



INFINITY

Evolution

THE BLAST CHILLER THAT WILL
REVOLUTIONALISE YOUR WORK.

LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT
QUI REVOLUTIONNE VOTRE TRAVAIL.

FROM COLD TO HOT
WITH JUST ONE TOUCH!

*DE FROID A CHAUD, EN
UNE TOUCHE!*



Our business is enhancing **your** business



INFINITY 5/8 pag. 12
INFINITY 10/15 pag. 14
INFINITY 5/10 FS pag. 16



INFINITY 40 Compact pag. 24
INFINITY 20/40 pag. 26
INFINITY 60/80/100/120 pag. 28





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

EVOCLOUD: LIBRE DE TRAVAILLER, OU QUE VOUS SOYEZ ET A L'HEURE QUE VOUS CHOISISSEZ

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

EvoCLOUD est l'innovant service de cloud computing Afinox qui permet de rester toujours connecté à votre assistant multifonction.

Obtenez facilement nom utilisateur et mot de passe pour vous connecter, vérifiez en temps réel l'état des appareils et lisez les données enregistrées : journal HACCP, setpoint des paramètres et messages d'alarme disponibles à tout moment et où que vous soyez.

WEB-APP EVOLUTION: YOU ARE THE PROTAGONIST!

WEB-APP EVOLUTION: VOUS ÊTES LE PROTAGONISTE!

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

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

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

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

Grâce à Web App Evolution (la fonction de contrôle à distance de EvoCLOUD), vous serez le protagoniste de votre cuisine.

L'application Web App Evolution permet d'assumer le contrôle total à distance de tous appareils et facilite le travail de votre brigade de cuisine, de façon simple et intuitive.

Démarrez cycles de travail et vérifiez leur progrès depuis votre smartphone ou tablette, comme si vous étiez devant la machine !

De quoi avez-vous besoin? D'une connexion Internet par câble, d'un ordinateur ou dispositif mobile et d'un profil personnel pour accéder à **Afinox EvoCLOUD**.



LOWER MANAGEMENT COSTS
COÛTS DE GESTION RÉDUITS



TIMELY INTERVENTIONS
DOWNTIME REDUCTION
INTERVENTIONS RAPIDES
RÉDUCTION DES TEMPS D'ARRÊT



IMPROVED PRODUCTION
EFFICIENCY
PRODUCTION AMÉLIORÉE
EFFICACITÉ



GUARANTEED RELIABILITY
PRODUCT BATCH TRACEABILITY
FIABILITÉ GARANTIE
TRAÇABILITÉ DES LOTS DE PRODUIT

Why choose the remote connection service?

EvoCLOUD and Web App Evolution are indispensable instruments to achieve:

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

Pourquoi choisir un service de connexion à distance?

EvoCLOUD et Web App Evolution sont des instruments indispensables pour obtenir :

- 1) **Réduction des coûts de gestion** grâce au contrôle et en temps réel des appareils
- 2) **Temps d'arrêt réduits et réduction des coûts** grâce aux courriels de notifications et à l'analyse ciblée qui **consentent des interventions rapides**
- 3) **Rendement du cycle production amélioré**, grâce à un système interconnecté de gestion de données
- 4) **Fiabilité garantie** grâce à la **traçabilité complète de la production**, avant et après le cycle, conformément à la réglementation HACCP.

ACCESS THE SERVICE

ACCÈS AU SERVICE

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

- User
- Dealer / retailer / service
- Manufacturer

EvoCLOUD

Once the subscription is activated, the dashboard of the cloud computing service is available.

Just enter your log-in credentials and have complete access to the most important information regarding the appliances connected.

EvoCLOUD et Web-app sont les toutes nouvelles et le plus exclusives applications disponibles sur le marché. Abonnez-vous et assumez le contrôle à distance des appareils. Service disponible pour :

- Utilisateur
- Distributeur / concessionnaire / SAV
- Fabricant

EvoCLOUD

Une fois l'abonnement activé, le tableau de bord du le service de cloud computing est disponible.

Entrez simplement vos identifiants de connexion et terminez l'accès aux informations les plus importantes concernant appareils connectés.



Web-app Evolution

Click on the **Evolution Web-app** icon and take the full remote control of the machine.

Thanks to the **Web-app Evolution**, in addition to cycles management and downtime control, it will be possible to transfer data and share settings with co-workers and other interconnected appliances.

Remote working has never been so easy!

Web-app Evolution

Cliquez sur l'icône de l'application **Web app Evolution** et prenez la télécommande complète contrôle de la machine.

Grâce à l'application **Web app Evolution**, en plus de la gestion des cycles et du contrôle des temps d'arrêt, il sera possible de transférer des données et de partager les paramètres avec collègues et autres appareils interconnectés.

Le travail à distance n'a jamais été aussi facile!



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

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



INFINITY
Evolution



BLAST CHILLING



SHOCK FREEZING



THAWING



PROVING



SLOW COOKING



COMBY CYCLE

DISCOVER THE NEW PROTAGONIST OF THE INFINITY TECHNOLOGY BY AFINOX: **EVOLUTION...LET THE REVOLUTION BEGIN!** 9-INCH TOUCH SCREEN AND NEW ICONS, EVEN MORE INTUITIVE, EVEN MORE PERFORMING.

DECOUVREZ LE NOUVEAU PROTAGONISTE DE LA TECHNOLOGIE INFINITY PAR AFINOX: **EVOLUTION...QUE LA REVOLUTION COMMENCE!** ECRAN TACTILE 9 POUCES ET DE NOUVELLES ICÔNES, ENCORE PLUS INTUITIF, ENCORE PLUS PERFORMANT.

Gastronomy, Pastry or Bakery? Infinity Evolution allows you to choose the program that best suits your work. One software for endless combinations.

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.

Imagine a new way of working in the kitchen. Choose the magic of INFINITY Evolution, to have six assistants in one, always at your side. Infinity is more than a normal blast chiller, it walks you through the entire Cook & Chill process, to guarantee the safety and the high quality when chilling and cooking your products. All you have to do? Simply one touch. **A SIMPLE TOUCH!**

Start or multifunction? Choose the model that best suits to your activity. If you want the best freezer and chiller, with the highest performances but extremely intuitive thanks to the immediate 9" touch-controlled system, then choose the **INFINITY Evolution Start**. If however you want to revolutionize your kitchen with a single, easy-to-use multifunction tool which can chill, freeze, bake, prove and defrost, even in combined cycles, then choose the **INFINITY Evolution all-in-one**.

INFINITY Evolution allows you to choose the program that best suits your work. One software program, for endless combinations of operations. You can trust Infinity's Evolution experience by selecting the automatic cycle for chilling or freezing specific products, or personalize the work phases by setting up the manual cycles or even a combined cycle, to go from the cold of the freezing process, to the slow cooking, in a few and easy steps.

Imaginez une nouvelle façon de travailler en cuisine. Choisissez la magie d'INFINITY Evolution pour avoir six assistants en un, toujours à votre côté. Infinity Evolution est plus qu'une cellule de refroidissement rapide standard et vous accompagne pendant tous les processus du Cook & Chill, pour vous garantir la sécurité et la qualité maximale du refroidissement et la cuisson de vos produits. Ce qu'il vous reste à faire? Un simple touche. **SIMPLEMENT TACTILE!**

Start ou multifonctions? Choisissez le modèle qui représente votre activité. Si vous souhaitez le meilleur surgélateur et la meilleure cellule de refroidissement, aux prestations élevées, mais extrêmement intuitif grâce au système de contrôle tactile 9 pouces, choisissez **INFINITY Evolution Start**. Si, en revanche, vous souhaitez révolutionner votre travail en cuisine avec un seul instrument multifonctions en mesure de refroidir, surgeler, cuire, lever, décongeler et conserver vos produits avant le service, même de manière combinée, choisissez **INFINITY Evolution all in one**.

