

EIN EINZIGES GERÄT ZUM KOCHEN UND SCHNELLKÜHLEN: 1HUNDRED IST DIE EXKLUSIVSTE NEUHEIT AUF DEM MARKT!

Eine hochmoderne Technologie, die Ihre Arbeit verändert und Ihre Arbeitsumgebung an Ihre Bedürfnisse anpasst!

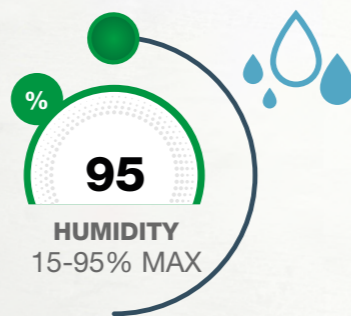
1HUNDRED ist der ideale Assistent für:
Kochzentren - Industrielle Lebensmittelproduktion - Grand Hotel - Catering / Airline Catering - Live-Kochstationen für Veranstaltungen

Funktionen:
Schnellkühlen – Schockfrostern – Auftauen – Niedertemperaturgaren – Gärung – Kombiniertes Zyklus.

KOMPLETTE FEUCHTIGKEITSKONTROLLE

Genauere Steuerung der effektiven Luftfeuchtigkeit von **15 % bis 95 %**: das macht 1HUNDRED zur exklusivsten Neuheit auf dem Markt!

CONTRÔLE TOTAL DE L'HUMIDITÉ
Contrôle réel et précis de l'humidité avec une plage comprise entre 15% et 95%: cela fait de 1HUNDRED la nouveauté exclusive du marché !



1HUNDRED deckt den gesamten Cook&Chill-Zyklus, vom Slow Cooking bei +100 °C bis zum Schockfrostern bei -40 °C ab!

Um optimale Leistungen zu gewährleisten, wurde 1HUNDRED mit hochmodernen Materialien und Komponenten entworfen und gebaut:

- **Hochfeste Platten und Rahmen** sichern einen Temperaturbereich von -40 °C bis +100 °C und eine vollständige Isolierung der Kammer
- **Lüftermotoren** zur Verhinderung einer Überhitzung des Geräts und ihrer elektrischen und elektronischen Komponenten.

UN SEUL ÉQUIPEMENT POUR CUIRE ET REFROIDIR: 1HUNDRED EST LA NOUVEAUTÉ LA PLUS EXCLUSIVE DU MARCHÉ !

Une technologie de pointe pour transformer votre travail et adapter votre espace laboratoire à vos besoins !

1HUNDRED est l'assistant idéal pour:

Centres de cuisson - Laboratoires de gastronomie industrielle - Grands hôtels - Catering / Service traiteur pour les compagnies aériennes - Live cooking pour les événements

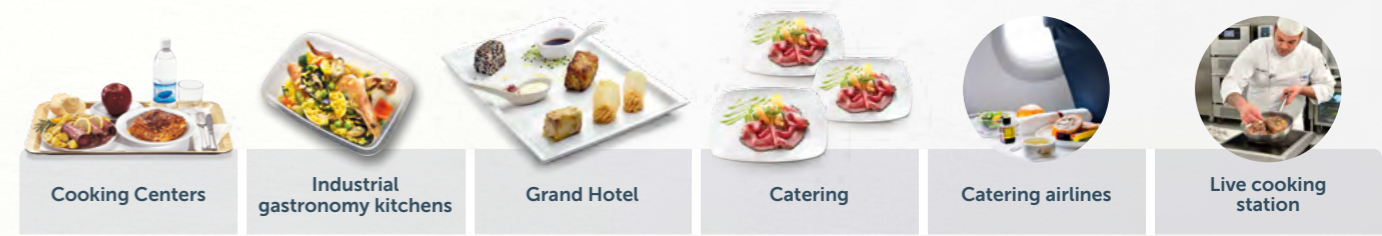
Fonctions:

Refroidissement – Surgélation – Décongélation – Cuisson lente – Levage – Cycle combiné.

