Schnellabkühler und Schockfroster

Die neu entwickelten Qualitäts-Produktlinien „FASTER-e“ und „INFINITY-X“ für die Schnellabkühlung von +65 °C auf +3 °C und das Schockfrosten 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.

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

Linie: FASTER-e

Schockfroster / Schnellabkühler im optimalem Preis-/Leistungsverhältnis

- Innenraum in hochwertiger Edelstahlausführung WNR 1.4301 (AISI 304)
- Außen und komplette Türe (innen und außen) mit „Steel-PET“ Spezialbeschichtung. Innovative und langlebige Stahl-Oberflächenbeschichtung zur leichten und hygienischen Reinigung.
- Ergonomisch integrierte elektronische TOUCH-Steuereinheit in der Türe
- Übersichtliche und einfach zu bedienbare Touch-Steuerung mit 9 Sprachen
- Touchbedienung für äußerst schnellen und unkomplizierter Zugriff auf Kühl- oder Tiefkühlzyklen
- Automatikzyklen für: Schnellabkühlung auf +3 °C, Schnellschockfrosten 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 einfach erreichbarer Kerntemperaturfühler
- Automatische Konservierung nach jedem Kühlzyklus, Konservierungszeit maximal 48 Stunden
- HACCP Daten abrufbar mit einem USB Stick über den USB-Anschluss an der Steuereinheit
- Manuelle Abtauung mit geöffneter Türe
- Leichte Reinigung und Wartung durch abnehmbare Einschübe, sowie die tiefgezogene Bodenwanne mit Diagonalkantung und Wasser-Abflußstopfen. Leicht zugänglicher Kondensatorfilter.
- Einschub für Gastronorm GN 1/1 und Euronorm EN 400x600 mm, Type Faster 3-e nur für GN 1/1
- Als Option ist auch eine **Spezial-Einschub-Version (P)** für Patisserie und Konditoreiwaren mit einer Einschubhöhe von 40 mm für Euronorm (Bäckernorm) EN 400x600 lieferbar. Aufpreis auf Anfrage
- Türanschlag bei Bestellung und gegen Aufpreis auf rechts änderbar
- Die Modelle FASTER-e 5 bis FASTER-e 15 serienmäßig mit 100 mm höhenverstellbare CNS Füße
- Weitere Modelle und Zubehör auf Anfrage!

Type	*Art. Nr.*	*Bleche Fassungs-vermögen*	*Ein-schub-höhe*	*Kühlen +65/+3 °C (90 Min.)*	*Frosten +65/-18 °C (270 Min.)*	*Kälteleis-tung in Watt (-10°C/+45°C)*	*Außenmaß B/T/H in mm*	*Gew. in kg*	*Anschluß*
FASTER-e 3	**071100**	3xGN 1/1 H40	50 mm	10 Kg	5 Kg	491 W	650 x 610 x 540	56	0,33 KW 230 V, 50 Hz
FASTER-e 5	**071102**	5xGN 1/1 H40 5xEN 600x400	65 mm	15 Kg	5 Kg	797 W	760 x 710 x 830	76	0,53 KW 230 V, 50 Hz
FASTER-e 10	**071104**	10xGN 1/1 H65 10xEN 600x400	70 mm	30 Kg	10 Kg	1.310 W	790 x 807 x 1629	122	0,86 KW 230 V, 50 Hz
FASTER-e 15	**071106**	15xGN 1/1 H65 15xEN 600x400	70 mm	40 Kg	15 Kg	2.620 W	790 x 807 x 1970	186	1,7 KW 400 V, 50 Hz