INFINITY Evolution permet de sélectionner le programme qui s'adapte le mieux à votre travail. Un seul logiciel, pour des combinaisons infinies de travail. Vous pouvez faire confiance à l'expérience d'Infinity Evolution en choisissant le cycle automatique dédié au refroidissement rapide ou à la surgélation du produit spécifique ou personnaliser au maximum les phases de travail en configurant les cycles manuels ou un cycle combiné, pour passer du froid de la surgélation, à la cuisson lente en quelques passages très simples.



Infinity GASTRONOMY



Infinity PASTRY



Infinity BAKERY



MANY REASONS, ONE CHOICE

Plusieurs raisons, en seul choix



What makes Infinity Evolution the best choice?

The fact that it allows you to better organise the numerous activities in your kitchen in the most simple and quickest possible way.

Those who use it are satisfied. Design, structure, high performance and ease of use are what makes it so appreciated

9" 16k colour touch screen display for a clear and vivid view of icons and cycles.

Autonomy and connectivity. Faced with elevated autonomy whilst undertaking cycles, INFINITY'S Evolution standard and optional connectivity functions allow constant monitoring of performance and results.

High performance and low consumption. 24-hour use, at night and on reduced power.

Reliable and usable service. Thanks to a precise assistance service, 22 integrated videos and the afinox YouTube channel, the user and technical personnel are guided when using INFINITY Evolution. What is more, ever growing information sharing with Infinity provides other users with tips and practical information.

Simple software with updates. The **gastronomy, patisserie and bakery** software is an intuitive system, which can be personalised and updated, for an integrated with the expertise of Afinox and user knowledge.

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

Il vous permet d'organiser au mieux les nombreuses activités de votre laboratoire, de façon simple et immédiate.

La satisfaction de l'utilisateur. Design, structure, performances élevées et facilité d'utilisation sont les facteurs qui le rendent si apprécié.

Écran tactile 9" et 16 000 couleurs. Pour visualiser les icônes et les cycles de manière vive et claire.

Autonomie et connectivité. Face à une autonomie extrême dans le déroulement des cycles, les fonctions de série et les instruments de connectivité, en option d'Infinity Evolution, permettent de vérifier en permanence les performances et les résultats atteints.

Performances élevées et basses consommations. Utilisation 24 heures sur 24, même en mode nocturne et absorptions réduites.

Service fiable et simplicité d'emploi. Un service d'assistance précis, 22 vidéos intégrées et la chaîne You Tube afinox guident l'utilisateur et le personnel technique dans l'utilisation d'Infinity Evolution. Le partage croissant des expériences vécues avec Infinity fourni des idées et des possibilités des confrontations pratiques.

Logiciel simple et facile à mettre à jour. Le logiciel dédié à la **gastronomie, la pâtisserie et la boulangerie** est un système intuitif, pour un service intégré entre l'expertise Afinox et la connaissance des utilisateurs.

IS "360° CONNECTIVITY"

SIGNIFIE "CONNECTIVITÉ À 360°"



HACCP

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

Graphiques HACCP pour visualiser en temps réel le suivi des températures et les temps du cycle en cours. **Rapports HACCP** affichables et téléchargeables par l'utilisation 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.



FOOD SCAN

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

INFINITY est la seule cellule de refroidissement 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. 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 coeur chauffée sont disponibles comme accessoires.



HELP
AIDE

VIDEO DIMOSTRATIVI - VIDÉOS DE DÉMONSTRATION

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

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

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



ALARM
ALARME

SELF DIAGNOSIS - SELF DIAGNOSIS

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

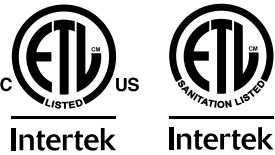
Les processus d'auto-diagnostic et les actions de correction automatique d'INFINITY sont une garantie de fiabilité, car ils permettent d'éviter les frais et les inconvénients d'un arrêt de la machine tout en permettant l'utilisation jusqu'à la réparation.

CONSUMPTION CONTROL - CONTRÔLE DE LA CONSOMMATION

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

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.





INFINITY
Evolution

5-8

S/s AISI304 Blast chillers on feet, with integrated or remote condensing unit, for HALF SIZE 13"x18". On request model for shelves GN1/1 or EN400x600 available. Touch control system 9". Available cycles (automatic and manual customizable):

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

Optional:

- Tracer • Evocloud • Shelves and ice cream pans (not included)



PORTA OP



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

Cellules de refroidissement rapide en acier inox AISI 304 sur pieds avec unité de condensation intégrée ou à distance, pour l'introduction des grilles GN1/1 ou EN400 x 600 (Mod.- P seulement EN400x600). Système de contrôle tactile 9". Cycles disponibles (automatiques et manuels personnalisables):

- Refroidissement rapide
- Surgélation
- Décongélation
- Cuisson lente (seulement pour la version all in one)
- Levage (seulement pour la version all in one)
- Cycle combiné
- Fonction multi-niveaux, fonction dégivrage
- SD CARD avec vidéos d'instruction et port USB pour l'exportation de données HACCP
- Sonde au coeur multipoint (4 points de lecture)

En option:

- Tracer • Evocloud • Grilles et Bacs à Glace (ne sont pas comprises)

* Subscription
valid for 5 years
Souscription
valable 5 ans



																			
	Model	Code	Price €	Blast chilling	Shock freezing	Thawing	Proving	Slow Cooking		GAS	Dimensions	Dimensions	Pans-trays capacity	Absorbed power		Voltage	Packing dimensions		Net/Gross weight
	Modèle	Code	Prix €	Refroidissement rapide	Surgélation	Décongélation	Levage	Cuisson lente		GAZ	Dimensions	Dimensions	Capacité des grilles	Puissance absorbée		Voltage	Dimensions de l'emballage		Poids Net /Brut
				+37°F lb (+3°C Kg)	0°F lb (-18°C Kg)						(in)	(mm)	(2,7" pitch / 70 mm passo)	W °F -22/113 (°C -30 / +45)	(A)	(Volt/Ph/Hz)	(in)	(mm)	lb (kg)
	INFINITY 5 all-in-one	8AMU05IM60A91	9.101,16	55 (25)	33 (15)					R404A GWP 3922 lb 2.64	W 31"3/32 D 33"1/32 H 33"11/32	790 839 847	5 half size 13"x18"	704	8.05	230/1/60	W 32"11/16 D 33"27/32 H 38"19/32	830 860 980	245 (111) 258 (117)
	INFINITY 5 START	8AMU05IM6SA90	6.983,28	55 (25)	33 (15)						W 31"3/32 D 33"1/32 H 33"11/32"	790 839 847	5 half size 13"x18"	704	8.05	230/1/60	W 32"11/16 D 33"27/32 H 38"19/32	830 860 980	245 (111) 258 (117)
	INFINITY 8 all-in-one	8AMU08IM60A91	11.024,42	77 (35)	55 (25)					R404A GWP 3922 lb 2.42	W 31"3/32 D 33"1/32 H 52"1/16	790 839 1322	8 half size 13"x18"	864	12.19	230/1/60	W 32"11/16 D 33"27/32 H 57"3/32	830 860 1450	306 (139) 322 (146)
	INFINITY 8 START	8AMU08IM6SA90	8.792,06	77 (35)	55 (25)						W 31"3/32 D 33"1/32 H 52"1/16	790 839 1322	8 half size 13"x18"	864	12.19	230/1/60	W 32"11/16 D 33"27/32 H 57"3/32	830 860 1450	306 (139) 322 (146)
PORTAOP			343,44	Price increase for Reverse door															
Supplément pour porte opposée																			

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications subject to change without notice.

