



SPERIMENTA E DAI FORMA ALLE TUE IDEE.

TEST AND SHAPE YOUR IDEAS

INFINITY Evolution



Cottura a bassa temperatura
Asciugatura/Essiccazione
Vasocottura
Cottura confit
Lievitazione

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



SCOPRI IL NUOVO PROTAGONISTA DELLA TECNOLOGIA INFINITY BY AFINOX: **EVOLUTION...CHE LA RIVOLUZIONE ABBA INIZIO!**
TOUCH SCREEN 9 POLLICI E NUOVE ICONE, ANCORA PIÙ INTUITIVO, ANCORA PIÙ PERFORMANTE.

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

Gastronomy, Pastry o Bakery? Infinity Evolution ti consente di scegliere il programma più adatto al tuo lavoro. Un software per infinite combinazioni.

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



Semplicemente TOUCH, ora anche da remoto!

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

La tecnologia Evolution

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

All in one o Start?

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

Simply TOUCH, even from remote!

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

The Evolution technology

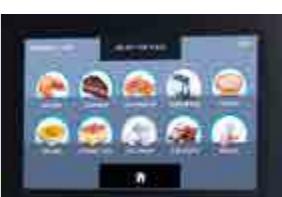
Choose the program that best suits your work. One software program, for endless combinations of operations. You can trust Afinox experience by selecting the automatic cycle for specific products, or personalize the work phases by setting up the manual cycles. The combined cycle allows to set a complete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

All in one or Start?

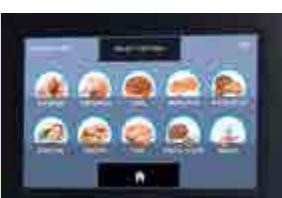
Choose the model that best suits to your activity.
ALL IN ONE If you want to revolutionize your kitchen with a single, multifunction tool able to help you through the Cook&Chill process. It can chill, freeze, bake, prove and defrost, even in combined cycles.
START If you want the best high-tech freezer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



Infinity GASTRONOMY



Infinity PASTRY



Infinity BAKER



LE RAGIONI DI UNA SCELTA

MANY REASONS, ONE CHOICE



- Servizio
Service
- Qualità'
Quality
- Guadagno
Profit
- Interattività'
Interactivity
- Organizzazione
Organisation
- Aumento Produttivo
Increased productivity



Cosa rende Infinity Evolution la miglior scelta?

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

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

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

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

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

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

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

What makes Infinity Evolution the best choice?

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

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

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

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

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

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

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



È "CONNELLITIVITÀ A 360°"

IT IS "360° CONNECTIVITY"



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

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

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

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



Applicazione software
per controllo remoto da dispositivo mobile.

Application software
for remote control from mobile device.



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

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



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

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



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

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

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

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



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

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



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

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



EVO CLOUD: LIBERO DI LAVORARE, DOVE VUOI QUANDO VUOI.

EVO CLOUD: FREE TO WORK, WHEREVER YOU ARE, WHENEVER YOU WANT

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

WEB-APP EVOLUTION: IL PROTAGONISTA SEI TU!

WEB-APP EVOLUTION: YOU ARE THE PROTAGONIST!

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

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

Tutto ciò di cui hai bisogno?

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



MINORI COSTI DI GESTIONE
LOWER MANAGEMENT COSTS



INTERVENTI TEMPESTIVI
MENO FERMI MACCHINA
TIMELY INTERVENTIONS
DOWNTIME REDUCTION



MIGLIORE EFFICIENZA
PRODUTTIVA
IMPROVED PRODUCTION
EFFICIENCY



GARANZIA E AFFIDABILITÀ
TRACCIBILITÀ DEI LOTTI
GUARANTEED RELIABILITY
PRODUCT BATCH TRACEABILITY

Perché scegliere il servizio di connessione remota?

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

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

Why choose the remote connection service?

EvoCLOUD and Web App Evolution are indispensable instruments to achieve:

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

ACCEDERE AL SERVIZIO ACCESS THE SERVICE

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

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

EvoCLOUD

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



Web-app Evolution

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

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.

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!



