

NEW 2020

1HUNDRED

Schnellkühlgeräte
Cellules de refroidissement rapide



Our business is enhancing **your** business

EVOCLOUD: ARBEITEN SIE, WO UND WANN IMMER SIE WOLLEN.

EVOCLOUD: LIBRE DE TRAVAILLER, OÙ VOUS VOULEZ ET QUAND VOUS VOULEZ.

EvoCLOUD ist der innovative Cloud-Computing-Dienst von Afinox, mit dem Sie immer mit Ihrem Multifunktionsassistenten verbunden sind. Dank **EvoCLOUD** können Sie durch einfache Eingabe der Ihnen zur Verfügung gestellten Zugangsdaten (Benutzername und Passwort) das Datenarchiv und den Betriebsstatus der Maschine in Echtzeit abrufen und kennen: die HACCP-Zyklen, Einstellungen und Alarmmeldungen sind jederzeit und überall verfügbar.

EvoCLOUD est le service innovant de cloud computing d'Afinox qui vous permet d'être toujours connecté avec votre assistant multifonction. Grâce à **EvoCLOUD**, en saisissant simplement les données d'accès qui vous seront fournies (identifiant et mot de passe), vous pourrez consulter et connaître en temps réel l'archive des données et l'état de fonctionnement de la machine : les cycles HACCP, les paramètres et les éventuels messages d'alarme seront disponibles à tout moment et où que vous soyez.

WEB-APP EVOLUTION : SIE SIND DER PROTAGONIST!

WEB-APP EVOLUTION: VOUS ÊTES LE PROTAGONISTE !

Dank **Web app Evolution**, der in **EvoCLOUD** enthaltenen Fernsteuerungsanwendung, sind Sie der Protagonist Ihrer Zubereitungen.

Mit **Web app Evolution** können Sie auf einfache und intuitive Weise aus der Ferne interagieren und so Ihre Arbeit und die Ihrer Mitarbeiter erleichtern. Wo auch immer Sie sich befinden, mit Ihrem Smartphone oder Tablet können Sie Arbeitszyklen einstellen und deren Fortschritt verfolgen, genau wie vor dem Gerät!

Alles, was Sie dazu brauchen?

Eine Kabel-Internet-Verbindung, ein Mobil- oder Festgerät und ein Zugangsprofil zu **Afinox EvoCLOUD**.

Grâce à la **Web app Evolution**, l'application de contrôle à distance contenue dans **EvoCLOUD**, vous pouvez vraiment être le protagoniste de vos préparations.

Web app Evolution vous permet d'interagir à distance, de manière simple et intuitive, en facilitant votre travail et celui de vos collaborateurs. Où que vous soyez, avec votre smartphone ou votre tablette, vous pouvez programmer les cycles de travail et visualiser leur progression, comme devant la machine !

Tout ce dont vous avez besoin !

Une connexion Internet par câble, un appareil mobile ou fixe et un profil d'accès personnel à **EvoCLOUD** d'Afinox.



ZUGANG ZUM SERVICE

ACCÉDER AU SERVICE

Dank des **EvoCLOUD**-Abonnements und der exklusivsten Neuheit auf dem Gerätemarkt, der **Web-app Evolution**, kann die Steuerung aus der Ferne erfolgen durch:

- **Anwender**
- **Händler / Kundenservice**
- **Hersteller**

Grâce à l'abonnement **EvoCLOUD** et à la nouveauté la plus exclusive sur le marché des machines, **Web-app Evolution** permet de prendre les commandes à distance :

- **Utilisateur**
- **Concessionnaire / revendeur / assistance**
- **Fabricant**

EvoCLOUD

Sobald das Abonnement aktiviert ist, hat der Benutzer Zugriff auf das Bedienfeld des Cloud-Computing-Service. Geben Sie einfach die bereitgestellten Zugangsdaten ein, um alle wichtigen Informationen zum verbundenen Gerät auf einfache Weise einzusehen und abzurufen.

EvoCLOUD

Une fois l'abonnement activé, l'utilisateur pourra accéder au panneau de contrôle du service de cloud computing. Il suffit de saisir les codes d'accès fournis pour visualiser et consulter facilement toutes les principales informations relatives à la machine connectée.



