

NEW 2020



INFINITY

Evolution

DA CALDO A FREDDO IN UN TOUCH
ABBATTITORE MULTIFUNZIONE

FROM HOT TO COLD WITH JUST ONE TOUCH
MULTIFUNCTION BLAST CHILLER



INFINITY PLUG-IN 5/8/10/15	pag. 12-15
INFINITY PLUG-IN 10 RAT	pag. 16-17
INFINITY PLUG-IN 5/10 GN 2/1	pag. 18-19
INFINITY ROLL-IN 40 COMPACT	pag. 26-27
INFINITY ROLL-IN 20/40/60/80/100/120	pag. 28-31
INFINITY ROLL-IN XL 2030	pag. 32-33



Our business is enhancing **your business**



EVOCLOUD: LIBERO DI LAVORARE, DOVE VUOI QUANDO VUOI.

EVOCLOUD: FREE TO WORK, WHEREVER YOU ARE, WHENEVER YOU WANT

EvoCLOUD è l'innovativo servizio di cloud computing by Afinox che ti consente di essere sempre connesso con il tuo assistente multifunzione. Grazie ad **EvoCLOUD**, semplicemente inserendo i dati di accesso che ti verranno forniti (Username e Password), potrai visualizzare e conoscere in tempo reale l'archivio dati e lo stato di funzionamento della macchina: cicli HACCP, parametri ed eventuali messaggi di allarme saranno consultabili in ogni momento e in qualunque luogo ti trovi.

***EvoCLOUD** is the innovative cloud computing service by Afinox that allows to stay always connected to your multifunction assistant. You will get Username and Password to login, easily check the real-time status of appliances and read data records: HACCP logbook, parameters set and alarm messages will be available whenever you want and wherever you are.*

WEB-APP EVOLUTION: IL PROTAGONISTA SEI TU!

WEB-APP EVOLUTION: YOU ARE THE PROTAGONIST!

Grazie a **Web app Evolution**, l'applicazione di controllo remoto contenuta all'interno di **EvoCLOUD** potrai realmente essere protagonista delle tue preparazioni.

Web app Evolution ti consente di interagire da remoto, in maniera semplice ed intuitiva, facilitando il tuo lavoro e quello dei tuoi collaboratori. Ovunque ti trovi, utilizzando il tuo smartphone o tablet, potrai settare cicli di lavoro e visualizzarne l'andamento, proprio come di fronte alla macchina!

Tutto ciò di cui hai bisogno?

Una connessione Internet via cavo, un dispositivo mobile o fisso e un profilo di accesso personale a **EvoCLOUD** di Afinox.

*Thanks to **Web App Evolution** (the remote-control function of **EvoCLOUD**) you will be the protagonist of your kitchen.*

***Web app Evolution** permits to take complete control of all appliances from remote and makes the work easier for you and your staff, in a simple and intuitive way.*

Set working cycles and check the progress wherever you are from smartphone or tablet, as if you were in front of the machine!

***What do you need?** A wired Internet connection, a mobile or desktop device and a personal profile to access **Afinox EvoCLOUD**.*



ACCEDERE AL SERVIZIO

ACCESS THE SERVICE

Grazie all'abbonamento **EvoCLOUD** e alla novità più esclusiva sul mercato della macchina, Web-app Evolution sarà possibile assumere il controllo remoto da parte di:

- **Utilizzatore**
- **Dealer / rivenditore / assistenza**
- **Produttore**

***EvoCLOUD** and Web-app is the brand-new and most exclusive app available in the market. Subscribe and it will be possible to take the remote control of the appliances for:*

- **User**
- **Dealer / retailer / service**
- **Manufacturer**

EvoCLOUD

Una volta attivato l'abbonamento, l'utente potrà accedere al pannello di controllo del servizio di cloud computing. Sarà sufficiente inserire le credenziali di accesso fornite per poter visualizzare e consultare in maniera agevole tutte le principali informazioni relative alla macchina connessa.

EvoCLOUD

Once the subscription is activated, the dashboard of the cloud computing service is available. Just enter your log-in credentials and have complete access to the most important information regarding the appliances connected.



Web-app Evolution

Cliccando sull'icona relativa all'applicazione, sarà possibile assumere il totale controllo remoto della macchina. Oltre alla gestione dei cicli di lavoro e l'ottimale risoluzione degli effetti di fermo impianto, grazie a **Web-app Evolution** sarà possibile condividere facilmente processi di lavoro tra collaboratori e trasferire informazioni tra dispositivi e prodotti interconnessi. Lavorare da remoto non è mai stato così facile!

Web-app Evolution

*Click on the **Evolution Web-app** icon and take the full remote control of the machine. Thanks to the **Web-app Evolution**, in addition to cycles management and downtime control, it will be possible to transfer data and share settings with co-workers and other interconnected appliances. Remote working has never been so easy!*



MINORI COSTI DI GESTIONE
LOWER MANAGEMENT COSTS



INTERVENTI TEMPESTIVI
MENO FERMI MACCHINA
TIMELY INTERVENTIONS
DOWNTIME REDUCTION



MIGLIORE EFFICIENZA
PRODUTTIVA
IMPROVED PRODUCTION
EFFICIENCY



GARANZIA E AFFIDABILITÀ
TRACCIABILITÀ DEI LOTTI
GUARANTEED RELIABILITY
PRODUCT BATCH TRACEABILITY

Perché scegliere il servizio di connessione remota?

EvoCLOUD e **Web-App Evolution** sono gli strumenti indispensabili per:

- 1) **Ridurre i costi di gestione**, grazie ad un **controllo remoto** della macchina real-time rapido ed efficiente
- 2) **Limitare costi e tempi di fermo macchina**, grazie a notifiche via e-mail e analisi mirate che consentono un **intervento tempestivo**
- 3) **Migliorare l'efficienza dell'intero ciclo produttivo**, grazie ad un sistema interconnesso di archiviazione e gestione dati
- 4) **Garantire affidabilità grazie alla tracciabilità dei lotti** prima e dopo il ciclo, conformemente ai regolamenti HACCP.

Why choose the remote connection service?

***EvoCLOUD** and **Web App Evolution** are indispensable instruments to achieve:*

- 1) **Management costs reduction**, thanks to the **remote and real-time control** of the appliance
- 2) **Reduced downtime and cost cutting**, thanks to e-mail notifications and targeted analysis that **consent timely interventions**
- 3) **Improved efficiency of the entire production cycle**, thanks to an interconnected data management system
- 4) **Guaranteed reliability thanks to full lots traceability**, before and after the cycle, in accordance with HACCP regulations.



Il servizio è supportato dai principali sistemi operativi. L'abbonamento, valido per singola macchina, ha una **durata di 5 anni**. Servizio rinnovabile.

*The service is supported by the main operating systems. The subscription, valid for one single machine, has a duration of **5 years**. Service is renewable.*



SPERIMENTA E DAI FORMA ALLE TUE IDEE.
TEST AND SHAPE YOUR IDEAS

INFINITY Evolution



Cottura a bassa temperatura
Asciugatura/Essiccazione
Vasocottura
Cottura confit
Lievitazione

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

SCOPRI IL NUOVO PROTAGONISTA DELLA TECNOLOGIA INFINITY BY AFINOX: **EVOLUTION...CHE LA RIVOLUZIONE ABBIA INIZIO!**
TOUCH SCREEN 9 POLLICI E NUOVE ICONE, ANCORA PIÙ INTUITIVO, ANCORA PIÙ PERFORMANTE.
*DISCOVER THE NEW PROTAGONIST OF THE INFINITY TECHNOLOGY BY AFINOX: **EVOLUTION...LET THE REVOLUTION BEGIN!***
9-INCH TOUCH SCREEN AND NEW ICONS, EVEN MORE INTUITIVE, EVEN MORE PERFORMING.

Gastronomy, Pastry o Bakery? Infinity Evolution ti consente di scegliere il programma più adatto al tuo lavoro. Un software per infinite combinazioni.
***Gastronomy, Pastry or Bakery?** Infinity Evolution allows you to choose the program that best suits your work. One software for endless combinations.*



Cooking Centers Industrial gastronomy kitchens Grand Hotel Catering Catering airlines Live cooking station

Semplicemente TOUCH, ora anche da remoto!
Immagina un nuovo modo di lavorare in cucina. Scegli Infinity Evolution per avere 6 assistenti in uno sempre al tuo fianco. Da oggi sei libero di lavorare dove vuoi, quando vuoi, grazie alla connessione remota su Cloud (optional). Infinity Evolution ti accompagna durante l'intero ciclo di lavoro. Sicurezza e massima qualità dei tuoi prodotti, dalla surgelazione (-40° C) alla cottura (+85°C). Tutto ciò che devi fare? Semplicemente un tocco.

La tecnologia Evolution
Scegli il programma specifico per il tuo lavoro. Un unico software, per infinite combinazioni. Puoi affidarti all'esperienza Afinox, scegliendo il ciclo automatico dedicato allo specifico prodotto, o personalizzare le fasi di lavorazione impostando cicli manuali. Il ciclo combinato ti permette di impostare un'intera lavorazione, dalla surgelazione per la conservazione alla rigenerazione per il servizio, in pochi e semplici passaggi.

All in one o Start?
Scegli quale modello rappresenta la tua attività.
ALL IN ONE Se vuoi rivoluzionare il tuo lavoro con uno strumento multifunzione in grado di affiancarti nell'intero processo del Cook&Chill. Abbatte, surgela, cuoce, lievita, scongela e preserva i tuoi prodotti prima del servizio, anche con cicli combinati.
START Se desideri il miglior surgelatore ed abbattitore rapido, dalle elevate prestazioni, tecnologicamente avanzato ed estremamente intuitivo.

