



Abatidor de temperatura industrial **Afinox** Infinity 10 que permite controlar y garantizar la perfecta salubridad de los alimentos reduciendo su manipulación.

- ABATIDOR 10 BANDEJAS GN 1/1.
- Abatimiento rápido de la temperatura.

Catálogo de abatidores industriales

Abatidor de temperatura industrial **Afinox** Infinity 10 que permite controlar y garantizar la perfecta salubridad de los alimentos reduciendo su manipulación.

- Abatimiento rápido de la temperatura.
- Abatimiento rápido.
- Congelación rápida.
- Descongelación rápida y controlada.
- Fermentación controlada de productos a hornear.
- Cocción a baja temperatura.
- Mandos simples, claros e intuitivos en la pantalla touch screen de 7".
- Ciclo combinado: ciclos automáticos distintos realizados en secuencia para optimizar los tiempos de trabajo.

- Potencia adsorbida: 1590 W.
- Rendimiento abatimineto: +90°C/+3°C 90min: 45 kgs.
- Rendimiento congelación: +90°C/-18°C 240 min: 30 kgs.
- Y con la más amplia información: HACCP, Videos demostrativos en pantalla, conexión USB, WIFI, Bluetooth, SD CARD, GSM...
- Nuevos programas de gastronomía, heladería, pastelería, panadería.

* Ruedas no incluidas



Panel de mandos táctil: 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.

¿Para que tipos de industria alimentaria esta indicado el abatidor Afinox Infinity?

Los abatidores de la gama INFINITY de AFINOX son Ideales para:



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

Estamos al otro lado del teléfono 630668204, al otro lado del mail: contacto@equipoh.com y al otro lado del chat que esta en la parte inferior derecha de la pantalla.

Ficha técnica:

- Dimensiones (Ancho x Profundidad x Altura): 790X778X1630