Les rendements de refroidissement rapide et de surgélation sont indicatifs et pas contraignants. Les temps de refroidissement 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 caractéristique sujettes à modification sans préavis.



10-15

PLUG-IN



S/s AISI304 Blast chillers on feet, with integrated or remote condensing unit, for HALF SIZE 13"x18". On request model for shelves GN1/1 or EN400x600 available. Touch control system 9". Available cycles (automatic and manual customizable):

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

Optional:

- Tracer • Evocloud • Shelves and ice cream pans (not included)



PORTA OP



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

Cellules de refroidissement rapide en acier inox AISI 304 sur pieds avec unité de condensation intégrée ou à distance, pour l'introduction des grilles GN1/1 ou EN400 x 600 (Mod.- P seulement EN400x600). Système de contrôle tactile 9". Cycles disponibles (automatiques et manuels personnalisables):

- Refroidissement rapide
- Surgélation
- Décongélation
- Cuisson lente (seulement pour la version all in one)
- Levage (seulement pour la version all in one)
- Cycle combiné
- Fonction multi-niveaux, fonction dégivrage
- SD CARD avec vidéos d'instruction et port USB pour l'exportation de données HACCP
- Sonde au coeur multipoint (4 points de lecture)

En option:

- Tracer • Evocloud • Grilles et Bacs à Glace (ne sont pas comprises)

* Subscription
valid for 5 years
Souscription
valable 5 ans



Model <i>Modèle</i>	Code <i>Code</i>	Price € <i>Prix €</i>							GAS <i>GAZ</i>	Dimensions <i>Dimensions</i>	Dimensions <i>Dimensions</i>	Pans-trays capacity <i>Capacité des grilles</i>	Absorbed power <i>Puissance absorbée</i>		Voltage <i>Voltage</i>	Packing dimensions <i>Dimensions de l'emballage</i>		Net/Gross weight <i>Poids Net/Brut</i>
			Blast chilling <i>Refroidissement rapide</i> +37°F lb (+3°C Kg)	Shock freezing <i>Surgélation</i> 0°F lb (-18°C Kg)	Thawing <i>Décongélation</i>	Proving <i>Levage</i>	Slow Cooking <i>Cuisson lente</i>						(in)	(mm)		(2,7" pitch / 70 mm passo)	W °F -22/113 (°C -30 / +45)	
	INFINITY 10 all-in-one	8AMU10IT60A91	15.294,96	88 (40)	66 (30)	●	●	●	R404A GWP 3922 3.3 lb	W 31"3/32 D 33"1/32 H 64"31/32	790 839 1650	10 half size 13"x18"	1168	12.1	220 / 3+T / 60	W 32"11/16 D 33"27/32 H 70"3/32	830 860 1780	397 (180) 419 (190)
	INFINITY 10 START	8AMU10IT6SA90	12.204,00	88 (40)	66 (30)	●				W 31"3/32 D 33 1/32 H 64"31/32	790 839 1650	10 half size 13"x18"	1168	12.1	220 / 3+T / 60	W 32"11/16 D 33"27/32 H 70"3/32	830 860 1780	397 (180) 419 (190)
	INFINITY 15 all-in-one	8AMU15IT60A91	18.774,72	154 (70)	110 (50)	●	●	●	R404A GWP 3922 lb 4.85	W31"3/32 D 33"1/32 H 78"11/32	790 839 1990	15 half size 13"x18"	2065	18.5	220 / 3+T / 60	W 32"11/16 D 33"27/32 H 83"15/32	830 860 2120	503 (228) 530 (240)
	INFINITY 15 START	8AMU15IT6SA90	14.252,76	154 (70)	110 (50)	●				W31"3/32 D 33"1/32 H 78"11/32	790 839 1990	15 half size 13"x18"	2065	18.5	220 / 3+T / 60	W 32"11/16 D 33"27/32 H 83"15/32	830 860 2120	503 (228) 530 (240)
PORTAOP			343,44	Price increase for Reverse door					Supplément pour porte opposée									

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications subject to change without notice.

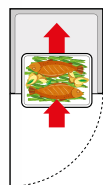
Les rendements de refroidissement rapide et de surgélation sont indicatifs et pas contraignants. Les temps de refroidissement dépendent de la composition et de la dimension de l'aliment et pourraient donc varier de ceux indiqués.

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

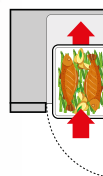
Données techniques et caractéristique sujettes à modification sans préavis.



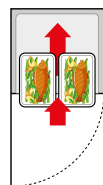
INFINITY 5 FS
1 tray FS
side 650 mm



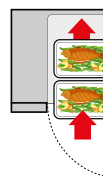
INFINITY 10 FS
1 tray FS
side 530 mm



INFINITY 5 HS RA
2 trays HS
side 325 mm



INFINITY 10 FS
2 trays HS
side 530 mm



5-10
FS

PLUG-IN



S/s AISI304 Blast chillers on feet, with integrated or remote condensing unit, for 5 shelves FULL SIZE (Mod. 5 FS). Models with rack for HALF SIZE shelves (Mod.5 HS RA) and full size (Mod. 10 FS). On request model for GN2/1 size available. Touch control system 9". Available cycles (automatic and manual customizable):

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

Optional:

- Tracer • Evocloud • Shelves and ice cream pans (not included)



MOD. TE (5 HS RA)



PORTA OP



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

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

- Refroidissement rapide
- Surgélation
- Décongélation
- Cuisson lente (seulement pour la version all in one)
- Levage (seulement pour la version all in one)
- Cycle combiné
- Fonction multi-niveaux, fonction dégivrage
- SD CARD avec vidéos d'instruction et port USB pour l'exportation de données HACCP
- Sonde au coeur multipoint (4 points de lecture)

En option:

- Tracer • Evocloud • Grilles et Bacs à Glace (ne sont pas comprises)