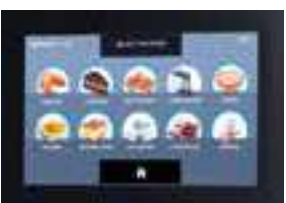
Simply TOUCH, even from remote!
Imagine a new way of working in the kitchen. Choose Infinity Evolution, to have six assistants in one, always at your side. From today you can work wherever you want, whenever you need, thanks to the Cloud remote connection (optional). Infinity Evolution walks you through the entire Cook & Chill process, to guarantee the safety and the high quality when freezing (-40°C) and cooking (+85°C) your products. All you have to do? Simply one touch.

The Evolution technology
Choose the program that best suits your work. One software program, for endless combinations of operations. You can trust Afinox experience by selecting the automatic cycle for specific products, or personalize the work phases by setting up the manual cycles. The combined cycle allows to set a complete work process, from the freezing for conservation to the regeneration for the service, in a few and easy steps.

All in one or Start?
Choose the model that best suits to your activity.
ALL IN ONE If you want to revolutionize your kitchen with a single, multifunction tool able to help you through the Cook&Chill process. It can chill, freeze, bake, prove and defrost, even in combined cycles.
START If you want the best high-tech freezer and chiller, with the highest performances but extremely intuitive.



Infinity GASTRONOMY



Infinity PASTRY



Infinity BAKERY



LE RAGIONI DI UNA SCELTA

MANY REASONS, ONE CHOICE



Servizio
Service

Qualità
Quality

Guadagno
Profit

Interattività
Interactivity

Organizzazione
Organisation

Aumento Produttivo
Increased productivity



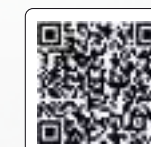
Sprechi
Waste

Consumi
Consumption

Costi Energetici
Energy costs

Costi Di Gestione
Management costs

Costi Del Personale
Personnel costs



Quale modello scegliere?
Compila il questionario!



Which model to choose?
Fill the questionnaire!



Cosa rende Infinity Evolution la miglior scelta?

Permette di organizzare al meglio le numerose attività del laboratorio. Chi lo utilizza ne rimane soddisfatto.

Display touch 9" e grafica user friendly. Design, struttura, elevate performance e facilità di utilizzo per visualizzare icone e cicli in maniera chiara e immediata.

Smart technology 4.0. Autonomia e connettività nello svolgimento dei cicli grazie a funzioni di serie e strumenti di connettività (optional) consentono di monitorare performance e consumi.

Usabilità di 24/24h, anche in modalità notturna, con assorbimenti ridotti.

Assistenza e formazione continua. Video integrati e piattaforme digitali, guidano utente e personale tecnico.

Corsi di formazione personalizzati chef 2 chef forniscono spunti e possibilità di confronto pratiche.

Software semplice ed aggiornabile. 3 Software in uno dedicati (gastronomia, pasticceria e panificazione), per un sistema intuitivo, aggiornabile e personalizzabile, che integra expertise di Afinox e conoscenza dell'utilizzatore.

What makes Infinity Evolution the best choice?

It allows better organise the numerous activities in the kitchen. Those who use it are satisfied.

9" Touch screen display and user friendly graphic. Design, structure, high performance and ease of use for a clear and vivid view of icons and cycles.

Smart technology 4.0. Autonomy and connectivity whilst undertaking cycles thanks to standard and optional functions, which allow constant monitoring of performance and results.

24/24hour use at night and on reduced power.

Assistance and training service. Integrated videos and digital platforms, guide the user and technical personnel.

Personalized training courses chef 2 chef provide tips and practical information.

Simple software with updates. 3 software one technology (gastronomy, patisserie and bakery), for an intuitive system, always personalised and updated, which integrates the expertise of Afinox and user knowledge.

È "CONNETTIVITÀ A 360°"

IT IS "360° CONNECTIVITY"



USB per caricare o scaricare ricette, dati HACCP ed eventuali aggiornamenti del software

USB port for loading or downloading recipes, HACCP data and for any future software updates.



Wi-Fi e connessione via cavo consentono il collegamento al software di supervisione per il monitoraggio costante dei valori HACCP.

Wi-Fi and cable connection allow supervisory software to be connected in order to constantly monitor HACCP values.

INFINITY è un assistente intuitivo, in grado di svolgere cicli e funzioni con il massimo livello di autonomia e sicurezza. Un completo pacchetto di accessori, optional e funzioni integrate consentono all'operatore di monitorare processi e consumi della macchina, con il massimo livello di connettività.

INFINITY is an intuitive assistant, capable of carrying out cycles and functions safely and in complete autonomy. A complete accessory, option and integrated functions package allows the operator to keep machine processes and energy consumption under complete control, with a high level of connectivity.

Applicazione software per controllo remoto da dispositivo mobile.

Application software for remote control from mobile device.



HACCP

HACCP
Grafici HACCP real time per visualizzare in tempo reale l'andamento delle temperature e tempi di durata del ciclo in esecuzione. **Report HACCP** visualizzabili e scaricabili tramite USB su PC. E' possibile eseguire una ricerca nell'archivio dei report HACCP memorizzati nell'arco di tempo di circa un anno, semplicemente inserendo la data desiderata. In questo modo sono consultabili e confrontabili anche a distanza di tempo grafici dei cicli, tempi e temperature minime e massime raggiunte. Consultando inoltre i dati relativi ai consumi, è possibile effettuare calcoli precisi sui costi di realizzazione dei propri prodotti.

Real time HACCP graphics for monitoring temperatures and cycle duration in real time. **HACCP reports** viewable and downloadable via the USB port to a PC. The HACCP report archive can be back searched up to a year, by simply entering the desired date. By doing this, cycle graphics, timings, minimum and maximum temperatures reached can be consulted and compared. Furthermore, by consulting data relating to consumption, precise calculations of product production costs can be made.



FOOD SCAN



FOOD SCAN CON SONDA MULTIPUNTO
FOOD SCAN WITH MULTI POINT PROBE
INFINITY è l'unico abbattitore dotato di **sonda a spillone multipunto** di serie. I **4 punti lettura** consentono di captare l'esatta temperatura dell'alimento in maniera facile ed immediata. Anche qualora la sonda non fosse stata inserita nella maniera più corretta, la macchina sarà in grado di eseguire una scansione delle temperature sui 4 punti, per rilevare la temperatura più alta che sarà il punto di riferimento per il raggiungimento della temperatura desiderata. Sono inoltre disponibili optional quali la sonda senza fili wireless WMP o la sonda al cuore riscaldata.

*INFINITY is the only chiller equipped with a **multipoint pin probe** as standard. The **4 measurement points** can detect the exact temperature of food simply and immediately. Even when the probe is inserted entirely correctly, the machine is able to scan the temperature on the four pins, and detect the highest temperature, which will be the reference point in reaching the desired temperature. Furthermore, various optionals are available, such as the wireless WMP probe or the heated core probe.*



AIUTO
HELP

VIDEO DIMOSTRATIVI - DEMONSTRATION VIDEOS

Video User permettono un'impostazione guidata e semplificata dei cicli e delle funzioni della macchina da parte del personale in cucina, eliminando tempi e costi di formazione.

Video Service forniscono supporto tecnico al personale specializzato addetto alla manutenzione, riducendo tempi e facilitando le operazioni di service.

User Videos assist with cycle set up and machine functions by kitchen personnel, eliminating the cost and time of training.

Service Videos give technical support to personnel specialised in maintenance, reducing delays and facilitating service operations.



ALLARME
ALARM

AUTODIAGNOSI - SELF DIAGNOSIS

I processi di autodiagnosi e le azioni auto correttive di INFINITY sono garanzia di affidabilità, poiché consentono di evitare costi e disagi del fermo macchina, permettendone comunque l'utilizzo fino a riparazione.

INFINITY'S self diagnosis processes and auto correct sequences are a demonstration of reliability, as they prevent costs and inconveniences caused by machine down time, allowing their use until repairs can be carried out.

CONTROLLO CONSUMI - CONSUMPTION CONTROL

I consumi energetici di tutti i cicli realizzati da INFINITY sono sempre visualizzabili nell'area dedicata. Inoltre tensione di rete e dati di batteria indicano la correttezza dell'alimentazione.

The energy consumption of all of INFINITY'S cycles is always visible in the dedicated area. Furthermore, power levels and battery data indicate a correct power supply.





QUALITÀ AFINOX

AFINOX QUALITY

INFINITY significa attenzione al dettaglio.

Non si tratta di una semplice macchina con la quale assolvere a doverosi compiti di routine, ma uno strumento tecnologicamente avanzato ed intuitivo con cui interagire e grazie al quale organizzare e semplificare le proprie attività.

INFINITY means attention to detail.

It's not about a simple machine to make hard work easier, but a technologically advanced and intuitive instrument to work with and take advantage of for organising and simplifying one's own activities.

Dotazioni standard - Standard features



1) Maniglia ergonomica
Ergonomic handle

2) Connessioni rapide riducono i costi di manutenzione

Quick connections to reduce maintenance costs

3) Guide a filo per inserimento teglie GN1/1 e 400x600

Wire runners for GN1/1 and 400x600 trays

4) Quadro elettrico estraibile agevola la manutenzione

Removable electrical panel for easy maintenance

Dotazioni opzionali - Optional features



1) Applicazione TRACER per una visualizzazione semplificata dei dati HACCP. Supervisore wi-fi per il monitoraggio costante della macchina e dei dati HACCP

TRACER application for easy display of HACCP data. Wi-Fi supervisor for a continuous monitoring of the machinery and of the HACCP data.

