INFINITY START 5

Ref: 1

+3°C

-18°C

-40°C

Ref: 2

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, 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, Removable filter, Sterilizer, Tracer, Supervisor, Wi-fi probe, Hot probe. Shelves and icecream pans (5l - 360x165xH20mm) not included.

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, Scongelamento, 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, Filtro removibile, Sterilizzatore, Tracer, Supervisore, Sonda Wi-fi, Sonda riscaldata. Griglie e Vaschette Gelato (5l - 360x165xH120 mm) non comprese.

Maximum Shelves N°/ *Max Ripiani N°:*	**5 GN1/1 H65mm - 5 EN600x400 H40mm (6 EN600x400 H40mm Mod. -P Pastry)**
Maximum Pans N°/ *Max Vaschette N°:*	**(5l 165x360xH120 mm)**

All specifications are subject to change without notice. *Dati tecnici soggetti a modifiche senza preavviso.*

The Picture (Ref: 1), the description (Ref: 2) and the technical drawing (Ref: 5) refer to the product range. Dimensional Data (Ref: 3) and Technical Data (Ref: 4) refer to the specific code (Ref: 6).

L'immagine (Ref: 1), la descrizione (Ref: 2) e il disegno tecnico (Ref: 5) sono relativi alla famiglia prodotto. Dati di dimensione (Ref: 3) e Dati Tecnici (Ref: 4) sono specifici del codice indicato (Ref: 6).

Dimensional Data/*Dati di dimensione:*

Ref: 3

External dimensions (mm) WxDxH ***Dimensioni Esterne (mm) LxPxH***	790x839x847	**Insulation Thickness (mm)** ***Spessore di isolamento (mm)***	60
Internal Dimensions (mm) WxDxH ***Dimensioni interne (mm) LxPxH***	668x418x367	**Internal Volume (l)** ***Volume Interno (l)***	100
Packing Dimensions (mm) WxDxH ***Dimensioni Imballo (mm) LxPxH***	830x860x980	**Gross Weight (Kg)** ***Peso Lordo (Kg)***	117
		Net Weight (Kg) ***Peso Netto (Kg)***	111

Technical Data/*Dati Tecnici:*

Ref: 4

Power supply (V/Ph/Hz) ***Alimentazione (V/P/Hz)***	230 / 1 / 50	**Noise (db) 5m** ***Rumore (db) 5m***	53
Yearly Energy Consumption (kWh/annum) ***Consumo energetico Annuo (kWh/annum)***		**Daily energy consumption (kWh/24h)** ***Consumo energetico 24H (kWh)***	
Nominal power consumption (W) ***Potenza assorbita (W)***	578*	**Maximum absorbed current (A)** ***Massima corrente assorbita (A)***	7,73
Energy efficiency class ***Classe Energetica***		**Climatic Class** ***Classe Climatica***	5 (40°C - 40%)
Blast chilling yield (Kg) *** ***Resa Abbattimento (Kg) ******	25	**Refrigerating power (W)** ***Potenza Frigorifera (W)***	620* 1589**
Shock freezing yield (Kg) *** ***Resa Surgelazione (Kg) ******	15	**Gas**	R452A - GWP2141 - Kg 1,20
Compressor/ *Compressore* NT2180GK		**Controller** TOUCH SCREEN 9"	

