

**-45%**

Visite:  
[muebleshosteleria.es](http://muebleshosteleria.es)



# INFINITHI<sup>®</sup>

## ABATIDORES

### -45%

Marca distribuida en exclusiva por Suministros Rober. [www.suministrosrober.es](http://www.suministrosrober.es) (+34) 961 318 557 \* (+34) 615 610 803 [rober@suministrosrober.es](mailto:rober@suministrosrober.es)  
Todas las imágenes sólo tienen valor informativo y, en ningún caso, contractual.



**SUMINISTROS ROBER**

Juan de la Cierva, 10 - Parque Tecnológico - 46980 - Paterna (Valencia)  
Tel. 961318557 - 615610803  
CIF. B96108014



31-E

- Abatidores-congeladores rápidos controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: +90° a +3° C.
- Ciclo congelación: +90° a -18° C.
- Exterior totalmente en acero inoxidable acabado satinado. Interior fabricado en acero inoxidable.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza. Capacidad 3 GN 1/1 (separación entre guías 80 mm)
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 35 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m3.
- Gas-refrigerante ecológico R290.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado. Tirador ergonómico en toda la altura de la puerta.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: + 42° C.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Para minimizar el impacto del consumo, los abatidores usan gas refrigerante hidrocarburo totalmente ecológico. El modelo AM-03-11 CD:
- Incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
- Incorpora sonda para controlar la temperatura en el corazón del alimento.
- Posibilidad de memorizar hasta 99 ciclos de abatimiento o congelación.
- Entrada de los recipientes GN por el lado de 325 mm. -Dotación de 3 pares de guías para cubetas GN 1/1.

Modelo	Capacidad	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia (Kw)	Panel (W)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Precio €
31-E	3 GN 1/1	12	6	0,365	Estándar	590 x 700 x 520	<b>3.200</b>





31-CD

- Abatidores-congeladores rápidos controlados electrónicamente.
- Ciclo abatimiento: +90° a +3° C.
- Ciclo congelación: +90° a -18 ° C.
- Exterior totalmente en acero inoxidable acabado satinado. Interior fabricado en acero inoxidable.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza. Capacidad 3 GN 1/1 (separación entre guías 80 mm)
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 35 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m3.
- Gas-refrigerante ecológico R290.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de la condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado. Tirador ergonómico en toda la altura de la puerta.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Fabricado conforme a las normas CE.
- Construido según la directiva HACCP.
- Temperatura ambiente: + 42° C.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Para minimizar el impacto del consumo, los abatidores usan gas refrigerante hidrocarburo totalmente ecológico. El modelo AM-03-11 CD:
- Incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
- Incorpora sonda para controlar la temperatura en el corazón del alimento.
- Posibilidad de memorizar hasta 99 ciclos de abatimiento o congelación.
- Entrada de los recipientes GN por el lado de 325 mm. -Dotación de 3 pares de guías para cubetas GN 1/1.

Modelo	Capacidad	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia (Kw)	Panel (W)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Precio €
31-CD	3 GN 1/1	12	6	0,365	e-feel	590 x 700 x 520	<b>3.950 €</b>





05-E

- Abatidores-congeladores rápidos controlados electrónicamente. Ciclo abatimiento: +90° a +3° C.
- Ciclo congelación: +90° a -18 ° C.
- Interior fabricado en acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Estructura compacta totalmente inyectada.
- Interior con uniones curvas para facilitar la limpieza.
- Puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°.
- Tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta.
- Entrada de los recipientes GN por el lado de 530 mm.
- Aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m3.
- Gas-refrigerante ecológico R290 libre de CFC.
- Dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica.
- Unidad condensadora hermética con condensador ventilado.
- Pies (Ø 2") regulables en altura, de acero inoxidable AISI 304 18/10.
- Incorpora soporte-guías en acero inoxidable AISI-304 18/10, extraíbles sin necesidad de útiles, para facilitar la limpieza.
- Fabricados conforme a las normas CE.
- Construidos según la directiva HACCP.
- Grupo motor incorporado.

Modelo	Capacidad	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia (Kw)	Panel (W)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Precio €
05-E	5 GN 1/1	18	10	0,064	Estándar	790 x 700 x 850	<b>4.330 €</b>





05-CD

- Capacidad de 5 GN 1/1 y EN (600 x 400). Separación entre guías 65 mm.
- Exterior totalmente en acero inoxidable AISI 304 18/10 acabado satinado.
- Incorpora nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor.
- Sonda con sistema de calefacción para facilitar su extracción al final del proceso.
- Incorpora desagüe en la cuba.
- Acepta bandejas de gastronomía y pastelería (600 x 400 mm).
- Temperatura ambiente: + 42° C.
- Tensión de alimentación: 230 V 1+N - 50 Hz.
- Pueden incorporar como accesorio conexión USB para extracción de datos y también impresora.