Web-app Evolution

Durch Klicken auf das Anwendungssymbol können Sie das Gerät vollständig fernsteuern. Neben der Verwaltung von Arbeitszyklen und der optimalen Behebung von Geräteausfällen können dank **Web-app Evolution** problemlos Arbeitsprozesse zwischen Mitarbeitern ausgetauscht und Informationen zwischen miteinander verbundenen Geräten und Produkten übertragen werden. Das Arbeiten aus der Ferne war noch nie so einfach!

Web-app Evolution

En cliquant sur l'icône de l'application, vous pouvez prendre le contrôle total de la machine à distance. En plus de la gestion du cycle de travail et de la résolution optimale des effets des temps d'arrêt, grâce à la **Web-app Evolution** vous pouvez facilement partager les processus de travail entre les employés et transférer des informations entre les appareils et les produits interconnectés. Travailler à distance n'a jamais été si facile !



GERINGERE BETRIEBSKOSTEN
RÉDUCTION DES COÛTS
D'EXPLOITATION



SCHNELLES EINGREIFEN
WENIGER GERÄTEAUSFÄLLE
INTERVENTIONS RAPIDES
MACHINES ARRÊTÉES MOINS
LONGTEMPS



**VERBESSERTE
PRODUKTIONSEFFIZIENZ**
MEILLEURE EFFICACITÉ DE LA
PRODUCTION



GARANTIE UND ZUVERLÄSSIGKEIT
CHARGEN-RÜCKVERFOLGBARKEIT
GARANTIE ET FIABILITÉ
TRAÇABILITÉ DES LOTS

Warum den Fernverbindungsdienst wählen?

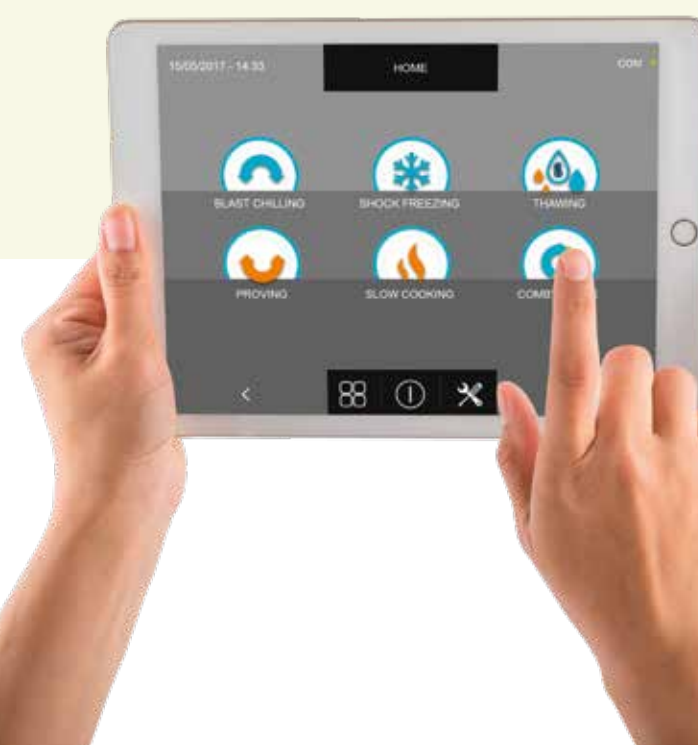
EvoCLOUD und Web-App Evolution sind unverzichtbare Instrumente, um:

- 1) **die Betriebskosten** dank schneller und effizienter **Echtzeit-Fernsteuerung** des Geräts zu senken;
- 2) **Kosten und Ausfallzeiten zu begrenzen**, dank E-Mail-Benachrichtigungen und gezielter Analysen, die **ein rechtzeitiges Eingreifen ermöglichen**;
- 3) **die Effizienz des gesamten Produktionszyklus** dank eines vernetzten Datenspeicherungs- und -verwaltungssystems zu verbessern;
- 4) **die Zuverlässigkeit durch die Chargen-Rückverfolgbarkeit** vor und nach dem Zyklus gemäß den HACCP-Richtlinien zu gewährleisten.

Pourquoi choisir le service de connexion à distance ?