1HUNDRED vous permet d'effectuer l'ensemble du processus de Cook&Chill, du Slow Cooking à +100°C à la surgélation à -40°C!

Pour garantir la plus haute efficacité, 1HUNDRED a été conçu et fabriqué avec des matériaux et des composants à très haute technologie:

- **panneaux à haute résistance et châssis** garantissent une plage de température de -40°C à +100°C et une isolation complète de la chambre
- **moteurs des ventilateurs** pour éviter la surchauffe de la machine et de ses composants électriques et électroniques.





VERBESSERTE QUALITÄT DER LEBENSMITTEL UND 360°-EINSPARUNGEN

MEILLEURE QUALITÉ DES ALIMENTS ET ÉCONOMIES À 360°

Im Vergleich zu herkömmlichen Garmethoden zeigen Labortests, dass 1HUNDRED Folgendes garantiert:

- die Bewahrung der Lebensmittelqualität und einen geringeren Gewichtsverlust
- bessere Leistungen, einen geringeren Energieaufwand, niedrigere Betriebskosten und weniger Verschwendung.

Par rapport à la cuisson traditionnelle, les tests de laboratoire ont montré que 1HUNDRED garantit:

- la préservation de la qualité des aliments et la prévention de la perte de poids
- un meilleur rendement à consommation d'énergie égale, une réduction des coûts de gestion et la réduction du gaspillage.



1HUNDRED STEIGERT IHREN GEWINN

1HUNDRED AUGMENTENT VOS GAINS



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



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



COOK & CHILL/FROZE





1HUNDRED ERWEITERT IHRE MÖGLICHKEITEN BEI DER ABWICKLUNG DER TÄTIGKEITEN UND DEM ARBEITSFLUSS IM LABOR

1HUNDRED ÉTEND VOS POSSIBILITÉS DANS LA GESTION DES PROCESSUS ET DES RYTHMES DE LABORATOIRE

STANDARDISIERUNG DER ABLÄUFE

1HUNDRED verbessert den Arbeitsablauf in Ihrer Küche, von der allgemeinen Organisation bis hin zu den täglichen Aktivitäten.

Nach den Ersteinstellungen führt 1HUNDRED den gesamten Verarbeitungszklus der Speisen (Cook&Chill) automatisch durch und steuert ihn: ein echter Assistent, der rund um die Uhr arbeitet und Ihnen hilft, den Service zu koordinieren.

Darüber hinaus garantiert 1HUNDRED mit der Technologie Evolution von Afinox ein absolut sicheres System für die Lebensmittelverarbeitung, das dank der Temperaturdiagramme und des HACCP-Protokolls stets kontrolliert wird.

STANDARDISATION DES PROCESSUS

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

A l'issue de la configuration initiale, 1HUNDRED gère et contrôle de manière autonome l'ensemble du cycle de préparation des aliments (Cook&Chill): un véritable assistant qui peut travailler 24 heures sur 24 et vous aider à coordonner les activités de service.

En outre, grâce à la technologie Evolution de Afinox, 1HUNDRED garantit une sécurité maximale dans la préparation des aliments, que vous pouvez contrôler à l'aide des graphiques de température et du registre HACCP.

SETZEN SIE IHRE IDEEN MIT 1HUNDRED UM!

METTEZ VOS IDÉES EN PRATIQUE AVEC 1HUNDRED !

Niedertemperaturgaren
Trocknen
Garen im Glas
Confit-Garen
Gärung

Cuisson à basse température
Séchage/Déshydratation
Cuisson en bocaux
Cuisson des confits
Levage



MEHRPUNKTSONDE

1HUNDRED ist mit einer Mehrpunktsonde ausgestattet, die dem Benutzer eine genaue Erfassung der Temperatur im Kern des Produkts ermöglicht.

