

INFINITY 10 RAT all-in-one

Ref: 1



Ref: 2

Temperature range/Range di temperatura**Doors, drawers/porte, cassetti**

S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet as standard, 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 automatic or manual customizable cycles: Blast Chilling, Shock freezing, Thawing, Slow cooking, Proving, 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, 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 standard 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, Scongelo, Cottura lenta, Lievitazione, 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, Filtro removibile, Sterilizzatore, Tracer, Supervisore, Sonda Wi-fi, Sonda riscaldata. Griglie non comprese.

Maximum Shelves N°/ Max Ripiani N°: 10 GN1/1 H65mm

Maximum Pans N°/ Max Vaschette N°: 15 (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).

Afinox s.r.l. via Venezia 4 - 35010 - Campo San Martino - Padova (PD) - ITALY - Tel. +39 0499638311 / e-mail: comm@afinox.com / web: www.afinox.com

Ref: 6 Code/Codice 9AMIR1IT50A01

Pag. 1 / 3

Rev.: 1 / 2020

Dimensional Data/Dati di dimensione:

Ref: 3

External dimensions (mm) WxDxH <i>Dimensioni Esterne (mm) LxPxH</i>	830x982x1795	Insulation Thickness (mm) <i>Spessore di isolamento (mm)</i>	60
Internal Dimensions (mm) WxDxH <i>Dimensioni interne (mm) LxPxH</i>	465x770x790	Internal Volume (l) <i>Volume Interno (l)</i>	280
Packing Dimensions (mm) WxDxH <i>Dimensioni Imballo (mm) LxPxH</i>	870x1022x1925	Gross Weight (Kg) <i>Peso Lordo (Kg)</i>	208
		Net Weight (Kg) <i>Peso Netto (Kg)</i>	198

Technical Data/Dati Tecnici:

Ref: 4

Power supply (V/Ph/Hz) <i>Alimentazione (V/P/Hz)</i>	400 / 3 / 50	Noise (db) 5m <i>Rumore (db) 5m</i>	60
Yearly Energy Consumption (kWh/annum) <i>Consumo energetico Annuo (kWh/annum)</i>		Daily energy consumption (kWh/24h) <i>Consumo energetico 24H (kWh)</i>	
Nominal power consumption (W) <i>Potenza assorbita (W)</i>	1600*	Maximum absorbed current (A) <i>Massima corrente assorbita (A)</i>	7,4
Energy efficiency class <i>Classe Energetica</i>		Climatic Class <i>Classe Climatica</i>	5 (40°C - 40%)
Blast chilling yield (Kg) *** <i>Resa Abbattimento (Kg) ***</i>	40	Refrigerating power (W) <i>Potenza Frigorifera (W)</i>	1860* 4770**
Shock freezing yield (Kg) *** <i>Resa Surgelazione (Kg) ***</i>	28	Gas	R452A - GWP2141 - Kg 1,20
Compressor/ Compressore H201CS		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).