EvoCLOUD et Web-App Evolution sont des instruments indispensables pour :

- 1) **Réduire les coûts de gestion**, grâce au **contrôle à distance** de la machine en temps réel rapide et efficace
- 2) **Limiter les coûts et les temps d'arrêt de la machine**, grâce aux notifications par courrier électronique et des analyses ciblées qui permettent **d'intervenir rapidement**
- 3) **Améliorer l'efficacité de l'ensemble du cycle de production**, grâce à un système de stockage interconnecté et de gestion des données
- 4) **Garantir la fiabilité grâce à la traçabilité des lots** avant et après le cycle, conformément à la réglementation HACCP.



Der Service wird von den wichtigsten Betriebssystemen unterstützt. Das für ein Gerät gültige Abonnement hat eine **Laufzeit von 5 Jahren**. Erneuerbarer Service.

Le service est soutenu par les principaux systèmes d'exploitation. L'abonnement, valable pour chaque machine, a une **durée de 5 ans**. Service renouvelable.



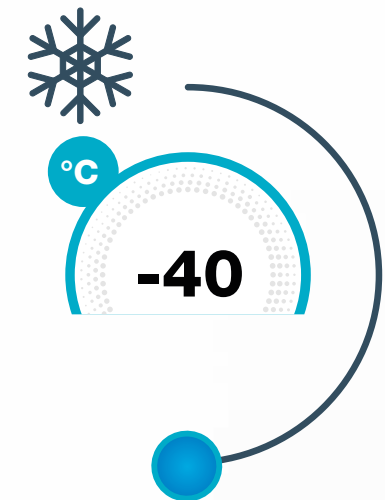
SLOW COOKING



PROVING

+100°
COOKING

-40°
BLAST CHILLING



BLAST CHILLING



SHOCK FREEZING



THAWING



COMBY CYCLE



EIN EINZIGES GERÄT 1HUNDRED IST

ZUM KOCHEN UND SCHNELLKÜHLEN DIE EXKLUSIVSTE NEUHEIT AUF DEM MARKT!

Spitzentechnologie, die Ihre Arbeit verändert und die Arbeitsumgebung Ihren Bedürfnissen anpasst!

1HUNDRED ist der ideale Assistent für:

Kochzentren - industrielle Lebensmittelproduktion - Grand Hotel - Catering / Airline Catering - Live-Kochstationen für Veranstaltungen

Funktionen:

Schnellkühlen - Schockfrostern - Auftauen - Langsames Garen - Aufgehen - Kombierter Zyklus.

UMFASSENDE FEUCHTIGKEITSREGELUNG

Präzise Feuchtigkeitsregelung im Bereich **von 15% bis 95%**: Damit ist 1HUNDRED die exklusive Neuheit auf dem Markt!

CONTRÔLE TOTAL DE L'HUMIDITÉ

Contrôle réel et de l'humidité avec un intervalle allant de **15 % jusqu'à 95 %** : ceci rend 1HUNDRED la nouveauté exclusive du marché !

MIT 1HUNDRED können Sie den gesamten Cook&Chill-Prozess durchführen, vom Slow Cooking bei +100 °C bis zum Schockfrostern bei -40 °C!

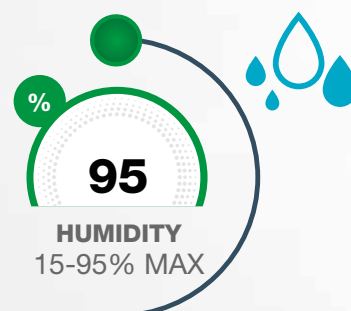
Um größtmögliche Effizienz zu gewährleisten, wurde 1HUNDRED

mit ultra-technologischen Materialien und Komponenten entworfen und hergestellt:

- **hoch widerstandsfähige Platten und Rahmen gewährleisten**

einen Temperaturbereich von -40 °C bis +100 °C und die vollständige Isolierung der Kammer

- **Lüftermotoren** zur Vermeidung der Überhitzung des Geräts und seiner elektrischen / elektronischen Komponenten.



UN SEUL INSTRUMENTE POUR CUISINER EREFROIDIR RAPIDEMENT ! 1HUNDRED EST NOUVEAUTÉ LA PLUS EXCLUSIVE DU MARCHÉ ! »

Une technologie de pointe pour transformer le travail et adapter l'environnement du laboratoire en fonction de vos besoins !