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

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



QUALITÀ AFINOX

AFINOX QUALITY

INFINITY significa attenzione al dettaglio.

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

INFINITY means attention to detail.

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

Dotazioni standard - Standard features



Dotazioni opzionali - Optional features



1) Maniglia ergonomica
Ergonomic handle

2) Connessioni rapide riducono i costi di manutenzione
Quick connections to reduce maintenance costs

3) Guide a filo per inserimento teglie GN1/1 e 400x600
Wire runners for GN1/1 and 400x600 trays

4) Quadro elettrico estraibile agevola la manutenzione
Removable electrical panel for easy maintenance

1) Applicazione TRACER per monitoraggio semplificato dei dati HACCP.
TRACER application for easy monitoring of HACCP data.

2) Illuminazione a LED (solo per modelli START)
LED lighting (optional feature only on the START models)

3) Servizio di cloud computing per controllo remoto.
Cloud computing service for remote control.

4) Sonda riscaldata
Heated probe

5) Sonda multipoint wireless
Multipoint wireless probe.

6) STERIL KIT - STERIL KIT

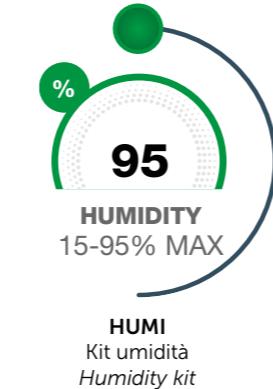


Quale modello scegliere?
Compila il questionario!



Which model to choose?
Fill the questionnaire!

INFINITY
Evolution
5-8



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

Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:

- Abbattimento
- Surgelazione
- Scongelamento
- Cottura lenta con gestione Umidità (mod. all-in-one-H)
- Lievitazione con gestione Umidità (mod. all-in-one-H)
- Ciclo combinato
- Funzione multilevel, funzione sbrinamento
- Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP
- Sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura)

Optional: • EvoCloud • Luce led (solo versione start)

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



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

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

Optional: • EvoCloud • Led light (only start version)

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



STERIL KIT



*KIT EVOCLLOUD + WEB APP

*Abbonamento valido per 5 anni
Subscription valid for 5 years



Modello Model	Codice Code		Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongelamento Thawing	Lievitazione Proving	Slow Cooking Slow Cooking 85°C		GAS GAS	Dimensioni Dimensions (mm)	Max Capacità Teglie Max Pans-trays capacity (70 mm passo/pitch GN) (50 mm passo/pitch mod.-P)	Cap.vaschette gelato Ice-cream pans cap. (5l) 165x360xh120	Assorbimento / Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
 ALL-IN ONE H	INFINITY 5 all-in-one-H	9AMI05IM50AAE		25	Min.10 / Max.15				R452A GWP 2141 Kg 1,20	790x839x847	5 GN1/1 H65 5 EN600x400 H40		578	7.73	230/1/50	830x860x980	93/122
	INFINITY 5-P all-in-one-H	9AMI05IM50AAL		25	Min.10 / Max.15					790x839x847	5 EN600x400 H40 (2 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	6	578	7.73	230/1/50	830x860x980	99/128
	INFINITY 5 START	9AMI05IM5SA01		25	Min.10 / Max.15		-	-		790x839x847	5 GN1/1 H65 5 EN600x400 H40		578	7.73	230/1/50	830x860x980	95/123
	INFINITY 5 START-P	9AMI05IM5SA02		25	Min.10 / Max.15		-	-		790x839x847	6 EN600x400 H40 (2 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	6	578	7.73	230/1/50	830x860x980	101/130
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)																
 ALL-IN ONE H	INFINITY 8 all-in-one-H	9AMI08IM50A44		35	Min.15 / Max.25				R452A GWP 2141 Kg 1,10	790x839x1322	8 GN1/1 H65 8 EN600x400 H40		900	8.62	230/1/50	830x860x1450	111/153
	INFINITY 8-P all-in-one-H	9AMI08IM50A45		35	Min.15 / Max.25					790x839x1322	10 EN600x400 H40 (3 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	12	900	8.62	230/1/50	830x860x1450	119/162
	INFINITY 8 START	9AMI08IM5SA01		35	Min.15 / Max.25		-	-		790x839x1322	8 GN1/1 H65 8 EN600x400 H40		900	8.62	230/1/50	830x860x1450	111/153
	INFINITY 8 START-P	9AMI08IM5SA02		35	Min.15 / Max.25		-	-		790x839x1322	10 EN600x400 H40 (3 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	12	900	8.62	230/1/50	830x860x1450	119/161
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)																
VALVR452A-5	74877093	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)								R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 5) - 101x38x77						101x38x77	0/0
VALVR452A-8	74877089	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)								R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 8) - 101x38x77						101x38x77	0,3/0,3

