GN1/1 · 60 x 40
Potencia eléctrica (w)	1050	1550	3250
Potencia compresor	0,75 HP	1,5 HP	3 HP
Voltaje (v)	1 x 230	1 x 230	3 x 400 + N
Producción kg/ciclo			
Abatimiento - Congelación	15 - 10	32 - 22	40 - 28



FRÍO

Abatidores Multifunción

INFINITY e INFINITY START



Funciones de
**ABATIMIENTO,
CONGELACIÓN**
y además...



DESCONGELACIÓN

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, gracias a la tecnología de esterilización, sin oxidación y sin pérdida de peso.



FERMENTACIÓN

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



COCCIÓN LENTA

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.



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 o para desecar la fruta sin ninguna intervención manual.



PANEL DE MANDOS

- Nuevo diseño
- Mandos simples, claros e intuitivos.
- Pantalla Touch Screen de 9" con 16 millones de colores.
- Ciclos manuales para los que prefieren crear según su experiencia.
- Ciclos automáticos diferenciados y dedicados a la diversa tipología de productos.
- Videos tutoriales visibles a través de la pantalla Touch Screen de 9"
- Conexión USB para la descarga de datos HACCP



SEGURO

Registro HACCP

Gráficos HACCP en tiempo real. Informes HACCP visibles y descargables a través del puerto USB a un PC. El archivo de informes HACCP será accesible hasta un año, simplemente introduzca la fecha que quiere consultar, y se mostrarán los gráficos del ciclo, tiempos, temperaturas mínimas y máximas alcanzadas. Además, podrá consultar los consumos para tener un cálculo de los costes de producción precisos.

Tracer

Es un software, instalable al ordenador que le va a permitir gestionar y visualizar de forma cómoda, fácil y agradable todas las gráficas HACCP.

Ozonaizer

Esta tecnología nos permite eliminar las bacterias del interior del abatidor mediante la tecnología de gas ozono.

CONECTIVIDAD

Evocloud

Es el nuevo sistema para permitir la conectividad entre las máquinas y el usuario desde cualquier lugar del mundo, solo hay que estar conectado a esta plataforma.

Evocloud permite controlar la máquina a distancia, ver el curso de cocción y abatimiento en tiempo real, recibir alarmas vía mail y SMS, poder hacer un diagnóstico técnico por parte del servicio técnico ahorrando desplazamientos y por tanto costes de mantenimiento.

WEBAPP

Es el software que se instala en un PC, Tablet o teléfono, en el que podemos realizar todas las funciones anteriores de forma fácil e intuitiva.

PRECISIÓN

Control por Sonda

SONDA MULTIPUNTO Los 4 puntos de medición pueden detectar la temperatura exacta de los alimentos de forma sencilla e inmediata. Incluso cuando la sonda no se inserta forma correcta.

SONDA TÉRMICA que facilita la extracción de la sonda del alimento.

SONDA INALÁMBRICA sin necesidad de cables. Regulación de temperatura inteligente adaptándose a cada tipo de alimento para obtener los mejores resultados y la velocidad más rápida de abatimiento.

CONEXIONES RÁPIDAS permitiendo conectar y desconectar la sonda de forma fácil y poder guardarla en caso necesario.



FRÍO

ABATIDORES MULTIFUNCIÓN INFINITY e INFINITY START



Mod. INFINITY5 GN 2/1
(Ruedas no incluidas)

Programas específicos
para cada SECTOR

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

INFINITY START

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

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

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



Mod. INFINITY5 GN 2/1
(Estructura 10 GN 1/1)



Mod. INFINITY5 GN 2/1
(Estructura GN 2/1)

OPCIONES

Consultar página

92



Mod. INFINITY5



Mod. INFINITY 10



Mod. INFINITY15



Mod. INFINITY10 2/1

DOTACIONES ESTANDAR



Tirador de puerta ergonómico



Guarniciones Energy-Saving con eficiencia mayor del 50%



Conexiones rápidas reducen los costes de manutención



Cuadro eléctrico extraíble facilita la manutención



SD CARD con video tutoriales



CICLOS	MOD. INFINITY	INFINITY 5	5START	INFINITY 5-2/1	5START 2/1	INFINITY 8	8START	INFINITY 10	10START	INFINITY 15	15START	INFINITY 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	



FRÍO

NOVEDAD

ABATIDORES MULTIFUNCIÓN 1 HUNDRED

El único
Abatidor con
generador de vapor

Cook & Chill



**Realice todo el proceso
de Cook&Chill**

Desde la cocción lenta a **+100 °C**
Hasta la ultracongelación a **-40 °C**

Rango de temperatura -40 °C a +100 °C

Humedad relativa 15-95 % Control por sensor, medición efectiva y regulable.