1HUNDRED est l'assistant idéal pour :

Centres de cuisson - Laboratoires de gastronomie industrielle - Hôtels - Restauration / Service traiteur pour les compagnies aériennes - Live cooking pour les événements

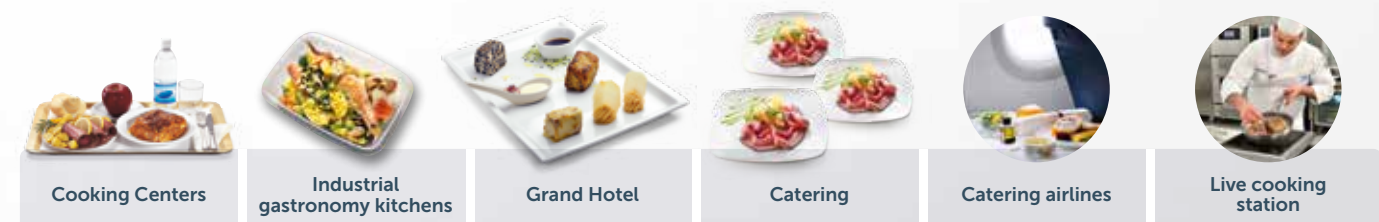
Fonctions:

Refroidissement rapide - Surgélation - Décongélation - Cuisson lente - Levage - Cycle combiné. Spitzentechnologie, die Ihre Arbeit verändert und die

1HUNDRED vous permet d'accomplir toutes les étapes du Cook&Chill, du Slow Cooking à +100 °C alla surgélation à -40 °C !

Pour assurer la meilleure efficacité, 1HUNDRED a été conçu et construit avec des matériaux et des composants ultra-technologiques :

- **les panneaux et cadres à haute résistance** garantissent une plage de température allant de -40 °C à +100 °C et l'isolation complète de la chambre
- **moteurs de ventilateur** pour éviter les surchauffes de la machine et de ses composants électriques et électroniques.





BESSERE LEBENSMITTELQUALITÄT UND 360°-EINSPARUNGEN

MEILLEURE QUALITÉ DES ALIMENTS ET ÉCONOMIE À 360°

Labortests zeigen, dass 1HUNDRED im Vergleich zum traditionellen Garen Folgendes garantiert:

- Erhaltung der Lebensmittelqualität und Reduzierung des Gewichtsverlusts
- Energieeinsparung, niedrigere Betriebskosten und Abfallreduzierung.

Par rapport à la cuisine traditionnelle, les tests de laboratoire prouvent que 1HUNDRED garantit :

- la sauvegarde de la qualité des aliments et de la perte de poids
- un meilleur rendement pour la consommation d'énergie, des coûts de fonctionnement réduits et la réduction du gaspillage.



MEHR GEWINN DANK 1HUNDRED

1HUNDRED FAIT AUGMENTER VOS PROFITS



Service / Service
Qualität / Qualité
Interaktivität / Interactivité
Organisation / Organisation
Produktivitätssteigerung / Augmentation de la production



Gewichtsverlust / Perte de poids
Verbrauch / Consommation
Energiekosten / Coûts énergétiques
Betriebskosten / Frais de gestion





1HUNDRED ERWEITERT IHRE MÖGLICHKEITEN IM PROZESS- UND ZEITMANAGEMENT AM ARBEITSPLATZ

1HUNDRED AUGMENTE VOS POSSIBILITÉS DANS LA GESTION DU RYTHME DES PROCESSUS ET DES LABORATOIRES

PROZESS-STANDARDISIERUNG

Mit 1HUNDRED können Sie den Arbeitsablauf in Ihrer Küche verbessern, von der Organisation bis hin zu den alltäglichen Tätigkeiten!

Nach der Ersteinstellung führt 1HUNDRED den gesamten Lebensmittelverarbeitungszyklus (Cook&Chill) durch und steuert ihn: ein echter Assistent, der rund um die Uhr arbeiten und Ihnen bei der Koordinierung der Serviceaktivitäten helfen kann. Darüber hinaus garantiert 1HUNDRED dank der Technologie Evolution von AFINOX maximale Sicherheit bei der Lebensmittelverarbeitung, die Sie mithilfe der Temperaturdiagramme und des HACCP-Registers überprüfen können.

STANDARDISATION DES PROCESSUS

1HUNDRED vous permet d'améliorer votre travail de laboratoire, de l'organisation aux opérations quotidiennes !

