

Schnellabkühler und Schockfroster

Die neu entwickelten Qualitäts-Produktlinien „SPEED“ und „INFINITY“ für die Schnellabkühlung von +65° C auf +3° C und das Schockfrostern von +65° C auf -18° C. Denn die Innovation liegt in der Einfachheit und Sicherheit!

Schnellabkühlen bedeutet, die Temperatur im Kern eines Produktes in der schnellstmöglichen Zeit, zumindest aber innerhalb von 1,5 Stunden (90 Minuten) von +65° C auf +3° C zu senken. Dies verhindert nicht nur die Entwicklung von krankheitserregenden Keimen, und die Vermehrung der Bakterienflora, sondern verlängert auch die Aufbewahrungsdauer des Produktes.

Schockfrostern bedeutet, innerhalb von 4,5 Stunden (270 Minuten) im Kern des Produktes eine Temperatur von -18° C zu erreichen, um damit die Bildung der Makrokristalle zu verhindern



Linie: SPEED

➔ Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!

Schockfroster und Schnellabkühler im optimalem Preis-/Leistungsverhältnis

- Innen- und außen hochwertige Edelstahlausführung, Rückwand außen aus verzinktem Stahlblech
- Hochwertige Energiespar-Isolierung mit 60 mm Isolierstärke
- Ergonomisch integrierte elektronische **TOUCH-Steuereinheit in der Türe**
- Sehr übersichtliche und **einfach zu bedienbare Touch-Steuerung**
- Touchbedienung für äußerst schnellen und unkomplizierter Zugriff auf Kühl- oder Tiefkühlzyklen
- **Automatikzyklen für: Schnellabkühlung auf +3° C, Schnellschockfrostern auf -18° C und Auftauen**
- **Frei wählbare manuelle Zyklen zum Kühlen, Tiefkühlen und Auftauen auf die eingestellte Zeit oder auf die gewünschte Kerntemperatur**
- Serienmäßiger und einfache erreichbarer Kerntemperaturfühler
- Automatische Konservierung nach jedem Kühlzyklus
- Konservierungszeit maximal 48 Stunden
- HACCP Daten abrufbar über USB Stick
- Hohe Leistung bzw. Kälteleistung, manuelle Abtaugung mit geöffneter Türe
- Leichte Reinigung und Wartung durch die leicht abnehmbaren Einschübe, sowie die tiefgezogene Bodenwanne mit Diagonalkantung und Wasser-Abflusstopfen
- Die Modelle sind für Gastronorm 1/1 und Euronorm 400x600 mm ausgelegt, Einschubhöhe 70 mm
- Spezialeinschub für einstellbarer Einschubhöhe (z.B. für spezielle Bäckereiwaren) auf Anfrage
- Türanschlag bei Bestellung und gegen Aufpreis von links nach rechts änderbar
- Geräte serienmäßig mit 100 mm höhenverstellbare CNS Füße.
- Weitere Modelle und Größen sowie Zubehör auf Anfrage!



Type	Art. Nr.	Bleche Fassungsvermögen	Einschubhöhe	Kühlen +65/+3° C (90 Min.)	Frostern +65/-18° C (270 Min.)	Kälteleistung in Watt (-10°C/+45°C)	Außenmaß B/T/H in mm	Gew. in kg	Anschluß
SPEED 5	071105	5xGN 1/1	70 mm	15 Kg	min. 5 Kg max. 10 Kg	1.357 W	790 x 839 x 850	98	0,45 KW, 230 V, 50 Hz
		5xEN 600x400							
SPEED 8	071106	8xGN 1/1	70 mm	20 Kg	min. 10 Kg max. 15 Kg	1.589 W	790 x 839 x 1322	126	0,58 KW, 230 V, 50 Hz
		8xEN 600x400							
SPEED 10	071107	10xGN 1/1	70 mm	30 Kg	min. 10 Kg max. 22 Kg	3.219 W	790 x 839 x 1650	148	0,9 KW, 230 V, 50 Hz
		10xEN 600x400							
SPEED 15	071108	15xGN 1/1	70 mm	40 Kg	min. 15 Kg max. 28 Kg	6.844 W	790 x 839 x 1990	186	2,26 KW, 400 V, 50 Hz
		15xEN 600x400							

Linie: INFINITY

Die Linie INFINITY **mit TOUCH SCREEN** leiten den Bediener ganz einfach durch die automatischen oder manuellen Zyklen. Kombinierbare Zyklen für das schnelle Abkühlen, schnelle Tiefgefrieren, Konservieren, Lagern und schnelles, kontrolliertes Auftauen. Typen Infinity...NT-G **mit ALL-IN-ONE TECHNOLOGY** „von Kalt auf Warm“ zum Niedertemperaturgaren, Regenerieren, Warmhalten und Gären von Backwaren alles in einem Gerät.