2) Illuminazione a LED (solo per modelli START)

LED lighting (optional feature only on the START models)

3) Servizio di cloud computing per controllo remoto.

Cloud computing service for remote control.

4) Sonda riscaldata Heated probe

5) Sonda multipoint wireless Multipoint wireless probe.

6) STERIL KIT - STERIL KIT



Quale modello scegliere?
Compila il questionario!



Which model to choose?
Fill the questionnaire!

INFINITY
Evolution
5-8



Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, su piedi o ruote, con unità condensatrice incorporata o remota, per inserimento teglie GN1/1 o EN400x600 (Mod.-P solo EN400x600). Sistema Touch control 9".

Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:

- Abbattimento
- Surgelazione
- Scongellamento
- Cottura lenta (solo versione all-in-one)
- Lievitazione (solo versione all-in-one)
- 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 • Luce led (solo versione start)
• Filtro removibile • Sterilizzatore • Tracer • Supervisore
• Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata • Griglie e Vaschette Gelato (5l - 360x165xH120 mm) non comprese.

S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet, with integrated or remote condensing unit, for GN1/1 or EN400x600 (Mod.-P only EN400x600) shelves. Touch control system 9". Available cycles (automatic and manual customizable):

- Blast Chilling
- Shock freezing
- Thawing
- Slow cooking (only all-in-one version)
- Proving (only all-in-one-version)
- Comby cycles
- Multilevel function, defrosting function
- SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download, multipoint core probe (4 reading points)

Optional: • EvoCloud • Led light (only start version)
• Removable filter • Sterilizer • Tracer • Supervisor
• Wi-fi probe • Hot probe • Shelves and icecream pans (5l - 360x165xH20mm) not included.



STANDARD KIT



MOD.-P



LED START



KIT 4 RUOTE



STERIL KIT



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abbonamento valido per 5 anni
Subscription valid for 5 years



		Modello Model	Codice Code	 Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	 Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	 Scongellamento Thawing	 Lievitazione Proving	 Slow Cooking Slow Cooking 85°C	GAS GAS	Dimensioni Dimensions (mm)	Max Capacità Teglie MaxPans-trays capacity (70 mm passo/pitch GN) (50 mm passo/pitch mod.-P)	Cap.vaschette gelato Ice-cream pans cap. (5 l) 165x360xh120	Assorbimento / Absorbed power Watt (-30/+45) Ampere		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
	ALL-IN ONE	INFINITY 5 all-in-one	9AMI05IM50A01	25	15	●	☾	🔥	R452A GWP 2141 Kg 1,20	790x839x847	5 GN1/1 H65 5 EN600x400 H40		578	7.73	230/1/50	830x860x980	111/117
		INFINITY 5-P all-in-one	9AMI05IM50A02	25	15	●	☾	🔥		790x839x847	5 EN600x400 H40	6 (2 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	578	7.73	230/1/50	830x860x980	117/123
	START	INFINITY 5 START	9AMI05IM5SA01	25	15	●	-	-		790x839x847	5 GN1/1 H65 5 EN600x400 H40		578	7.73	230/1/50	830x860x980	111/117
		INFINITY 5 START-P	9AMI05IM5SA02	25	15	●	-	-		790x839x847	5 EN600x400 H40	6 (2 Griglie/Shelves-trays 70 mm passo/pitch)	578	7.73	230/1/50	830x860x980	117/123
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)																
VALVR452A-5		74877093	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 5) - 101x38x77									101x38x77	0,3/0,3
	ALL-IN ONE	INFINITY 8 all-in-one	9AMI08IM50A01	35	25	●	☾	🔥	R452A GWP 2141 Kg 1,10	790x839x1322	8 GN1/1 H65 8 EN600x400 H40		900	8.62	230/1/50	830x860x1450	139/146
		INFINITY 8-P all-in-one	9AMI08IM50A02	35	25	●	☾	🔥		790x839x1322	10 EN600x400 H40	12 (3 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	900	8.62	230/1/50	830x860x1450	146/154
	START	INFINITY 8 START	9AMI08IM5SA01	35	25	●	-	-		790x839x1322	8 GN1/1 H65 8 EN600x400 H40		900	8.62	230/1/50	830x860x1450	139/146
		INFINITY 8 START-P	9AMI08IM5SA02	35	25	●	-	-		790x839x1322	10 EN600x400 H40	12 (3 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	900	8.62	230/1/50	830x860x1450	146/154
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)																
VALVR452A-8		74877089	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 8) - 101x38x77									101x38x77	0,3/0,3
EVOCLOUD		74701181	Sovrapprezzo per Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)				Price increase Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)										
STERILKIT		73688492	Sovrapprezzo Sterilizzatore				Price increase for Sterilizer										
LED START 5			Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)				Price increase for LED Lighting (Only for START models)										
LED START 8			Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)				Sovrapprezzo Illuminazione a LED / Price increase for LED Lighting (solo modelli START / Only for START models)										
PORTAOP			Sovrapprezzo Porta Opposta				Price increase for Reverse door										
KIT 4 RUOTE			Sovrapprezzo Kit ruote				Price increase for Castors										
CONDH2O-1			Sovrapprezzo Condensazione ad acqua (Disponibile non prima di 6 settimane)				Price increase for Water condensation (Available not earlier than 6 weeks)										
VERS220-1-60 5			Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz - GAS R404, su richiesta paesi extra U.E.				Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version INFINITY 5 - GAS R404a, on request for extra U.E. countries (Disponibile non prima di 4 settimane - Available not earlier than 4 weeks)										
VERS220-1-60 8			Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz - GAS R404, su richiesta paesi extra U.E.				Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version INFINITY 8 - GAS R404a, on request for extra U.E. countries (Disponibile non prima di 4 settimane - Available not earlier than 4 weeks)										

Le rese di abbattimento e surgelazione (Kg) sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da composizione e dimensione dell'alimento e potrebbero pertanto differire da quelli indicati.

I gas fluorurati 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.



Quale modello scegliere?
Compila il questionario!



Which model to choose?
Fill the questionnaire!

INFINITY
Evolution
10-15



PLUG-IN



Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, su piedi o ruote, con unità condensatrice incorporata o remota, per inserimento teglie GN1/1 o EN400x600 (Mod.-P solo EN400x600). Sistema Touch control 9".

Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:

- Abbattimento
- Surgelazione
- Scongellamento
- Cottura lenta (solo versione all-in-one)
- Lievitazione (solo versione all-in-one)
- 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 • Luce led (solo versione start)
• Filtro removibile • Sterilizzatore • Tracer • Supervisore
• Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata • Griglie e Vaschette Gelato (5l - 360x165xH120 mm) non comprese.

S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet, with integrated or remote condensing unit, for GN1/1 or EN400x600 (Mod.-P only EN400x600) shelves. Touch control system 9". Available cycles (automatic and manual customizable):

- Blast Chilling
- Shock freezing
- Thawing
- Slow cooking (only all-in-one version)
- Proving (only all-in-one-version)
- Comby cycles
- Multilevel function, defrosting function
- SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download, multipoint core probe (4 reading points)

Optional: • EvoCloud • Led light (only start version)
• Removable filter • Sterilizer • Tracer • Supervisor
• Wi-fi probe • Hot probe • Shelves and icecream pans (5l - 360x165xH20mm) not included.



STANDARD KIT



MOD.-P



LED START



KIT 4 RUOTE



STERIL KIT



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abbonamento
valido per 5 anni
Subscription
valid for 5 years



		Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongellamento Thawing	Lievitazione Proving	Slow Cooking Slow Cooking 85°C		GAS GAS	Dimensioni Dimensions (mm)	Max Capacità Teglie MaxPans-trays capacity (70 mm passo/pitch GN) (50 mm passo/pitch mod.-P)	Cap.vaschette gelato Ice-cream pans cap. (5 l) 165x360xh120	Assorbimento Absorbed power Watt (-30/+45) Ampere		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
	ALL-IN ONE	INFINITY 10 all-in-one	9AMI10IT50A01	45	30	●	☹	🔥		R452A GWP 2141 Kg 1,50	790x839x1650	10 GN1/1 H65 10 EN600x400 H40		1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	180/190
		INFINITY 10-P all-in-one	9AMI10IT50A02	45	30	●	☹	🔥			790x839x1650	14 EN600x400 H40	15 (4 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	190/200
	START	INFINITY 10 START	9AMI10IT5SA01	45	30	●	-	-			790x839x1650	10 GN1/1 H65 10 EN600x400 H40		1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	180/190
		INFINITY 10 START-P	9AMI10IT5SA02	45	30	●	-	-			790x839x1650	14 EN600x400 H40	15 (4 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	190/200
		Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)																
		VALVR452A-10	74877081	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)						Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 10) - 01x38x77							101x38x77	0,3/0,3
	ALL-IN ONE	INFINITY 15 all-in-one	9AMI15IT50A01	70	50	●	☹	🔥		R452A GWP 2141 Kg 2,20	790x839x1990	15 GN1/1 H65 15 EN600x400 H40		2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	228/240
		INFINITY 15-P all-in-one	9AMI15IT50A02	70	50	●	☹	🔥			790x839x1990	19 EN600x400 H40	21 (7 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	241/254
	START	INFINITY 15 START	9AMI15IT5SA01	70	50	●	-	-			790x839x1990	15 GN1/1 H65 15 EN600x400 H40		2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	228/240
		INFINITY 15 START-P	9AMI15IT5SA02	70	50	●	-	-			790x839x1990	19 EN600x400 H40	21 (7 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	241/254
		Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)																
		VALVR452A-15	74877095	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)						Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 15) - 101x38x77							101x38x77	0,3/0,3
		EVOCLOUD	74701181	Sovrapprezzo per Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)						Price increase Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)								
		STERILKIT	73688492	Sovrapprezzo Sterilizzatore						Price increase for Sterilizer								
		LED START 10		Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)						Price increase for LED Lighting (Only for START models)								
		LED START 15		Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)						Price increase for LED Lighting (Only for START models)								
		PORTAOP		Sovrapprezzo Porta Opposta / Price increase for Reverse door						Price increase for Reverse door								
		KIT 4 RUOTE		Sovrapprezzo Kit ruote (h 160mm - 2 con freno) (solo per Infinity 10)						Price increase Castors kit (only for Infinity 10 model)								
		CONDH20-3		Sovrapprezzo Condensazione ad acqua (Disponibile non prima di 6 settimane)						Price increase for Water condensation (Available not earlier than 6 weeks)								
		VERS220-3-60 10		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz - GAS R404, su richiesta paesi extra U.E.						Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 - GAS R404a, on request for extra U.E. countries (Disponibile non prima di 4 settimane - Available not earlier than 4 weeks)								
		VERS220-3-60 15		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz - GAS R404, su richiesta paesi extra U.E.						Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 15 - GAS R404a, on request for extra U.E. countries (Disponibile non prima di 4 settimane - Available not earlier than 4 weeks)								

