

NEW 2020



INFINITY

Evolution

DAS SCHNELLKÜHLGERÄT,
DAS IHRE ARBEIT REVOLUTIONIERT.

LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT RAPIDE
QUI RÉVOLUTIONNE VOTRE TRAVAIL.

VON KALT ZU WARM IN
NUR EINER BERÜHRUNG!

DE FROID À CHAUD,
EN UNE TOUCHE !



Our business is enhancing **your** business



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

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

EvoCLOUD ist der innovative Cloud-Computing-Service von Afinox, der es Ihnen ermöglicht, immer mit Ihrem Multifunktionsassistenten verbunden zu sein. Dank **EvoCLOUD** können Sie durch einfache Eingabe der bereitgestellten Zugangsdaten (Benutzername und Passwort) das Datenarchiv und den Betriebszustand des Geräts in Echtzeit einsehen: HACCP-Zyklen, Parameter und eventuelle Alarmmeldungen stehen Ihnen jederzeit und überall zur Verfügung.

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

WEB-APP EVOLUTION : SIE SIND DER PROTAGONIST!

WEB-APP EVOLUTION: VOUS ÊTES LE PROTAGONISTE !

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

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

Alles, was Sie dazu brauchen?

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

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

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

Tout ce dont vous avez besoin !

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



GERINGERE BETRIEBSKOSTEN
RÉDUCTION DES COÛTS
D'EXPLOITATION



SCHNELLES EINGREIFEN
WENIGER GERÄTEAUSFÄLLE
INTERVENTIONS RAPIDES
MACHINES ARRÊTÉES MOINS LONGTEMPS



VERBESSERTE
PRODUKTIONSEFFIZIENZ
MEILLEURE EFFICACITÉ DE LA
PRODUCTION



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

Warum den Fernverbindungsdienst wählen?

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

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

Pourquoi choisir le service de connexion à distance ?

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

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

ZUGANG ZUM SERVICE ACCÉDER AU SERVICE

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

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

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

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

EvoCLOUD

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

EvoCLOUD

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



Web-app Evolution

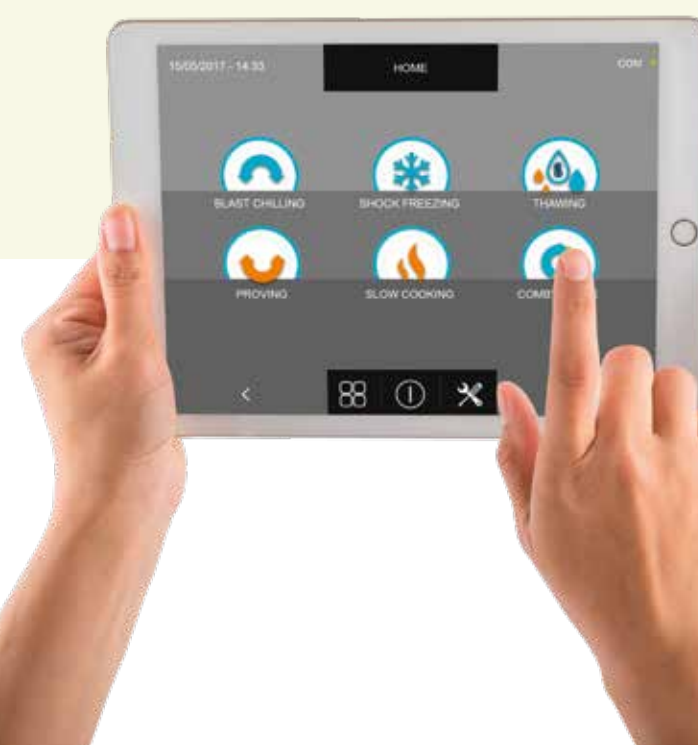
Durch Klicken auf das Anwendungssymbol können Sie das Gerät vollständig fernsteuern.

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

Web-app Evolution

En cliquant sur l'icône de l'application, vous pouvez prendre le contrôle total de la machine à distance.

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



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

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



EXPERIMENTIEREN SIE UND GEBEN SIE IHREN IDEEN GESTALT.
EXPÉRIMENTEZ ET DONNEZ FORME À VOS IDÉES.

INFINITY Evolution



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

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



ENTDECKEN SIE DEN NEUEN PROTAGONISTEN DER TECHNOLOGIE INFINITY BY AFINOX:
EVOLUTION...MÖGE DIE REVOLUTION BEGINNEN!
9-ZOLL-TOUCHSCREEN UND NEUE SYMBOLE, NOCH INTUITIVER, NOCH LEISTUNGSFÄHIGER.

DÉCOUVREZ LE NOUVEAU PROTAGONISTE DE LA TECHNOLOGIE INFINITY PAR AFINOX :
EVOLUTION...QUE LA RÉVOLUTION COMMENCE !
ÉCRAN TACTILE DE 9 POUCES ET NOUVELLES ICÔNES, ENCORE PLUS INTUITIF, ENCORE PLUS PERFORMANT.

Gastronomy, Pastry oder Bakery? Infinity Evolution ermöglicht es, das für Ihre Arbeit geeignetste Programm auszuwählen. Eine Software für unendliche Kombinationen.

Gastronomie, Pâtisserie ou Boulangerie ? Infinity Evolution vous permet de sélectionner le programme qui s'adapte le mieux à votre travail. Un logiciel pour des combinaisons infinies.

Einfach TOUCH, jetzt auch aus der Ferne!

Bereit für eine völlig neue Arbeitsweise? Wählen Sie Infinity Evolution, um 6 Assistenten in einem immer an Ihrer Seite zu haben. Ab heute können Sie dank der Fernverbindung in der Cloud (optional) arbeiten, wo Sie wollen und wann Sie wollen. Infinity Evolution begleitet Sie während des gesamten Arbeitszyklus. Sicherheit und höchste Qualität Ihrer Produkte, vom Schockfrosten (-40° C) bis zum Garen (+85°C). Alles, was Sie tun müssen, ist eine Berührung.

Die Technologie Evolution

Wählen Sie das spezifische Programm für Ihre Arbeit. Eine einzige Software für unendliche Kombinationen. Sie können sich auf die Erfahrung von Afinox verlassen, indem Sie den für das jeweilige Produkt bestimmten automatischen Zyklus wählen oder die Verarbeitungsphasen durch Einstellen manueller Zyklen individuell anpassen. Der kombinierte Zyklus ermöglicht es Ihnen, mit wenigen Handgriffen einen gesamten Prozess einzurichten, vom Schockfrosten für die Lagerung bis zur Verwendung für den Service.

All in one oder Start?

Wählen Sie das Modell, das Ihr Unternehmen repräsentiert.
ALL IN ONE Wenn Sie Ihre Arbeit mit einem multifunktionalen Instrument revolutionieren wollen, das Sie im gesamten Cook&Chill-Prozess unterstützt. Schnellkühlen, Schockfrosten, Garen, Aufgehen, Auftauen und Konservieren Ihrer Produkte vor der Verwendung, auch mit kombinierten Zyklen.
START Wenn Sie den besten Schockfroster und Schnellkühler wollen: hochleistungsfähig, technologisch fortschrittlich und extrem intuitiv

Il suffit de TOUCHER, maintenant même à distance !

Imaginez une nouvelle façon de travailler en cuisine. Choisissez Infinity Evolution pour avoir 6 assistants en un seul toujours à vos côtés. À partir d'aujourd'hui, vous êtes libre de travailler où vous voulez, quand vous voulez, grâce à la connexion à distance sur le Cloud (en option). Infinity Evolution vous accompagne tout au long du cycle de travail. Sécurité et qualité maximale de vos produits, de la surgélation (-40 °C) à la cuisson (+85 °C). Ce qu'il vous reste à faire ? Un simple toucher.

Technologie Evolution

Choisissez le programme spécifique pour votre travail. Un seul logiciel, pour des combinaisons infinies. Vous pouvez compter sur l'expérience d'Afinox, en choisissant le cycle automatique dédié au produit spécifique, ou personnaliser les phases de travail en programmant les cycles manuels. Le cycle combiné vous permet de mettre en place un processus complet, de la surgélation pour la conservation à la régénération pour le service, en quelques étapes simples.

All in one ou Start ?

Choisissez le modèle qui représente votre entreprise.
ALL IN ONE Si vous voulez révolutionner votre travail avec un outil multifonctionnel en mesure de vous aider tout au long du processus de Cook&Chill. Réfrigération rapide, surgélation, cuisson, levage, décongélation et maintien vos produits avant le service, même avec des cycles combinés.
START Si vous cherchez la meilleure cellule de surgélation et de refroidissement rapide, aux performances élevées et extrêmement intuitive.



Infinity GASTRONOMY



Infinity PASTRY



Infinity BAKERY

GRÜNDE FÜR DIE WAHL

LES RAISONS D'UN CHOIX



Was macht Infinity Evolution zur besten Wahl?

Es ermöglicht eine optimale Organisation der verschiedenen Tätigkeiten in der Küche. Wer das Gerät bereits probiert hat, war sehr zufrieden.

9"-Touch-Display und benutzerfreundliche Grafik. Design, Struktur, hohe Leistung und Benutzerfreundlichkeit zur klaren und unmittelbaren Anzeige von Symbolen und Zyklen.

Smart technology 4.0. Autonomie und Konnektivität bei der Ausführung der Zyklen dank Standardfunktionen und Konnektivitätstools (optional) ermöglichen die Überwachung von Leistung und Verbrauch.

Verwendbarkeit 24/24h, auch im Nachtbetrieb, bei reduziertem Verbrauch.

Kundenservice und kontinuierliche Schulung. Integrierte Videos und digitale Plattformen unterstützen Benutzer und technisches Personal. Individuell angepasste Schulungen, 2 Köche liefern Ideen und praktische Vergleichsmöglichkeiten.

Einfache und aktualisierbare Software. 3 spezielle Softwareprogramme in einem (Gastronomie, Konditorei und Brotherstellung) für ein intuitives, aktualisierbares und anpassbares System, das Afinox-Fachwissen und Benutzerwissen integriert.

Qu'est ce qui fait d'Infinity Evolution le meilleur choix ?

Permet d'organiser au mieux les nombreuses activités de votre laboratoire. La satisfaction de l'utilisateur.

Affichage tactile 9" et graphique user fiendly. Design, structure, hautes performances et facilité d'utilisation pour afficher les icônes et les cycles de manière claire et immédiate.

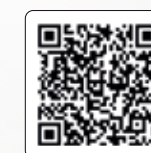
Technologie intelligente 4.0. L'autonomie et la connectivité dans l'exécution des cycles grâce à des fonctions standard et des outils de connectivité (en option) permettent de contrôler les performances et la consommation.

Utilisation 24/24h, même en mode nuit, avec une absorption réduite.

Assistance et formation continue. Des plateformes vidéo et numériques intégrées guident les utilisateurs et le personnel technique.

Des cours de formation personnalisés « chef 2 chef » fournissent des idées et des possibilités de comparaison pratique.

Un logiciel simple et évolutif. 3 logiciels dédiés en un (gastronomie, pâtisserie et boulangerie), pour un système intuitif, actualisable et personnalisable qui intègre l'expertise Afinox et les connaissances des utilisateurs.



Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!



Quel modèle choisir ?
Renseignez le questionnaire !

BEDEUTET UMFASSENDE "KONNEKTIVITÄT"

SIGNIFIE « CONNECTIVITÉ À 360° »



USB-Anschluss zum Herunter- und Hochladen von Rezepten, HACCP-Daten und ggf. zur Aktualisierung der Software

USB pour télécharger des recettes, des données HACCP et des éventuelles mises à jour du logiciel



WiFi und Kabelverbindung ermöglichen den Anschluss an die Überwachungssoftware zur ständigen Kontrolle der HACCP-Werte.

Wi-Fi et câble permettent la connexion au logiciel de supervision pour le suivi permanent des données

INFINITY ist ein intuitiver Helfer, der in der Lage ist, Vorgänge und Funktionen vollkommen eigenständig und sicher durchzuführen. Ein komplettes Paket an Zubehör, Optionen und integrierten Funktionen ermöglicht es dem Bediener, die Prozesse und den Verbrauch des Geräts mit höchster Konnektivität zu überwachen.

INFINITY est un assistant intuitif, en mesure d'effectuer des cycles et des fonctions avec un très haut niveau d'autonomie et de sécurité. Un paquet complet d'accessoires et de fonctions intégrées permettent à l'opérateur de surveiller les processus et les consommations de la machine avec un niveau de connectivité maximal.

Software-Anwendung für die Fernsteuerung von einem mobilen Gerät aus.

Application logicielle pour le contrôle à distance à partir d'un appareil mobile.



Diagramme HACCP Real Time zeigen in Echtzeit den Verlauf der Temperaturen und die noch für den laufenden Zyklus verbleibende Zeit an. **HACCP-Berichte** können über USB auf PC abgerufen und heruntergeladen werden. Im Archiv kann nach HACCP-Berichten gesucht werden, die in einer Zeitspanne von ca. einem Jahr gespeichert wurden. Einfach das gewünschte Datum eingeben. Auf dieser Weise können aber auch Diagramme für Arbeitsvorgänge, Zeitverlauf und minimal sowie maximal erreichte Temperatur später konsultiert und verglichen werden. Zusammen mit den Daten zum Verbrauch können somit die genauen Kosten der eigenen Produkte genau berechnet werden.

HACCP

Graphiques HACCP pour visualiser en temps réel le suivi des températures et les temps du cycle en cours. **Rapports HACCP** affichables et téléchargeables par le biais d'une clé USB sur un PC. Il est possible d'effectuer une recherche dans les archives des rapports HACCP mémorisés sur un an, simplement en saisissant la date souhaitée. De cette manière il est possible de consulter et comparer au bout de quelque temps les graphiques des cycles, des temps et des températures minimales et maximales atteintes. En consultant les données relatives aux consommations, il est également possible d'effectuer des calculs précis sur les coûts de réalisation des produits.



INFINITY ist der einzige Schnellkühler mit **serienmäßiger** Mehrpunktsonde. Die **4 Erfassungspunkte** ermöglichen es, die genaue Temperatur im Produkt einfach und unmittelbar zu erfassen. Auch wenn die Sonde nicht auf die korrekteste Weise eingeführt wurde, kann das Gerät einen Temperaturscan an den 4 Punkten durchführen, um die höchste Temperatur zu ermitteln, die als Bezugspunkt für das Erreichen der gewünschten Temperatur dient. Optional sind zusätzlich der kabellose Fühler Wireless WMP oder der beheizte Kerntemperaturfühler verfügbar.

SCANNER ALIMENTAIRE AVEC SONDE MULTIPOINT
FOOD SCAN WITH MULTI POINT PROBE

INFINITY est la seule cellule de refroidissement rapide équipée d'une **sonde à aiguille multipoint** de série. Les **4 points de lecture** permettent de capter la température exacte de l'aliment de manière simple et immédiate. Même si la sonde n'a pas été insérée correctement, la machine sera en mesure d'effectuer un scanner de la température sur 4 points, pour relever la plus haute qui sera le point de repère pour l'obtention de la valeur souhaitée. La sonde sans fil WMP ou celle à cœur chauffante sont disponibles comme accessoires.



User-Videos ermöglichen eine geführte und vereinfachte Einstellung der Zyklen und Funktionen des Geräts durch das Küchenpersonal, wodurch Schulungszeit und -kosten entfallen.

Service-Videos bieten dem Wartungspersonal technische Hilfe und senken somit den Zeitaufwand und erleichtern den Kundendiensteingriff.

VIDÉOS DE DÉMONSTRATION - DEMONSTRATIONSVIDEOS

Video User permettent une configuration guidée et simplifiée des cycles et des fonctions de la machine par le personnel de cuisine, en éliminant les temps et coûts de formation.

Le Service Vidéo fournit un support technique au personnel spécialisé préposé à l'entretien, en réduisant les temps et en facilitant les opérations de service.



Die Selbstdiagnoseprozesse und Selbstkorrekturmaßnahmen von INFINITY sind eine Garantie für Zuverlässigkeit, da Sie Kosten und Unannehmlichkeiten durch Maschinenstillstandszeiten vermeiden und gleichzeitig die Verwendung bis zur Reparatur zu ermöglichen.

AUTO-DIAGNOSTIC - SELBSTDIAGNOSE

Les processus d'autodiagnostic et les actions d'auto-correction INFINITY sont une garantie de fiabilité, car ils permettent d'éviter les coûts et les inconvénients des temps d'arrêt, tout en permettant son utilisation jusqu'à la réparation.



Der Energieverbrauch aller Zyklen von INFINITY kann stets im dafür vorgesehenen Bereich eingesehen werden. Darüber hinaus zeigen Netzspannung und Angaben zur Batterie die korrekte Versorgung an.

CONTRÔLE DES CONSOMMATIONS - VERBRAUCHSKONTROLLE

Les consommations d'énergie de tous les cycles réalisés par INFINITY sont toujours affichées dans la zone dédiée. La tension de réseau et les données de batterie indiquent que l'alimentation est correcte.



QUALITÄT AFINOX

AFINOX QUALITÉ

INFINITY bedeutet Liebe zum Detail.
Es handelt sich hierbei nicht nur um ein einfaches Gerät, mit dem sich nur die Routineaufgaben einfacher erledigen lassen, sondern um ein technisch fortschrittliches und intuitives Instrument, mit dem interagiert werden kann und das dabei hilft, das eigene Geschäft zu organisierten und leichter zu gestalten.

INFINITY signifie attention aux détails.
Il ne s'agit pas d'une simple machine avec laquelle remplir les devoirs de routine, mais un instrument technologique et intuitif à l'avant-garde avec lequel interagir et grâce auquel organiser et simplifier ses propres activités.

Standardausstattung - Équipement standard



- 1) Ergonomischer Griff
Poignée ergonomique
- 2) Schnellanschlüsse senken die Wartungskosten
Connexions rapides réduisant les frais d'entretien
- 3) Führungsdraht zum Einsetzen von Blechen GN1/1 und 400x600
Glissières en fil d'acier pour introduction des plats GN1/1 et 400 x 600
- 4) Herausnehmbare und dadurch einfach zu wartende Schalttafel
Tableau électrique amovible pour faciliter l'entretien

Optionale Ausstattung - Équipement en option



- 1) Verwendung von TRACER zur vereinfachten Anzeige von HACCP-Daten.
WiFi Supervisor zur ständigen Überwachung des Geräts und der HACCP-DATEN
Application du TRACER pour un affichage simplifié des données HACCP.
Superviseur wi-fi pour le suivi constant de la machine et des données HACCP
- 2) LED-Beleuchtung (nur für Ausführung START)
Éclairage à LED (seulement pour les versions START)
- 3) Cloud-Computing-Service zur Fernsteuerung.
Service cloud computing pour le contrôle à distance.
- 4) Beheizte Sonde
Sonde chauffante
- 5) Wireless-Mehrpunkt-Sonde
Sonde multipoint sans fil
- 6) Ozonizer



Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!



Quel modèle choisir ?
Renseignez le questionnaire !

INFINITY
Evolution
5-8



PLUG-IN



Schnellkühlgeräte aus Edelstahl AISI 304, auf Füßen oder Rädern, mit eingegliedertem oder ausgelagertem Verflüssigungssatz für das Einsetzen von Blechen GN1/1 oder EN400x600 (Mod.-P nur EN400x600). 9"-Touch-Control-System.

Verfügbare (anpassbare automatische und manuelle) Zyklen:

- Schnellkühlen
- Schockfrostern
- Auftauen
- Langsames Garen (nur Ausführung all-in-one)
- Vorgang Aufgehen (nur Ausführung all-in-one)
- Kombierter Zyklus
- Funktion Multilevel, Funktion Abtaung
- SD CARD mit Video-Tutorial und USB-Anschluss für den HACCP-Datenexport
- Mehrpunktsonde (4 Erfassungspunkte)

Optional: • EvoCloud • LED-Beleuchtung (nur Ausführung Start)
• Herausnehmbarer Filter • Sterilisator • Tracer • Supervisor
• Wi-fi-Sonde • Beheizte Sonde • Ablagegitter und Speiseeisbehälter (5l - 360x165xH120 mm) nicht inbegriffen.



STANDARD KIT



MOD.P



LED START



KIT 4 RUOTE

Cellules de refroidissement rapide en acier inox AISI 304, sur pieds ou roulettes, avec unité de condensation intégrée ou à distance, pour introduction plats GN1/1 ou EN400 x 600 (Mod.- P seulement EN400x600). Système de contrôle tactile 9".

Cycles (automatique et manuel personnalisables) disponibles :

- Refroidissement
- Surgélation
- Décongélation
- Cuisson lente (seulement pour la version all in one)
- Lievitation (seulement pour la version all in one)
- Cycle combiné
- Fonction multi-niveaux, fonction dégivrage
- Carte SD CARD avec didacticiel vidéo et port USB pour l'exportation de données HACCP
- Sonde au cœur multipoint (4 points de lecture)

En option : • EvoCloud • Éclairage à led (seulement pour la version start)
• Filtre amovible • Stérilisateur • Tracer • Superviseur
• Sonde Wi-Fi • Sonde chauffante • Grilles et bacs à glace (5 l - 360x165xH120 mm) fournies séparément.