Modelo	Capacidad	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia (Kw)	Panel (W)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Precio €
05-CD	5 GN 1/1	23	13	1,200	E-feel	790 x 700 x 850	<b>5.580 €</b>





81-CD

- ¡Imagina poder abatir o congelar tus alimentos de forma más rápida y eficiente! Con nuestros armarios abatidores-congeladores controlados electrónicamente, ahora es posible abatir o congelar tus alimentos de la forma más rápida y eficiente.
- Diseñados con tecnología de última generación, nuestro ciclo de abatimiento te permitirá pasar de +70° a +3° C, mientras que nuestro ciclo de congelación te llevará de +70° a -18° C.
- Con un exterior totalmente en acero inoxidable acabado satinado y un interior en acero inoxidable, nuestros armarios tienen una estructura compacta totalmente inyectada que los hace robustos y duraderos. Además, nuestro nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor te facilitará el control de la temperatura y otras funciones.
- Nuestras unidades incorporan una sonda con calefacción para controlar la temperatura en el corazón del alimento y facilitar su extracción al final del proceso. Además, con el pase automático de la fase de abatimiento o congelación a mantenimiento, te aseguramos que tus alimentos estarán en óptimas condiciones en todo momento.
- Con capacidad de 8 y 10 GN1/1, 10GN2/1 y EN (600 x 400) según modelos, nuestros armarios son perfectos para cualquier tipo de negocio de restauración. Además, con una separación entre guías de 65 mm y aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m3, nuestros armarios son fáciles de limpiar y mantener.
- Nuestro gas-refrigerante ecológico R-452A libre de CFC y dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica, hacen que nuestros armarios sean respetuosos con el medio ambiente y de bajo consumo energético. También, con la incorporación de una unidad condensadora hermética con condensador ventilado, garantizamos un rendimiento óptimo y una larga vida útil.
- Nuestro tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta y la junta magnética en los cuatro lados, hacen que la manipulación de nuestros armarios sea muy fácil y segura. Además, con los pies (Ø 2") regulables en altura, de acero inoxidable, las puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°, y los soporte-guías en acero inoxidable extraíbles sin necesidad de útiles, todo se ha diseñado para facilitar la limpieza y el mantenimiento.

Modelo	Capacidad	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia (Kw)	Panel (W)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Precio €
81-CD	8 GN 1/1	40	24	2	E-feel	790 x 800 x 1290	<b>5.850 €</b>





101-CD

- ¡Imagina poder abatir o congelar tus alimentos de forma más rápida y eficiente! Con nuestros armarios abatidores-congeladores controlados electrónicamente, ahora es posible abatir o congelar tus alimentos de la forma más rápida y eficiente.
- Diseñados con tecnología de última generación, nuestro ciclo de abatimiento te permitirá pasar de +70° a +3° C, mientras que nuestro ciclo de congelación te llevará de +70° a -18° C.
- Con un exterior totalmente en acero inoxidable acabado satinado y un interior en acero inoxidable, nuestros armarios tienen una estructura compacta totalmente inyectada que los hace robustos y duraderos. Además, nuestro nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor te facilitará el control de la temperatura y otras funciones.
- Nuestras unidades incorporan una sonda con calefacción para controlar la temperatura en el corazón del alimento y facilitar su extracción al final del proceso. Además, con el pase automático de la fase de abatimiento o congelación a mantenimiento, te aseguramos que tus alimentos estarán en óptimas condiciones en todo momento.
- Con capacidad de 8 y 10 GN1/1, 10GN2/1 y EN (600 x 400) según modelos, nuestros armarios son perfectos para cualquier tipo de negocio de restauración. Además, con una separación entre guías de 65 mm y aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m3, nuestros armarios son fáciles de limpiar y mantener.
- Nuestro gas-refrigerante ecológico R-452A libre de CFC y dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica, hacen que nuestros armarios sean respetuosos con el medio ambiente y de bajo consumo energético. También, con la incorporación de una unidad condensadora hermética con condensador ventilado, garantizamos un rendimiento óptimo y una larga vida útil.
- Nuestro tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta y la junta magnética en los cuatro lados, hacen que la manipulación de nuestros armarios sea muy fácil y segura. Además, con los pies (Ø 2") regulables en altura, de acero inoxidable, las puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°, y los soporte-guías en acero inoxidable extraíbles sin necesidad de útiles, todo se ha diseñado para facilitar la limpieza y el mantenimiento.