Le rese di abbattimento e surgelazione (Kg) sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da composizione e dimensione dell'alimento e potrebbero pertanto differire da quelli indicati.

gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Freezing and chilling outputs are not binding. Cooling times depend on food composition and size and may be different from those indicated.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications subject to change without notice.



Quale modello scegliere?
Compila il questionario!

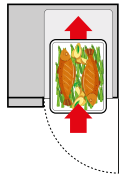


Which model to choose?
Fill the questionnaire!

INFINITY Evolution 10RAT



INFINITY 10 GN1/1
1 teglia/tray GN1/1
lato/side 530 mm



PLUG-IN



Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, su piedi o ruote, con unità condensatrice incorporata o remota, per inserimento teglie GN1/1 da lato corto. Modelli con guide a filo o corsie per carrello portateglie GN1/1 (Mod.-C). Sistema Touch control 9". Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:

- Abbattimento
- Surgelazione
- Scongellamento
- Cottura lenta (solo versione all-in-one)
- Lievitazione (solo versione all-in-one)
- 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 • Luce led (solo versione start)
• Filtro removibile • Sterilizzatore • Tracer • Supervisore
• Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata • Griglie non comprese.

S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet, with integrated or remote condensing unit, for insertion of GN1/1 shelves from the short side. Models available with wire runners or with rail system for GN1/1 cart (Mod.-C). Touch control system 9". Available cycles (automatic and manual customizable):

- Blast Chilling
- Shock freezing
- Thawing
- Slow cooking (only all-in-one version)
- Proving (only all-in-one-version)
- 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 • Led light (only start version)
• Removable filter • Sterilizer • Tracer, Supervisor
• Wi-fi probe • Hot probe • Shelves not included.



STANDARD KIT



LED START



KIT 4 RUOTE



STERIL KIT



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abbonamento
valido per 5 anni
Subscription
valid for 5 years



		Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongellamento Thawing	Lievitazione Proving	Slow Cooking Slow Cooking 85°C		GAS GAS	Dimensioni esterne External Dimensions (mm)	Max Capacità Teglie Max Pans-trays capacity (70 mm passo/pitch)	Assorbimento Absorbed power Watt (-30/+45) Ampere		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
	ALL-IN ONE	INFINITY 10 RAT all-in-one	9AMIR1IT5OA01	40	28	●	☪	☪		R452A GWP 2141 Kg 1,20	830x982x1795	10 GN1/1 H65	1600	7.40	400/3/50	870x1022x1925	198/208
		INFINITY 10 RAT-C all-in-one	9AMIR1IT5OA04	40	28	●	☪	☪			830x982x1795	CORSIE PER PORTATEGLIE GN1/1 RAILS FOR OVEN RACKING GN1/1	1600	7.40	400/3/50	870x1022x1925	193/203
	START	INFINITY 10 START RAT	9AMIR1IT5SA04	40	28	●	-	-			830x982x1795	10 GN1/1 H65	1600	7.40	400/3/50	870x1022x1925	198/208
		INFINITY 10 START RAT-C	9AMIR1IT5SA01	40	28	●	-	-			830x982x1795	CORSIE PER PORTATEGLIE GN1/1 RAILS FOR OVEN RACKING GN1/1	1600	7.40	400/3/50	870x1022x1925	193/208
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)																
		EVOCLOUD	74701181	Sovrapprezzo per Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)						Price increase Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)							
		VALVR452A-10R	74877081	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)						Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 10RAT) - 101x38x77							
		STERILKIT	73688492	Sovrapprezzo Sterilizzatore						Price increase for Sterilizer							
		LED START 10 RAT		Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)						Price increase for LED Lighting (Only for START models)							
		PORTAOP		Sovrapprezzo Porta Opposta						Price increase for Reverse door							
		KIT 4 RUOTE		Sovrapprezzow Kit ruote (h 160mm - 2 con freno)						Price increase for Castors kit (h 160mm - 2 with brake)							
		CONDH20-3		Sovrapprezzo Condensazione ad acqua						Price increase for Water condensation							
		VERS220-3-60 10 RAT		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz - GAS R404, su richiesta paesi extra U.E.						Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz - GAS R404a, on request for extra U.E. countries							

Le rese di abbattimento e surgelazione (Kg) sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da composizione e dimensione dell'alimento e potrebbero pertanto differire da quelli indicati.

I gas fluororati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Freezing and chilling outputs are not binding. Cooling times depend on food composition and size and may be different from those indicated.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications subject to change without notice.



Quale modello scegliere?
Compila il questionario!

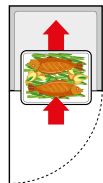


Which model to choose?
Fill the questionnaire!

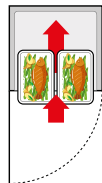
INFINITY Evolution 5-10 GN2/1



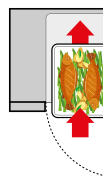
INFINITY 5 GN2/1 GF
1 teglia/tray GN2/1
lato/side 650 mm



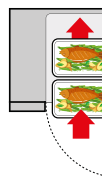
INFINITY 5 GN2/1 TE
2 teglie/trays GN1/1
lato side 325 mm



INFINITY 10 GN2/1 GF
1 teglia/tray GN2/1
lato/side 530 mm



INFINITY 10 GN2/1 GF
2 teglie/trays GN1/1
lato/side 530 mm



PLUG-IN



Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, su piedi o ruote, con unità condensatrice incorporata o remota, per inserimento teglie 5 o 10 teglie GN2/1 (Mod. GF). Modelli con telaio per teglie GN1/1 (Mod.5 TE), corsie per carrello portateglie GN2/1 (Mod. 10 -C). Sistema Touch control 9". Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:

- Abbattimento
- Surgelazione
- Scongellamento
- Cottura lenta (solo versione all-in-one)
- Lievitazione (solo versione all-in-one)
- 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 • Luce led (solo versione start)
• Filtro removibile • Sterilizzatore • Tracer • Supervisore
• Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata • Griglie non comprese.

S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet, with integrated or remote condensing unit, for 5 or 10 GN2/1 shelves (Mod.GF). Runners for racking GN1/1 (Mod.5 TE) or runners for oven racking GN2/1 (Mod.10 -C). Touch control system 9".

Available cycles (automatic and manual customizable):

- Blast Chilling
- Shock freezing
- Thawing
- Slow cooking (only all-in-one version)
- Proving (only all-in-one-version)
- 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 • Led light (only start version)
• Removable filter • Sterilizer • Tracer • Supervisor
• Wi-fi probe • Hot probe • Shelves not included.



MOD. GF



MOD. TE



LED START



KIT 4 RUOTE



STERIL KIT



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abbonamento
valido per 5 anni
Subscription
valid for 5 years