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

* Abonnement
gültig für **5 Jahre**
* Souscription
valable **5 ans**



Modèle Modell	Code Artikelnr.	Refrroidissement rapide Schnellkühlen +3°C kg	Surgélation Schockfrostern -18°C kg	Décongélation Auftauen	Levage de la pâte Aufgehen	Slow Cooking Langsames Garen 85°C	GAZ GAS	Dimensions Abmessungen (mm)	Nbre max de plats Max. Blech-Kapazität (70 mm pas/Abstand GN) (50 mm pas/Abstand mod.-P)	Capacité des bacs à glace Fassungsvermögen Eisbehälter (5 l) 165x360xh120	Absorption / Stromaufnahme		Voltage Spannung (Volt/Ph/Hz)	Dimensions de l'emballage Abmessung Verpackung (mm)	Poids net/brut Gewicht Netto/Brutto (kg)
											Watt (-30/+45)	Ampères			
	ALL-IN ONE	INFINITY 5 all in one	9AMI05IM5OA01		25	15									
		INFINITY 5-P all in one	9AMI05IM5OA02		25	15									
	START	INFINITY 5 START	9AMI05IM5SA01		25	15									
		INFINITY 5 START - P	9AMI05IM5SA02		25	15									
	Réduction pour version sans groupe (sans vanne) Ermäßigung für Ausführung ohne Verflüssigungssatz (kein Ventil)														
VALVR452A-5		74877093	Aufpreis für R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 5) - 101x38x77							Supplément pour vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)					
	ALL-IN ONE	INFINITY 8 all in one	9AMI08IM5OA01		35	25									
		INFINITY 8-P all in one	9AMI08IM5OA02		35	25									
	START	INFINITY 8 START	9AMI08IM5SA01		35	25									
		INFINITY 8 START - P	9AMI08IM5SA02		35	25									
	Réduction pour version sans groupe (sans vanne) Ermäßigung für Ausführung ohne Verflüssigungssatz (kein Ventil)														
VALVR452A-8		74877089	Aufpreis für Ventil R452A für Modell mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert)							Supplément pour vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)					
EVOCLOUD		74701181	Aufpreis für Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (Kabel-Fernverbindungsdienst, gültig für 5 Jahre)							Supplément pour le Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (service de connexion à distance par câble, valable pendant 5 ans)					
STERILKIT		73688492	Aufpreis für Sterilisator							Supplément pour le Stérilisateur					
LED START 5			Aufpreis LED-Beleuchtung (nur Modelle START)							Supplément pour éclairage LED (seulement pour les modèles START)					
LED START 8			Aufpreis LED-Beleuchtung (nur Modelle START)							Supplément pour éclairage LED (seulement pour les modèles START)					
PORTAOP			Aufpreis für entgegengesetzte Tür							Supplément pour Porte Opposée					
KIT 4 RUOTE			Aufpreis für Räder set							Supplément pour kit roues					
CONDH20-1			Aufpreis für Wasserkondensation (die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen)							Supplément pour Condensation à eau (Minimum 6 semaines d'attente)					
VERS220-1-60 5			Aufpreis für Ausführung 220V/1Ph/60Hz (die Lieferzeit beträgt mindestens 4 Wochen)							Supplément Version 220V/1Ph/60Hz (Minimum 4 semaines d'attente)					
VERS220-1-60 8			Aufpreis für Ausführung 220V/1Ph/60Hz (die Lieferzeit beträgt mindestens 4 Wochen)							Supplément Version 220V/1Ph/60Hz (Minimum 4 semaines d'attente)					

Die Schnellkühl- und Schockfrostellleistungen (kg) sind Richtwerte und nicht bindend. Die Dauer der Kühlung ist abhängig von der Zusammensetzung und Größe der Lebensmittel und kann von den angegebenen Worten abweichen.

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Les rendements de refroidissement rapide et de surgélation (kg) sont indicatifs et non contraignants. Les temps de refroidissement rapide dépendent de la composition et de la dimension de l'aliment et pourraient donc varier de ceux indiqués.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.



Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!



Quel modèle choisir ?
Renseignez le questionnaire !

INFINITY
Evolution
10-15



PLUG-IN



Schnellkühlgeräte aus Edelstahl AISI 304, auf Füßen oder Rädern, mit eingegliedertem oder ausgelagertem Verflüssigungssatz für das Einsetzen von Blechen GN1/1 oder EN400x600 (Mod.-P nur EN400x600). 9"-Touch-Control-System.

Verfügbare (anpassbare automatische und manuelle) Zyklen:

- Schnellkühlen
- Schockfrosten
- Auftauen
- Langsames Garen (nur Ausführung all-in-one)
- Vorgang Aufgehen (nur Ausführung all-in-one)
- Kombierter Zyklus
- Funktion Multilevel, Funktion Abtaung
- SD CARD mit Video-Tutorial und USB-Anschluss für den HACCP-Datenexport
- Mehrpunktsonde (4 Erfassungspunkte)

Optional: • EvoCloud • LED-Beleuchtung (nur Ausführung Start)

• Herausnehmbarer Filter • Sterilisator • Tracer • Supervisor

• Wi-fi-Sonde • Beheizte Sonde • Ablagegitter und Speiseeisbehälter (5l - 360x165xH120 mm) nicht inbegriffen.

Cellules de refroidissement rapide en acier inox AISI 304, sur pieds ou roulettes, avec unité de condensation intégrée ou à distance, pour introduction plats GN1/1 ou EN400 x 600 (Mod.- P seulement EN400x600). Système de contrôle tactile 9".

Cycles (automatique et manuel personnalisables) disponibles :

- Refroidissement
- Surgélation
- Décongélation
- Cuisson lente (seulement pour la version all in one)
- Lievitation (seulement pour la version all in one)
- Cycle combiné
- Fonction multi-niveaux, fonction dégivrage
- Carte SD CARD avec didacticiel vidéo et port USB pour l'exportation de données HACCP
- Sonde au cœur multipoint (4 points de lecture)

En option : • EvoCloud • Éclairage à led (seulement pour la version start)

• Filtre amovible • Stérilisateur • Tracer • Superviseur

• Sonde Wi-Fi • Sonde chauffante • Grilles et bacs à glace (5 l - 360x165xH120 mm) fournies séparément.



STANDARD KIT



MOD.P



LED START



KIT 4 RUOTE



STERIL KIT



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abonnement
gültig für 5 Jahre
*Souscription
valable 5 ans



		Modèle Modell	Code Artikelnr.		Refröidissement rapide Schnellkühlen +3°C kg	Surgélation Schockfrosten -18°C kg	Décongélation Auftauen	Levage de la pâte Aufgehen	Slow Cooking Langsames Garen 85°C		GAZ GAS	Dimensions Abmessungen (mm)	Nbre max de plats Max. Blech-Kapazität (70 mm pas/Abstand GN) (50 mm pas/Abstand mod.-P)	Capacité des bacs à glace Fassungsvermögen Eisbehälter (5 l) 165x360xh120	Absorption Stromaufnahme		Voltage Spannung (Volt/Ph/Hz)	Dimensions de l'emballage Abmessung Verpackung (mm)	Poids net/brut Gewicht Netto/Brutto (kg)	
															Watt (-30/+45)	Ampères				
	ALL-IN ONE	INFINITY 10 all in one	9AM10IT5OA01		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	9AM10IT5OA02		45	30					790x839x1650	14 EN600 x 400 h40	15 (4 Grilles/ Ablagegitter 50 mm pas/Abstand)	1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	190/200		
	START	INFINITY 10 START	9AM10IT5SA01		45	30		-	-		790x839x1650	10 GN1/1 H65 10 EN600 x 400 h40		1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	180/190		
		INFINITY 10 START - P	9AM10IT5SA02		45	30		-	-		790x839x1650	14 EN600 x 400 h40	15 (4 Grilles/ Ablagegitter 50 mm pas/Abstand)	1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	190/200		
			Ermäßigung für Ausführung ohne Verflüssigungssatz (kein Ventil) Réduction pour version sans groupe (sans vanne)																	
		VALVR452A-10	74877081	Aufpreis für Ventil R452A für Modell mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert)						Supplément pour vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)									101x38x77	0,3/0,3
	ALL-IN ONE	INFINITY 15 all in one	9AM15IT5OA01		70	50				R452A GWP 2141 kg 2,20	790x839x1990	15 GN1/1 H65 15 EN600 x 400 h40			2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	228/240	
		INFINITY 15-P all in one	9AM15IT5OA02		70	50					790x839x1990	19 EN600 x 400 h40	21 (7 Grilles/ Ablagegitter 50 mm pas/Abstand)	2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	241/254		
	START	INFINITY 15 START	9AM15IT5SA01		70	50		-	-		790x839x1990	15 GN1/1 H65 15 EN600 x 400 h40		2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	228/240		
		INFINITY 15 START - P	9AM15IT5SA02		70	50		-	-		790x839x1990	19 EN600 x 400 h40	21 (7 Grilles/ Ablagegitter 50 mm pas/Abstand)	2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	241/254		
			Ermäßigung für Ausführung ohne Verflüssigungssatz (kein Ventil) Réduction pour version sans groupe (sans vanne)																	
		VALVR452A-15	74877095	Aufpreis für Ventil R452A für Modell mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert)						Supplément pour vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)									101x38x77	0,3/0,3
		EVOCLOUD	74701181	Aufpreis für Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (Kabel-Fernverbindungsdienst, gültig für 5 Jahre)						Supplément pour le Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (service de connexion à distance par câble, valable pendant 5 ans)										
		STERILKIT	73688492	Aufpreis für Sterilisator						Supplément pour le Stérilisateur										
		LED START 10		Aufpreis LED-Beleuchtung (nur Modelle START)						Supplément pour éclairage LED (seulement pour les modèles START)										
		LED START 15		Aufpreis LED-Beleuchtung (nur Modelle START)						Supplément pour éclairage LED (seulement pour les modèles START)										
		PORTAOP		Aufpreis für entgegengesetzte Tür						Supplément pour Porte Opposée										
		KIT 4 RUOTE		Aufpreis für Räderset (h 160mm - 2 mit Bremse) (nur für Infinity 10)						Supplément pour kit roulettes (h 160 mm - 2 dotées de frein) (seulement pour Infinity 10)										
		CONDH20-3		Aufpreis für Wasserkondensation (die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen)						Supplément pour Condensation à eau (Minimum 6 semaines d'attente)										
		VERS220-3-60 10		Aufpreis für Ausführung 220V/3Ph/60Hz (die Lieferzeit beträgt mindestens 4 Wochen)						Supplément Version 220V/3Ph/60Hz (Minimum 4 semaines d'attente)										
		VERS220-3-60 15		Aufpreis für Ausführung 220V/3Ph/60Hz (die Lieferzeit beträgt mindestens 4 Wochen)						Supplément Version 220V/3Ph/60Hz (Minimum 4 semaines d'attente)										

Die Schnellkühl- und Schockfrostellleistungen (kg) sind Richtwerte und nicht bindend. Die Dauer der Kühlung ist abhängig von der Zusammensetzung und Größe der Lebensmittel und kann von den angegebenen Werten abweichen.

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Les rendements de refroidissement rapide et de surgélation (kg) sont indicatifs et non contraignants. Les temps de refroidissement rapide dépendent de la composition et de la dimension de l'aliment et pourraient donc varier de ceux indiqués.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.



Quel modèle choisir ?
Renseignez le questionnaire !



Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!

INFINITY Evolution 10RAT



PLUG-IN



Schnellkühlgeräte aus Edelstahl AISI 304, auf Füßen oder Rädern, mit eingegliedertem oder ausgelagertem Verflüssigungssatz für das Einsetzen von Blechen GN1/1 auf der kurzen Seite. Modelle mit Führungsdraht oder Bahnen für Blechhalterwagen GN1/1 (Mod.-C). 9"-Touch-Control-System. Verfügbare (anpassbare automatische und manuelle) Zyklen:

- Schnellkühlen
- Schockfrosten
- Auftauen
- Langsames Garen (nur Ausführung all-in-one)
- Vorgang Aufgehen (nur Ausführung all-in-one)
- Kombierter Zyklus
- Funktion Multilevel, Funktion Abtauung
- SD CARD mit Video-Tutorial und USB-Anschluss für den HACCP-Datenexport
- Mehrpunktsonde (4 Erfassungspunkte)

Optional: • EvoCloud • LED-Beleuchtung (nur Ausführung Start)
• Herausnehmbarer Filter • Sterilisator • Tracer • Supervisor
• Wi-fi-Sonde • Beheizte Sonde • Ablagegitter nicht inbegriffen.