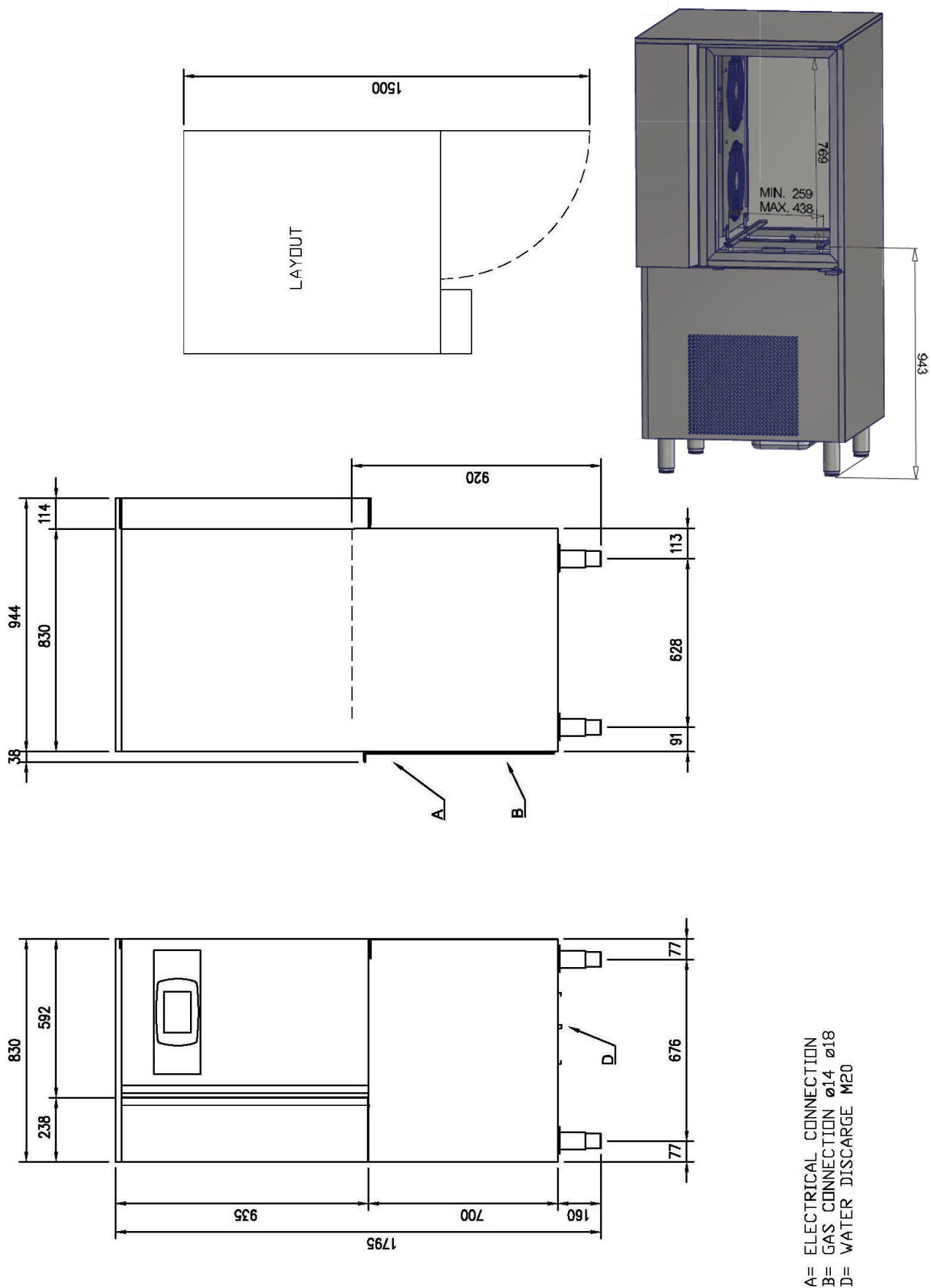
L'immagine (Ref: 1), la descrizione (Ref: 2) e il disegno tecnico (Ref: 5) sono relativi alla famiglia prodotto. Dati di dimensione (Ref: 3) e Dati Tecnici (Ref: 4) sono specifici del codice indicato (Ref: 6).

Afinox s.r.l. via Venezia 4 - 35010 - Campo San Martino - Padova (PD) - ITALY - Tel. +39 0499638311 / e-mail: comm@afinox.com / web: www.afinox.com

Ref: 6 Code/Codice 9AMIR1IT50A01

Pag. 2 / 3

Rev.: 1 / 2020



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).

Afinox s.r.l. via Venezia 4 - 35010 - Campo San Martino - Padova (PD) - ITALY - Tel. +39 0499638311 / e-mail: comm@afinox.com / web: www.afinox.com

Ref: 6 Code/Codice 9AMIR1IT50A01

Pag. 3 / 3

Rev.: 1 / 2020