* (-30/+45° C), **(-10/+45° C) # Hood/*Sovrastruttura*

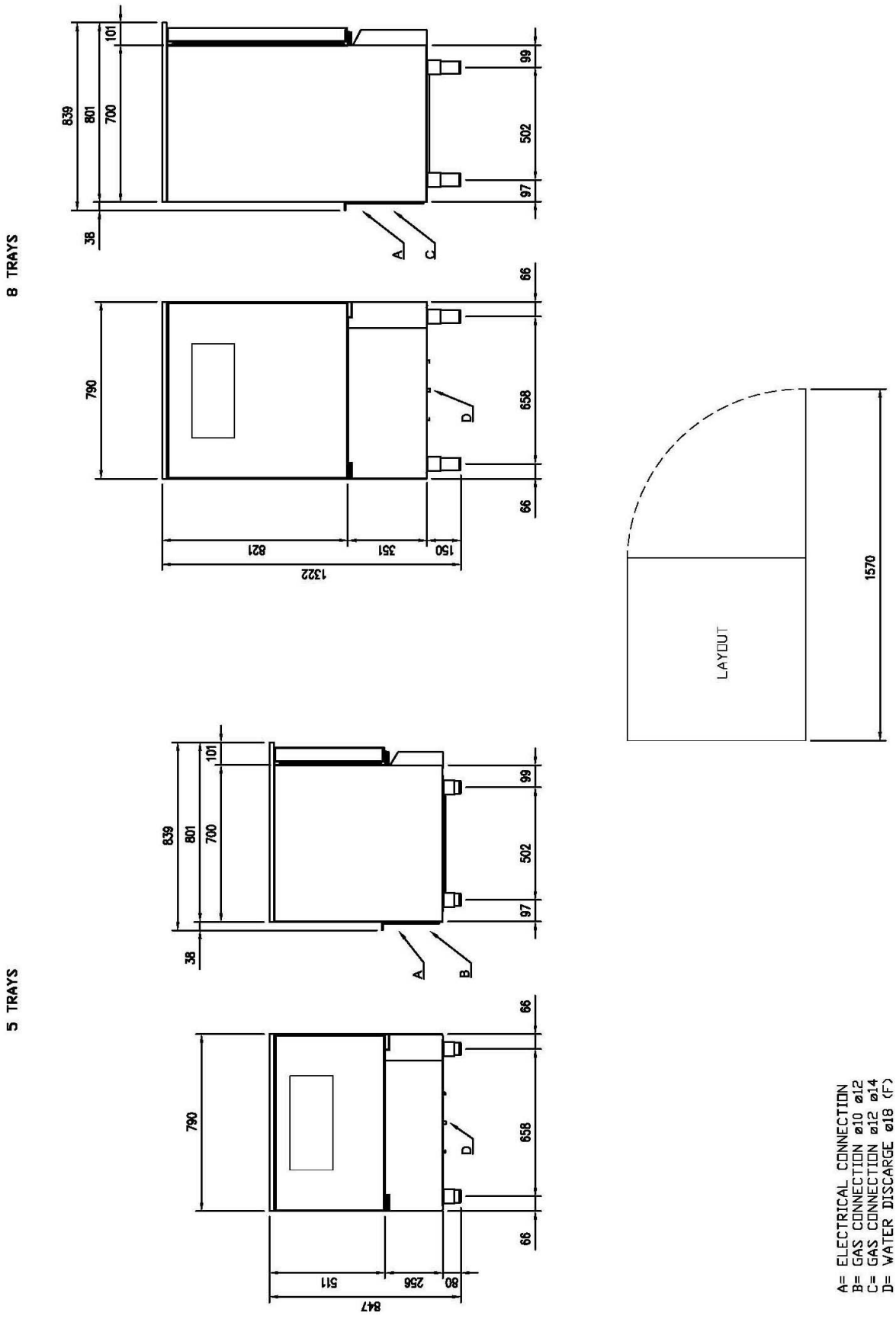
*** The blast chilling & shock freezing yields, expressed in Kg or lb are indicative and not binding. The food cooling time depends on its composition and sizing. The actual cooling time for various food might be different from the indicated one.

**** Le rese in abbattimento e in surgelazione espresse in Kg o lb sono indicative e non vincolanti. Il tempo di raffreddamento degli alimenti dipende dalla loro composizione e dimensione. Il tempo di raffreddamento reale dei vari alimenti, potrebbe essere diverso da quello indicato.*

All specifications are subject to change without notice. *Dati tecnici soggetti a modifiche senza preavviso.*

The Picture (Ref: 1), the description (Ref: 2) and the technical drawing (Ref: 5) refer to the product range. Dimensional Data (Ref: 3) and Technical Data (Ref: 4) refer to the specific code (Ref: 6).

L'immagine (Ref: 1), la descrizione (Ref: 2) e il disegno tecnico (Ref: 5) sono relativi alla famiglia prodotto. Dati di dimensione (Ref: 3) e Dati Tecnici (Ref: 4) sono specifici del codice indicato (Ref: 6).



All specifications are subject to change without notice. *Dati tecnici soggetti a modifiche senza preavviso.*

The Picture (Ref: 1), the description (Ref: 2) and the technical drawing (Ref: 5) refer to the product range. Dimensional Data (Ref: 3) and Technical Data (Ref: 4) refer to the specific code (Ref: 6).

L'immagine (Ref: 1), la descrizione (Ref: 2) e il disegno tecnico (Ref: 5) sono relativi alla famiglia prodotto. Dati di dimensione (Ref: 3) e Dati Tecnici (Ref: 4) sono specifici del codice indicato (Ref: 6).