SONDE MULTIPOINT

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

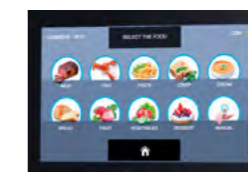
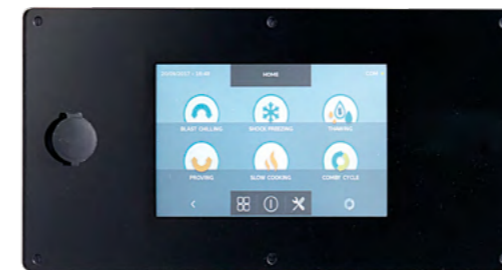


TECHNOLOGIE EVOLUTION VON AFINOX

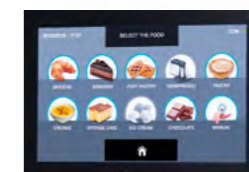
TECHNOLOGIE EVOLUTION DE AFINOX

- 9-Zoll-Touchscreen
- Kontrolle von Variablen: Lebensmitteltemperatur, Zykluszeit, Lufttemperatur, Luftfeuchtigkeit, Belüftung
- Spezielle Software für Gastronomie, Konditorei und Bäckerei
- HACCP-Grafiken
- Demonstrationsvideos
- Selbstdiagnose
- Verbrauchskontrolle

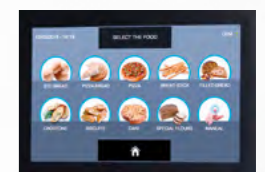
- Écran tactile 9 pouces
- Contrôle des variables: température des aliments, temps de cycle, température de l'air, humidité de l'air, ventilation.
- Logiciel dédié pour la gastronomie, la pâtisserie et à la boulangerie
- Graphiques HACCP
- Vidéos de démonstration
- Auto-diagnostic
- Contrôle des consommations



1HUNDRED GASTRONOMY



1HUNDRED PASTRY



1HUNDRED BAKERY



MÖGLICHKEIT ZUR VERWENDUNG DES GERÄTS 24/24H:

- Senkung des Verbrauchs
- Energieeinsparung
- Geringere Betriebskosten

POSSIBILITÉ D'UTILISER LA MACHINE 24/24H:

- Réduction des consommations
- Économies d'énergie
- Réduction des frais de gestion



EVOCLOUD

Sie möchten mit Ihrem 1HUNDRED interagieren? Entdecken Sie EVOCLOUD und verbinden Sie sich jederzeit mit Ihrer Küche, auch aus der Ferne!



EVOCLOUD

Vous avez besoin d'interagir avec votre 1CENT ? Découvrez EVOCLOUD et restez toujours connecté avec votre laboratoire, y compris à distance !

WASSERWECHSEL-ZYKLEN

Bei der Inbetriebnahme des Geräts und in regelmäßigen Abständen führt 1HUNDRED Wasserwechsel-Zyklen durch, um Folgendes zu gewährleisten:

- den einwandfreien Betrieb des Geräts
- Feuchtigkeitskontrolle
- Reinigung, Hygiene, 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 afin de garantir:

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



+100°
COOKING
-40°
BLAST CHILLING



95
HUMIDITY
15-95% MAX
HUMI40C
Feuchtigkeits-Set
Kit humidité

1 HUNDRED



Multifunktions-Schnellkühler aus Edelstahl AISI 304, mit Füßen und eingebautem Kondensator, für die Aufnahme von Blechen GN1/1 von der kurzen Seite. Modelle mit Führungsdraht, Abstand 70 mm 9"-Touch-Steuerung.

Verfügbare (automatische und individuell gestaltbare manuelle) Zyklen: Schnellkühlen • Schockfrosten • Auftauen • Garen bei 100 °C mit Feuchtigkeitskontrolle bis 95 % RF, • Gärung • Kombierter Zyklus • Funktion Multilevel • Funktion Abtauung • SD CARD mit Videotutorial und USB-Anschluss für den Export der HACCP-Daten Mehrpunkt-Kerntemperatursonde (4 Erfassungspunkte)

Extras: EvoCLOUD, Steril KIT, Wasserenthärter-Set.