*Kit umidificatore diam. carico acqua 3/4" maschio; scarico con diametro interno minimo di 22 mm. - (SOLO MOD. all-in-one NON COMPATIBILE CON SONDA RISCALDATA E/O SONDA WIRELESS)

*Humidity kit water loading pipe connector 3/4" male; water drain pipe whose minimum internal diameter should be 22 mm (7/8") (ONLY MOD. all-in-one NOT COMPATIBLE WITH HOT AND/OR WIRELESS CORE PROBE)"

EVOCLLOUD 74701181 Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)

Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)

FILTERH20 73689786 Kit addolcitore acqua

Water softener kit

LED START 5 Sovraprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)

Price increase for LED Lighting (Only for START models)

LED START 8 Sovraprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)

Sovraprezzo Illuminazione a LED / Price increase for LED Lighting (solo modelli START / Only for START models)

PORTAOPI Porta Opposta

Price increase for Reverse door

KIT 4 RUOTE Sovraprezzo Kit ruote

Price increase for Castors

CONDH20-1 Sovraprezzo Condensazione ad acqua (Disponibile non prima di 6 settimane)

Price increase for Water condensation (Available not earlier than 6 weeks)

VERS220-1-60 mod.5 Sovraprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz - GAS R404, su richiesta paesi extra U.E.

Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version INFINITY 5 - GAS R404a, on request for extra U.E. countries (Disponibile non prima di 4 settimane - Available not earlier than 4 weeks)

VERS220-1-60 mod.8 Sovraprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz - GAS R404, su richiesta paesi extra U.E.

Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version INFINITY 8 - GAS R404a, on request for extra U.E. countries (Disponibile non prima di 4 settimane - Available not earlier than 4 weeks)

Le rese di abbattimento e surgelazione sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da specifiche dell'alimento. Le rese minime indicate sono relative a test eseguiti secondo indicazioni della norma EN 17032

Freezing and chilling outputs (kg) are not binding. Cooling times depend on food composition and size. The minimum yields indicated refer to tests carried out according to specific indications of the EN 17032 standard.

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.



Quale modello scegliere?
Compila il questionario!



Which model to choose?
Fill the questionnaire!

INFINITY
Evolution
10-15

PLUG-IN



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

Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:

- Abbattimento
- Surgelazione
- Scongelamento
- Cottura lenta con gestione Umidità (mod. all-in-one-H)
- Lievitazione con gestione Umidità (mod. all-in-one-H)
- Ciclo combinato
- Funzione multilevel, funzione sbrinamento
- Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP
- Sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura)

- Optional:**
- EvoCloud • Luce led (solo versione start)
 - Filtro removibile • Sterilizzatore • Tracer • Supervisore
 - Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata • Griglie e Vaschette Gelato (5l - 360x165xH120 mm) non comprese.



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

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

- Optional:**
- EvoCloud • Led light (only start version)
 - Removable filter • Sterilizer • Tracer • Supervisor
 - Wi-fi probe • Hot probe • Shelves and icecream pans (5l - 360x165xH120 mm) not included.