Après le paramétrage initial, 1HUNDRED réalise et contrôle l'ensemble du cycle de transformation des aliments (Cook&Chill) : un véritable assistant capable de travailler 24/24h et de vous aider à coordonner les activités de service. De plus, grâce à la technologie AFINOX Evolution, 1HUNDRED garantit une sécurité maximale dans la transformation des aliments, que vous pouvez contrôler avec les graphiques de température et le registre HACCP.

VERWIRKLICHEN SIE IHRE IDEEN MIT 1HUNDRED !

EXPÉRIMENTEZ VOS IDÉES AVEC 1HUNDRED!

Garen bei niedriger Temperatur
Trocknen
Garen im Glas
Confit-Garen
Aufgehen

Cuisson à basse température
Séchage
Vaso-cuisson
Cuisson des confits
Levage



MEHRPUNKT-SONDE

1HUNDRED ist mit einer Mehrpunkt-Sonde ausgestattet, die den Bediener bei der präzisen Erfassung der Temperatur im Kern des Lebensmittels unterstützt.

SONDE MULTIPOINT

1HUNDRED est équipé d'une sonde multipoint qui aide l'opérateur à détecter avec précision la température au cœur de l'aliment.



TECHNOLOGIE EVOLUTION VON AFINOX

TECHNOLOGIE EVOLUTION D'AFINOX

- 9-Zoll-Touchscreen
- Kontrolle von Variablen: Lebensmitteltemperatur, Zykluszeit, Lufttemperatur, Luftfeuchtigkeit, Belüftung
- Software für Gastronomie, Konditorei, Brotherstellung
- HACCP-Diagramme
- Demonstrationsvideos
- Selbstdiagnose
- Verbrauchskontrolle

- Écran tactile 9 pouces
- Contrôle des variables : température des aliments, Temps de cycle, température de l'air, humidité de l'air, Ventilation
- Logiciel dédié à la gastronomie, à la pâtisserie, Boulangerie
- Tableaux HACCP
- Vidéos de démonstration
- Auto-diagnostic
- Contrôle de la consommation



1HUNDRED GASTRONOMY



1HUNDRED PASTRY



1HUNDRED BAKERY



POSSIBILITÉ D'UTILISER LA MACHINE 24/24H :

- Réduction de la consommation
- Économie d'énergie
- Réduction des coûts d'exploitation

VERWENDBARKEIT DES GERÄTS 24/24H:

- Reduzierung des Verbrauchs
- Energieeinsparung
- Geringere Betriebskosten



EVOCLOUD

Müssen Sie mit Ihrem 1HUNDRED interagieren? Entdecken Sie EVOCLOUD und bleiben Sie auch aus der Ferne mit Ihrer Küche in Verbindung!



EVOCLOUD

Vous devez interagir avec votre dispositif 1HUNDRED ? Découvrez EVOCLOUD et restez toujours connecté avec votre laboratoire, même à distance !

WASSERWECHSEL-ZYKLEN

Beim Einschalten und in regelmäßigen Abständen führt 1HUNDRED Wasserwechsel-Zyklen aus, um Folgendes sicherzustellen:

- die korrekte Funktion des Geräts
- Feuchtigkeitskontrolle
- Sauberkeit, Hygiene und Sicherheit

CYCLES DE RECIRCULATION DE L'EAU

Lorsqu'il est mis en marche et à intervalles réguliers, 1HUNDRED génère des cycles de recirculation de l'eau pour assurer :

- le bon fonctionnement de la machine
- le contrôle de l'humidité
- la propreté, l'hygiène et la sécurité



+100°
COOKING
-40°
BLAST CHILLING

NEW 2020

1HUNDRED



1 HUNDRED



Multifunktionale Schnellkühlgeräte aus Edelstahl AISI 304, auf Füßen, mit eingegliedertem Verflüssigungssatz, für das Einsetzen von Blechen GN1/1 auf der kurzen Seite. Modelle mit Führungsdraht Abstand 70 mm 9"-Touch-Control-System.

Verfügbare (anpassbare automatische und manuelle) Zyklen:

- Schnellkühlen • Schockfrostern • Auftauen
 - Garen bei 100 °C mit Feuchtigkeitsregelung bis zu 95% rF
 - Aufgehen • Kombierter Zyklus • Funktion Multilevel, Funktion Abtauung
- SD CARD mit Video-Tutorial und USB-Anschluss für den HACCP-Datenexport, Mehrpunktsonde (4 Erfassungspunkte).