Cellules de refroidissement rapide en acier inox AISI 304, sur pieds ou roulettes, avec unité de condensation intégrée ou à distance, pour introduction de plats GN1/1 du côté court. Modèles avec glissières en fil ou passages pour chariot porte-plats GN1 / 1 (Mod.-C). Système de contrôle tactile 9". Cycles (automatique et manuel personnalisables) disponibles :

- Refroidissement
- Surgélation
- Décongélation
- Cuisson lente (seulement pour la version all in one)
- Lievitation (seulement pour la version all in one)
- Cycle combiné
- Fonction multi-niveaux, fonction dégivrage
- Carte SD CARD avec didacticiel vidéo et port USB pour l'exportation de données HACCP
- Sonde au cœur multipoint (4 points de lecture)

En option : • EvoCloud • Éclairage à led (seulement pour la version start)
• Filtre amovible • Stérilisateur • Tracer • Superviseur
• Sonde Wi-Fi • Sonde chauffante • Grilles fournies séparément.



STANDARD KIT



LED START



KIT 4 RUOTE



STERIL KIT



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

* Abonnement
gültig für **5 Jahre**
* Souscription
valable **5 ans**



		Modèle Modell	Code Artikelnr.	Refroidissement rapide Schnellkühlen +3°C kg	Surgélation Schockfrosten -18°C kg	Décongélation Auftauern	Levage de la pâte Aufgehen	Slow Cooking Langsames Garen 85°C		Gaz GAS	Dimensions extérieures Außenmaße (mm)	Nbre max de plats Max. Blech-Kapazität (70 mm pas/Abstand)	Absorption Stromaufnahme Watt (-30/+45) Ampères		Voltage Spannung (Volt/Ph/Hz)	Dimensions de l'emballage Abmessung Verpackung (mm)	Poids net/brut Gewicht Netto/Brutto (kg)
	ALL-IN ONE	INFINITY 10 RAT all in one	9AMIR11T50A01	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 - all in one	9AMIR11T50A04	40	28						830x982x1795	PASSAGE POUR PORTE-PLATS GN1/1 BAHNEN FÜR BLECHHALTERUNG GN1/1	1600	7.40	400/3/50	870x1022x1925	193/203
	START	INFINITY 10 START RAT	9AMIR11T5SA04	40	28		-	-			830x982x1795	10 GN1/1 H65	1600	7.40	400/3/50	870x1022x1925	198/208
		INFINITY 10 START RAT C	9AMIR11T5SA01	40	28		-	-			830x982x1795	PASSAGE POUR PORTE-PLATS GN1/1 BAHNEN FÜR BLECHHALTERUNG GN1/1	1600	7.40	400/3/50	870x1022x1925	193/208
	Réduction pour version sans groupe (sans vanne) Ermäßigung für Ausführung ohne Verflüssigungssatz (kein Ventil)																
		EVOCLOUD	74701181	Aufpreis für Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (Kabel-Fernverbindungsdienst, gültig für 5 Jahre)						Supplément pour le Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (service de connexion à distance par câble, valable pendant 5 ans)							
		VALVR452A-10R	74877081	Aufpreis für Ventil R452A für Modell mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert)						Supplément pour vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)						101x38x77	0,3/0,3
		STERILKIT	73688492	Aufpreis für Sterilisator						Supplément pour le Stérilisateur							
		LED START 10 RAT		Aufpreis LED-Beleuchtung (nur Modelle START)						Supplément pour éclairage LED (seulement pour les modèles START)							
		PORTAOP		Aufpreis für entgegengesetzte Tür						Supplément pour Porte Opposée							
		KIT 4 RUOTE		Aufpreis für Räderset (h 160mm - 2 mit Bremse)						Supplément pour kit roulettes (h 160 mm - 2 dotées de frein)							
		CONDH20-3		Aufpreis für Wasserkondensation						Supplément pour condensation à eau							
		VERS220-3-60 10 RAT		Aufpreis für Ausführung 220V/3Ph/60Hz						Supplément Version 220V/3Ph/60Hz							

Die Schnellkühl- und Schockfrostatleistungen (kg) sind Richtwerte und nicht bindend. Die Dauer der Kühlung ist abhängig von der Zusammensetzung und Größe der Lebensmittel und kann von den angegebenen Werten abweichen.

Les rendements de refroidissement rapide et de surgélation (kg) sont indicatifs et non contraignants. Les temps de refroidissement rapide dépendent de la composition et de la dimension de l'aliment et pourraient donc varier de ceux indiqués.

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.



Quel modèle choisir ?
Renseignez le questionnaire !



Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!

INFINITY Evolution

5-10 GN2/1



PLUG-IN



Schnellkühlgeräte aus Edelstahl AISI 304, auf Füßen oder Rädern, mit eingegliedertem oder ausgelagertem Verflüssigungssatz für das Einsetzen von 5 oder 10 Blechen GN2/1 (Mod. GF). Modelle mit Rahmen für Bleche GN1/1 (Mod.5 TE), Bahnen für Blechhalterwagen GN2/1 (Mod. 10 -C). 9"-Touch-Control-System. Verfügbare (anpassbare automatische und manuelle) Zyklen:

- Schnellkühlen
- Schockfrosten
- Auftauen
- Langsames Garen (nur Ausführung all-in-one)
- Vorgang Aufgehen (nur Ausführung all-in-one)
- Kombierter Zyklus
- Funktion Multilevel, Funktion Abtauung
- SD CARD mit Video-Tutorial und USB-Anschluss für den HACCP-Datenexport
- Mehrpunktsonde (4 Erfassungspunkte)

Optional: • EvoCloud • LED-Beleuchtung (nur Ausführung Start)
• Herausnehmbarer Filter • Sterilisator • Tracer • Supervisor
• Wi-fi-Sonde • Beheizte Sonde • Ablagegitter nicht inbegriffen.

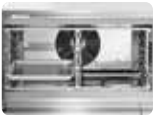
Cellules de refroidissement rapide en acier inox AISI 304, sur pieds ou roulettes, avec unité de condensation intégrée ou à distance, pour introduction de 5 plats ou 0 plats GN2/1 (Mod. GF). Modèles avec plaque pour plats GN1 / 1 (Mod.5 TE), passages pour chariot porte-plats GN2 / 1 (Mod. 10 -C). Système de contrôle tactile 9". Cycles (automatique et manuel personnalisables) disponibles :

- Refroidissement
- Surgélation
- Décongélation
- Cuisson lente (seulement pour la version all in one)
- Lievitation (seulement pour la version all in one)
- Cycle combiné
- Fonction multi-niveaux, fonction dégivrage
- Carte SD CARD avec didacticiel vidéo et port USB pour l'exportation de données HACCP
- Sonde au cœur multipoint (4 points de lecture)

En option : • EvoCloud • Éclairage à led (seulement pour la version start)
• Filtre amovible • Stérilisateur • Tracer • Superviseur
• Sonde Wi-Fi • Sonde chauffante • Grilles fournies séparément.



MOD. GF



MOD. TE



LED START



KIT 4 RUOTE



STERIL KIT



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abonnement
gültig für 5 Jahre
*Souscription
valable 5 ans



			Modèle Modell	Code Artikelnr.	Refroidissement rapide Schnellkühlen +3°C kg	Surgélation Schockfrosten -18°C kg	Décongélation Auftauen	Levage de la pâte Aufgehen	Slow Cooking Langsames Garen 85°C		Gaz GAS	Dimensions extérieures Außenmaße (mm)	Nbre max de plats Max. Blech-Kapazität	Absorption Stromaufnahme Watt (-30/+45)	Ampères	Voltage Spannung (Volt/Ph/Hz)	Dimensions de l'emballage Abmessung Verpackung (mm)	Poids net/brut Gewicht Netto/Brutto (kg)	
	ALL-IN ONE	INFINITY 5GN2/1 GF all in one	9AMI52IM5QA01		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	9AMI52IM5QA03		35	25						870x973x850	PORTE-PLATS CAP:10 GN1/1 H40 BLECHHALTERUNG FASS: GN1/1 H40	900	8.62	230/1/50	868x965x1112	144/152	
		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	PORTE-PLATS CAP:10 GN1/1 H40 BLECHHALTERUNG FASS: GN1/1 H40	900	8.62	230/1/50	868x965x1112	144/152	
	Réduction pour version sans groupe (sans vanne) Ermäßigung für Ausführung ohne Verflüssigungssatz (kein Ventil)																		
VALVR452A-5_2_1			74877089	Aufpreis für Ventil R452A für Modell mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert)						Supplément pour vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)						101x38x77		0,3/0,3	
	ALL-IN ONE	INFINITY 10 GN2/1 GF all in one	9AMI12IT5QA01		70	50					R452A GWP2141 kg 2,20	1020x1022x1843	10 GN1/1 H65 10 EN600x800 H40	2390	10.50	400/3/50	1060x1057x1877	236/248	
		INFINITY 10 GN2/1 -C all in one	9AMI12IT5QA02		70	50						1020x1022x1843	GUIDES POUR PORTE-PLATS 10 GN2/1 SCHIENEN FÜR BLECHHALTERUNG 10 GN2/1	2390	10.50	400/3/50	1060x1057x1877	230/242	
	START	INFINITY 10 GN2/1 GF START	9AMI12IT5SA01		70	50		-	-			1020x1022x1843	10 GN1/1 H65 10 EN600x800 H40	2390	10.50	400/3/50	1060x1057x1877	236/248	
		INFINITY 10 GN2/1 -C START	9AMI12IT5SA02		70	50		-	-			1020x1022x1843	GUIDES POUR PORTE-PLATS 10 GN2/1 SCHIENEN FÜR BLECHHALTERUNG 10 GN2/1	2390	10.50	400/3/50	1060x1057x1877	230/242	
	Réduction pour version sans groupe (sans vanne) Ermäßigung für Ausführung ohne Verflüssigungssatz (kein Ventil)																		
VALVR452A-10_2_1			74877095	Aufpreis für Ventil R452A für Modell mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert)						Supplément pour vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)						101x38x77		0,3/0,3	
			EVOCLOUD	74701181	Aufpreis für Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (Kabel-Fernverbindungsdienst, gültig für 5 Jahre)						Supplément pour le Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (service de connexion à distance par câble, valable pendant 5 ans)								
			STERILKIT	73688492	Aufpreis für Sterilisator						Supplément pour le Stérilisateur								
			LED START 5 GN2-1		Aufpreis LED-Beleuchtung (nur Modelle START)						Supplément pour éclairage LED (seulement pour les modèles START)								
			LED START 10 GN2-1		Aufpreis LED-Beleuchtung (nur Modelle START)						Supplément pour éclairage LED (seulement pour les modèles START)								
			PORTAOP		Aufpreis für entgegengesetzte Tür						Supplément pour Porte Opposée								
			KIT 4 RUOTE		Aufpreis für Räderset (h 160mm - 2 mit Bremse)						Supplément pour kit roulettes (h 160 mm - 2 dotées de frein)								
			CONDH20-1		Aufpreis für Wasserkondensation (Mod. 5 GN2/1)						Supplément pour Condensation à eau (Mod. 5 GN2/1)								
			CONDH20-3		Aufpreis für Wasserkondensation (Mod. 5 GN2/1)						Supplément pour Condensation à eau (Mod. 10GN2/1)								
			VERS220-1-60 ÷ 5GN2-1		Aufpreis für Ausführung 220V/1Ph/60Hz INFINITY 10 GN2/1						Supplément pour la Version 220V/1Ph/60Hz INFINITY 5 GN2/1								
			VERS220-3-60 10 GN2-1		Aufpreis für Ausführung 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 GN2-1						Supplément pour la Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 GN2-1								

Die Schnellkühl- und Schockfrostleistungen (kg) sind Richtwerte und nicht bindend. Die Dauer der Kühlung ist abhängig von der Zusammensetzung und Größe der Lebensmittel und kann von den angegebenen Werten abweichen.

