ABATIDOR INFINITY 5 ALL IN ONE

AFINOX



CARACTERISTICAS

- Ancho: 790mm
- Fondo: 839mm
- Alto: 847mm
- Peso: 111kg
- Potencia: 578 watts
- Voltaje: 220volts / 50HZ / 1
- Congelación rápida.
- Descongelación rápida y controlada.
- Rendimiento abatimineto: +90ºc/+3ºC 90min: 25 kgs.
- Procedencia: ITALIA
- Fermentación controlada de productos a hornear
- Nuevos programas de gastronomía, heladería, pastelería, panadería.
- Sonda multipunto con 4 puntos de temperatura
- Y con la más amplia información: HACCP, Videos demostrativos en pantalla, conexión USB, WIFI, Bluetooh, SD CARD, GSM
- Rendimiento congelación: +90ºC/-18ºC 240 min: 15 kgs
- Abatimiento rápido de la temperatura, congelación, descongelación rápida y controlada también fermentación controlada de productos a hornear y cocción a baja temperatura, todo esto es Infinity. Infinity es certeza y calidad del resultado. Te facilita en satisfacer las expectativas de tus clientes más exigentes, manteniendo inalteradas a lo largo del tiempo la calidad, la frescura y la salubridad de materias primas y productos elaborados, en el pleno respeto de las normativas higiénicas. Infinity es flexibilidad en el servicio y un amplio menú sin desechos. Calidad constante y servicio puntual también cuando es difícil prever la afluencia de tus clientes. Con Infinity reduces los descartes, organizas mejor el trabajo y puedes dedicar más tiempo a los acabados de tus preparaciones y al cuidado de tus clientes.

Programas mejor tus compras, reduces la perdida de peso de los alimentos, organizas mejor el trabajo de tu personal y reduces las preparaciones repetitivas. Infinity es una ayuda para tu horno. Cocina a baja temperatura, ocupándose de las cocciones lentas y dejando más tiempo a tu horno para todas las demás preparaciones y luego regenera y mantiene tus productos calientes hasta el servicio. Infinity es una cosa más de lo que tienes en la actualidad. Infinity. ¡Del frio al calor rápidamente!

- Abatimiento rápido.
- 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 y garantizar la perfecta salubridad de los alimentos reduciendo su manipulación.
- Unico Abatidor con Cocción a baja temperatura (SOUS VIDE)
- Capacidad: 5 GN1/1 ò 5 bandejas 600x400mm