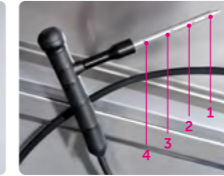
HINWEIS: 1HUNDRED muss an das Wassernetz angeschlossen werden: Wassereinlass G1/2" Außengewinde, Wasserablass G1/2" Außengewinde.



Führungsdrähte
Glissières à fil



Ergonomischer Griff mit
Verbrennungsschutz
Poignée ergonomique
anti-brûlure



Mehrpunktsonde
Sonde multipoint

Cellules de refroidissement multifonction en acier inox s/s AISI 304, sur pieds, avec unité de condensation incorporée, pour l'introduction de plaques GN1/1 par le côté court. Modèles avec glissières en fil pas 70 mm. Système Touch control 9".

Cycles (automatiques et manuels personnalisables) disponibles: Refroidissement • Surgélation • Décongélation • Cuisson à 100°C avec gestion de l'humidité jusqu'à 95% HR, • Levage • Cycle combiné • Fonction multi-niveau • Fonction dégivrage • Carte SD CARD avec tutoriels vidéo et port USB pour l'exportation des données HACCP • Sonde au cœur multipoint (4 points de lecture).

Options: EvoCLOUD, Steril KIT, kit adoucisseur.

NB: 1HUNDRED doit être raccordé à l'alimentation d'eau: diam. charge G1/2" mâle ; diam. vidange G1/2" mâle.



STERIL KIT



FILTERH2O



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abonnement gilt 5 Jahre

*Abonnement valable 5 ans



| Modell Modèle | Code Code | | | | | | GAS GAZ | Abmessungen Dimensions (mm) | Max. Kapazität Bleche Capacité max plaques (70 mm Abstand/pas GN) (50 mm Abstand/pas mod.-P) | Stromaufnahme / Absorption | | Spannung Tension (Volt/Ph/Hz) | Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm) | Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut (kg) |
|------------------------|-------------------------------------|---|--|---------------------------|------------------|---------------------------------------|---|-----------------------------------|---|-------------------------------|--------|-------------------------------------|---|--|
| | | Schnellkühlen Refroidissement +3°C Kg | Schockfrosten Surgélation -18°C Kg | Auftauen Décongélation | Gärung Levage | Slow Cooking Slow cooking 100°C | | | | Watt (-30/+45) | Ampere | | | |
| | 1HUNDRED 10 8AMH10IT50A90 | 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 | Set EvoCLOUD EVOLUTION 9" (Fernbindungsservice über Kabel, Laufzeit 5 Jahre) | | | | | Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (service de connexion à distance via câble, valable 5 ans) | | | | | | | |
| STERILKIT | 73688492 | Sterilisateur-Set | | | | | Kit Stérilisateur | | | | | | | |
| FILTERH2O | 73689786 | Wasserenthärter-Set | | | | | Kit adoucisseur d'eau | | | | | | | |
| VERS220-3-60 1H | | Aufpreis für Ausführung 220 V/3 Ph/60 Hz (die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen) | | | | | Supplément Version 220V/3Ph/60Hz (disponible en 6 semaines minimum) | | | | | | | |

Die Leistungswerte von Schnellkühlen und Schockfrosten (kg) sind lediglich Richtwerte und nicht verbindlich. Die Kühlzeiten hängen von der Zusammensetzung und Größe der Lebensmittel ab. Die angeführten Mindestleistungen beziehen sich auf die Tests, die gemäß Norm DIN EN 17032 durchgeführt wurden.

Les rendements de refroidissement et de surgélation (kg) sont indicatifs et n'engagent pas le fabricant. Les temps de refroidissement dépendent de la composition et de la taille de l'aliment. Les rendements minimaux indiqués font référence aux tests effectués conformément aux prescriptions spécifiques de la norme EN 17032.

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.
Die technischen Daten und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des équipements hermétiques.
Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.