Dotado de calderín para calentamiento de agua

Puerta con burlete especial

Ventiladores con protección suplementaria

Pantalla táctil de 9 pulgadas con posibilidad de manejo a distancia

Sonda multipunto, cuatro puntos de control



MODELO	1HUNDRED 10
Dimensiones EXT. (mm.)	967 x 955 x 1735
Dimensiones INT. (mm.)	465 x 764 x 825
Capacidad bandejas	10 GN1/1 - (EN 600x400)
PRODUCCIÓN:	
Abatimiento +90° / +3°	70 Kg
Congelación +90° / -18°	50 Kg
Potencia absorbida	2390 w
Voltaje (v)	3 x 400



Un único aparato para **COCER** y **ABATIR**

LA NOVEDAD MÁS EXCLUSIVA DEL MERCADO

Con 1HUNDRED podrás realizar todo el proceso **COOK & CHILL**, desde la cocción lenta a baja temperatura hasta **+100°C**, a la ultracongelación a **-40°C**

Amplia tus posibilidades en la gestión de los procesos y del ritmo de trabajo

Tecnología EVOLUTION de AFINOX

- Pantalla Touch Screen de 9 pulgadas.
- Control de las variables: temperatura alimento, tiempo ciclo, temperatura del aire, humedad del aire y ventilación.
- Gráficos HACCP.
- Vídeos tutoriales.
- Autodiagnos.
- Control de consumos energéticos.

Estandarización del proceso

1HUNDRED te permite mejorar el trabajo de preparación, de organización y de la operatividad cotidiana.

Después de la configuración inicial, **1HUNDRED** realiza y controla autonomamente el ciclo completo de elaboración de los alimentos (Cook & Chill). Un verdadero asistente disponible las 24 horas del día, y ayudándote en la coordinación de la actividad del servicio. Además, gracias a la tecnología EVOLUTION de AFINOX, **1HUNDRED** garantiza la máxima seguridad en la elaboración de los alimentos, que podrás controlar con los gráficos de las temperaturas y el registro HACCP.

Humedad generada por boiler



El único abatidor del mercado capaz de generar vapor gracias al boiler integrado.

Ya puede cocinar verduras, mariscos, pescados, carnes con un control exhaustivo de la humedad obteniendo unos resultados Excelentes. Con **1Hundred** podrá cocinar al vacío de forma mas rápida i precisa..

Control total de la humedad



Rango de **15%** hasta **95%** de la HUMEDAD Relativa





FRÍO

ABATIDORES MULTIFUNCIÓN DE CARRO



Mod. INFINITY40

**Panel de Mandos Touch Screen 9",
claro, simple y muy intuitivo.** (Excepto Mod. SPEED)
**Ciclos manuales o con PROGRAMAS MEMORIZADOS
para cada tipo de producto.** (Excepto Mod. SPEED)
Rampa inox incluida de serie

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

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

START

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

COMPACT

- Modelos compactos con unidad integrada 4Hp situada en el techo.
- Sencillo de usar e instalar.
- Elimina costes de montaje

SPEED

- Abatimiento rápido de temperatura
- Congelación rápida
- Descongelación rápida controlada
- Pantalla táctil
- Desplazamiento luminoso ergonómico en la puerta
- Registro datos HACCP puerto USB



Mod. SPEED20



Mod. INFINITY20



Mod. INFINITY40
Compact



Opción Puerta Pasante



PANEL DE MANDOS

- Nuevo diseño
- Mandos simples, claros e intuitivos.
- Pantalla Touch Screen de 9" con 16 millones de colores.
- Ciclos manuales para los que prefieren crear según su experiencia.
- Ciclos automáticos diferenciados y dedicados a la diversa tipología de productos.
- Videos tutoriales visibles a través de la pantalla Touch Screen de 9"
- Conexión USB para la descarga de datos HACCP