- Innen- und außen hochwertige Edelstahlausführung, Rückwand außen aus verzinktem Stahlblech
- Hochwertige Energiespar-Isolierung mit 60 mm Isolierstärke
- Übersichtlich und einfach bedienbarer **9" TOUCH SCREEN** Monitor mit 16 Millionen Farben. Mit USB Port, SD CARD Port und SIM CARD Port
- Schnelles Abkühlen oder Tiefgefrieren der Speisen durch frei wählbare Automatikzyklen und Programme für Fleisch, Fisch, Nudeln, Brot, Obst, Gemüse, Süßspeisen usw.
- Nach jedem Kühl- bzw. Tiefkühlzyklus erfolgt eine automatische Konservierung, bei der die Lebensmittel mit der richtigen Temperatur gelagert werden. Konservierungszeit max. 48 Stunden.
- **Manueller Multilevel** für das Einschoben von Blechen in verschiedenen Abschnitten
- Kombinierte automatische, unterschiedliche Zyklen für verschiedene Lebensmittel, oder manuelle Zyklen für diejenigen die das ad-hoc programmieren nach eigener Erfahrung vorziehen
- **Kontrolliertes Schnellauftauen (SRC)** Speisen werden von -18 auf +3° C Kerntemperatur gebracht
- HACCP-Datei und Energieverbrauch pro Zyklus grafisch sichtbar. Abruf über USB Stick
- Typen Infinity...**NT-G mit ALL-IN-ONE Technology** (Kalt und Warm) **mit Niedertemperaturgaren**, Regenerieren, Warmhalten sowie kontrollierte Gärung von Brot, Backwaren und Konditoreiwaren. Dieser kann z.B. so programmiert werden, dass er über Nacht arbeitet, um Fleisch aufzutauen, dann auf niedriger Temperatur zu garen, dann schnell abzukühlen und auf +3° C bis zur Regeneration zu lagern. Oder die Speisen bis zum Verzehr warm zu halten bzw. zu erwärmen.
- **Serienmäßig mit 4-Punkt Kerntemperaturfühler**
- **Sehr hohe Leistung bzw. Kälteleistung**, manuelle Abtauung mit geöffneter Türe
- Leichte Reinigung und Wartung durch die leicht abnehmbaren Einschübe, sowie die tiefgezogene Bodenwanne mit Diagonalkantung und Wasser-Abflußstopfen
- Einschub für Gastronorm 1/1 sowie Euronorm (Bäckernorm) 400x600 mm, Einschubhöhe 70 mm
- Türanschlag bei Bestellung und gegen Aufpreis von links nach rechts änderbar
- Geräte serienmäßig mit 100 mm höhenverstellbare CNS Füße. Type INFINITY 15 mit Laufrollen
- Als Option ist auch eine **Spezialversion-P** für Patisserie und Konditoreiwaren mit einem Spezialeinschub mit Einschubhöhe 50 mm für Konditoreibleche (EN 400x600) lieferbar. Aufpreis auf Anfrage.
- Weitere Modelle, Größen und Zubehör auf Anfrage!



Type	Art. Nr.	Bleche Fassungsvermögen	Kühlen +65/+3° C (90 Min.)	Frosten +65/-18° C (270 Min.)	Niedertemperatur Garen	Kälteleistung in Watt (-10°C/+45°C)	Außenmaß B/T/H in mm	Gew. in kg	Anschluß
INFINITY 5 START	071120	5xGN 1/1	25 Kg	min. 10 Kg max. 15 Kg	ohne	1.589 W	790 x 839 x 850	110	0,6 KW, 230 V, 50 Hz
		5xEN 600x400							
INFINITY 5 NT-G	071121	5xGN 1/1	25 Kg	min. 10 Kg max. 15 Kg	✓	1.589 W	790 x 839 x 850	110	0,6 KW, 230 V, 50 Hz
		5xEN 600x400							
INFINITY 8 START	071122	8xGN 1/1	35 Kg	min. 15 Kg max. 25 Kg	ohne	3.219 W	790 x 839 x 1322	135	0,9 KW, 230 V, 50 Hz
		8xEN 600x400							
INFINITY 8 NT-G	071123	8xGN 1/1	35 Kg	min. 15 Kg max. 25 Kg	✓	3.219 W	790 x 839 x 1322	135	0,9 KW, 230 V, 50 Hz
		8xEN 600x400							
INFINITY 10 START	071124	10xGN 1/1	45 Kg	min. 20 Kg max. 30 Kg	ohne	4.565 W	790 x 839 x 1650	165	1,3 KW, 400 V, 50 Hz
		10xEN 600x400							
INFINITY 10 NT-G	071125	10xGN 1/1	45 Kg	min. 20 Kg max. 30 Kg	✓	4.565 W	790 x 839 x 1650	165	1,3 KW, 400 V, 50 Hz
		10xEN 600x400							
INFINITY 15 START	071126	15xGN 1/1	70 Kg	min. 30 Kg max. 50 Kg	ohne	7.726 W	790 x 839 x 1990	220	1,95 KW, 400 V, 50 Hz
		15xEN 600x400							
INFINITY 15 NT-G	071127	15xGN 1/1	70 Kg	min. 30 Kg max. 50 Kg	✓	7.726 W	790 x 839 x 1990	220	1,95 KW, 400 V, 50 Hz
		15xEN 600x400							

Optionen und Zubehör	Type	Art. Nr.
Aufpreis für Wechsel des Türanschlag auf rechts	SCHO/TÜR/RECHTS	071200
Rollensatz mit Feststellbremse 4 Stück	SCHO/ROLLEN	070071
Sterilisierungssatz (Ionen-Sterilisator) nur für Infinity	SCHO/STERIL	071201
Rost GN 1/1 CNS	SCHO/ROST 1/1	071221
Rost EN 400x600mm CNS	SCHO/ROST EN	071222
Blech GN 1/1 CNS Höhe 20 mm	SCHO/BLECH 1/1	071223
Blech EN 400x600mm CNS Höhe 20 mm	SCHO/BLECH EN	071224

➡ Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!



9" 16k colour TOUCH SCREEN Display