SLOW COOKING · PROVING · BLAST CHILLING · SHOCK FREEZING · THAWING · COMBY CYCLE

UN SOLO STRUME NTO PER **CUOCERE** E **ABBATTERE**: **1HUNDRED** È LA N OVITÀ PIÙ ESCLUSIVA DEL MERCATO!

Una tecnologia all'avanguardia per trasformare il lavoro e adattare l'ambiente di laboratorio secondo le proprie esigenze!

1HUNDRED è l'assistente ideale per:
Centri di cottura - Laboratori industriali di gastronomia - Grand Hotel - Catering / Catering Airline - Live cooking station per eventi

Funzioni:
Abbattimento – Surgelazione – Scongelamento – Cottura Lenta – Lievitazione – Ciclo Combinato.

1HUNDRED ti consente di realizzare tutto il processo del Cook&Chill, dallo Slow Cooking a +100°C alla surgelazione a -40°C!

Per garantire la migliore efficienza, 1HUNDRED è stato progettato e costruito con materiali e componenti ultratecnologici:
- **pannelli ad alta resistenza e telai** assicurano un range di temperatura da -40°C a +100°C ed il completo isolamento della camera
- **motori ventilatori** per evitare il surriscaldamento della macchina e dei suoi dei componenti elettrici-elettronici.

TOTALE CONTROLLO DELL'UMIDITÀ

Controllo reale e preciso dell'umidità con un range da **15% fino a 95%**: questo rende 1HUNDRED la novità esclusiva del mercato!

TOTAL HUMIDITY CONTROL
*Accurate control of the effective humidity rate from **15% up to 95%**: this is what makes 1HUNDRED the most exclusive news in the market!*

A SINGLE EQUIPMENT TO COOK & CHILL: 1HUNDRED IS THE MOST EXCLUSIVE NEWS IN THE MARKET

A cutting-edge technology to improve the workflow and adapt the kitchen environment to your needs!

1HUNDRED is the ideal assistant for:

Central kitchens - food production facilities - Grand Hotels - Caterers / Inflight Catering - Live cooking stations for events

Functions:
Blast chilling - Shock freezing - Thawing - Proving - Slow cooking - Comby cicle.

1HUNDRED allows to carry out the whole Cook&Chill process, from Slow cooking +100°C to shock freezing -40°C!

1 HUNDRED is designed and manufactured with high-tech materials and components in order to guarantee the highest efficiency.

- ***High-strength panels and frames** allow to withstand a temperature range from -40°C to +100°C and the perfect insulation of the chamber.*
- ***Specific fan motors** prevent the appliance and electrical/electronic components from overheating.*

Cooking Centers

Industrial gastronomy kitchens

Grand Hotel

Catering

Catering airlines

Live cooking station

MIGLIORE QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E RISPARMIO A 360°

IMPROVED FOOD QUALITY AND 360 DEGREE SAVINGS

Rispetto ad una cottura tradizionale, test di laboratorio dimostrano che 1HUNDRED garantisce:
- la salvaguardia della qualità degli alimenti e del calo peso
- migliore resa per consumo energetico, abbassamento dei costi di gestione e riduzione degli sprechi.

Compared to the traditional cooking, laboratory test show that 1HUNDRED guarantees:
- *Preserved food quality and lower weight loss*
- *Higher performance, lower energy consumption, management costs cutting and waste reduction.*

1HUNDRED FA AUMENTARE I TUOI GUADAGNI

1HUNDREDS BOOSTS YOUR PROFITS!

Servizio / *Service*
Qualità / *Quality*
Interattività / *Interactivity*
Organizzazione / *Organisation*
Aumento Produttivo / *Increased productivity*

+

Calo peso / *Weight loss*
Consumi / *Consumption*
Costi Energetici / *Energy costs*
Costi di Gestione / *Management costs*

−

COOK & CHILL/FROZE

1HUNDRED AMPLIA LE TUE POSSIBILITÀ NELLA GESTIONE DEI PROCESSI E DEL RITMO DI LABORATORIO

1HUNDRED BROADENS YOUR HORIZONS, IMPROVES THE PROCESS CONTROL AND UPGRADES YOUR WORKFLOW.

STANDARDIZZAZIONE DEI PROCESSI

1HUNDRED ti permette di migliorare il lavoro di laboratorio, dall'organizzazione all'operatività quotidiana!

Dopo l'impostazione iniziale, 1HUNDRED esegue e controlla in autonomia l'intero ciclo di lavorazione degli alimenti (Cook&Chill): un vero e proprio assistente in grado di lavorare 24/24h e aiutarti nel coordinare le attività di servizio.
Inoltre, grazie alla Tecnologia Evolution di Afinox, 1HUNDRED garantisce la massima sicurezza nella lavorazione degli alimenti, che puoi controllare con i grafici delle temperature e il registro HACCP.

PROCESS STANDARDIZATION

1HUNDRED improves the workflow of your kitchen, from overall organization to everyday activities.

After initial settings are completed, 1HUNDRED performs and controls automatically the entire food processing cycle (Cook&Chill): a real assistant that works around the clock and helps you coordinating the service.
Moreover, the Afinox technology Evolution allows 1HUNDRED to guarantee completely safe food processing system, always under control thanks to temperature charts and HACCP logbook.

SPERIMENTA LE TUE IDEE CON **1HUNDRED**!

EXPERIENCE NEW IDEAS WITH 1HUNDRED!

Cottura a bassa temperatura
Asciugatura/Essicazione
Vasocottura
Cottura confit
Lievitazione

Low temperature slow cooking
Drying/Exsiccation
Oven canning / Jar Cooking
Confit cooking
Proving

SONDA MULTIPOINT

1HUNDRED è dotato di sonda multipoint che assiste l'operatore nel rilevamento preciso della temperatura al cuore dell'alimento.