MODELO	SPEED20 4 HP	INFINITY20 4 HP	START20 4 HP	INFINITY40 9 HP	START40 9 HP	INFINITY / START40 COMPACT
ABATIMIENTO Rendimiento +90°/+3°C (90 min.)	80 kg	110 kg	110 kg	200 kg	200 kg	110 kg
CONGELACIÓN Rendimiento +90°/-18°C (240 min.)	50 kg	95 kg	95 kg	175 kg	175 kg	95 kg
DESCONGELACIÓN	•	•	•	•	•	Infinity / Star
CONSERVACIÓN	•	•	•	•	•	Infinity / Star
FERMENTACIÓN	--	•	--	•	--	Infinity
COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA	--	•	--	•	--	Infinity
Carro GN 1/1	1 (opcional)	1 (opcional)	1 (opcional)	2 (opcional)	2 (opcional)	2 (opcional)
Carro GN 2/1	--	--	--	1 (opcional)	1 (opcional)	1 (opcional)
Carro EN 400x600	1 (opcional)	1 (opcional)	1 (opcional)	2 (opcional)	2 (opcional)	2 (opcional)
Carro EN 800x600	--	--	--	1 (opcional)	1 (opcional)	1 (opcional)
DIMENSIONES EXTERNAS (L x P x H mm)	CELDA 1150x1290x2480 UNIDAD 1352x760x892	CELDA 1190x1332x2490 UNIDAD 1352x732x892	CELDA 1190x1332x2490 UNIDAD 1352x732x892	CELDA 1390x1532x2490 UNIDAD 1700x940x1500	CELDA 1390x1532x2490 UNIDAD 1700x940x1500	CÁMARA + UNIDAD 1290 x 1176 x 2480
Peso neto	CELDA 521 kg UNIDAD 240 kg	CELDA 520 kg UNIDAD 240 kg	CELDA 520 kg UNIDAD 240 kg	CELDA 650 kg UNIDAD 439 kg	CELDA 650 kg UNIDAD 439 kg	451 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	400 V / 3 + N + T / 50 Hz	400 V / 3 + N + T / 50 Hz
Máxima corriente adsorbida	21 A	21 A	21 A	24 A	24 A	21 A
Potencia adsorbida	3250 W	3250 W	3250 W	5420 W	5420 W	3250 W



FRÍO

TÚNELES MODULARES INFINITY START

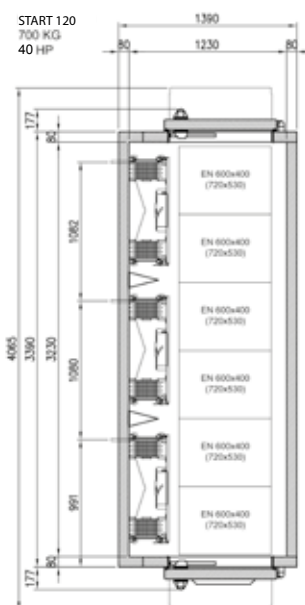
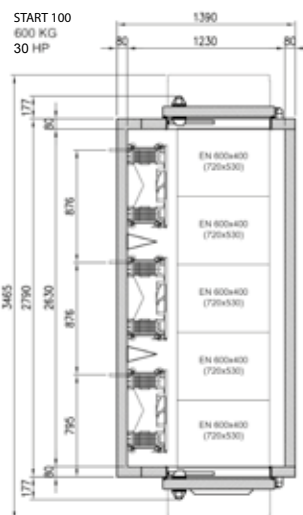
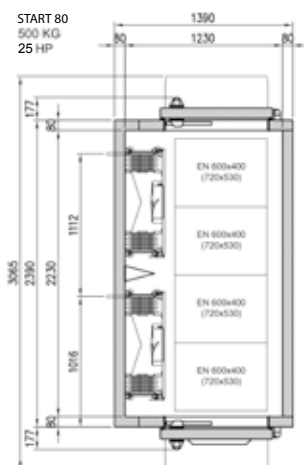
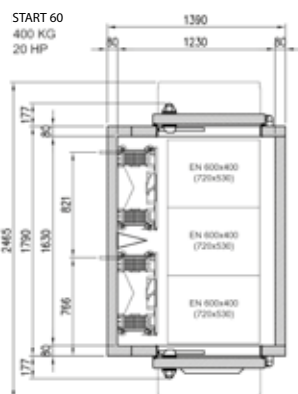
60 - 80 - 100 - 120