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Les rendements de refroidissement rapide et de surgélation (kg) sont indicatifs et non contraignants. Les temps de refroidissement rapide dépendent de la composition et de la dimension de l'aliment et pourraient donc varier de ceux indiqués.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.



Optionals und Zubehör

(man empfiehlt den Erwerb der Optionals gleichzeitig mit der Bestellung von Infinity))

Modell	Artikelnr.	Beschreibung
OPTIONAL 5-8-10-15		Man empfiehlt den Erwerb der Optionals gleichzeitig mit der Bestellung von INFINITY
TRACER	74701196	Aufpreis für Software USB TRACER (INFINITY EVOLUTION 9")
WMP		Aufpreis für schnurlose Sonde WMP
SONDARISC		Aufpreis für beheizten Kerntemperaturfühler
KITSOV		KIT für Übereinandersetzen (INFINITY 5 + 5)
ABBREM+UCE		Aufpreis für Ausführung mit separat geliefertem Verflüssigungssatz(innerhalb 10m)
FILTER		Aufpreis für abnehmbaren Filter
EVAPCO2		Aufpreis für CO2-Verdampfer (Thermostatventil nicht inbegriffen) MOD. 5-8-10-15 ausgelagert (Die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen)
KITIMBABB5		Aufpreis für Verpackung in Holzkäfig (Mod. 5 t)
KITIMBABB8		Aufpreis für Verpackung in Holzkäfig (Mod. 8 t)
KITIMBABB10		Aufpreis für Verpackung in Holzkäfig (Mod. 10 t)
KITIMBABB15		Aufpreis für Verpackung in Holzkäfig (Mod. 15 t. Mod. 10 GN2/1 t.)
ZUBEHÖR 5-8-10-15		
	74768002	Ablagegitter Inox GN 1/1
	74768120	Ablagegitter Inox EN 600x400
	74707012	Blech Inox GN 1/1 h=20 mm
	74707013	Blech Inox GN 1/1 h=40 mm
	74707008	Aluminiumblech GN 1/1 h=20
	74707300	Ablageboden Inox EN 600x400x20 mm
	74707301	Ablageboden Inox EN 600x400x40 mm
	74707282	Ablageboden Aluminium EN 600x400x20 mm
	74707200	Eisbehälter Inox 5 l
BERATUNGSSERVICE		
ONE2ONECHEF		Chef-Beratung One-2-One

Options et accessoires

(il est recommandé d'acheter les options lors de la commande d'Infinity

Modèle	Code	Description
OPTIONS 5-8-10-15		il est recommandé d'acheter les options lors de la commande d'INFINITY
TRACER	74701196	Supplément logiciel USB TRACER (INFINITY EVOLUTION 9")
WMP		Supplément pour sonde sans fil WMP
SONDARISC		Supplément pour sonde au cœur chauffante
KITSOV		KIT Superposition (INFINITY 5 + 5)
ABBREM+UCE		Supplément pour Version avec groupe fourni séparément(max. 10m)
FILTER		Supplément filtre amovible
EVAPCO2		Supplément pour évaporateur CO2 (vanne thermostatique non incluse) MOD. 5-8-10-15 à distance (Minimum 6 semaines d'attente)
KITIMBABB5		Supplément emballage cage en bois (mod. 5 t)
KITIMBABB8		Supplément emballage cage en bois (mod. 8 t)
KITIMBABB10		Supplément emballage cage en bois (mod. 10 t)
KITIMBABB15		Supplément emballage cage en bois (mod. 15 t. mod. 10 GN2/1 t.)
ACCESSOIRES 5 -8 -10-15		
	74768002	Grille inox GN 1/1
	74768120	Grille inox EN 600x400
	74707012	Plat inox GN 1/1 h=20 mm
	74707013	Plat inox GN 1/1 h=40 mm
	74707008	Plat aluminium GN 1/1 h=20
	74707300	Plateau inox EN 600x400x20 mm
	74707301	Plateau inox EN 600x400x40 mm
	74707282	Plateau aluminium EN 600x400x20 mm
	74707200	Bac à glace 5 l en inox
SERVICES D'ASSISTANCE		
ONE2ONECHEF		Assistance Chef one-2-one






**Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!**

Um ein erfolgreiches Projekt zu realisieren, müssen seine Ziele analysiert werden. Helfen Sie uns, herauszufinden, welche Schnellkühlzelle für Sie die



**Quel modèle choisir ?
Renseignez le questionnaire !**

Pour réaliser un projet gagnant, il est nécessaire d'analyser ses objectifs. Aidez-nous à trouver la cellule de refroidissement rapide qui vous convient le mieux.

Plats
Pans/Trays:

20

40

60

80

100

120

NACH MASS
FÜR **ROLL-IN XL**
SUR-MESURE
POUR **ROLL-IN XL**

INFINITY
Evolution

ROLL-IN

SCHELLKÜHLZELLE KOMPAKT
ODER IN MODULFORM FÜR
GROSSEN BEDARF

**LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT COMPACTE ET
MODULAIRE, POUR LES GRANDES EXIGENCES**

Die neue Produktreihe **ROLL-IN** bereichert die Infinity-Familie um eine Reihe von großformatigen Schnellkühlern, die ideal für den Großhandel sind.

Modulare Zellen zum Schnellkühlen, Schockfrostern, kontrollierten Schnellaufthauen und Garen bei niedriger Temperatur*, für Wagen GN1/1, GN2/1, EN40x60-60x80 oder mit nicht standardmäßigen Größen (Mod. XL) mit Motor und / oder integrierter Einheit**, konzipiert für die Erleichterung und bessere



ROLL-IN COMPACT



ROLL-IN



ROLL-IN **XL**

Organisation der Arbeit in folgenden Bereichen:

- **Großhandel**
- **Gemeinschaftsverpflegung**
- **Industrielle Lebensmittelproduktion, Konditorei, Brotherstellung**

*Funktion Slow Cooking, verfügbar für Modelle 20-40-40 Compact all-in-one
**Modell 40 Compact

La nouvelle gamme **ROLL-IN** enrichit la famille Infinity avec une ligne de cellules de refroidissement de grande taille, idéale pour la grande distribution.

Cellules modulaires de refroidissement rapide, congélation, décongélation rapide contrôlée et cuisson à basse température*, pour chariots GN1/1, GN2/1, EN40x60-60x80 ou de dimensions non standard (mod.XL) avec moteur et ou unité intégrée**,

conçues pour faciliter et organiser au mieux le travail de :

- **Opérateurs de la grande distribution**
- **Professionnels de la restauration collective**
- **Laboratoires industriels de gastronomie, pâtisserie, boulangerie**



Banqueting



Canteens
Market - Hospital



Catering airlines



Bakeries



Pâtisserie

ROLL-IN COMPACT
ROLL-IN



Retailers



Collective catering



Industrial
gastronomy



Bakery



Food processing
laboratories

ROLL-IN **XL**



ROLL-IN 40 COMPACT

Die Revolution der Produktreihe für Wagen.

Kompakt. Dank der integrierten Einheit, die auf dem Dach angebracht ist, und trotz der geringen Abmessungen (1290x1176x2466mm), ist das Schnellkühlen von 110kg Produkt und das Schockfrosten von 95kg Produkt möglich.

Leicht zu verwenden und zu installieren.

Dank der ergonomischen Position der Bedienelemente mit Technologie Infinity Evolution Touch und der Beseitigung von Kosten und Montagezeiten.

Empfohlen für: Hotels, Catering-Großküchen, Konditoreien sowie für Gastronomiebetriebe von mittlerer Größe oder Kantinen.

La révolution de la gamme pour les chariots.

Compact. Grâce à l'unité intégrée placée sur le toit et malgré la petite taille (1290 x 1176 x 2466 mm), il permet le refroidissement de 110 kg et la congélation de 95 kg de produit.

Facile à utiliser et à installer.

Grâce à la position ergonomique des commandes avec la technologie Infinity Evolution Touch et à la suppression des coûts et du temps de montage.

Conseillé pour : les hôtels, les laboratoires de banquets, la pâtisserie ou la gastronomie de moyennes et grandes dimensions ou les activités de restauration collective.

ROLL-IN & PASS THROUGH ROLL-IN

Modulare und erweiterbare Zellen für Wagen mit Feinheit zum Schnellkühlen, Schockfrosten und langsamen Garen (nur Modelle 20 und 40 all-in-one) für die Realisierung konsistenter täglicher Produktionen.

Zuverlässig und leistungsstark.

Ideal für die Bedürfnisse von großen Laboratorien der Gastronomie oder Konditorei.

Vielseitig und anpassbar, dank der modularen Bauweise, die mit über ein spezielles Schnellhakensystem verbundenen Platten und der optionalen Tunnelausführung mit doppelter Türe und zweifachem Zugang zur Zelle verwirklicht wurde.

Cellules modulaires et extensibles pour chariot avec unité à distance pour le refroidissement rapide, la surgélation et la cuisson lente (seulement pour les modèles 20 et 40 all-in-one) pour la réalisation de grandes productions quotidiennes.

Fiable et hautement performant.

Idéal pour les besoins et la sécurité des grands laboratoires de gastronomie ou de pâtisserie.

Polyvalent et personnalisable, grâce à la conception modulaire réalisée avec des panneaux reliés par un système spécial de crochets rapides et à la version optionnelle à tunnel avec double porte et double accès à la cellule.



Verkleideter Verflüssigungssatz, schallgedämpft und außerhalb des Gerät gelegen (serienmäßig für Modelle mit 20 und 40 Blechen)

Unités à commande à distance carénées et silencieuses (de série pour les modèles 20 et 40 plats)



NEW 2020

ROLL-IN XL PERSONNALISATION « SUR-MESURE »

Schnellkühler nach Maß für die industrielle Lebensmittelproduktion.

Die Linie Infinity Evolution wurde um XL erweitert: eine neue Technologie, die geschaffen wurde, um die Industrialisierung des Großhandels zu fördern.

Cellule de refroidissement rapide sur-mesure pour la production alimentaire industrielle.