* Subscription
valid for 5 years
Souscription
valable 5 ans



																												
Model		Code	Price €	Blast chilling	Shock freezing	Thawing	Proving	Slow Cooking		GAS	Dimensions	Dimensions	Pans-trays capacity	Absorbed power		Voltage	Packing dimensions		Net/Gross weight									
Modèle		Code	Prix €	Refroidissement rapide	Surgélation	Décongélation	Levage	Cuisson lente		GAZ	Dimensions	Dimensions	Capacité des grilles	Puissance absorbée		Voltage	Dimensions de l'emballage		Poids Net/Brut									
				+37°F lb (+3°C Kg)	0°F lb (-18°C Kg)						(in)	(mm)	(2,7" pitch / 70 mm passo)	W °F -22/113 (°C -30 / +45)	(A)	(Volt/Ph/Hz)	(in)	(mm)	lb (kg)									
	INFINITY 5 FS all-in-one	8AMU52IM60A91	11.883,24	77 (35)	55 (25)					R404A GWP 3922 lb 2.42	W 34"1/4 D 38"5/16 H 37"	870 973 940	5 full size 26"x18"	864	12.19	230/1/60	W 34"11/64 D 37"63/64 H 43"49/64	868 965 1112	302 (137) 317 (144)									
	INFINITY 5 HS RA all-in-one	8AMU52IM60A92	12.214,80	77 (35)	55 (25)						W 34"1/4 D 38"5/16 H 37"	870 973 940	RACK FOR 10 half size 13"x18"	864	12.19	230/1/60	W 34"11/64 D 37"63/64 H 43"49/64	868 965 1112	302 (137) 317 (144)									
	INFINITY 5 FS START	8AMU52IM6SA90	9.272,88	77 (35)	55 (25)						W 34"1/4 D 38"5/16 H 37"	870 973 940	5 full size 13"x18"	864	12.19	230/1/60	W 34"11/64 D 37"63/64 H 43"49/64	868 965 1112	302 (137) 317 (144)									
	INFINITY 5 HS RA START	8AMU52IM6SA91	9.604,44	77 (35)	55 (25)						W 34"1/4 D 38"5/16 H 37"	870 973 940	RACK FOR 10 full size 26"x18"	864	12.19	230/1/60	W 34"11/64 D 37"63/64 H 43"49/64	868 965 1112	302 (137) 317 (144)									
	INFINITY 10 FS all-in-one	8AMU12IT60A91	20.342,88	154 (70)	110 (50)					R404A GWP 3922 lb 4.85	W 40"5/32 D 38"3/4 H 72"9/16	1020 1022 1843	RACK FOR 10 full size 26"x18"	2065	18.5	220 / 3+T / 60	W 41"23/32 D 41"5/8 H 73"29/32	1060 1057 1877	520 (236) 547 (248)									
	INFINITY 10 FS START	8AMU12IT6SA90	16.238,88	154 (70)	110 (50)						W 40"5/32 D 38"3/4 H 72"9/16	1020 1022 1843	RACK FOR 10 full size 26"x18"	2065	18.5	220 / 3+T / 60	W 41"23/32 D 41"5/8 H 73"29/32	1060 1057 1877	520 (236) 547 (248)									
PORTAOP			343,44	Price increase for Reverse door															Supplément pour porte opposée									

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications subject to change without notice.

Les rendements de refroidissement rapide et de surgélation sont indicatifs et pas contraignants. Les temps de refroidissement dépendent de la composition et de la dimension de l'aliment et pourraient varier de ceux indiqués.

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

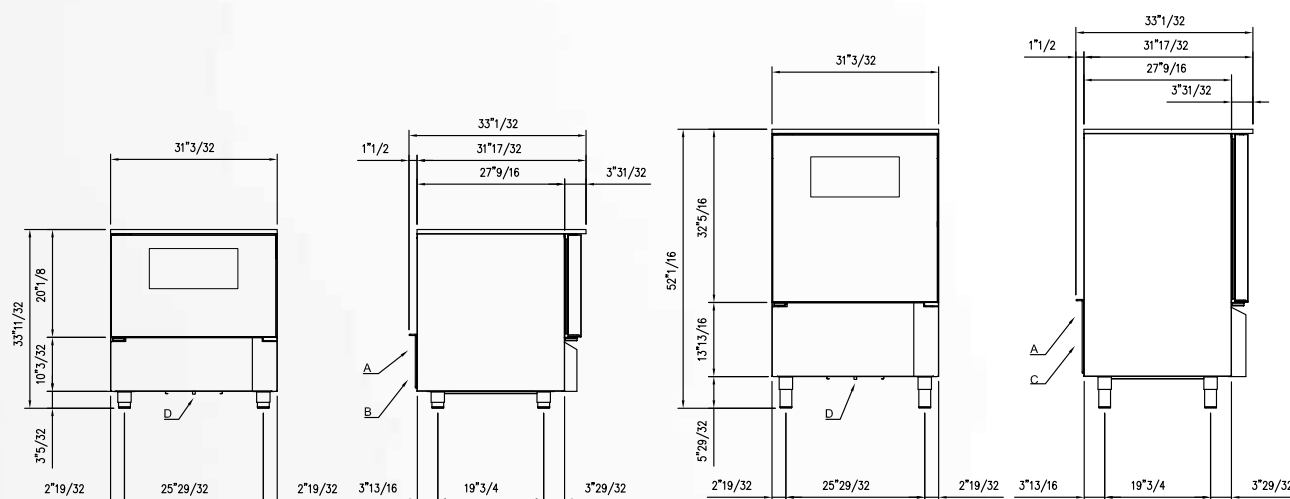
Données techniques et caractéristique sujettes à modification sans préavis.



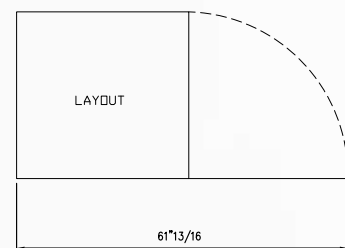
INFINITY ETL 5-8

5 TRAYS

8 TRAYS

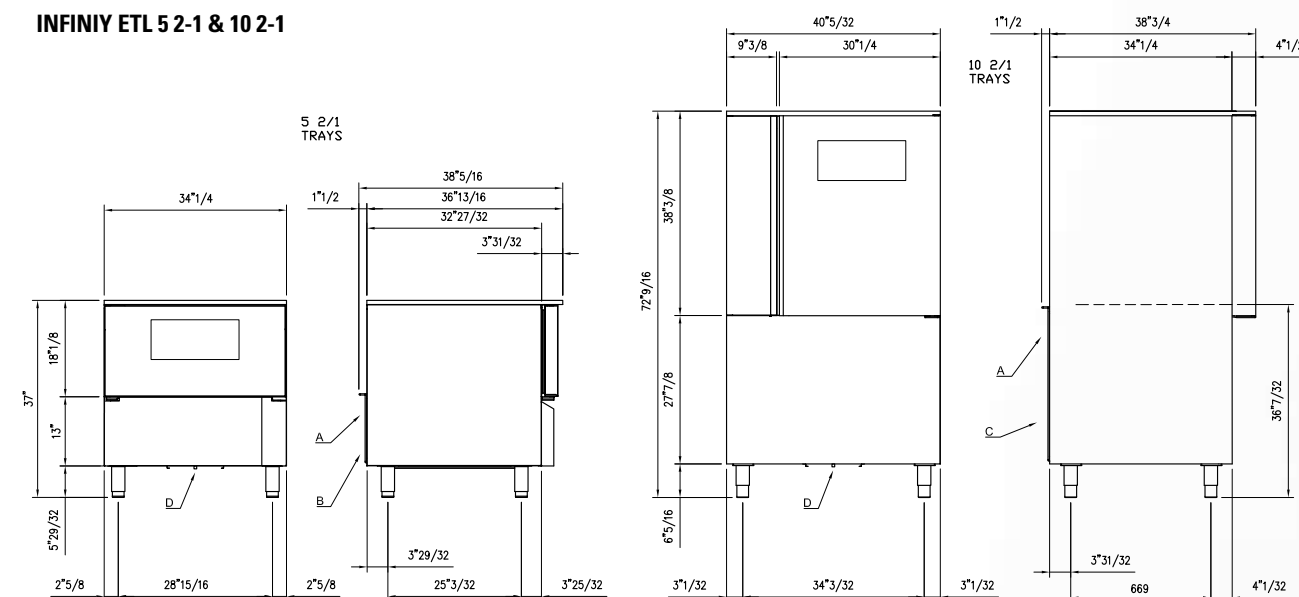


A= ELECTRICAL CONNECTION
B= GAS CONNECTION ϕ_{16} ϕ_{15}
C= GAS CONNECTION ϕ_{16} ϕ_{15}
D= WATER DISCHARGE ϕ_{16} (F)

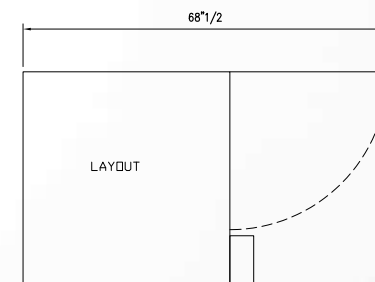
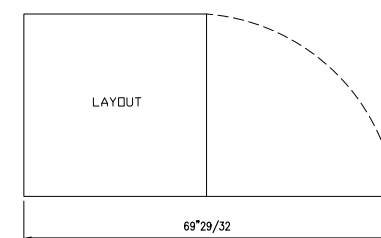