OZONIZER
STERIL KIT



EvoCloud

Afinox cloud computing

*KIT EVOCLLOUD + WEB APP

*Abbonamento valido per 5 anni
Subscription valid for 5 years



Modello Model	Codice Code		Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongelamento Thawing	Lievitazione Proving	Slow Cooking Slow Cooking 85°C		GAS GAS	Dimensioni Dimensions (mm)	Max Capacità Teglie Max Pans-trays capacity (70 mm passo/pitch GN) (50 mm passo/pitch mod.-P)	Cap.vaschette gelato Ice-cream pans cap. (5l) 165x360xh120	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)		
													Watt (-30/+45)	Ampere					
 ALL-IN ONE H	INFINITY 10 all-in-one-H	9AMI10IT50A83		40	Min.20 / Max.30	●	●*	●*	R452A GWP 2141 Kg 1,50	790x839x1650	10 GN1/1 H65 10 EN600x400 H40	-	1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	168/200		
	INFINITY 10-P all-in-one-H	9AMI10IT50A84		40	Min.20 / Max.30	●	●*	●*		790x839x1650	14 EN600x400 H40	(4 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	178/211		
	INFINITY 10 START	9AMI10IT5SA01		40	Min.20 / Max.30	●	-	-		790x839x1650	10 GN1/1 H65 10 EN600x400 H40	-	1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	168/200		
	INFINITY 10 START-P	9AMI10IT5SA02		40	Min.20 / Max.30	●	-	-		790x839x1650	14 EN600x400 H40	(4 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	178/210		
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)																		
	VALVR452A-10	74877081	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)								R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 10) - 101x38x77							101x38x77	0,3/0,3
 ALL-IN ONE H	INFINITY 15 all-in-one-H	9AMI15IT50A78		70	Min.30 / Max.50	●	●*	●*	R452A GWP 2141 Kg 2,20	790x839x1990	15 GN1/1 H65 15 EN600x400 H40	-	2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	219/252		
	INFINITY 15-P all-in-one-H	9AMI15IT50A81		70	Min.30 / Max.50	●	●*	●*		790x839x1990	19 EN600x400 H40	(7 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	233/267		
	INFINITY 15 START	9AMI15IT5SA01		70	Min.30 / Max.50	●	-	-		790x839x1990	15 GN1/1 H65 15 EN600x400 H40	-	2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	218/252		
	INFINITY 15 START-P	9AMI15IT5SA02		70	Min.30 / Max.50	●	-	-		790x839x1990	19 EN600x400 H40	(7 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	232/266		
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)																		
	VALVR452A-15	74877095	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)								R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 15) - 101x38x77							101x38x77	0,3/0,3

*Kit umidificatore diam. carico acqua 3/4" maschio; scarico con diametro interno minimo di 22 mm. - (SOLO MOD. all- in-one NON COMPATIBILE CON SONDA RISCALDATA E/O SONDA WIRELESS)

EVOCLLOUD 74701181 Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)

FILTERH2O 73689786 Kit addolcitore acqua

LED START 10 Sovraprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)

LED START 15 Sovraprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)

PORTAOP Sovraprezzo Porta Opposta / Price increase for Reverse door

KIT 4 RUOTE Sovraprezzo Kit ruote (h 160mm - 2 con freno) (solo per Infinity 10)

CONDH20-3 Sovraprezzo Condensazione ad acqua (Disponibile non prima di 6 settimane)

VERS220-3-60 mod.10 Sovraprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz - GAS R404, su richiesta paesi extra U.E.

VERS220-3-60 mod.15 Sovraprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz - GAS R404, su richiesta paesi extra U.E.

Humidity kit water loading pipe connector 3/4" male; water drain pipe whose minimum internal diameter should be 22 mm (7/8") (ONLY MOD. all-in-one NOT COMPATIBLE WITH HOT AND/OR WIRELESS CORE PROBE)

Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)

Water softener kit

Price increase for LED Lighting (Only for START models)

Price increase for LED Lighting (Only for START models)

Price increase for Reverse door

Price increase Castors kit (only for Infinity 10 model)

Price increase for Water condensation (Available not earlier than 6 weeks)

Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 - GAS R404a, on request for extra U.E. countries (Disponibile non prima di 4 settimane - Available not earlier than 4 weeks)

Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 15 - GAS R404a, on request for extra U.E. countries (Disponibile non prima di 4 settimane - Available not earlier than 4 weeks)

Freezing and chilling outputs (kg) are not binding. Cooling times depend on food composition and size. The minimum yields indicated refer to tests carried out according to specific indications of the EN 17032 standard.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications subject to change without notice.