- 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

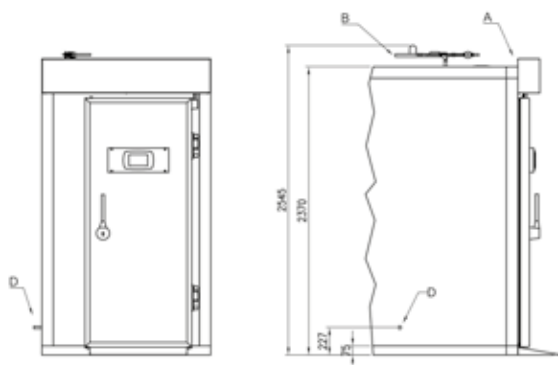


Croquis, Dimensiones y capacidades:

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



Esquema composición Infinity Start - 60



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

CÁMARA	START 60	START 80	START 100	START 120
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	700
Producción congelación kg / 270' (+90° -18°)	350	450	550	650
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 (NO INCLUIDA)	20 HP	25 HP	30 HP	40 HP

UNIDAD CONDENSADORA	60	80	100	120
Compresor - BITZER	4G - 20,2Y	6J - 22,2Y	6H - 25,2Y	6G - 30,2Y
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



FRÍO

INFINITY *Evolution* XL



Personalización **a medida** para producciones industriales

- Abatidor para carro construido en acero Inox Aisi 304
- Unidad condensadora a distancia (40 HP)
- Se suministra desmontado
- Dos puertas pasantes, incluye rampas de acceso
- Panel de mando con pantalla "Touch Screen" de 9 pulgadas
- Ciclos automáticos y manuales personalizables
- Abatimiento
- Ultra-congelación
- Descongelación rápida y controlada
- Ciclo combinado
- Función multilevel
- Tarjeta CD Card con video tutorial y puerto USB para exportación de datos HACCP.
- Sonda al corazón MULTIPUNTO con 4 puntos de lectura

OPCIONAL:

- Evo-Cloud · Luces Led · Esterilización · Tracer · Supervisor
- Sonda WIFI · Sonda caliente
- Los carros no están incluidos

Tecnología EVOLUTION de AFINOX



- Pantalla táctil Touch Screen de 9 pulgadas
- Control de las variables:
 - Temperatura alimento
 - Tiempo ciclo
 - Temperatura aire y ventilación
- Software personalizado para gastronomía, pastelería y panadería



GASTRONOMÍA



PANADERÍA



PASTELERÍA



¿Tienes necesidad de interactuar con tu abatidor Evolution?

Descubre **WebApp Evolution** y permanece siempre conectado con tu cocina, incluso a distancia.



INFINITY Evolution XL



Para carros de todo tipo
GN 1/1, GN 2/1, EN 40x60 - 60x80 y
de medidas especiales.
Luz puerta 1.160mm de anchura

**Abatidor realizado a medida, para producciones
alimentarias industriales con dos puertas pasantes.**

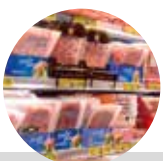
La línea Infinity Evolution se amplía con las XL: Una nueva tecnología nacida para incrementar la industrialización de la gran distribución, restauración colectiva, obradores industriales de gastronomía, pastelería e industria alimentaria.



Producto listo para
almacenamiento en
cámara frigorífica



Alimentos
procesados listos
para ser enfriados



MAYORISTAS



CATERING Y
COLECTIVIDADES



GASTRONOMÍA
INDUSTRIAL



PANADERÍA



OBRADORES
ALIMENTACIÓN

AFINOX

¡Solicite presupuesto según sus necesidades!



FRÍO

OPCIONES

Abatidores de Temperatura Multifunción



MODELO INFINITY	INFINITY 5	5 START	INFINITY 5 2/1	INFINITY 8	8 START	INFINITY 10	10 START	INFINITY 15	15 START	1 HUNDRED
SD Card con 22 vídeos demostrativos										
Tracer										
Evocloud										
Sonda caliente al corazón										
Porta sonda para mousses, tartas y alimentos tiernos										
Esterilizador										
Iluminación por LED										
Puerta apertura contraria										
Kit ruedas										
Kit guías pastelería (60 x 40)										
Válvula electrónica										
Condensación por agua										
Versión con grupo remoto										

DOTACIONES OPCIONALES



Válvula electrónica 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 máquina



Aplicación TRACER para una visualización simplificada de los datos HACCP



Supervisor WiFi



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



Carros porta bandejas: GN 1/1, GN 2/2, EN 400x600, EN 800x600



Sonda calefactada



Ozonaizer



Iluminación con LED (solo para modelos Start)