INFINIY ETL 5 2-1 & 10 2-1

5 2/1 TRAYS



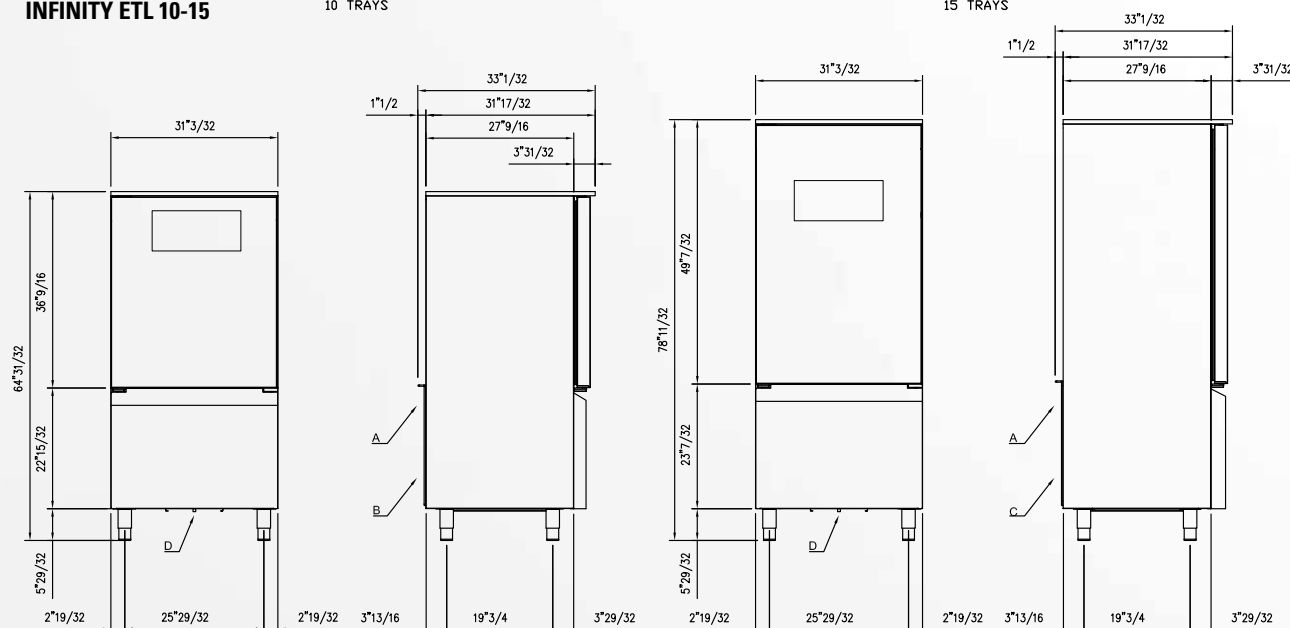
A= ELECTRICAL CONNECTION
B= GAS CONNECTION ϕ_{16} ϕ_{15}
C= GAS CONNECTION ϕ_{16} ϕ_{15}
D= WATER DISCHARGE ϕ_{16} (F)



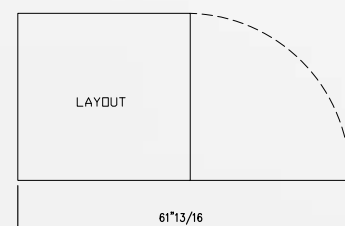
INFINITY ETL 10-15

10 TRAYS

15 TRAYS



A= ELECTRICAL CONNECTION
B= GAS CONNECTION ϕ_{16} ϕ_{15}
C= GAS CONNECTION ϕ_{16} ϕ_{15}
D= WATER DISCHARGE ϕ_{16} (F)





Pans/Trays:
Plats:

20

40

60

80

100

120

INFINITY
Evolution

ROLL-IN

CHILLER CELL MODULAR OR
COMPACT FOR LARGE SCALE
NEEDS

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

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



ROLL-IN COMPACT



ROLL-IN

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

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

**Model 40 Compact



Banqueting



Canteens
Market - Hospital



Catering airlines



Bakeries



Patisserie

BYPASS ROLL-IN

La nouvelle gamme **ROLL-IN START** et **ALL-IN-ONE** enrichie la ligne Infinity avec une série de grandes dimensions idéales pour la grande distribution. Des cellules modulaires pour le refroidissement, la surgélation, la décongélation rapide contrôlée et la cuisson à basse température, pour chariots GN1/1 GN2/1, EN40 x 60-60 x 80 à moteur avec unité à distance ou 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

*Fonction cuisson lente disponible pour les modèles 20-40-40 Compacte all-in-one

** Modèle 40 Compacte



ROLL-IN 40 COMPACT

The revolution of the range for trolleys.

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

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

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

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 des 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

Modular and extendible units for trolleys with remote unit for chilling, freezing, and slow cooking* for large scale daily production.

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

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

*Only all-in-one 20 and 40 models

Cellules modulaires et extensibles pour chariot équipé d'unité à distance pour le refroidissement rapide, la surgélation et la cuisson lente * pour la réalisation d'importantes 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.

*Seulement modèles 20 et 40 all-in-one



Infinity GASTRONOMY

Infinity PASTRY

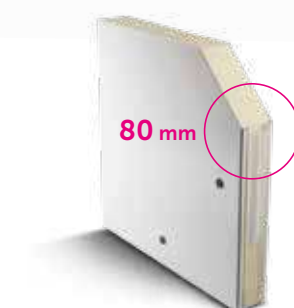
Infinity BAKERY

EASY, IT'S TOUCH-SCREEN

The graphic interface with the **9" touch screen** and the Evolution software with Gastronomy, Pastry and Bakery versions, assist the operator when setting up automatic, manual or comby cycles, thanks to simple, clear and intuitive controls

FACILE, C'EST TOUCH

L'interface graphique à **écran tactile 9"** et le logiciel Evolution disponible dans les versions Gastronomie, Pâtisserie et Boulangerie, aident l'opérateur dans l'exécution des cycles automatiques, manuels ou combinés, grâce à des commandes simples, claires et intuitives.



MAXI THICKNESS WALLS

Low environmental impact thanks to its extended ecology and reduced consumption guaranteed by the 80mm thick highperformance cell isolation.

PAROI EPAISSEUR MAXI

Faible impact sur l'environnement grâce au matériau intumescent écologique et à la consommation réduite garantie par l'isolation de la cellule de 80 mm d'épaisseur hautement performante.

240kg Max



FLOOR RESISTANT TO HIGH LOADS

Practical and easy to clean thanks to its "U" shaped profile with rounded corners, the floor of the modular ROLL IN units is resistant and safe thanks to its polyurethane foam underside, lined with innovative phenyl layered 10mm laminate as well as its antislip service. It guarantees maximum stability during the loading and unloading operations. On request version without floor available (optional, not available for 40 Compact model).

SOL RÉSISTANT AUX CHARGES IMPORTANTES

Pratique et simple à nettoyer grâce aux profils en « U » et aux angles arrondis, le sol des cellules modulaires ROLL IN est résistant et sûr grâce au fond en mousse polyuréthane revêtu de stratifié laminé phénolique de 10 mm et à la finition de surface anti-dérapante, idéale pour garantir une stabilité maximale à l'opérateur pendant les opérations de chargement et de déchargement de la cellule. Sur demande, version disponible sans fond (en option, non disponible pour le modèle 40 Compact).