Quale modello scegliere?
Compila il questionario!



Which model to choose?
Fill the questionnaire!

INFINITY
Evolution

5-10 GN2/1



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

- Abbattimento
- Surgelazione
- Scongelamento
- Cottura lenta con gestione Umidità (mod. all-in-one-H)
- Lievitazione con gestione Umidità (mod. all-in-one-H)
- Ciclo combinato
- Funzione multilevel, funzione sbrinamento
- Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP
- Sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura)

Optional:

- EvoCloud • Luce led (solo versione start)
- Filtro removibile • Sterilizzatore • Tracer • Supervisore
- Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata • Griglie non comprese.



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

Available cycles (automatic and manual customizable):

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

Optional:

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



*KIT EVOCLLOUD + WEB APP

*Abbonamento valido per 5 anni
Subscription valid for 5 years



Modello Model	Codice Code		Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongelamento Thawing	Lievitazione Proving	Slow Cooking Slow Cooking 85°C	GAS GAS	Dimensioni esterne External Dimensions (mm)	Max Capacità Teglie Max Pans-trays capacity	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	
											Watt (-30/+45)	Ampere				
	ALL-IN ONE H	INFINITY 5GN2/1 GF all-in-one-H	9AMI52IM50A12		35	Min.10 / Max.25				1020x1022x1843	5 GN2/1 H65	2390	10.5	400/3/50	868x965x1112	193/147
	ALL-IN ONE H	INFINITY 5GN2/1 TE all-in-one-H	9AMI52IM50A13		35	Min.10 / Max.25				1020x1022x1843	PORTATEGLIE CAP.10 GN1/1 H40 RUNNERS FOR 10 GN1/1 H40	2390	10.5	400/3/50	868x965x1112	147/155
	START	INFINITY 5GN2/1 GF START	9AMI52IM5SA01		35	Min.10 / Max.25		-	-	870x973x850	5 GN2/1 H40	900	8.62	230/1/50	868x965x1112	141/149
	START	INFINITY 5GN2/1 TE START	9AMI52IM5SA03		35	Min.10 / Max.25		-	-	870x973x850	PORTATEGLIE CAP.10 GN1/1 H40 RUNNERS FOR 10 GN1/1 H40	900	8.62	230/1/50	868x965x1112	149/157
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)		VALVR452A-5 2_1	74877089	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)								R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 5 2/1) - 101x38x77			101x38x77
	ALL-IN ONE H	INFINITY 10GN2/1 GF all-in-one-H	9AMI12IT50A36		70	Min.30 / Max.50				870x973x850	10 GN2/1 H65 10 EN600x800 H40	900	8.62	230/1/50	1060x1057x1877	255/269
	ALL-IN ONE H	INFINITY 10GN2/1 -C all-in-one-H	9AMI12IT50A37		70	Min.30 / Max.50				870x973x850	GUIDE PER PORTATEGLIE 10 GN2/1 RUNNERS FOR OVEN RACKING 10 GN2/1	900	8.62	230/1/50	1060x1057x1877	250/264
	START	INFINITY 10 GN2/1 GF START	9AMI12IT5SA01		70	Min.30 / Max.50		-	-	1020x1022x1843	10 GN2/1 H65 10 EN600x800 H40	2390	10.50	400/3/50	1060x1057x1877	255/269
	START	INFINITY 10 GN2/1 -C START	9AMI12IT5SA02		70	Min.30 / Max.50		-	-	1020x1022x1843	GUIDE PER PORTATEGLIE 10 GN2/1 RUNNERS FOR OVEN RACKING 10 GN2/1	2390	10.50	400/3/50	1060x1057x1877	250/264
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)		VALVR452A-10 2_1	74877095	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)								R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 10 2/1) - 101x38x77			101x38x77

*Kit umidificatore diam. carico acqua 3/4" maschio; scarico con diametro interno minimo di 22 mm. - (SOLO MOD. all-in-one NON COMPATIBILE CON SONDA RISCALDATA E/O SONDA WIRELESS)

EVOCLLOUD 74701181 Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)