																				
		Modello Model	Codice Code		Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongellamento Thawing	Lievitazione Proving	Slow Cooking Slow Cooking 85°C		GAS GAS	Dimensioni esterne External Dimensions (mm)	Max Capacità Teglie Max Pans-trays capacity	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)		
														Watt (-30/+45)	Ampere					
	ALL-IN ONE	INFINITY 5GN2/1 GF all-in-one	9AMI52IM50A01		35	25					R452A GWP2141 Kg 1,20	870x973x850	5 GN2/1 H65	900	8.62	230/1/50	868x965x1112	137/144		
		INFINITY 5GN2/1 TE all-in-one	9AMI52IM50A03		35	25						870x973x850	PORTATEGLIE CAP.10 GN1/1 H40 RUNNERS FOR 10 GN1/1 H40	900	8.62	230/1/50	868x965x1112	144/152		
	START	INFINITY 5GN2/1 GF START	9AMI52IM5SA01		35	25		-	-			870x973x850	5 GN2/1 H65	900	8.62	230/1/50	868x965x1112	137/144		
		INFINITY 5GN2/1 TE START	9AMI52IM5SA03		35	25		-	-			870x973x850	PORTATEGLIE CAP.10 GN1/1 H40 RUNNERS FOR 10 GN1/1 H40	900	8.62	230/1/50	868x965x1112	144/152		
			Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)																	
		VALVR452A-5_2_1	74877089	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)							Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 5 2/1) - 101x38x77							101x38x77	0,3/0,3	
	ALL-IN ONE	INFINITY 10 GN2/1 GF all-in-one	9AMI12IT50A01		70	50					R452A GWP2141 Kg 2,20	1020x1022x1843	10 GN2/1 H65 10 EN600x800 H40	2390	10.50	400/3/50	1060x1057x1877	236/248		
		INFINITY 10 GN2/1 -C all-in-one	9AMI12IT50A02		70	50						1020x1022x1843	GUIDE PER PORTATEGLIE 10 GN2/1 RUNNERS FOR OVEN RACKING 10 GN2/1	2390	10.50	400/3/50	1060x1057x1877	230/242		
	START	INFINITY 10 GN2/1 GF START	9AMI12IT5SA01		70	50		-	-			1020x1022x1843	10 GN2/1 H65 10 EN600x800 H40	2390	10.50	400/3/50	1060x1057x1877	236/248		
		INFINITY 10 GN2/1 -C START	9AMI12IT5SA02		70	50		-	-			1020x1022x1843	GUIDE PER PORTATEGLIE 10 GN2/1 RUNNERS FOR OVEN RACKING 10 GN2/1	2390	10.50	400/3/50	1060x1057x1877	230/242		
			Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)																	
		VALVR452A-10_2_1	74877095	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)							Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 10 2/1) - 101x38x77							101x38x77	0,3/0,3	
		EVOCLOUD	74701181	Sovrapprezzo per Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9” (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)							Price increase Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9” (remote connection service via cable, valid for 5 years)									
		STERILKIT	73688492	Sovrapprezzo Sterilizzatore							Price increase for Sterilizer									
		LED START 5 GN2-1		Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)							Price increase for LED Lighting (Only for START models)									
		LED START 10 GN2-1		Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)							Price increase for LED Lighting (Only for START models)									
		PORTAOP		Sovrapprezzo Porta Opposta							Price increase for Reverse door									
		KIT 4 RUOTE		Sovrapprezzo Kit ruote (h 160mm - 2 con freno)							Price increase for Castors kit (h 160mm - 2 with brake)									
		CONDH20-1		Sovrapprezzo Condensazione ad acqua (Mod. 5 GN2/1)							Price increase for Water condensation (Mod. 5 GN2/1)									
		CONDH20-3		Sovrapprezzo Condensazione ad acqua (Mod. 10 GN2/1)							Price increase for Water condensation (Mod. 10 GN2/1)									
		VERS220-1-60 5GN2-1		Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz INFINITY 5 GN2/1 - GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E							Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version INFINITY 5 GN2/1 - GAS R404a, on request for extra U.E. countries									
		VERS220-3-60 10 GN2-1		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 GN2-1 - GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.							Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 GN2-1 - GAS R404a, on request for extra U.E. countries									

Le rese di abbattimento e surgelazione (Kg) sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da composizione e dimensione dell'alimento e potrebbero pertanto differire da quelli indicati.

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Freezing and chilling outputs are not binding. Cooling times depend on food composition and size and may be different from those indicated.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications subject to change without notice.



Optional e Accessori

(si raccomanda l'acquisto degli optional contestualmente all'ordine di Infinity)

Modello	Codice	Descrizione	Model	Code	Description
OPTIONAL 5-8-10-15			OPTIONAL INFINITY 5-8-10-15		
Si raccomanda l'acquisto degli optional contestualmente all'ordine di INFINITY			We recommend the purchase of the optional items together with the order of INFINITY		
TRACER	74701196	Sovrapprezzo software USB TRACER (INFINITY EVOLUTION 9°)	TRACER	74701196	Price increase USB TRACER software (INFINITY EVOLUTION 9°)
WMP		Sovrapprezzo per sonda wireless WMP	WMP		Price increase for wireless core probe WMP
SONDARISC		Sovraprezzo sonda al cuore riscaldata	SONDARISC		Price increase for hot core probe
KITSOV		KIT Sovrapposizione (INFINITY 5 + 5)	KITSOV		Overlapping KIT (INFINITY 5 + 5)
ABBREM+UCE		Sovrapprezzo Versione con gruppo fornito separatamente (entro i 10m)	ABBREM+UCE		Price increase for Unit + condensing unit supplied separately (within 10m)
FILTER		Sovrapprezzo filtro removibile	FILTER		Price increase removable filter
EVAPC02		Sovrapprezzo per evaporatore CO2 (valvola termostatica non compresa) MOD. 5-8-10-15 remoti (Disponibile non prima di 6 settimane)	EVAPC02		Price increase for CO2 evaporator (thermostatic valve not included) MOD. 5-8-10-15 remote (Available not earlier than 6 weeks)
KITIMBABB5		Sovrapprezzo Imballo gabbia in legno (mod. 5 t.)	KITIMBABB5		Price increase for Wooden cage packing (mod. 5 t.)
KITIMBABB8		Sovrapprezzo Imballo gabbia in legno (mod. 8 t.)	KITIMBABB8		Price increase for Wooden cage packing (mod. 8 t.)
KITIMBABB10		Sovrapprezzo Imballo gabbia in legno (mod. 10 t.)	KITIMBABB10		Price increase for Wooden cage packing (mod. 10 t.)
KITIMBABB15		Sovrapprezzo Imballo gabbia in legno (mod. 15 t. mod. 10 GN2/1 t.)	KITIMBABB15		Price increase for Wooden cage packing (mod. 15 t. mod. 10 GN2/1 t.)
ACCESSORI 5-8-10-15			ACCESSORIES 5-8-10-15		
	74768002	Griglia inox GN 1/1		74768002	GN 1/1 s/s shelf
	74768120	Griglia inox EN 600x400		74768120	GEN 600x400 s/s shelf
	74707012	Teglia inox GN 1/1 h=20 mm		74707012	GN 1/1 h=20 mm s/s pan
	74707013	Teglia inox GN 1/1 h=40 mm		74707013	GN 1/1 h=40 mm s/s pan
	74707008	Teglia alluminio GN 1/1 h=20		74707008	Aluminium GN 1/1 h=20 mm pan
	74707300	Vassoio inox EN 600x400x20 mm		74707300	EN 600x400x20 mm s/s tray
	74707301	Vassoio inox EN 600x400x40 mm		74707301	EN 600x400x40 mm s/s tray
	74707282	Vassoio alluminio EN 600x400x20 mm		74707282	Aluminium EN 600x400x20 mm tray
	74707200	Vaschetta inox gelato 5 lt		74707200	5 lt ice cream pan
SERVIZI DI CONSULENZA			CONSULTING SERVICES		
ONE2ONECHEF		Consulenza Chef one-2-one	ONE2ONECHEF		One-2-one consulting



Quale modello scegliere? Compila il questionario!

Per realizzare un progetto vincente,
è necessario analizzarne gli obiettivi.
Aiutaci a capire quale cella per
abbattimento fa al caso tuo.



Which model to choose? Fill the questionnaire!

To ensure a project's success, you
need a clear analysis of the objectives.
Help us to understand which chiller
cell is the right one for your needs.

Teglie
Pans/Trays: 20

40

60

80

100

120



SU MISURA PER
ROLL-IN XL
TAILOR-MADE
PROJECTS WITH
ROLL IN XL

INFINITY Evolution

ROLL-IN

L'ABBATTITORE CELLA
COMPATTO O MODULARE,
PER GRANDI ESIGENZE

CHILLER CELL MODULAR OR COMPACT FOR LARGE SCALE NEEDS

La nuova gamma **ROLL-IN** arricchisce la famiglia Infinity
con una linea di abbattitori di grandi dimensioni ideali per la
grande distribuzione.

Celle modulari per abbattimento, surgelazione,
scongellamento rapido controllato e cottura a bassa
temperatura*, per carrelli GN1/1, GN2/1, EN40x60-60x80 o
con misure fuori standard (mod.XL) con motore e
o unità integrata**,



ROLL-IN COMPACT



ROLL-IN



ROLL-IN XL

pensate per facilitare ed organizzare al meglio il lavoro di:

- **Operatori della grande distribuzione**
- **Professionisti della ristorazione collettiva**
- **Laboratori industriali di gastronomia, pasticceria, panificazione**

*Funzione slow cooking disponibile per modelli
20-40-40 Compact all-in-one **Modello 40 Compact

The new **ROLL-IN** range builds on the Infinity family with a line of large chillers ideal for wholesale. Modular units for chilling,
freezing, controlled rapid defrosting and cooking at low temperatures*, for GN1/1, GN2/1, EN40x60-60x80 or out-of-
standard trolleys with remote or integrated unit**, designed to make work easier
and better organised for:

- **Wholesale operators**
- **Canteen professionals**
- **Industrial gastronomy, patisserie or bakery kitchens**

*Slow cooking function available for 20-40-40 Compact models **Model 40 Compact



Banqueting



Canteens
Market - Hospital



Catering airlines



Bakeries



Patisserie

ROLL-IN COMPACT
ROLL-IN



Retailers



Collective catering



Industrial
gastronomy



Bakery



Food processing
laboratories

ROLL-IN XL

ROLL-IN 40 COMPACT

La rivoluzione della gamma per carrelli.

Compatto. Grazie all'unità integrata posta sul tetto e a dispetto delle dimensioni contenute (1290x1176x2466mm), consente l'abbattimento di 110Kg e la surgelazione di 95Kg di prodotto.

Facile da usare ed installare.