40 Compact

ROLL-IN



S/s AISI304 Blast chillers for trolleys, with integrated condensing unit (provided disassembled on request). S/S ramp, Touch control system 9". Available cycles (automatic and manual customizable):

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

Optional:

- Tracer • Evocloud

Cellules de refroidissement rapide à chariots en acier inoxydable AISI 304, avec groupe de condensation intégré (version démontée sur demande). Rampe en acier inoxydable, système de contrôle tactile de 9". Cycles disponibles (automatiques et manuels personnalisables):

- Refroidissement rapide
- Surgélation
- Décongélation
- Cuisson lente (seulement pour la version all in one)
- Levage (seulement pour la version all in one)
- Cycle combiné
- Fonction multi-niveaux, fonction dégivrage
- SD CARD avec vidéos d'instruction et port USB pour l'exportation de données HACCP
- Sonde au coeur multipoint (4 points de lecture)

En option:

- Tracer • Evocloud



CORE PROBE
SONDE AU COEUR



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

* Subscription
valid for 5 years
Souscription
valable 5 ans



Model Modèle	Code Code	Price € Prix €	Blast chilling Refroidissement rapide +37°F lb (+3°C Kg)	Shock freezing Surgélation 0°F lb (-18°C Kg)	Thawing Décongélation	Proving Levage	Slow Cooking Cuisson lente		GAS GAZ	Dimensions Dimensions		Pans-trays capacity Capacité des grilles (2,7" pitch / 70 mm passo)	Absorbed power Puissance absorbée		Voltage Voltage (Volt/Ph/Hz)	Packing dimensions Dimensions de l'emballage		Net/Gross weight Poids Net /Brut lb (kg)
										(in)	(mm)		W °F -22/113 (°C -30 / +45)	Ampere		(in)	(mm)	
	INFINITY 40 COMPACT 4HP all-in-one	8AMU40IT6OA90	34.664,76	242 (110)	209 (95)	●	●	●	R404A GWP 3922	W 50"25/32 D 52"7/16 H 97"3/32	1290 1332 2466	TROLLEY 2 GN1/1 - 1 EN400X600 1 GN2/1 - 1 EN600X800 - 680x815x1800	3250	21	400/3/60	W 50"25/32 D 46"5/16 H 100"7/8	1290 1176 2562	994 (451) 1324 (601)
	INFINITY 40 COMPACT START 4HP	8AMU40IT6SA90	26.765,64	242 (110)	209 (95)	●			R404A GWP 3922	W 50"25/32 D 52"7/16 H 97"3/32	1290 1332 2466	TROLLEY 2 GN1/1 - 1 EN400X600 1 GN2/1 - 1 EN600X800 - 680x815x1800	3250	21	400/3/60	W 50"25/32 D 46"5/16 H 100"7/8	1290 1176 2562	994 (451) 1324 (601)
PASS2040		2.627,64	Price increase for Pass-through version						Supplément pour la Version passante (50"25/32 x 65" 15/16 x 97"3/32 in 1290 x 1675 x 2466 mm)									
SMONT40C		595,08	Price increase for disassembled version (with unit to be fixed on the top of the cell)						Supplément pour la version démontée (avec l'unité à placer au-dessus de la cellule)									

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications subject to change without notice.

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

Les rendements de refroidissement rapide et de surgélation sont indicatifs et pas contraignants.
Les temps de refroidissement 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 caractéristique sujettes à modification sans préavis.

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



20-40

ROLL-IN



S/s AISI304 Blast chillers for trolleys, provided disassembled, to be connected to an external condensing unit. S/S ramp, Touch control system 9". Available cycles (automatic and manual customizable):

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

Optional:

- Tracer • Evocloud

Cellules de refroidissement rapide à chariots en acier inoxydable AISI 304, livrées démontées, à raccorder à l'unité de condensation externe. Rampe en acier inoxydable, système de contrôle tactile de 9". Cycles disponibles (automatique et manuel personnalisables):

- Refroidissement rapide
- Surgélation
- Décongélation
- Cuisson lente (seulement pour la version all in one)
- Levage (seulement pour la version all in one)
- Cycle combiné
- Fonction multi-niveaux, fonction dégivrage
- SD CARD avec vidéos d'instruction et port USB pour l'exportation de données HACCP
- Sonde au coeur multipoint (4 points de lecture)

En option:

- Tracer • Evocloud



CORE PROBE
SONDE AU COEUR



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

* Subscription
valid for 5 years
Souscription
valable 5 ans



																				
Model	Code	Price €	Blast chilling	Shock freezing	Thawing	Proving	Slow Cooking		Dimensions		Pans-trays capacity	Absorbed power		Voltage	Packing dimensions		Net/Gross weight			
Modèle	Code	Prix €	Refroidissement rapide	Surgélation	Décongélation	Levage	Cuisson lente		Dimensions		Capacité des grilles	Puissance absorbée		Voltage	Dimensions de l'emballage		Poids Net /Brut			
			+37°F lb (+3°C Kg)	0°F lb (-18°C Kg)					(in)	(mm)	(2,7" pitch / 70 mm passo)	W °F -22/113 (°C -30 / +45)	Ampere	(Volt/Ph/Hz)	(in)	(mm)	lb (kg)			
	INFINITY 20 all-in-one	8AMU20RT6OA90	24.361,56	242 (110)	209 (95)				W 46"27/32 D 52"7/16 H 98"1/32	1190 1332 2490	TROLLEY 1 GN1/1 - 1 EN 400X600 580x815x2010	X	X	400/3/60	BOX 43"11/16 x 90"15/16 x 35"7/16	BOX 1110x2310x900	890 (404)/ BOX 687 (312) EVAP 469 (213)			
	INFINITY 20 START	8AMU20RT6SA90	16.455,96	242 (110)	209 (95)							X	X	400/3/60	EVAP 47"1/4 x 88"19/32 x 29"29/32	EVAP 1200x2250x760				
	INFINITY 40 all-in-one	8AMU40RT6OA90	35.145,36	440 (200)	385 (175)				W 54"23/32 D 60"5/16 H 98"1/32	1390 1532 2490	TROLLEY 2XGN1/1 - 1XGN2/1 1XEN600x800 - 2XEN400x600 780x1015x2010	X	X	400/3/60	BOX 51"9/16 x 90"15/16 x 35"7/16	BOX 1310x2310x900	1016 (461)/ BOX 815 (370) EVAP 507 (230)			
	INFINITY 40 START	8AMU40RT6SA90	22.884,12	440 (200)	385 (175)							X	X	400/3/60	EVAP 47"1/4 x 88"19/32 x 29"29/32	EVAP 1200x2250x760				
PASS2040		2.627,64	Price increase for Pass-through version																	
Supplément pour version passante																				

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

All specifications subject to change without notice.

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

Données techniques et caractéristique sujettes à modification sans préavis.