Modelo	Capacidad	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia (Kw)	Panel (W)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Precio €
101-CD	10 GN 1/1	50	30	2	E-feel	790 x 800 x 1420	<b>7.785 €</b>





161-CD

- ¡Imagina poder abatir o congelar tus alimentos de forma más rápida y eficiente! Con nuestros armarios abatidores-congeladores controlados electrónicamente, ahora es posible abatir o congelar tus alimentos de la forma más rápida y eficiente.
- Diseñados con tecnología de última generación, nuestro ciclo de abatimiento te permitirá pasar de +70° a +3° C, mientras que nuestro ciclo de congelación te llevará de +70° a -18° C.
- Con un exterior totalmente en acero inoxidable acabado satinado y un interior en acero inoxidable, nuestros armarios tienen una estructura compacta totalmente inyectada que los hace robustos y duraderos. Además, nuestro nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor te facilitará el control de la temperatura y otras funciones.
- Nuestras unidades incorporan una sonda con calefacción para controlar la temperatura en el corazón del alimento y facilitar su extracción al final del proceso. Además, con el pase automático de la fase de abatimiento o congelación a mantenimiento, te aseguramos que tus alimentos estarán en óptimas condiciones en todo momento.
- Con capacidad de 8 y 10 GN1/1, 10GN2/1 y EN (600 x 400) según modelos, nuestros armarios son perfectos para cualquier tipo de negocio de restauración. Además, con una separación entre guías de 65 mm y aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m<sup>3</sup>, nuestros armarios son fáciles de limpiar y mantener.
- Nuestro gas-refrigerante ecológico R-452A libre de CFC y dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica, hacen que nuestros armarios sean respetuosos con el medio ambiente y de bajo consumo energético. También, con la incorporación de una unidad condensadora hermética con condensador ventilado, garantizamos un rendimiento óptimo y una larga vida útil.
- Nuestro tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta y la junta magnética en los cuatro lados, hacen que la manipulación de nuestros armarios sea muy fácil y segura. Además, con los pies (Ø 2") regulables en altura, de acero inoxidable, las puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°, y los soporte-guías en acero inoxidable extraíbles sin necesidad de útiles, todo se ha diseñado para facilitar la limpieza y el mantenimiento.

Modelo	Capacidad	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia (Kw)	Panel (W)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Precio €
161-CD	16 GN 1/1 - EN	80	50	3,500	E-feel	790 x 800 x 1950	<b>10.260 €</b>





102-CD

- ¡Imagina poder abatir o congelar tus alimentos de forma más rápida y eficiente! Con nuestros armarios abatidores-congeladores controlados electrónicamente, ahora es posible abatir o congelar tus alimentos de la forma más rápida y eficiente.
- Diseñados con tecnología de última generación, nuestro ciclo de abatimiento te permitirá pasar de +70° a +3° C, mientras que nuestro ciclo de congelación te llevará de +70° a -18° C.
- Con un exterior totalmente en acero inoxidable acabado satinado y un interior en acero inoxidable, nuestros armarios tienen una estructura compacta totalmente inyectada que los hace robustos y duraderos. Además, nuestro nuevo panel de mandos con teclas sensitivas de fácil utilización en la puerta del abatidor te facilitará el control de la temperatura y otras funciones.
- Nuestras unidades incorporan una sonda con calefacción para controlar la temperatura en el corazón del alimento y facilitar su extracción al final del proceso. Además, con el pase automático de la fase de abatimiento o congelación a mantenimiento, te aseguramos que tus alimentos estarán en óptimas condiciones en todo momento.
- Con capacidad de 8 y 10 GN1/1, 10GN2/1 y EN (600 x 400) según modelos, nuestros armarios son perfectos para cualquier tipo de negocio de restauración. Además, con una separación entre guías de 65 mm y aislamiento de poliuretano inyectado de 60 mm, libre de CFC, con una densidad de 42 Kg/m3, nuestros armarios son fáciles de limpiar y mantener.
- Nuestro gas-refrigerante ecológico R-452A libre de CFC y dispositivo automático de desescarche y evaporación automática del agua de condensación sin aporte de energía eléctrica, hacen que nuestros armarios sean respetuosos con el medio ambiente y de bajo consumo energético. También, con la incorporación de una unidad condensadora hermética con condensador ventilado, garantizamos un rendimiento óptimo y una larga vida útil.
- Nuestro tirador ergonómico integrado en toda la altura de la puerta y la junta magnética en los cuatro lados, hacen que la manipulación de nuestros armarios sea muy fácil y segura. Además, con los pies (Ø 2") regulables en altura, de acero inoxidable, las puertas dotadas de bisagras con sistema de retorno automático y fijación de apertura a 180°, y los soporte-guías en acero inoxidable extraíbles sin necesidad de útiles, todo se ha diseñado para facilitar la limpieza y el mantenimiento.

Modelo	Capacidad	Producción ciclo refrigeración +90+3° C (Kg/ciclo)	Producción ciclo congelación +90-18° C (Kg/ciclo)	Potencia (Kw)	Panel (W)	Ancho x Fondo x Alto (mm)	Precio €
102-CD	10 GN 2/1 - EN	100	65	3,300	E-feel	1200 x 1090 x 1766	<b>12.855 €</b>



**INFINITHI®**

Marca distribuida en exclusiva por Suministros Rober. [www.suministrosrober.es](http://www.suministrosrober.es) (+34) 961 318 557 \* (+34) 615 610 803 [rober@suministrosrober.es](mailto:rober@suministrosrober.es)  
Todas las imágenes sólo tienen valor informativo y, en ningún caso, contractual.