Grazie alla posizione ergonomica dei comandi con tecnologia Infinity Evolution Touch e all'eliminazione di costi e tempi di montaggio.

Consigliato per: hotel, laboratori di banqueting, pasticceria o gastronomia di medio-grandi dimensioni o attività di ristorazione collettiva.

The revolution of the range for trolleys.

Compact. Thanks to the integrated unit on the roof and despite its dimensions (1290x1176x2466mm) it can chill 110kg and freeze 95kg of product.

Easy to use and install.

Thanks to the ergonomic position of controls with Infinity Evolution Touch technology and the time and money saving of installation.

Recommended for: hotels, banqueting kitchens, patisseries, medium-to-large gastronomy operations or canteen operations.

ROLL-IN & PASS THROUGH ROLL-IN

Celle modulari ed estensibili per carrello con unità remota per abbattimento, surgelazione e cottura lenta (solo modelli 20 e 40 all-in-one) per la realizzazione di produzioni quotidiane consistenti.

Affidabile e altamente performante.

Ideale per le esigenze e la sicurezza di grandi laboratori di gastronomia o pasticceria.

Versatile e personalizzabile, grazie al design modulare realizzato con pannelli connessi con speciale sistema di ganci rapidi e alla versione optional tunnel passante con doppia porta e duplice accesso alla cella.

Modular and extendible units for trolleys with remote unit for chilling, freezing, and slow cooking (Only all-in-one 20 and 40 models) for large scale daily production.

Reliable and highly performing.

Ideal for the requirements and the safety in a large gastronomy or patisserie kitchen.

Versatile and customizable, thanks to the modular design realized with panels connected with a special system of quick hooks and the optional pass-through version with double doors and double access to the unit.



Unità remote carenate e silenziate
(di serie nei modelli 20 e 40 teglie)

Remote UNITS faired and silenced
(as standard on 20 and 40 trays models)



NEW 2020

ROLL-IN XL PERSONALIZZAZIONE "SU MISURA"

Abbattitore realizzato su misura per produzioni alimentari industriali.

La linea Infinity Evolution si amplia con XL: una nuova tecnologia nata per incrementare l'industrializzazione della grande distribuzione.

"TAILORED" CUSTOMIZATION

Custom-made blast chiller for industrial food production.

The Infinity Evolution line expands with XL: a new technology created to increase the industrialization of large retailers.



BLAST CHILLING



SHOCK FREEZING



THAWING



COMBY CYCLE

Funzioni: abbattimento, surgelazione, scongelamento, ciclo combinato. Adatto a contenere più carrelli GN1/1, GN2/1, EN40x60-60x80, e carrelli fuori standard (luce porta maggiorata, larghezza max 1160 mm).

Functions: Blast chilling – Shock freezing – Thawing Comby cycle. Suitable to contain several trolleys GN1/1, GN2/1, EN40x60-60x80, and non-standard trolleys (increased door opening, max width 1160 mm).



PRODUCT READY
FOR COLD ROOM
STORAGE



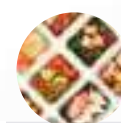
PROCESSED FOOD
READY TO BE
COOLED DOWN



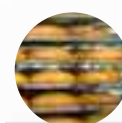
Retailers



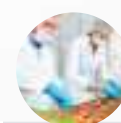
Collective catering



Industrial gastronomy



Bakery



Food processing laboratories

Operatori della Grande Distribuzione, Ristorazione collettiva, Laboratori industriali di gastronomia, pasticceria, panificazione, industrie alimentari.

Retailers, collective catering, industrial gastronomy, confectionery, bakery and food processing laboratories.



Quale modello scegliere?
Compila il questionario!



Which model to choose?
Fill the questionnaire!

INFINITY Evolution 40 Compact



ROLL-IN



Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304,
per carrello, con unità condensatrice integrata
(su richiesta versione smontata).

Rampa in acciaio inox, Sistema Touch control 9".

Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:

- Abbattimento
- Surgelazione
- Scongellamento
- Cottura lenta (solo versione all-in-one)
- Lievitazione (solo versione all-in-one)
- Ciclo combinato
- Funzione multilevel, funzione sbrinamento
- Sbrinamento a gas caldo durante la fase di conservazione
- Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP
- Sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura)

Optional:

- EvoCloud • Luce led (solo versione start) • Sterilizzatore
- Tracer • Supervisore • Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata
- Carrelli non compresi.

S/s AISI304 Blast chillers for trolleys, with integrated
condensing unit (provided disassembled on request).

S/S ramp, Touch control system 9".

Available cycles (automatic and manual customizable):

- Blast Chilling
- Shock freezing
- Thawing
- Slow cooking (only all-in-one version)
- Proving (only all-in-one-version)
- Comby cycles
- Multilevel function
- Defrosting function
- Hot gas defrosting during the conservation phase
- SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download
- Multipoint core probe (4 reading point)

Optional:

- EvoCloud • Led light (only start version) • Sterilizer • Tracer
- Supervisor • Wi-fi probe • Hot probe • Trolleys not included.



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



LED START



OZONIZER
STERIL KIT



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abbonamento
valido per 5 anni
Subscription
valid for 5 years



		Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongellamento Thawing	Lievitazione Proving	Slow Cooking Slow Cooking 85°C		GAS GAS	Dimensioni Dimensions (mm)	Capacità carrelli GN / EN GN / EN trolley capacity Dimensioni interne utili (mm) Useful internal dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power Watt (-30/+45) Ampere		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
	ALL-IN ONE	INFINITY 40 COMPACT 4HP all-in-one	9AMI40IT50A01	110	95					R452A GWP2141 Kg 3,70	1290x1332x2466	CARRELLO/TROLLEY 2 GN1/1 - 1 EN400X600 1 GN2/1 - 1 EN600X800 - 680x815x1800	3250	21	400/3/50	1290x1176x2562	450/480
	START	INFINITY 40 COMPACT START 4HP	9AMI40IT5SA01	110	95		-	-		R452A GWP2141 Kg 3,70	1290x1332x2466	CARRELLO/TROLLEY 2 GN1/1 - 1 EN400X600 1 GN2/1 - 1 EN600X800 - 680x815x1800	3250	21	400/3/50	1290x1176x2562	450/480
		SMONT40C		Su richiesta senza sovrapprezzo Versione smontata (fornita con unità da posizionare sopra la cella)						On request without price increase Disassembled version (provided with unit to be fixed on the top of the cell)						EVAP 2250X1200X760 BOX 2250X1400X1275 UNIT 1350X950X775	EVAP 250/270 BOX 450/470 UNIT 234/254
		EVOCLOUD	74701181	Sovrapprezzo per Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)						Price increase Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)							
		STERILKIT	73688492	Sovrapprezzo Sterilizzatore						Price increase for Sterilizer							
		PASS2040		Sovrapprezzo Versione passante (1290 x 1675 x h2466 mm)						Price increase for Pass-through version (1290 x 1675 x h2466 mm)							
		VERS220-3-60 40C		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz INFINITY 40 Compact GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.						Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 40 Compact GAS R404a, on request for extra U.E. countries							

Le rese di abbattimento e surgelazione (Kg) sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da composizione e dimensione dell'alimento e potrebbero pertanto differire da quelli indicati.

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

L'area di installazione deve prevedere uno spazio libero attorno alla macchina di 50 cm dal soffitto, 20 cm dal fianco destro e sinistro e dallo schienale, al fine di garantire il corretto funzionamento della macchina.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Freezing and chilling outputs are not binding. Cooling times depend on food composition and size and may be different from those indicated.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

The installation area must provide an open space around the machine of: 50 cm from the ceiling and 20 cm from the right/left sides and from the back, in order to ensure the proper functioning of the machine.

All specifications subject to change without notice.



Quale modello scegliere?
Compila il questionario!



Which model to choose?
Fill the questionnaire!

INFINITY
Evolution
20-40



ROLL-IN



Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, per carrello, forniti smontati, da collegare ad unità condensatrice esterna. Rampa in acciaio inox, Sistema Touch control 9". Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:

- Abbattimento
- Surgelazione
- Scongellamento
- Cottura lenta (solo versione all-in-one)
- Lievitazione (solo versione all-in-one)
- Ciclo combinato
- Funzione multilevel, funzione sbrinamento
- Sbrinamento a gas caldo durante la fase di conservazione
- Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP
- Sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura)

Optional:

- EvoCloud • Kit tubi e cavi • Luce led (solo versione start)
- Sterilizzatore • Tracer • Supervisore • Sonda Wi-fi
- Sonda riscaldata • Gas refrigerante R452A (GWP2141) e carrelli (non compresi).

S/s AISI304 Blast chillers for trolleys, provided disassembled, to be connected to an external condensing unit. S/S ramp, Touch control system 9".

Available cycles (automatic and manual customizable):

- Blast Chilling
- Shock freezing
- Thawing
- Slow cooking (only all-in-one version)
- Proving (only all-in-one-version)
- Comby cycles
- Multilevel function, defrosting function
- Hot gas defrosting during the conservation phase
- SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download
- Multipoint core probe (4 reading point)

Optional:

- EvoCloud • Tubes and cables kit • Led light (only start version) • Sterilizer • Tracer • Supervisor • Wi-fi probe
- Hot probe • Refrigerant gas R452A (GWP2141) and trolleys (not included).