60
80
100
120

ROLL-IN



S/s AISI 304 Blast Chillers for pass-through trolley provided disassembled, to be connected to an external condensing unit, 2 S/s ramps. Touch control system 9". Available cycles (automatic and manual customizable):

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

Optional:

- Tracer • Evocloud

Cellules de refroidissement rapide à chariots en acier inoxydable AISI 304, modèles à passage direct avec 2 portes, fournies démontées pour être raccordées au groupe de condensation extérieur, 2 Rampes en acier inoxydable, système de commande tactile de 9. Cycles disponibles (automatique et manuel personnalisables):

- Refroidissement rapide
- Surgélation
- Décongélation
- Cycle combiné
- Fonction multi-niveaux, fonction dégivrage
- SD CARD avec vidéos d'instruction et port USB pour l'exportation de données HACCP
- Sonde au coeur multipoint (4 points de lecture)

En option:

- Tracer • Evocloud



CORE PROBE
SONDE AU COEUR



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

* Subscription
valid for 5 years
Souscription
valable 5 ans



Model Modèle	Code Code	Price € Prix €					Dimensions		Pans-trays capacity	Absorbed power		Voltage	Packing dimensions		Net/Gross weight
			Blast chilling Refroidissement rapide +37°F lb (+3°C Kg)	Shock freezing Surgélation 0°F lb (-18°C Kg)	Thawing Décongélation		(in)	(mm)	Capacité des grilles (2,7" pitch / 70 mm passo)	W °F -22/113 (°C -30 / +45)	Ampere		(in)	(mm)	
INFINITY 60 START	8AMU60RT6SA90	41.613,48	881 (400)	771 (350)	●		W 54"23/32 D 97"1/16 H 100"3/16	1390 2465 2545	TROLLEY 4 GN1/1 - 3 EN 400X600 2 GN2/1 780x1630x2010	X	X	400/3/60	BOX 90"15/16 x 53"17/32 x 59"1/16 N°2 EVAP 47"1/4 x 88"19/32 x 29"29/32	BOX 2310x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	1640 (744)/ BOX 1256 (570) 2 EVAP 469 (213) + 469 (213)
INFINITY 80 START	8AMU80RT6SA90	46.307,16	1102 (500)	992 (450)	●		W 54"23/32 D 120"7/8 H 100"3/16	1390 3070 2545	TROLLEY 5 GN1/1 - 4 EN 400X600 3 GN2/1 780x2230x2010	X	X	400/3/60	BOX 93"5/16 x 53"17/32 x 59"1/16 N°2 EVAP 47"1/4 x 88"19/32 x 29"29/32	BOX 2370x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	1805 (819)/ BOX 1697 (770) EVAP 469 (213) + (469) 213
INFINITY 100 START	8AMU100RTSA90	56.667,60	1322 (600)	1212 (550)	●		W 54"23/32 D 136"5/8 H 100"3/16	1390 3470 2545	TROLLEY 6 GN1/1 - 5 EN 400x600 4 GN2/1 780x2630x2010	X	X	400/3/60	BOX 93"5/16 x 53"17/32 x 63" N°3 EVAP 47"1/4 x 88"19/32 x 29"29/32 PIPES 138"19/32 x 15"3/4 x 16"11/32	BOX 2370x1360x1600 3 Evap. 1200x2250x760 colettori/Pipes: 3520x400x415 mm	2332 (1058)/ BOX 2579 (1170) EVAP 469 (213) + 469 (213) collettori/pipes 44 (20)
INFINITY 120 START	8AMU120RTSA90	62.197,20	1543 (700)	1433 (650)	●		W 54"23/32 D 160"1/4 H 100"3/16	1390 4070 2545	TROLLEY 8 GN1/1 - 6 EN 400x600 5 GN2/1 780x3230x2010	X	X	400/3/60	BOX 93"5/16 x 53"17/32 x 63" N°3 EVAP 47"1/4 x 88"19/32 x 29"29/32 PIPES 138"19/32 x 15"3/4 x 16"11/32	BOX 2370x1360x1600 3 Evap. 1200x2250x760 colettori/Pipes: 3520x400x415 mm	2914 (1322)/ BOX 3020 (1370) EVAP 213 (469) + 213 (469) collettori/pipes (44) 20

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

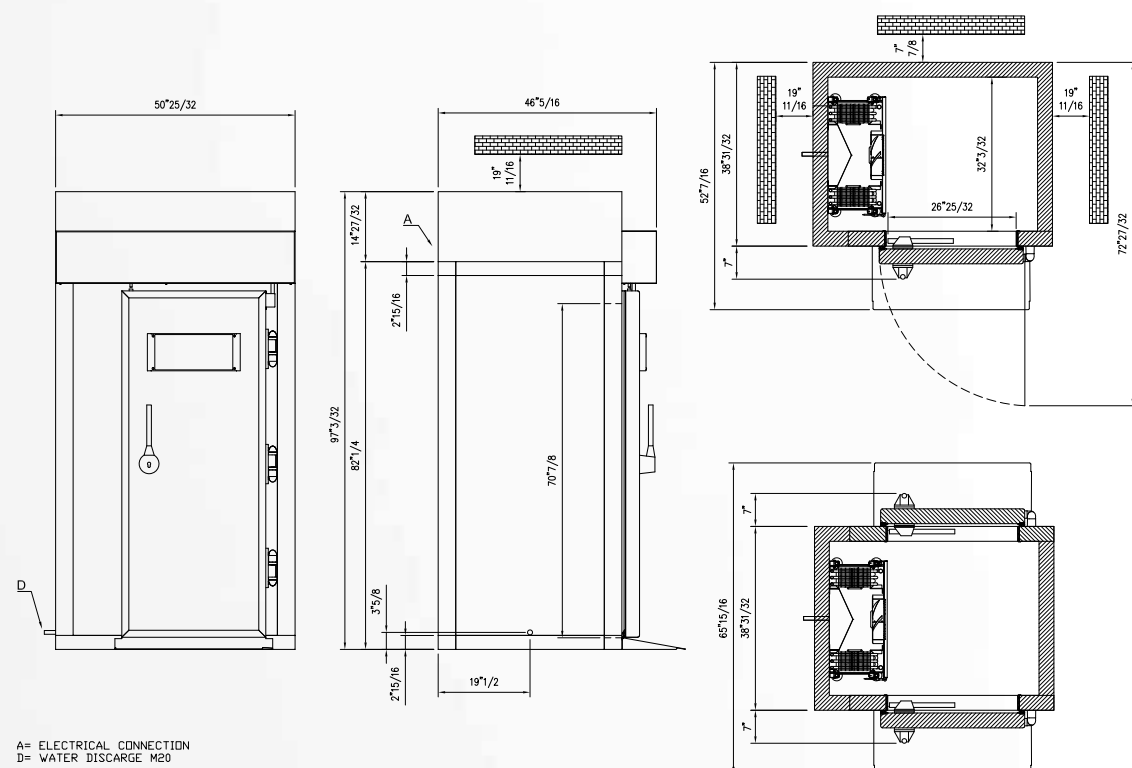
Les rendements de refroidissement rapide et de surgélation sont indicatifs et pas contraignants.
Les temps de refroidissement dépendent de la composition et de la dimension de l'aliment et pourraient donc varier de ceux indiqués.

All specifications subject to change without notice.