MODELO	INFINITY	START	INFINITY	START	40 COMPACT	TUNEL
	4 HP	4 HP	9 HP	9 HP		
SD Card con 22 vídeos demostrativos						
Tracer						
Evocloud						
Sonda caliente al corazón						
Portasonda para mousses, tartas y alimentos tiernos						
Esterilizador						
Carro GN 1/1						
Carro 60 x 40						
Carro 60 x 80						
Carro GN 2/1						
Puerta apertura contraria						
Puerta pasante						
Válvula electrónica						
Versión sin grupo						
Versión 3 x 230V / 60Hz						
Control de humedad						



FRÍO

FERMENTADORA CONTROLADA MEKANO PRO

Una herramienta indispensable para la panificación y la pastelería. La precisa regulación de temperatura, humedad, ventilación y tiempo, nos garantizan un producto de máxima calidad en los procesos de fermentación.

- Construido en acero inox. Aisi 304
- Sistema de control humedad de cámara con humidificador
- Ciclos disponibles: Descongelación, fermentación, ciclos combinados.
- Función multinivel
- Tarjeta sd con video tutorial y puerto Usb para descarga datos HACCP
- Sistema automático de descongelación y evaporación de agua
- Iluminación led
- Sonda multipunto con 4 puntos de lectura

ROLL IN

Para entrada con carro. Rampa incluida.
Unidad de condensación incorporada.

ACCESORIOS

Evo cloud.Tracer.



Mod. MEKANO PRO900



DESCONGELACIÓN

Los picos de trabajo altos o bajos pueden requerir de forma inesperada el uso de productos semiacabados previamente almacenados.

Descongele la masa antes de su fermentación.



FERMENTACIÓN

Hay muchos secretos para una masa blanda y digerible.

La fermentación es un proceso delicado y gradual en el que el tiempo, la temperatura y la humedad debe estar siempre bajo control.



CONSERVACIÓN

Pare el proceso de fermentado en el momento óptimo.

Usted decide si:

- Conserva la masa fría lista para hornear.
- Abatir la masa para ultracongelar y estocar.



Mod. MEKANO PRO700



Mod. MEKANO PRO900



Mod. MEKANO PRO ROLL-IN



Ciclo de Trabajo

La tecnología Afinox, con su revolucionario software y el sistema de control touch con pantalla de 9", nos permiten una gestión precisa e intuitiva de todos los parámetros. Gracias al ciclo combinado con hasta 6 fases consecutivas, podemos estandarizar los procesos de elaboración y obtenemos una fermentación perfecta, con productos siempre fragantes y digeribles.



Soluciones y ventajas para la PANADERÍA

Reducción de trabajo nocturno y festivos. Mekano Pro permite al operador dividir la preparación en varios pasos. Las fases de la fermentación, preprogramables y ejecutables incluso en su ausencia, garantizan una masa perfectamente fermentada y lista para ser horneada a la mañana siguiente.

Mayor comodidad y confort de Trabajo!



Soluciones y ventajas para la PIZZERÍA

Para obtener una masa de pizza crujiente al exterior y suave al interior, es necesario garantizar una adecuada maduración de la masa, respetando la justa medida de tiempos y humedad. Mekano Pro nos permite obtener productos homogéneos y estandarizados, siempre perfectamente digeribles.



Soluciones y ventajas para la PASTELERÍA

La pastelería, sin renunciar a sus grandes clásicos, no debe negarle espacio a la novedad. La utilización y la sabia elaboración de elementos únicos, como por ejemplo la levadura madre, o productos estacionales y locales, nos permiten una gran ventaja competitiva, garantizando un stock diversificado y reduciendo el desperdicio de materias primas.



MODELO	MEKANO PRO700TN	MEKANO PRO900TN	MEKANO PRO ROLL-IN
Dimensiones ext. (mm.)	733 x 843 x 2090	803 x 1016 x 2090	1290 x 1332 x 2466
Capacidad bandejas	18 60 x 40	36 60 x 40	2 Carros 60 x 40
Potencia eléctrica (w)	665	665	1596
Amperios	8,4	8,4	19
Rango temperatura	-10 / +45 °C	-10 / +45 °C	-25 / +45 °C
Rango humedad	45 / 95%	45 / 95%	45 / 95%
Voltaje (V/Ph/Hz)	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50	230 / 1 / 50