FILTERH2O 73689786 Kit addolcitore acqua

LED START 5 GN2-1 Sovraprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)

LED START 10 GN2-1 Sovraprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)

PORTAOP Sovraprezzo Porta Opposta

KIT 4 RUOTE Sovraprezzo Kit ruote (h 160mm - 2 con freno)

CONDH20-1 Sovraprezzo Condensazione ad acqua (Mod. 5 GN2/1)

CONDH20-3 Sovraprezzo Condensazione ad acqua (Mod. 10 GN2/1)

VERS220-1-60 Mod.5 GN2-1 Sovraprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz INFINITY 5 GN2/1 - GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.

VERS220-3-60 Mod.10 GN2-1 Sovraprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 GN2/1 - GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.

*Humidity kit water loading pipe connector 3/4" male; water drain pipe whose minimum internal diameter should be 22 mm (7/8") (ONLY MOD. all-in-one NOT COMPATIBLE WITH HOT AND/OR WIRELESS CORE PROBE)"

Humidity kit water loading pipe connector 3/4" male; water drain pipe whose minimum internal diameter should be 22 mm (7/8") (ONLY MOD. all-in-one NOT COMPATIBLE WITH HOT AND/OR WIRELESS CORE PROBE)"

Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)

Water softener kit

Price increase for LED Lighting (Only for START models)

Price increase for LED Lighting (Only for START models)

Price increase for Reverse door

Price increase for Castors kit (h 160mm - 2 with brake)

Price increase for Water condensation (Mod. 5 GN2/1)

Price increase for Water condensation (Mod. 10 GN2/1)

Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version INFINITY 5 GN2/1 - GAS R404a, on request for extra U.E. countries

Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 GN2/1 - GAS R404a, on request for extra U.E. countries

Freezing and chilling outputs (kg) are not binding. Cooling times depend on food composition and size. The minimum yields indicated refer to tests carried out according to specific indications of the EN 17032 standard.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications subject to change without notice.



Optional e Accessori

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

Optionals & Accessories

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

Modello	Codice	Descrizione	Model	Code	Description
OPTIONAL 5-8-10-15					
		Si raccomanda l'acquisto degli optional contestualmente all'ordine di INFINITY			We recommend the purchase of the optional items together with the order of INFINITY
STERILKIT	73688492	Kit Sterilizzatore	STERILKIT	73688492	Sterilizer kit
TRACER	74701196	Software USB TRACER (INFINITY EVOLUTION 9")	TRACER	74701196	USB TRACER software (INFINITY EVOLUTION 9")
WMP		Sovraprezzo per sonda wireless WMP	WMP		Price increase for wireless core probe WMP
SONDARISC		Sovraprezzo sonda al cuore riscaldata	SONDARISC		Price increase for hot core probe
KITSOV	73688496	KIT Sovraposizione (INFINITY 5 + 5)	KITSOV	73688496	Overlapping KIT (INFINITY 5 + 5)
ABBREM+UCE		Sovraprezzo Versione con gruppo fornito separatamente (entro i 10m)	ABBREM+UCE		Price increase for Unit + condensing unit supplied separately (within 10m)
FILTER		Sovraprezzo filtro removibile	FILTER		Price increase removable filter
EVAPCO2		Sovraprezzo per evaporatore CO ₂ (valvola termostatica non compresa) MOD. 5-8-10-15 remoti (Disponibile non prima di 6 settimane)	EVAPCO2		Price increase for CO ₂ evaporator (thermostatic valve not included) MOD. 5-8-10-15 remote (Available not earlier than 6 weeks)
R449-R404		Sovraprezzo per gas R449 o R404a (SOLO PAESI EXTRA UE)	R449-R404		Price increase for R449 gas or R404a (ONLY FOR EXTRA UE COUNTRIES)
KITIMBABB5		Sovraprezzo Imballo gabbia in legno (mod. 5 t.)	KITIMBABB5		Price increase for Wooden cage packing (mod. 5 t.)
KITIMBABB8		Sovraprezzo Imballo gabbia in legno (mod. 8 t.)	KITIMBABB8		Price increase for Wooden cage packing (mod. 8 t.)
KITIMBABB10		Sovraprezzo Imballo gabbia in legno (mod. 10 t.)	KITIMBABB10		Price increase for Wooden cage packing (mod. 10 t.)
KITIMBABB15		Sovraprezzo Imballo gabbia in legno (mod. 15 t. mod. 10 GN2/1 t.)	KITIMBABB15		Price increase for Wooden cage packing (mod. 15 t. mod. 10 GN2/1 t.)
ACCESSORI 5-8-10-15					
FILTERH2O	73689786	Kit addolcitore acqua	FILTERH2O	73689786	Water softener kit
	74768002	Griglia inox GN 1/1		74768002	GN 1/1 s/s shelf
	74768120	Griglia inox EN 600x400		74768120	GEN 600x400 s/s shelf
	74707012	Teglia inox GN 1/1 h=20 mm		74707012	GN 1/1 h=20 mm s/s pan
	74707013	Teglia inox GN 1/1 h=40 mm		74707013	GN 1/1 h=40 mm s/s pan
	74707008	Teglia alluminio GN 1/1 h=20		74707008	Aluminium GN 1/1 h=20 mm pan
	74707300	Vassoio inox EN 600x400x20 mm		74707300	EN 600x400x20 mm s/s tray
	74707301	Vassoio inox EN 600x400x40 mm		74707301	EN 600x400x40 mm s/s tray
	74707282	Vassoio alluminio EN 600x400x20 mm		74707282	Aluminium EN 600x400x20 mm tray
	74707200	Vaschetta inox gelato 5 lt		74707200	5 lt ice cream pan
	74707082	Teglia forata inox GN 1/1 h=40 mm (ideale per essicazione)		74707082	Drilled GN 1/1 h=40 mm s/s pan (for drying)
SERVIZI DI CONSULENZA					
ONE2ONECHEF		Consulenza Chef one-2-one	CONSULTING SERVICES		
			ONE2ONECHEF		One-2-one consulting