La ligne Infinity Evolution s'agrandit avec XL : une nouvelle technologie créée pour accroître l'industrialisation de la grande distribution.



BLAST CHILLING



SHOCK FREEZING



THAWING



COMBY CYCLE

Funktionen: Schnellkühlen, Schockfrosten, Auftauen, kombinierter Zyklus. Geeignet für mehrere Wagen GN1/1, GN2/1, EN40x60-60x80 und nicht standardmäßige Wagen (vergrößerte Türöffnung, maximale Breite 1160 mm).

Fonctions : refroidissement rapide, surgélation, décongélation, cycle combiné. Conçu pour accueillir plusieurs chariots GN1/1, GN2/1, EN40x60-60x80, et des chariots dimensions non standard (éclairage porte plus puissant, largeur max 1160 mm).



PRODUCT READY
FOR COLD ROOM
STORAGE



Retailers



Collective catering



Industrial gastronomy



Bakery



Food processing laboratories

Großhandel, Gemeinschaftsverpflegung, industrielle Lebensmittelproduktion, Konditorei, Brotherstellung, Lebensmittelindustrie.

Opérateurs de la grande distribution, de la restauration collective, des laboratoires industriels de gastronomie, confiserie, boulangerie et des industries alimentaires.



Quel modèle choisir ?
Renseignez le questionnaire !



Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!

INFINITY Evolution

40 Compact



ROLL-IN



Schnellkühlgeräte aus Edelstahl AISI 304 für Wagen, mit integriertem Verflüssigungssatz (auf Anfrage demontierte Ausführung).

Rampe aus Edelstahl, 9"-Touch-Control-System.

Verfügbare (anpassbare automatische und manuelle) Zyklen:

- Schnellkühlen
- Schockfrosten
- Auftauen
- Langsames Garen (nur Ausführung all-in-one)
- Vorgang Aufgehen (nur Ausführung all-in-one)
- Kombierter Zyklus
- Funktion Multilevel, Funktion Abtauung
- Heißgas-Abtauung während der Lagerphase
- SD CARD mit Video-Tutorial und USB-Anschluss für den HACCP-Datenexport
- Mehrpunktsonde (4 Erfassungspunkte)

Optional:

- EvoCloud • LED-Beleuchtung (nur Ausführung Start) • Sterilisator
- Tracer • Supervisor • Wi-fi-Sonde • beheizte Sonde
- Wagen nicht inbegriffen.



PRODUKTPROBE
SONDE AU CŒUR



LED START



STERIL KIT



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

Cellules de refroidissement rapide en acier inoxydable AISI 304, pour chariot, avec groupe de condensation intégré (version démontée sur demande).

Rampe en acier inoxydable, système de contrôle tactile de 9 «.

Cycles (automatique et manuel personnalisables) disponibles :

- Refroidissement
- Surgélation
- Décongélation
- Cuisson lente (seulement pour la version all in one)
- Lievitation (seulement pour la version all in one)
- Cycle combiné
- Fonction multi-niveaux, fonction dégivrage
- Dégivrage à gaz chaud pendant la phase de conservation
- Carte SD CARD avec didacticiel vidéo et port USB pour l'exportation de données HACCP
- Sonde au cœur multipoint (4 points de lecture)

En option :

- EvoCloud • Éclairage à led (seulement pour la version start) • Stérilisateur
- Tracer • Superviseur • Sonde Wi-Fi • Sonde chauffante
- Chariots non inclus.

*Abonnement
gültig für 5 Jahre
*Souscription
valable 5 ans



		Modèle Modell	Code Artikelnr.	Refroidissement rapide Schnellkühlen +3°C kg	Surgélation Schockfrosten -18°C kg	Décongélation Auftauen	Levage de la pâte Aufgehen	Slow Cooking Langsames Garen 85°C		Gaz GAS	Dimensions Abmessungen (mm)	Capacité des chariots GN / EN Fassungsvermögen Wagen GN / EN Dimensions internes utiles (mm) Interne Nutzabmessungen (mm)	Absorption Stromaufnahme Watt (-30/+45) Ampères		Voltage Spannung (Volt/Ph/Hz)	Dimensions de l'emballage Abmessung Verpackung (mm)	Poids net/brut Gewicht Netto/Brutto (kg)
	ALL-IN ONE	INFINITY 40 COMPACT 4HP all in one	9AMI40IT50A01	110	95					R452A GWP2141 kg 3,70	1290x1332x2466	CHARIOT/WAGEN 2 GN1/1 - 1 EN400X600 1 GN2/1 - 1 EN600X800 - 680x815x1800	3250	21	400/3/50	1290x1176x2562	580/601
	START	INFINITY 40 COMPACT START 4HP	9AMI40IT5SA01	110	95		-	-		R452A GWP2141 kg 3,70	1290x1332x2466	CHARIOT/WAGEN 2 GN1/1 - 1 EN400X600 1 GN2/1 - 1 EN600X800 - 680x815x1800	3250	21	400/3/50	1290x1176x2562	580/601
		SMONT40C		Auf Anfrage und ohne Aufpreis Demontierte Ausführung (geliefert mit Einheit zur Positionierung über der Zelle)						Sur demande, sans supplément Version démontée (fourni avec une unité à placer au-dessus de la cellule)						EVAP 2250X1200X760 BOX 2250X1400X1275 UNIT 1350X350X775	EVAP 250/270 BOX 450/470 UNIT 234/254
		EVOCLOUD	74701181	Aufpreis für Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (Kabel-Fernverbindungsdienst, gültig für 5 Jahre)						Supplément pour le Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (service de connexion à distance par câble, valable pendant 5 ans)							
		STERILKIT	73688492	Aufpreis für Sterilisator						Supplément pour le Stérilisateur							
		PASS2040		Aufpreis für Pass-through version (1290 x 1675 x h2466 mm)						Supplément pour la Version passante (1290 x 1675 x h2466 mm)							
		VERS220-3-60 40C		Aufpreis für Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 40 Compact						Supplément Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 40 Compact							

Die Schnellkühl- und Schockfrostellleistungen (kg) sind Richtwerte und nicht bindend. Die Dauer der Kühlung ist abhängig von der Zusammensetzung und Größe der Lebensmittel und kann von den angegebenen Werten abweichen.

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Damit die ordnungsgemäße Funktionsweise des Gerät garantiert werden kann, muss bei der Installation ein Bereich von 50 cm von der Decke und 20 cm zur rechten und linken Seite sowie zur Rückwand um das Gerät freigelassen werden.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden. Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

Les rendements de refroidissement rapide et de surgélation (kg) sont indicatifs et non contraignants. Les temps de refroidissement rapide dépendent de la composition et de la dimension de l'aliment et pourraient donc varier de ceux indiqués.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

La zone d'installation doit prévoir un espace libre autour de la machine de 50 cm du plafond, 20 cm des flancs droit et gauche et du dos afin de garantir le bon fonctionnement de la machine.



Quel modèle choisir ?
Renseignez le questionnaire !



Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!

INFINITY Evolution 20-40



ROLL-IN



Schnellkühlgeräte
Cellules de refroidissement rapide

Schnellkühlgeräte aus Edelstahl AISI 304 für Wagen, demontiert geliefert, Anschluss an externen Verflüssigungssatz notwendig. Rampe aus Edelstahl, 9"-Touch-Control-System. Verfügbare (anpassbare automatische und manuelle) Zyklen:

- Schnellkühlen
- Schockfrosten
- Auftauen
- Langsames Garen (nur Ausführung all-in-one)
- Vorgang Aufgehen (nur Ausführung all-in-one)
- Kombierter Zyklus
- Funktion Multilevel, Funktion Abtaung
- Heißgas-Abtaung während der Lagerphase
- SD CARD mit Video-Tutorial und USB-Anschluss für den HACCP-Datenexport
- Mehrpunktsonde (4 Erfassungspunkte)

Optional:

- EvoCloud • Set Leitungen + Kabel • LED-Beleuchtung (nur Ausführung Start)
- Sterilisator • Tracer • Supervisor • Wi-fi-Sonde
- Beheizte Sonde • Kältemittelgas R452A (GWP2141) und Wagen (nicht inbegriffen).



PRODUKTPROBE
SONDE AU CŒUR



LED START



OZONIZER
STERIL KIT



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

Cellules de refroidissement rapide en acier inoxydable AISI 304 pour chariot, livrés démontés, à raccorder à l'unité de condensation externe. Rampe en acier inoxydable, système de contrôle tactile de 9 «. Cycles (automatique et manuel personnalisables) disponibles :

- Refroidissement
- Surgélation
- Décongélation
- Cuisson lente (seulement pour la version all in one)
- Lievitation (seulement pour la version all in one)
- Cycle combiné
- Fonction multi-niveaux, fonction dégivrage
- Dégivrage à gaz chaud pendant la phase de conservation
- Carte SD CARD avec didacticiel vidéo et port USB pour l'exportation de données HACCP
- Sonde au cœur multipoint (4 points de lecture)

En option :

- EvoCloud • Kit tuyaux et câbles • Éclairage à led (seulement pour la version start)
- Stérilisateur • Tracer • Superviseur • Sonde Wi-fi
- Sonde chauffante • Gaz réfrigérant R452A (GWP2141) et chariots (fournis séparément).