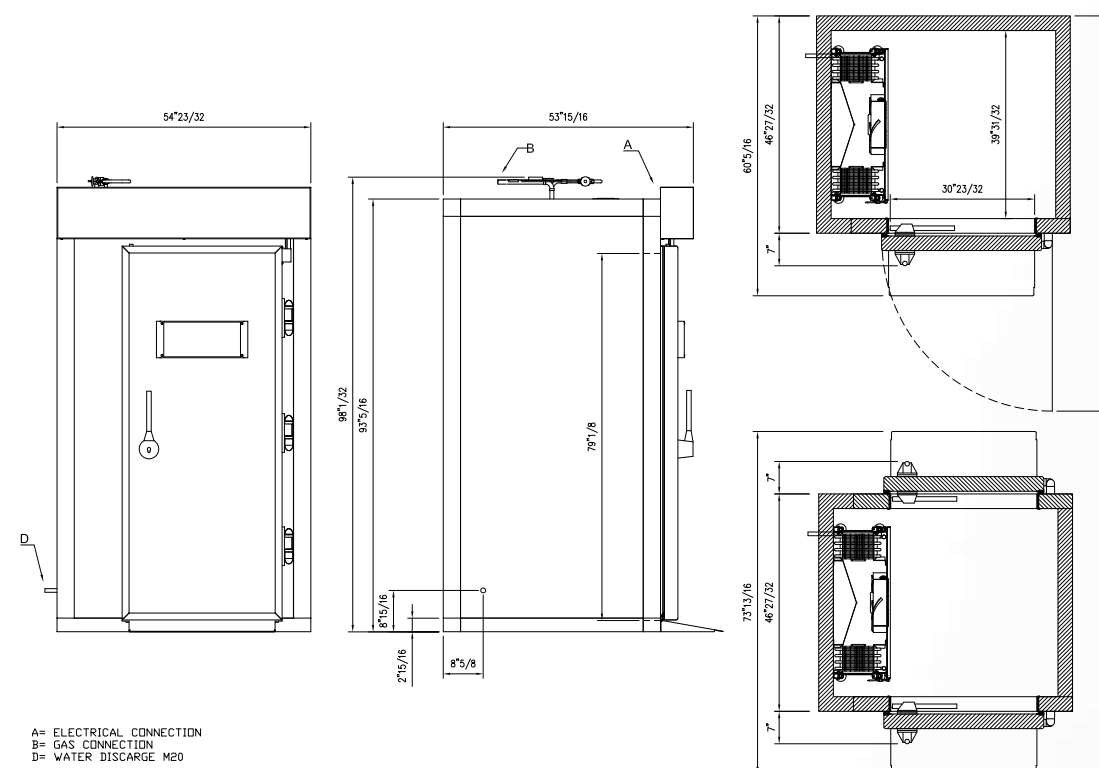
Données techniques et caractéristique sujettes à modification sans préavis.



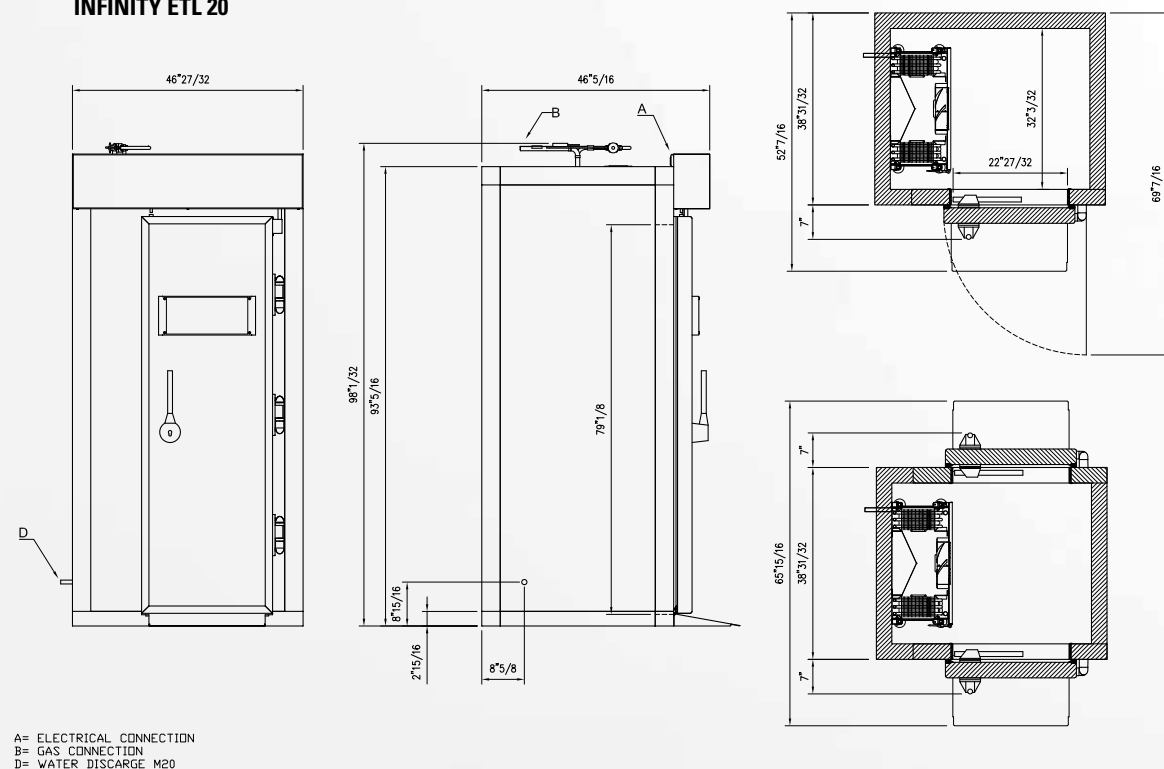
INFINITY ETL 40 COMPACT



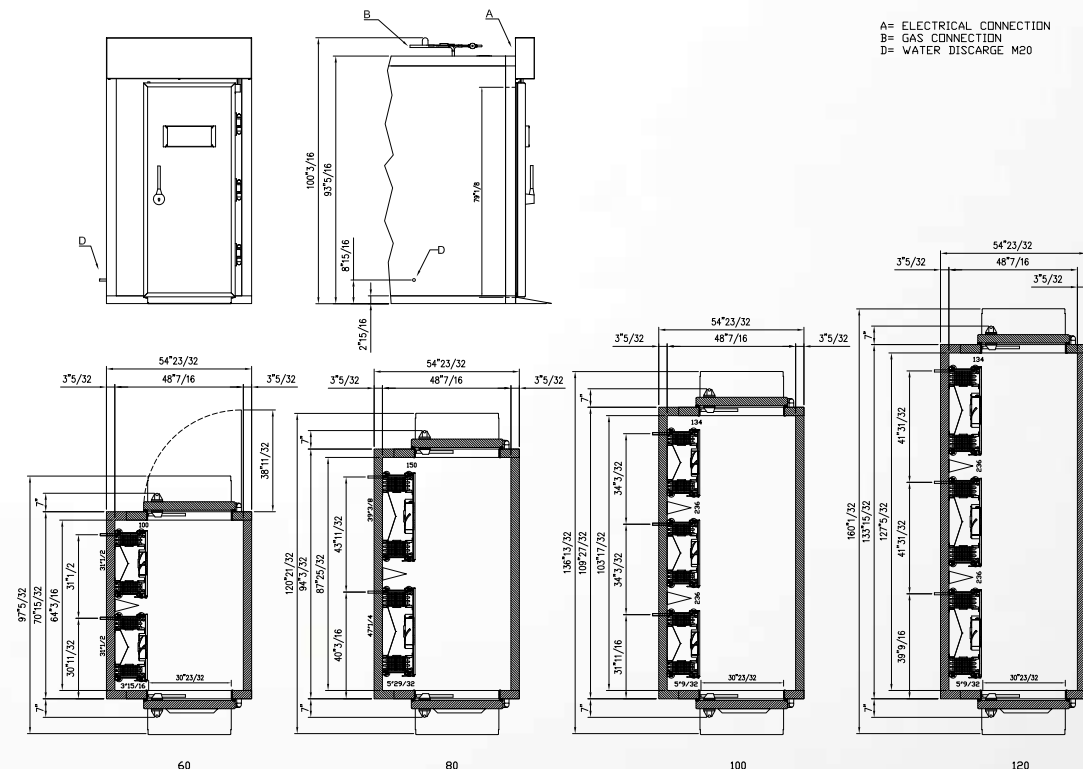
INFINITY ETL 40



INFINITY ETL 20



INFINITY ETL 60-80-100-120





Our business is enhancing **your business**

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

Tel. +39 0499638311
Fax +39 049552688

e-mail: comm@afinox.com

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



afinox.com

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