Linie: INFINITY-X

Die Linie INFINITY-X 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-X...MULTI 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 WNR 1.4301 (AISI 304) Rückwand verzinkt
- Hochwertige Energiespar-Isolierung mit 60 mm Isolierstärke
- Großer, übersichtlicher und einfach bedienbarer **10“** (Zoll) **TOUCH SCREEN** Monitor
- Mit USB-Anschluss (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 maximal 48 Stunden
- Manueller Multilevel für das Einschieben von Blechen in verschiedenen Abschnitten
- Kombinierte automatische, unterschiedliche Zyklen für verschiedene Lebensmittel, oder manuelle Zyklen für das ad-hoc Programmieren nach Ihren Wünschen und Erfahrungen
- Kontrolliertes Schnellauftauen (SRC) Auftauen von Speisen von -18 auf +3 °C Kerntemperatur
- HACCP-Datei und Energieverbrauch pro Zyklus grafisch sichtbar. Abruf über USB Stick
- Typen Infinity-X**...MULTI mit ALL-IN-ONE Technology** (Kalt/Warm) **mit Niedertemperaturgaren bis 85 °C,** Regenerieren, Warmhalten und kontrollierte Gärung von Brot, Back- u. Konditoreiwaren. MULTI kann so programmiert werden, dass er über Nacht arbeitet, um z.B. 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
- Manuelle Abtauung mit geöffneter Türe
- Leichte Reinigung und Wartung durch abnehmbare Einschübe, sowie die tiefgezogene Bodenwanne mit Diagonalkantung und Wasser-Abflußstopfen. Leicht zugänglicher Kondensatorfilter
- Einschub für Gastronorm 1/1 und Euronorm (Bäckernorm) EN 400x600 mm, Einschubhöhe 70 mm
- Türanschlag bei Bestellung und gegen Aufpreis auf rechts änderbar
- Geräte serienmäßig mit 100 mm höhenverstellbare CNS Füße
- Als Option ist auch eine **Spezial-Einschub-Version (P)** für Patisserie und Konditoreiwaren mit einer Einschubhöhe von 50 mm für Euronorm (Bäckernorm) EN 400x600 lieferbar. Aufpreis auf Anfrage
- Weitere Modelle, Größen und Zubehör auf Anfrage!

10“ 16k colour TOUCH SCREEN Display

INFINITY-X 10

Weitere Geräte und Modelle auf Anfrage!

Type	*Art. Nr.*	*Bleche Fassungs-vermögen*	*Kühlen +65/+3 °C (90 Min.)*	*Frosten +65/-18 °C (270 Min.)*	*Nieder-temperatur Garen*	*Kälteleis-tung in Watt (-10°C/+45°C)*	*Außenmaß B/T/H in mm*	*Gew. in kg*	*Anschluß*
INFINITY-X 5 START	**071130**	5xGN 1/1 H65 5xEN 600x400	25 Kg	10 Kg	ohne	704 W	790 x 839 x 847	100	0,47 KW 230 V, 50 Hz
INFINITY-X 5 MULTI	**071135**	5xGN 1/1 H65 5xEN 600x400	25 Kg	10 Kg	✓	704 W	790 x 839 x 8847	100	0,47 KW 230 V, 50 Hz
INFINITY-X 10 START	**071132**	10xGN 1/1 H65 10xEN 600x400	40 Kg	20 Kg	ohne	1.386 W	790 x 839 x 1650	159	0,88 KW 230 V, 50 Hz
INFINITY-X 10 MULTI	**071137**	10xGN 1/1 H65 10xEN 600x400	40 Kg	20 Kg	✓	1.386 W	790 x 839 x 1650	159	0,88 KW 230 V, 50 Hz
INFINITY-X 15 START	**071133**	15xGN 1/1 H65 15xEN 600x400	70 Kg	30 Kg	ohne	2.772 W	790 x 839 x 1990	181	1,75 KW 400 V, 50 Hz
INFINITY-X 15 MULTI	**071138**	15xGN 1/1 H65 15xEN 600x400	70 Kg	30 Kg	✓	2.772 W	790 x 839 x 1990	181	1,75 KW 400 V, 50 Hz

Optionen und Zubehör	*Type*	*Art. Nr.*
Aufpreis für Türanschlag rechts	**SCHO/TÜR/RECHTS**	**071200**
Rollensatz mit Feststellbremse 4 Stück	**SCHO/ROLLEN**	**071204**
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**

INFINITY-X 5