*Abonnement
gültig für 5 Jahre
*Souscription
valable 5 ans



		Modèle Modell		Code Artikelnr.				Refrroidissement rapide Schnellkühlen +3°C kg		Surgélation Schockfrosten -18°C kg		Décongélation Auftauen		Levage de la pâte Aufgehen		Slow Cooking Langsames Garen 85°C				Gaz GAS Non compris Nicht inbegriffen		Dimensions Abmessungen (mm)		Capacité des chariots GN / EN Fassungsvermögen Wagen GN / EN Dimensions internes utiles (mm) Interne Nutzabmessungen (mm)		Absorption Stromaufnahme Watt (-30/+45) Ampères		Voltage Spannung (Volt/Ph/Hz)		Dimensions de l'emballage Abmessung Verpackung (mm)		Poids Net Gewicht Netto (kg)		Poids brut Bruttogewicht	
	ALL-IN-ONE	INFINITY 20 all in one	9AMI20RT50A02					110	95														1190 x 1332 x 2490	CHARIOT/WAGEN 1 GN1/1 - 1 EN 400x600 580x815x2010	-	-	400/3/50	BOX 1110x2310x900 EVAP 1200 x 2250 x 760	518	BOX 325 EVAP 213					
	START	INFINITY 20 START	9AMI20RT5SA02					110	95		-	-											1190 x 1332 x 2490		-	-	400/3/50		518						
		UNITÉ/EINHEIT 4HP *	74841670					UNITÉ/EINHEIT 4HP 400V/3+N+T/50Hz							1352 x 760 x 892	-	3250	21	400/3/50	1520x825x1064	240	260													
		UNITÉ/EINHEIT 4HP SILENT *	74841680					UNITÉ SILENCIEUSE/SCHALLGEDÄMPFTE EINHEIT 4HP 400V/3+N+T/50Hz (45dB)							1352 x 760 x 892	-	3250	21	400/3/50	1520x825x1064	240	260													
		VALVR452A-20	73674912					Aufpreis für Ventil R452A für Modell mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert)						Supplément pour vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)								1.8	2												
	ALL-IN-ONE	INFINITY 40 all in one	9AMI40RT50A02					200	175														1390 x 1532 x 2490	CHARIOT/WAGEN 2XGN1/1 - 1XGN2/1 1XEN600x800 - 2XEN400x600 780x1015x2010	-	-	400/3/50	BOX 1310x2310x900 EVAP 1200 x 2250 x 760	595	BOX385 EVAP 230					
	START	INFINITY 40 START	9AMI40RT5SA02					200	175		-	-											1390 x 1532 x 2490		-	-	400/3/50		595						
		UNITÉ/EINHEIT 9HP*	74841674					UNITÉ/EINHEIT 9HP 400V/3+N+T/50Hz							1705 x 945 x 1500		5420	24	400/3/50	1900x1080x1729	439	459													
		UNITÉ/EINHEIT 9HP SILENT *	74841682					UNITÉ SILENCIEUSE/SCHALLGED. EINHEIT 9HP 400V/3+N+T/50Hz (60 dB)							1705 x 945 x 1500		5420	24	400/3/50	1900x1080x1729	439	459													
		VALVR452A-40	73674910					Aufpreis für Ventil R452A für Modell mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert)						Supplément pour vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)								1.8	2												
		EVOCLOUD	74701181				Aufpreis für Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9"						Supplément pour le Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9"																						
		STERILKIT 20-40	73688492				(Kabel-Fernverbindungsdienst, gültig für 5 Jahre)						(service de connexion à distance par câble, valable pendant 5 ans)																						
		LED START					Aufpreis für Sterilisator (MOD. INFINITY EVOLUTION 20 - 40)						Supplément pour Sterilizer (MOD. INFINITY EVOLUTION 20 - 40)																						
		PASS2040					Aufpreis LED-Beleuchtung (nur für Ausführung START)						Supplément pour l'éclairage à LED (seulement pour les version START)																						
		NOFOND020					Aufpreis für durchgehende Ausführung						Supplément pour version passante																						
		NOFOND040					Nachlass für Ausführung ohne Bodenbelag (nur Schnellkühlvorgänge) Mod. 20						Réduction de version sans fond (cycles positifs uniquement) mod.20																						
		KITUBI20					Nachlass für Ausführung ohne Bodenbelag (nur Schnellkühlvorgänge) Mod. 40						Réduction de version sans fond (uniquement cycles positifs) mod. 40																						
		KITUBI40					Set Leitungen + Kabel 10 m						Kit tubes + câbles 10 m																						

* ATTENTION : UNITÉ PROPOSÉE AFINOX (DISTANCE MAX. 10 m). POUR DES DISTANCES PLUS ÉLEVÉES, DES TENSIONS DIFFÉRENTES ET DES BESOINS PARTICULIERS, DEMANDER TOUJOURS UN AVIS TECHNIQUE.

Les rendements de refroidissement rapide et de surgélation (kg) sont indicatifs et non contraignants. Les temps de refroidissement rapide dépendent de la composition et de la dimension de l'aliment et pourraient donc varier de ceux indiqués.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

* ACHTUNG: VORGESCHLAGENE EINHEIT AFINOX (ABSTAND MAX 10m). ERFRAGEN SIE FÜR GRÖßERE ABSTÄNDE, UNTERSCHIEDLICHE SPANNUNGEN UND BESONDERE BEDÜRFNISSE IMMER UNSEREN TECHNISCHEN RAT.

Die Schnellkühl- und Schockfrostellleistungen (kg) sind Richtwerte und nicht bindend. Die Dauer der Kühlung ist abhängig von der Zusammensetzung und Größe der Lebensmittel und kann von den angegebenen Werten abweichen.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Set Leitungen + Kabel 10 m



Quel modèle choisir ?
Renseignez le questionnaire !



Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!

INFINITY Evolution

60-80 100-120



ROLL-IN



Schnellkühlgeräte aus Edelstahl AISI 304, durchgehende Modelle mit 2 Türen, für Wagen, demontiert geliefert, an einen externen Verflüssigungssatz anzuschließen, 2 Rampen aus Edelstahl, 9"-Touch-Control-System.

Verfügbare (anpassbare automatische und manuelle) Zyklen:

- Schnellkühlen
- Schockfrosten
- Auftauen
- Kombierter Zyklus
- Funktion Multilevel, Funktion Abtauung
- Heißgas-Abtauung während der Lagerphase
- SD CARD mit Video-Tutorial und USB-Anschluss für den HACCP-Datenexport
- Mehrpunktsonde (4 Erfassungspunkte)
- Led-Beleuchtung

Optional:

- EvoCloud • Set Leitungen + Kabel • Sterilisator • Tracer
- Supervisor • Wi-fi-Sonde • beheizte Sonde
- Kältemittelgas R452A (GWP2141) und Wagen (nicht inbegriffen).



PRODUKTPROBE
SONDE AU CŒUR



LED START



OZONIZER
STERIL KIT



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

Cellules de refroidissement rapide en acier inoxydable AISI 304, modèles à passage direct avec 2 portes, pour chariots, fournis démontés pour être raccordés au groupe de condensation extérieur, 2 Rampes en acier inoxydable, système de commande tactile de 9 «.

Cycles (automatique et manuel personnalisables) disponibles :

- Refroidissement
- Surgélation
- Décongélation
- Cycle combiné
- Fonction multi-niveaux, fonction dégivrage
- Dégivrage à gaz chaud pendant la phase de conservation
- Carte SD CARD avec didacticiel vidéo et port USB pour l'exportation de données HACCP
- Sonde au cœur multipoint (4 points de lecture)
- Lumière led

En option :

- EvoCloud • Kit tuyaux et câbles • Stérilisateur • Tracer
- Superviseur • Sonde Wi-fi • Sonde chauffante
- Gaz réfrigérant R452A (GWP2141) et chariots (fournis séparément).

*Abonnement
gültig für 5 Jahre
*Souscription
valable 5 ans



Modèle Modell	Code Artikelnr.	Refroidissement rapide Schnellkühlen +3°C kg	Surgélation Schockfrosten -18°C kg	Décongélation Auftauen	Dimensions Abmessungen (mm)	Capacité des chariots GN / EN Fassungsvermögen Wagen GN / EN Dimensions internes utiles (mm) Dimensions intérieures utiles (mm)	Absorption Absorbierte Leistung		Voltage Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensions de l'emballage Verpackungsabmessungen (mm)	Poids Net Nettogewicht (kg)	Poids brut Gross weight
							Watt (-30/+45)	Ampères				
INFINITY 60 START	9AM160RT5SA01	400	350		1390 x 2465 x 2545	CHARIOT/WAGEN 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
Unité / Einheit 20HP*	74841480				2180 x 1170 x 1208		12090	62		2340x1330x1430	510	612
VALVR452A-60	73674916 x2	Aufpreis für Ventil R452A für Modell mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert)				Supplément pour vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)						
INFINITY 80 START	9AM180RT5SA01	500	450		1390 x 3070 x 2545	CHARIOT/WAGEN 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
Unité / Einheit 25HP*	74841484				3146 x 1560 x 1302		14970	71		3300x1800x1850	750	900
VALVR452A-80	73674918 x2	Aufpreis für Ventil R452A für Modell mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert)				Supplément pour vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)						
INFINITY 100 START	9AM1100RTSA01	600	550		1390 x 3470 x 2545	CHARIOT/WAGEN 6 GN1/1 - 5 EN 400x600 - 4 GN2/1 780x2630x2010			400/3/50	BOX 2370x1360x1600 3 Evap. 1200x2250x760 collecteurs / Leitungen : 3520x400x415 mm	1058	BOX 771 3 EVAP 213+213+213 collecteurs / Leitungen 20
Unité / Einheit 30HP*	74841486				3146 x 1560 x 1302		18460	87		3300x1800x1850	800	960
VALVR452A-100	73674916 x3	Aufpreis für Ventil R452A für Modell mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert)				Supplément pour vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)						
INFINITY 120 START	9AM1120RTSA01	700	650		1390 x 4070 x 2545	CHARIOT/WAGEN 8 GN1/1 - 6XEN 400x600 - 5 GN2/1 780x3230x2010			400/3/50	BOX 2370x1360x1600 3 Evap. 1200x2250x760 collecteurs / Leitungen : 3520x400x415 mm	1322	BOX 1122,5 3 EVAP 213+213+213 collecteurs / Leitungen 20
Unité / Einheit 40HP*	74841488				2800 x 1300 x 2212		22400	105		3300x1800x2550	2150	2580
VALVR452A-120	73674918 x3	Aufpreis für Ventil R452A für Modell mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert)				Supplément pour vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)						
EVOCLOUD	74701181	Aufpreis für Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (Kabel-Fernverbindungsdiens, gültig für 5 Jahre)				Supplément pour le Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (service de connexion à distance par câble, valable pendant 5 ans)						
STERILKIT 60-80	73688492 x2	Aufpreis für Sterilisator (MOD. INFINITY EVOLUTION 60 - 80)				Supplément pour stérilisateur (MOD. INFINITY EVOLUTION 60 - 80)						
STERILKIT 100-120	73688492 x3	Aufpreis für Sterilisator (MOD. INFINITY EVOLUTION 100 - 120)				Supplément pour stérilisateur (MOD. INFINITY EVOLUTION 100 - 120)						
NOFONDO60		Nachlass für Ausführung ohne Bodenbelag (nur Schnellkühlvorgänge) Mod. 60				Réduction version sans plancher (cycles positifs uniquement)						
NOFONDO80		Nachlass für Ausführung ohne Bodenbelag (nur Schnellkühlvorgänge) Mod. 80				Réduction version sans plancher (cycles positifs uniquement)						
NOFONDO100		Nachlass für Ausführung ohne Bodenbelag (nur Schnellkühlvorgänge) Mod. 100				Réduction version sans plancher (cycles positifs uniquement)						
NOFONDO120		Nachlass für Ausführung ohne Bodenbelag (nur Schnellkühlvorgänge) Mod. 120				Réduction version sans plancher (cycles positifs uniquement)						

* ACHTUNG: Vorgeschlagene Einheit AFINOX (Abstand max 10m). Erfragen Sie für größere Abstände, unterschiedliche Spannungen und besondere Bedürfnisse immer unseren technischen Rat. Die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen

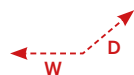
Die Schnellkühl- und Schockfrostleistungen (kg) sind Richtwerte und nicht bindend. Die Dauer der Kühlung ist abhängig von der Zusammensetzung und Größe der Lebensmittel und kann von den angegebenen Werten abweichen

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

* ATTENTION: Unité AFINOX proposée (distance maximale 10m). Pour des distances plus longues, des tensions différentes et des besoins spéciaux, demander toujours une consultation technique. Minimum 6 semaines d'attente

Les rendements de refroidissement rapide et de surgélation (kg) sont indicatifs et non contraignants. Les temps de refroidissement rapide dépendent de la composition et de la dimension de l'aliment et pourraient donc varier de ceux indiqués.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.



BREITE UND
TIEFE NACH
MASS.

LARGEUR ET
PROFONDEUR
SUR-MESURE.