Optional: EvoCLOUD, Steril KIT

Hinweis: 1HUNDRED muss an die Wasserversorgung angeschlossen werden: Durchm. Zulauf G1/2" männlich; Durchm. Ablass G1/2" männlich.

Cellules de refroidissement rapide multifonction en acier inox AISI 304, sur pieds, avec groupe de condensation intégré, pour l'insertion de plateaux GN1/1 par le côté court. Modèles avec glissières pas de 70 mm. Système de contrôle tactile 9".

Cycles (automatique et manuel personnalisables) disponibles :

- Refroidissement rapide • Surgélation • Décongélation
 - Cuisson à 100 °C avec gestion de l'humidité jusqu'à 95 % HR
 - Levage - Cycle combiné - Fonction multiniveau, fonction de dégivrage
- CARTE SD avec tutoriel vidéo et port USB pour l'exportation de données HACCP, sonde au cœur multipoint (4 points de lecture).

En option : EvoCLOUD, Steril KIT

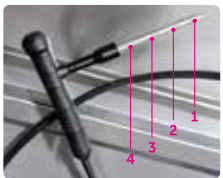
N.B.: 1HUNDRED doit être raccordé au réseau d'eau : diam. charge G1/2" mâle ; diam. évacuation G1/2" mâle.



Führungsdraht
Glissières



Ergonomischer Anti-
Verbrennungsgriff
Poignée ergonomique
anti-brûlure



Mehrpunkt-Sonde
Sonde multipoint



*Abonnement
gültig für 5 Jahre
*Souscription
valable 5 ans



Modell Modèle	Artikelnr. Code									GAZ GAS	Abmessungen Dimensions (mm)	Max. Blech-Kapazität Nbre max de plats (50 mm pas/Abstand mod.-P) (70 mm pas/Abstand GN)	Stromaufnahme / Absorption		Spannung Voltage (Volt/Ph/Hz)	Abmessung Verpackung Dimensions de l'emballage (mm)	Gewicht Netto/Brutto Poids net/brut (kg)
			Schnellkühlen Refroidissement rapide +3°C kg	Schockfrostern Surgélation -18°C kg	Auftauen Décongélation	Aufgehen Levage de la pâte	Langsames Garen Slow cooking 100°C						Watt (-30/+45)	Ampères			
	1HUNDRED 10	8AMH10IT50A90	70	50						R452A GWP 2141 kg 2,80	967x987x1775	10 GN1/1 H65 EN600x400 H40	2390	10,5	400/3/50	1000x1050x1895	284/294
	EVOCLOUD	74701181	Aufpreis für Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (Kabel-Fernverbindungsdienst, gültig für 5 Jahre)							Supplément pour le Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (service de connexion à distance par câble, valable pendant 5 ans)							
	STERILKIT	73688492	Aufpreis für Sterilisator							Supplément pour le Stérilisateur							
	VERS220-3-60 1H		Aufpreis für Ausführung 220V/3Ph/60Hz (die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen)							Supplément Version 220V/3Ph/60Hz (Minimum 6 semaines d'attente)							

Les rendements de refroidissement rapide et de surgélation (kg) sont indicatifs et non contraignants. Les temps de refroidissement rapide dépendent de la composition et de la dimension de l'aliment et pourraient donc varier de ceux indiqués.
Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.
Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

Die Schnellkühl- und Schockfroastleistungen (kg) sind Richtwerte und nicht bindend. Die Dauer der Kühlung ist abhängig von der Zusammensetzung und Größe der Lebensmittel und kann von den angegebenen Werten
Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.
Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.



Our business is enhancing **your** business

AFINOX s.r.l. via Venezia, 4
35010 MARSANGO (PADOUE) - Italie

Tél. +39 0499638311
Fax +39 049552688

e-mail: comm@afinox.com

**AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =**



afinox.com

Afinox, dont la politique est celle du perfectionnement continu, se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment et sans préavis.

Da Afinox die Unternehmenspolitik der kontinuierlichen Perfektionierung verfolgt, behält sich das Unternehmen das Recht vor, zu jeder Zeit und ohne Vorankündigung technische Veränderungen durchführen zu können.