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



LED START



STERIL KIT



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abbonamento
valido per 5 anni
Subscription
valid for 5 years



		Modello Model	Codice Code		Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongellamento Thawing	Lievitazione Proving	Slow Cooking Slow Cooking 85°C		GAS GAS Non compreso Not included	Dimensioni Dimensions (mm)	Capacità carrelli GN / EN GN / EN trolley capacity Dimensioni interne utili (mm) Useful internal dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power Watt (-30/+45) Ampere		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto Net weight (kg)	Peso Lordo Gross weight			
	ALL-IN ONE	INFINITY 20 all-in-one	9AMI20RT50A02		110	95					-	1190 x 1332 x 2490	CARRELLO/TROLLEY 1 GN1/1 - 1 EN 400x600 580x815x2010	-	-	400/3/50	BOX 1110x2310x900 EVAP 1200x2250x760	518	BOX 325 EVAP 213			
	START	INFINITY 20 START	9AMI20RT5SA02		110	95		-	-			1190 x 1332 x 2490		-	-	400/3/50		518				
		UNITÀ/UNIT 4HP*	74841670		UNITÀ/UNIT 4HP 400V/3+N+T/50Hz							1352 x 760 x 892	-	3250	21	400/3/50	1520x825x1064	240	260			
		UNITÀ/UNIT 4HP SILENT *	74841680		UNITÀ SILENZIATA/SILENT UNIT 4HP 400V/3+N+T/50Hz (45dB)							1352 x 760 x 892	-	3250	21	400/3/50	1520x825x1064	240	260			
		VALVR452A-20	73674912		Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)						Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)								1,8	2		
	ALL-IN ONE	INFINITY 40 all-in-one	9AMI40RT50A02		200	175					-	1390 x 1532 x 2490	CARRELLO/TROLLEY 2XGN1/1 - 1XGN2/1 1XEN600x800 - 2XEN400x600 780x1015x2010	-	-	400/3/50	BOX 1310x2310x900 EVAP 1200x2250x760	595	BOX385 EVAP 230			
	START	INFINITY 40 START	9AMI40RT5SA02		200	175		-	-			1390 x 1532 x 2490		-	-	400/3/50		595				
		UNITÀ/UNIT 9HP*	74841674		UNITÀ/UNIT9HP 400V/3+N+T/50Hz							1705 x 945 x 1500		5420	24	400/3/50	1900x1080x1729	439	459			
		UNITÀ/UNIT 9HP SILENT *	74841682		UNITÀ SILENZIATA/SILENT UNIT 9HP 400V/3+N+T/50Hz (60 dB)							1705 x 945 x 1500		5420	24	400/3/50	1900x1080x1729	439	459			
		VALVR452A-40	73674910		Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)						Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)								1,8	2		
		EVOCLOUD	74701181		Sovrapprezzo per Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9” (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)						Price increase Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9” (remote connection service via cable, valid for 5 years)											
		STERILKIT 20-40	73688492		Price increase for Sterilizer (MOD. INFINITY EVOLUTION 20 - 40)						Price increase for Sterilizer (MOD. INFINITY EVOLUTION 20 - 40)											
		LED START			Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo per versione START)						LED lighting (only for START version)											
		PASS2040			Sovrapprezzo Versione passante						Price increase for Pass-through version											
		NOFONDO20			Riduzione versione senza pavimento (solo cicli positivi) mod.20						Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.20											
		NOFONDO40			Riduzione versione senza pavimento (solo cicli positivi) mod.40						Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.40											
		KITUBI20			Kit tubi + cavi 10 mt						Tubes & cables 10 mt											
		KITUBI40			Kit tubi + cavi 10 mt						Tubes & cables 10 mt											

* ATTENZIONE: UNITÀ AFINOX PROPOSTA (DISTANZA MAX 10m). PER DISTANZE SUPERIORI, VOLTAGGI DIVERSI E PARTICOLARI NECESSITA', RICHIEDERE SEMPRE UN NOSTRO CONSULTO TECNICO.

Le rese di abbattimento e surgelazione (Kg) sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da composizione e dimensione dell'alimento e potrebbero pertanto differire da quelli indicati.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

*ATTENTION: AFINOX UNIT SUGGESTED (MAX DISTANCE 10m). FOR HIGHER DISTANCES, DIFFERENT VOLTAGES AND PARTICULARS NEEDS, ALWAYS REQUEST OUR TECHNICAL ADVICE.

Freezing and chilling outputs are not binding. Cooling times depend on food composition and size and may be different from those indicated.

All specifications are subject to change without notice.



Quale modello scegliere?
Compila il questionario!



Which model to choose?
Fill the questionnaire!

INFINITY
Evolution

60-80-100-120



ROLL-IN



Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, modelli passante con 2 porte, per carrelli, forniti smontati da collegare ad unità condensatrice esterna, 2 Rampe in acciaio inox, Sistema Touch control 9".

Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:

- Abbattimento
- Surgelazione
- Scongellamento
- Ciclo combinato
- Funzione multilevel, funzione sbrinamento
- Sbrinamento a gas caldo durante la fase di conservazione
- Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP
- Sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura)
- Luce led

Optional:

- EvoCloud • Kit tubi e cavi • Sterilizzatore • Tracer
- Supervisore • Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata
- Gas refrigerante R452A (GWP2141) e carrelli (non compresi).

S/s AISI 304 Blast Chillers for pass-through trolley provided disassembled, to be connected to an external condensing unit, 2 S/s ramps. Touch control system 9".

Available cycles (automatic and manual customizable):

- Blast Chilling
- Shock freezing
- Thawing
- Comby cycles
- Multilevel function, defrosting function
- Hot gas defrosting during the conservation phase
- SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download
- Multipoint core probe (4 reading point)
- Led light

Optional:

- EvoCloud • Tubes and cables kit • Sterilizer • Tracer
- Supervisor • Wi-fi probe • Hot probe • Refrigerant gas R452A (GWP2141) and trolleys (not included).



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



LED START



OZONIZER
STERIL KIT



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abbonamento
valido per 5 anni
Subscription
valid for 5 years



Modello Model	Codice Code		Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongellamento Thawing		Dimensioni Dimensions (mm)	Capacità carrelli GN / EN GN / EN Trolley capacity Dimensioni interne utili (mm) Useful internal dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto Net weight (kg)	Peso Lordo Gross weight
									Watt (-30/+45)	Ampere				
INFINITY 60 START	9AMI60RT5SA01		400	350			1390 x 2465 x 2545	CARRELLO/TROLLEY 4 GN1/1 - 3 EN 400X600 - 2 GN2/1 780x1630x2010			400/3/50	Box 2310x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	744	BOX 566 2 EVAP 213+213
Unità / Unit 20HP *	74841480						2180 x 1170 x 1208		12090	62		2340x1330x1430	510	612
VALVR452A-60	73674916 x2		Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)							
INFINITY 80 START	9AMI80RT5SA01		500	450			1390 x 3070 x 2545	CARRELLO/TROLLEY 5 GN1/1 - 4 EN 400X600 - 3 GN2/1 780x2230x2010			400/3/50	BOX 2370x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	819	BOX 666 2 EVAP 213+213
Unità / Unit 25HP*	74841484						3146 x 1560 x 1302		14970	71		3300x1800x1850	750	900
VALVR452A-80	73674918 x2		Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)							
INFINITY 100 START	9AMI100RTSA01		600	550			1390 x 3470 x 2545	CARRELLO/TROLLEY 6 GN1/1 - 5 EN400x600 - 4 GN2/1 780x2630x2010			400/3/50	BOX 2370x1360x1600 3 Evap. 1200x2250x760 colettori/Pipes: 3520x400x415 mm	1058	BOX 771 3 EVAP 213+213+213 collettori/pipes 20
Unità / Unit 30HP*	74841486						3146 x 1560 x 1302		18460	87		3300x1800x1850	800	960
VALVR452A-100	73674916 x3		Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)							
INFINITY 120 START	9AMI120RTSA01		700	650			1390 x 4070 x 2545	CARRELLO/TROLLEY 8 GN1/1 - 6XEN400x600 - 5 GN2/1 780x3230x2010			400/3/50	BOX 2370x1360x1600 3 Evap. 1200x2250x760 colettori/Pipes: 3520x400x415 mm	1322	BOX 1122,5 3 EVAP 213+213+213 collettori/pipes 20
Unità / Unit 40HP*	74841488						2800 x 1300 x 2212		22400	105		3300x1800x2550	2150	2580
VALVR452A-120	73674918 x3		Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)							
EVOCLOUD	74701181		Sovrapprezzo per Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)				Price increase Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)							
STERILKIT 60-80	73688492 x2		Sovrapprezzo per Sterilizzatore (MOD. INFINITY EVOLUTION 60 - 80)				Price increase for Sterilizer (MOD. INFINITY EVOLUTION 60 - 80)							
STERILKIT 100-120	73688492 x3		Sovrapprezzo per Sterilizzatore (MOD. INFINITY EVOLUTION 100 - 120)				Price increase for Sterilizer (MOD. INFINITY EVOLUTION 100 - 120)							
NOFONDO60			Riduzione versione senza pavimento (solo cicli positivi)				Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.60							
NOFONDO80			Riduzione versione senza pavimento (solo cicli positivi)				Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.80							
NOFONDO100			Riduzione versione senza pavimento (solo cicli positivi)				Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.100							
NOFONDO120			Riduzione versione senza pavimento (solo cicli positivi)				Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.120							

* ATTENZIONE: Unità AFINOX proposta (distanza max 10m). Per distanze superiori, voltaggi diversi e particolari necessità, richiedere sempre un nostro consulto tecnico. Disponibile non prima di 6 settimane
Le rese di abbattimento e surgelazione (Kg) sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da composizione e dimensione dell'alimento e potrebbero pertanto differire da quelli indicati.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

*ATTENTION: AFINOX unit suggested (max distance 10m). For higher distances, different voltages and particulars needs, always request our technical advice. Available not earlier than 6 weeks
Freezing and chilling outputs are not binding. Cooling times depend on food composition and size and may be different from those indicated.