NEW 2020

INFINITY
Evolution
XL 2030



Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!



Quel modèle choisir ?
Renseignez le questionnaire !

ROLL-IN



Schnellkühlgeräte nach Maß (fixe Höhe) aus Edelstahl AISI 304, durchgehende Modelle mit 2 Türen, für Wagen, demontiert geliefert, an einen externen Verflüssigungssatz anzuschließen, 2 Rampen aus Edelstahl, 9"-Touch-Control-System.

Verfügbare (anpassbare automatische und manuelle) Zyklen:

- Schnellkühlen
- Schockfrosten
- Auftauen
- Kombierter Zyklus
- Funktion Multilevel
- Funktion Abtauung
- Heißgas-Abtauung während der Lagerphase
- SD CARD mit Video-Tutorial und USB-Anschluss für den HACCP-Datenexport
- Mehrpunktsonde (4 Erfassungspunkte)
- Led-Beleuchtung

Optional: • EvoCloud • Set Leitungen + Kabel • Sterilisator
• Tracer, Supervisor • Wi-fi-Sonde • beheizte Sonde
• Kältemittelgas R452A (GWP2141) und Wagen (nicht inbegriffen).

Cellules de refroidissement rapide (hauteur fixe) en acier inoxydable AISI 304, à travers des modèles à 2 portes, pour chariots, fournis démontés pour être connectés à une unité de condensation externe, 2 rampes en acier inox, système de contrôle tactile 9 «.

Cycles (automatique et manuel personnalisables) disponibles :

- Refroidissement
- Surgélation
- Décongélation
- Cycle combiné
- Fonction multilevel
- Fonction dégivrage
- Dégivrage à gaz chaud pendant la phase de conservation
- Carte SD CARD avec tutoriel vidéo et port USB pour l'exportation de données HACCP
- Sonde au cœur multipoint (4 points de lecture)
- Éclairage à led.

En option : • EvoCloud • Kit tuyaux et câbles • Stérilisateur
• Tracer, Superviseur • Sonde Wi-Fi • Sonde chauffante • Gaz réfrigérant R452A (GWP2141) et chariots (fournis séparément).



PRODUKTPROBE
SONDE AU CŒUR



LED START



OZONIZER
STERIL KIT



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Souscription
valable **5 ans**
*Abonnement
gültig für **5 Jahre**



Modèle Modell	Code Artikelnr.						Gaz GAS	Dimensions Abmessungen (mm)	Capacité des chariots GN / EN Fassungsvermögen Wagen GN / EN Dimensions internes utiles (mm) Interne Nutzabmessungen (mm)	Absorption Stromaufnahme		Voltage Spannung (Volt/Ph/Hz)	Dimensions de l'emballage Verpackungsabmessungen (mm)	Poids net/brut Gewicht Netto/Brutto (kg)
			Refroidissement rapide Schnellkühlen +3°C kg	Surgélation Schockfrosten -18°C kg	Décongélation Auftauen					Watt (-30/+45)	Ampères			
INFINITY Start XL 2030	9AMIXLRT5SA90		800	750			-	1990 x 2530 x 2545	Chariots sur-mesure/dimensions non standard Wagen nach Maß / nicht standardmäßig 1160 X 2030 X h2010 mm	-	-	400/3/50	Box 2310x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	510/1250
UNITÉ/ EINHEIT 40HP *	74841488						-	2800 x 1300 x 2212	-	22400	105		2900 x 1400 x 2312	2150
VALVR452A-XL	73674912 x 4													
EVOCLOUD	74701181		Aufpreis für Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (Kabel-Fernverbindungsdienst, gültig für 5 Jahre)					Supplément pour le Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (service de connexion à distance par câble, valable pendant 5 ans)						
STERILKIT XL	73688492 x4		Aufpreis für Sterilizer (MOD. INFINITY EVOLUTION XL)					Supplément pour stérilisateur MOD. INFINITY EVOLUTION XL)						

* ACHTUNG: Vorgeschlagene Einheit AFINOX (Abstand max 10m). Erfragen Sie für größere Abstände, unterschiedliche Spannungen und besondere Bedürfnisse immer unseren technischen Rat. Die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen

Die Schnellkühl- und Schockfrostleistungen (kg) sind Richtwerte und nicht bindend. Die Dauer der Kühlung ist abhängig von der Zusammensetzung und Größe der Lebensmittel und kann von den angegebenen Werten abweichen.

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Damit die ordnungsgemäße Funktionsweise des Gerät garantiert werden kann, muss bei der Installation ein Bereich von 50 cm von der Decke und 20 cm zur rechten und linken Seite sowie zur Rückwand um das Gerät freigelassen werden

* ATTENTION : Unité AFINOX proposée (distance maximale 10m). Pour des distances plus longues, des tensions différentes et des besoins spéciaux, demander toujours une consultation technique. Minimum 6 semaines d'attente

Les rendements de refroidissement rapide et de surgélation (kg) sont indicatifs et non contraignants. Les temps de refroidissement rapide dépendent de la composition et de la dimension de l'aliment et pourraient donc varier de ceux indiqués.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

La zone d'installation doit prévoir un espace libre autour de la machine de 50 cm du plafond, 20 cm des flancs droit et gauche et du dos afin de garantir le bon fonctionnement de la machine.



Optionals und Zubehör

(man empfiehlt den Erwerb der Optionals gleichzeitig mit der Bestellung von Infinity))

Modell	Artikelnr.	Beschreibung
OPTIONAL INFINITY ROLL-IN		Man empfiehlt den Erwerb der Optionals gleichzeitig mit der Bestellung von INFINITY
TRACER	74701196	Aufpreis für Software USB TRACER (INFINITY EVOLUTION 9")
WMP		Aufpreis für schnurlose Sonde WMP
SONDARISC		Aufpreis für beheizten Kerntemperaturfühler
PORTAOP		Aufpreis für entgegengesetzte Tür
CONDH2020-40		Aufpreis für Wasserkondensation INFINITY 20-40 (Nach frühestens 6 Wochen erhältlich)
CONDH2060-80		Aufpreis für Wasserkondensation Mod. INFINITY 60-80 (Die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen)
CONDH20100-120		Aufpreis für Wasserkondensation Mod. INFINITY 100-120 (Die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen)
EVAPC02		Aufpreis für Verdampfer ausgelegt für Verflüssigungssatz CO ₂ (Mod. 20-40) (Nach frühestens 6 Wochen erhältlich)
VERSQE 220-60		Aufpreis für elektrischen Schaltschrank Zelle Ausführung 220V/3Ph/60Hz
VERS220-3 4HP		Aufpreis Ausführung 220V/3Ph/60Hz Ausführung (4HP)
VERS220-3 9HP		Aufpreis Ausführung 220V/3Ph/60Hz Ausführung (9HP)
VER220-3 20HP		Aufpreis Ausführung 220V/3Ph/60Hz Ausführung (20HP)
VER220-3 25HP		Aufpreis Ausführung 220V/3Ph/60Hz Ausführung (25HP)
VER220-3 30HP		Aufpreis Ausführung 220V/3Ph/60Hz Ausführung (30HP)
VER220-3 40HP		Aufpreis Ausführung 220V/3Ph/60Hz Ausführung (40HP)
KITUBI60-80-100-120		Set Leitungen + Kabel 10 m
ZUBEHÖR INFINITY ROLL-IN		
	5CPT20/1110*	Wagen GN1/1 (383x544x1750 mm)
	5CPT20110*	Wagen GN2/1 (590x660x1750 mm)
	564CPP20*	Wagen EN400x600 (460x624x1750 mm)
	586CPP20*	Wagen EN800x600 (660x824x1750 mm)
	74768002	Ablagegitter Inox GN 1/1
	74768120	Ablagegitter Inox EN 600x400
	74707012	Blech Inox GN 1/1 h=20 mm
	74707013	Blech Edelstahl GN 1/1 h=40 mm
	74707008	Aluminiumblech GN 1/1 h=20 mm
	74707300	Ablageboden Inox EN 600x400x20 mm
	74707301	Ablageboden Inox EN 600x400x40 mm
	74707282	Ablageboden Aluminium EN 600x400x20 mm
	74707200	Eisbehälter Inox 5 l
BERATUNGSSERVICE		
ONE2ONECHEF		Beratung One-2-One

*Gitter/Bleche nicht inbegriffen

Options et accessoires

(il est recommandé d'acheter les options lors de la commande d'Infinity)

Modèle	Code	Description
OPTIONS INFINITY ROLL-IN		il est recommandé d'acheter les options lors de la commande d'INFINITY
TRACER	74701196	Supplément logiciel USB TRACER (INFINITY EVOLUTION 9")
WMP		Supplément pour sonde sans fil WMP
SONDARISC		Supplément pour sonde au cœur chauffante
PORTAOP		Supplément pour porte opposée
CONDH2020-40		Supplément pour Condensation à eau INFINITY 20-40 (Minimum 6 semaines d'attente)
CONDH2060-80		Supplément pour Condensation à eau mod. INFINITY 60-80 (Minimum 6 semaines d'attente)
CONDH20100-120		Supplément pour Condensation à eau mod. INFINITY 100-120 (Minimum 6 semaines d'attente)
EVAPC02		Supplément pour évaporateur prévu pour unité CO ₂ (mod. 20-40) (Minimum 6 semaines d'attente)
VERSQE 220-60		Supplément pour tableau électrique de cellule version 220V/3Ph/60Hz
VERS220-3 4HP		Supplément pour la Version 220V/3Ph/60Hz version (4HP)
VERS220-3 9HP		Supplément pour la Version 220V/3Ph/60Hz version (9HP)
VER220-3 20HP		Supplément pour la Version 220V/3Ph/60Hz version (20HP)
VER220-3 25HP		Supplément pour la Version 220V/3Ph/60Hz version (25HP)
VER220-3 30HP		Supplément pour la Version 220V/3Ph/60Hz version (30HP)
VER220-3 40HP		Supplément pour la Version 220V/3Ph/60Hz version (40HP)
KITUBI60-80-100-120		Kit tubes + câbles 10 m
ACCESSOIRES INFINITY ROLL-IN		
	5CPT20/1110*	Chariot GN1/1 (383 x 544 x 1750 x 1750 mm)
	5CPT20110*	Chariot GN2/1 (590x660x1750 mm)
	564CPP20*	Chariot EN400x600 (460x624x1750 mm)
	586CPP20*	Chariot EN800x600 (660x824x1750 mm)
	74768002	Grille inox GN 1/1
	74768120	Grille inox EN 600x400
	74707012	Plat inox GN 1/1 h=20 mm
	74707013	Plat inox GN 1/1 h=40 mm
	74707008	Plat aluminium GN 1/1 h=20 mm
	74707300	Plateau inox EN 600x400x20 mm
	74707301	Plateau inox EN 600x400x40 mm
	74707282	Plateau aluminium EN 600x400x20 mm
	74707200	Bac à glace 5 l en inox
SERVICES D'ASSISTANCE		
ONE2ONECHEF		Assistance one-2-one

*Grilles/plats non compris



Our business is enhancing **your** business

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

Tél. +39 0499638311

Fax +39 049552688

e-mail: comm@afinox.com

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



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

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

afinox.com