MULTIPOINT PROBE

Equipped with multipoint core probe, 1HUNDRED provides the user with an accurate detection of the temperature at the heart of the product.

TECNOLOGIA EVOLUTION DI AFINOX

AFINOX TECHNOLOY: EVOLUTION

- Touch Screen 9 Pollici
- Controllo delle variabili: temperatura alimento, tempo ciclo, temperatura aria, umidità aria, ventilazione
- Software dedicato a gastronomia, pasticceria, panificazione
- Grafici HACCP
- Video dimostrativi
- Autodiagnosi
- Controllo consumi

- *9 Inch Touch Screen*
- *Monitoring over variables: food temperature, cycle time, air temperature, air humidity, ventilation*
- *Software for gastronomy, pastry, bakery*
- *HACCP charts*
- *Demo videos*
- *Self diagnosis*
- *Consumption control*

1HUNDRED GASTRONOMY

1HUNDRED PASTRY

1HUNDRED BAKERY

POSSIBILITÀ DI UTILIZZO DELLA MACCHINA 24/24H:

- Riduzione dei consumi
- Risparmio energetico
- Minori costi di gestione

OPPORTUNITY TO USE THE APPLIANCE 24 HOURS:

- *Lower consumption*
- *Energy saving*
- *Lower operating costs*

EvoCloud
Afinox cloud computing

EVOCLOUD

Hai bisogno di interagire con il tuo 1HUNDRED? Scopri EVOCLOUD e resta sempre connesso con il tuo laboratorio, anche a distanza!

EVOCLOUD

Do you need to interact with your 1HUNDRED? Discover the EVOCLOUD and connect to your kitchen anytime, even from remote!

CICLI DI RICAMBIO D'ACQUA

All'accensione e ad intervalli regolari, 1HUNDRED genera dei cicli per il ricambio d'acqua per garantire:

- il corretto funzionamento della macchina
- controllo dell'umidità
- pulizia, igiene e sicurezza

WATER RECHANGE CYCLES

During the equipment start-up and at regular intervals, 1HUNDRED executes water rechange cycles to ensure:

- the correct functioning of the appliance
- Humidity control
- Cleaning, hygiene and safety

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

+100°
COOKING

-40°
BLAST CHILLING

1HUNDRED

1 HUNDRED

Abbattitori di temperatura multifunzione in acciaio inox AISI 304, su piedi, con unità condensatrice incorporata, per inserimento teglie GN1/1 da lato corto. Modelli con guide a filo passo 70mm. Sistema Touch control 9".

Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:
• Abbattimento • Surgelazione • Scongelamento
• Cottura a 100°C con gestione umidità fino al 95%UR
• Lievitazione • Ciclo combinato • Funzione multilevel, funzione sbrinamento
Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP, sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura).

Optional: EvoCLOUD, Steril KIT, Kit addolcitore

N.B.: 1HUNDRED deve essere collegata alla rete idrica: diam. carico G1/2" maschio; diam. scarico G1/2" maschio.

S/s AISI304 multifunction blast chillers on feet, with integrated condensing unit, for insertion of GN1/1 shelves from the short side. Models available with wire runners 70mm step. Touch control system 9".

Available cycles (automatic and manual customizable):
• Blast Chilling • Shock freezing • Thawing • ***Slow cooking 100°C with humidity control up to 95% UR*** *• Proving • Comby cycles • Multilevel function, defrosting function SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download, multipoint core probe (4 reading point).*

Optional: *EvoCLOUD, Steril KIT, water softener*

N.B.: 1Hundred must be connected to the water supply network: *water loading pipe connector G1/2" male; water drain pipe connector G1/2" male.*

Guide a filo
Wire runners

Maniglia ergonomica antiscottatura
Anti-burn ergonomic handle

Sonda multipoint
Multipoint probe

OZONIZER
STERIL KIT

H2O
FILTERH20

EvoCloud
Afinox cloud computing
*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abbonamento valido per **5 anni**
*Subscription valid for **5 years***
5 YEAR SUBSCRIPTION DURATION

	Modello *Model*	Codice *Code*		Abbattimento *Blast chilling* *+3°C Kg*	Surgelazione *Shock freezing* -18°C Kg	Scongelamento *Thawing*	Lievitazione *Proving*	Slow Cooking *Slow Cooking* 100°C		GAS *GAS*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Max Capacità Teglie *MaxPans-trays capacity* (70 mm passo/pitch GN) (50 mm passo/pitch mod.-P)	Assorbimento / *Absorbed power* Watt (-30/+45)	Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
	1HUNDRED 10	8AMH10IT5OA90		70	Min.30 / Max.50	●	●	●		R452A GWP 2141 Kg 2,80	967x987x1775	10 GN1/1 H65 EN600x400 H40	2390	10,5	400/3/50	1000x1050x1895	254/283
	EVOCLOUD	74701181		Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)						*Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)*							
	STERILKIT	73688492		Sterilizzatore						*Sterilizer*							
	FILTERH2O	73689786		Kit addolcitore acqua						*Water softener kit*							
	VERS220-3-60 1H			Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E. (Disponibile non prima di 6 settimane)						*Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz - GAS R404a, on request for extra U.E. countries (Available not earlier than 6 weeks)*							

Freezing and chilling outputs (kg) are not binding. Cooling times depend on food composition and size.
The minimum yields indicated refer to tests carried out according to specific indications of the EN 17032 standard.

I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment
All specifications subject to change without notice.