All specifications are subject to change without notice.

LARGHEZZA E PROFONDITA' SU MISURA.
TAILOR-MADE WIDTH AND DEPTH

NEW 2020

INFINITY
Evolution
XL 2030



Quale modello scegliere?
Compila il questionario!



Which model to choose?
Fill the questionnaire!

ROLL-IN



Abbattitori di temperatura su misura (altezza fissa) in acciaio inox AISI 304, modelli passante con 2 porte, per carrelli, forniti smontati da collegare ad unità condensatrice esterna, 2 Rampe in acciaio inox, Sistema Touch control 9".
Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:

- Abbattimento
- Surgelazione
- Scongellamento
- Ciclo combinato
- Funzione multilevel
- Funzione sbrinamento
- Sbrinamento a gas caldo durante la fase di conservazione
- Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP
- Sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura)
- Luce led.

Optional: • EvoCloud • Kit tubi e cavi • Sterilizzatore • Tracer, Supervisore • Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata • Gas refrigerante R452A (GWP2141) e carrelli (non compresi).



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



LED START



OZONIZER
STERIL KIT



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

Custom made s/s AISI 304 Blast Chillers (fixed height) for pass-through trolley provided disassembled, to be connected to an external condensing unit, 2 S/s ramps.
Touch control system 9".

Available cycles (automatic and manual customizable):

- Blast Chilling
- Shock freezing
- Thawing
- Comby cycles
- Multilevel function
- Defrosting function
- Hot gas defrosting during the conservation phase
- SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download
- Multipoint core probe (4 reading point)
- Led light.

Optional: • EvoCloud • Tubes and cables kit • Sterilizer • Tracer • Supervisor • Wi-fi probe • Hot probe • Refrigerant gas R452A (GWP2141) and trolleys (not included).

*Abbonamento valido per 5 anni
Subscription valid for 5 years



Modello Model	Codice Code		Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongellamento Thawing		GAS GAS	Dimensioni Dimensions (mm)	Capacità carrelli GN / EN GN / EN trolley capacity Dimensioni interne utili (mm) Useful internal dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
										Watt (-30/+45)	Ampere			
	INFINITY Start XL 2030	9AMIXLRT5SA90	800	750			-	1990 x 2530 x 2545	Carrelli su misura/fuori standard Customized/non-standard trolley 1160 X 2030 X h2010 mm	-	-	400/3/50	Box 2310x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	510/1250
	UNITA/ UNIT 40HP *	74841488												
	VALVR452A-XL	73674912 x 4												
	EVOCLOUD	74701181	Sovrapprezzo per Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)				Price increase Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)							
	STERILKIT XL	73688492 x4	Sovrapprezzo per Sterilizzatore MOD. INFINITY EVOLUTION XL)				Price increase for Sterilizer (MOD. INFINITY EVOLUTION XL)							

* ATTENZIONE: Unità Afinox proposta (distanza max 10m). Per distanze superiori, voltaggi diversi e particolari necessità, richiedere sempre un nostro consulto tecnico. Disponibile non prima di 6 settimane

Le rese di abbattimento e surgelazione (Kg) sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da composizione e dimensione dell'alimento e potrebbero pertanto differire da quelli indicati.

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

L'area di installazione deve prevedere uno spazio libero attorno alla macchina di 50 cm dal soffitto, 20 cm dal fianco destro e sinistro e dallo schienale, al fine di garantire il corretto funzionamento della macchina.

*ATTENTION: Afinox unit suggested (max distance 10m). For higher distances, different voltages and particulars needs, always request our technical advice. Available not earlier than 6 weeks

Freezing and chilling outputs are not binding. Cooling times depend on food composition and size and may be different from those indicated.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications subject to change without notice.

The installation area must provide an open space around the machine of: 50 cm from the ceiling and 20 cm from the right/left sides and from the back, in order to ensure the proper functioning of the machine.

Optional e Accessori

(Si raccomanda l'acquisto degli optional contestualmente all'ordine di Infinity)

Modello	Codice	Descrizione
OPTIONAL INFINITY ROLL-IN		Si raccomanda l'acquisto degli optional contestualmente all'ordine di INFINITY
TRACER	74701196	Sovrapprezzo software USB TRACER (INFINITY EVOLUTION 9")
WMP		Sovrapprezzo per sonda wireless WMP
SONDARISC		Sovrapprezzo sonda al cuore riscaldata
PORTAOP		Sovrapprezzo Porta opposta
CONDH2020-40		Sovrapprezzo Condensazione ad acqua INFINITY 20-40 (Disponibile non prima di 6 settimane)
CONDH2060-80		Sovrapprezzo Condensazione ad acqua mod. INFINITY 60-80 (Disponibile non prima di 6 settimane)
CONDH20100-120		Sovrapprezzo Condensazione ad acqua mod. INFINITY 100-120 (Disponibile non prima di 6 settimane)
EVAPCO2		Sovrapprezzo per evaporatore predisposto per unità CO ₂ (mod. 20-40) (Disponibile non prima di 6 settimane)
VERSQE 220-60		Sovrapprezzo per quadro elettrico cella versione 220V/3Ph/60Hz
VERS220-3 4HP		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (4HP) GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.
VERS220-3 9HP		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (9HP) GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.
VER220-3 20HP		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (20HP) GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.
VER220-3 25HP		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (25HP) GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.
VER220-3 30HP		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (30HP) GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.
VER220-3 40HP		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (40HP) GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.
KITUBI60-80-100-120		Kit tubi + cavi 10 mt
ACCESSORI INFINITY ROLL-IN		
	5CPT20/1110*	Carrello GN1/1 (383x544x1750 mm)
	5CPT20110*	Carrello GN2/1 (590x660x1750 mm)
	564CPP20*	Carrello EN400x600 (460x624x1750 mm)
	586CPP20*	Carrello EN800x600 (660x824x1750 mm)
	74768002	Griglia inox GN 1/1
	74768120	Griglia inox EN 600x400
	74707012	Teglia inox GN 1/1 h=20 mm
	74707013	Teglia inoxGN 1/1 h=40 mm
	74707008	Teglia alluminio GN 1/1 h=20 mm
	74707300	Vassoio inox EN 600x400x20 mm
	74707301	Vassoio inox EN 600x400x40 mm
	74707282	Vassoio alluminio EN 600x400x20 mm
	74707200	Vaschetta inox gelato 5 lt
SERVIZI DI CONSULENZA		
ONE2ONECHEF		Consulenza one-2-one

*Griglie/teglie non incluse



Optionals & Accessories

(We recommend the purchase of the optional items together with the order of Infinity)

Model	Code	Description
OPTIONAL INFINITY ROLL-IN		We recommend the purchase of the optional items together with the order of INFINITY
TRACER	74701196	Price increase USB TRACER software (INFINITY EVOLUTION 9")
WMP		Price increase for wireless core probe WMP
SONDARISC		Price increase for hot core probe
PORTAOP		Price increase for Reverse door
CONDH2020-40		Price increase for Water condensation mod. INFINITY 20-40 (Available not earlier than 6 weeks)
CONDH2060-80		Price increase for Water condensation mod. INFINITY 60-80 (Available not earlier than 6 weeks)
CONDH20100-120		Price increase for Water condensation mod. INFINITY 100-120 (Available not earlier than 6 weeks)
EVAPCO2		Price increase for CO2 evaporator (mod. 20-40) (Available not earlier than 6 weeks)
VERSQE 220-60		Price increase for control panel 220V/3Ph/60Hz version
VERS220-3 4HP		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (4HP) GAS R404a, on request for extra U.E. countries
VERS220-3 9HP		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (9HP) GAS R404a, on request for extra U.E. countries
VER220-3 20HP		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (20HP) GAS R404a, on request for extra U.E. countries
VER220-3 25HP		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (25HP) GAS R404a, on request for extra U.E. countries
VER220-3 30HP		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (30HP) GAS R404a, on request for extra U.E. countries
VER220-3 40HP		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (40HP) GAS R404a, on request for extra U.E. countries
KITUBI60-80-100-120		Tubes & cables 10 mt
ACCESSORIES INFINITY ROLL-IN		
	5CPT20/1110*	Trolley GN1/1 (383x544x1750 mm)
	5CPT20110*	Trolley GN2/1 (590x660x1750 mm)
	564CPP20*	Trolley EN400x600 (460x624x1750 mm)
	586CPP20*	Trolley EN800x600 (660x824x1750 mm)
	74768002	GN 1/1 s/s wire shelf
	74768120	EN 600x400 s/s wire shelf
	74707012	S/s GN 1/1 h=20 mm pan
	74707013	S/s GN 1/1 h=40 mm pan
	74707008	Aluminium GN 1/1 h=20 mm pan
	74707300	S/s EN 600x400x20 mm tray
	74707301	S/s EN 600x400x40 mm tray
	74707282	Aluminium EN 600x400x20 mm tray
	74707200	S/s 5 lt ice cream pan
CONSULTING SERVICES		
ONE2ONECHEF		One-2-one consulting

*Trays/Shelves not included



Our business is enhancing **your business**

AFINOX s.r.l. via Venezia, 4
35010 MARSANGO (PD) - Italy

Tel. +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, la cui politica è quella di un continuo perfezionamento, si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento senza preavviso.
Afinox, whose policy is the ongoing pursuit of perfection, reserves the right to make technical changes of any sort and at any time, without fore-notice.