INFINITY Evolution

ROLL-IN

L' ABBATTITORE CELLA
COMPATTO O MODULARE,
PER GRANDI ESIGENZE

CHILLER CELL MODULAR OR COMPACT FOR LARGE SCALE NEEDS

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

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



ROLL-IN COMPACT



ROLL-IN



ROLL-IN XL

ROLL-IN COMPACT
ROLL-IN



Banqueting



Canteens
Market - Hospital



Catering airlines



Bakeries



Patisserie

ROLL-IN XL



Retailers



Collective catering



Industrial
gastronomy



Bakery



Food processing
laboratories

Quale modello scegliere?
Compila il questionario!
Per realizzare un progetto vincente, è necessario analizzarne gli obiettivi. Aiutaci a capire quale cella per abbattimento fa al caso tuo.



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



Teglie
Pans/Trays: 20

40

60

80

100

120

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

W

D

ROLL-IN 40 COMPACT

La rivoluzione della gamma per carrelli.

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

Facile da usare ed installare.

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

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

The revolution of the range for trolleys.

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

Easy to use and install.

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

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

ROLL-IN &
PASS THROUGH ROLL-IN

Celle di abbattimento modulari ed estensibili per carrello con unità remota per produzioni quotidiane consistenti.

Affidabile e altamente performante.

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

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

Modular and extendible blast chilling units for trolleys with remote unit for large scale daily production.

Reliable and highly performing.

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

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



UNITÀ REMOTE CARENATE E SILENZIATE
(di serie nei modelli 20 e 40 teglie)

REMOTE UNITS FAIRED AND SILENCED
(as standard on 20 and 40 trays models)

**HUMI20-40-40C (OPTIONAL: INFINITY ALL IN ONE 20 - 40 COMPACT & ROLL IN)****CONTROLLO TOTALE DELL'UMIDITÀ**

Controllo reale e preciso dell'umidità con un range da **15% fino a 95%**

TOTAL HUMIDITY CONTROL

Accurate control of the effective humidity rate from **15% up to 95%**

NEW

ROLL-IN XL
PERSONALIZZAZIONE "SU MISURA"**Abbattitore realizzato su misura per produzioni alimentari industriali.**

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

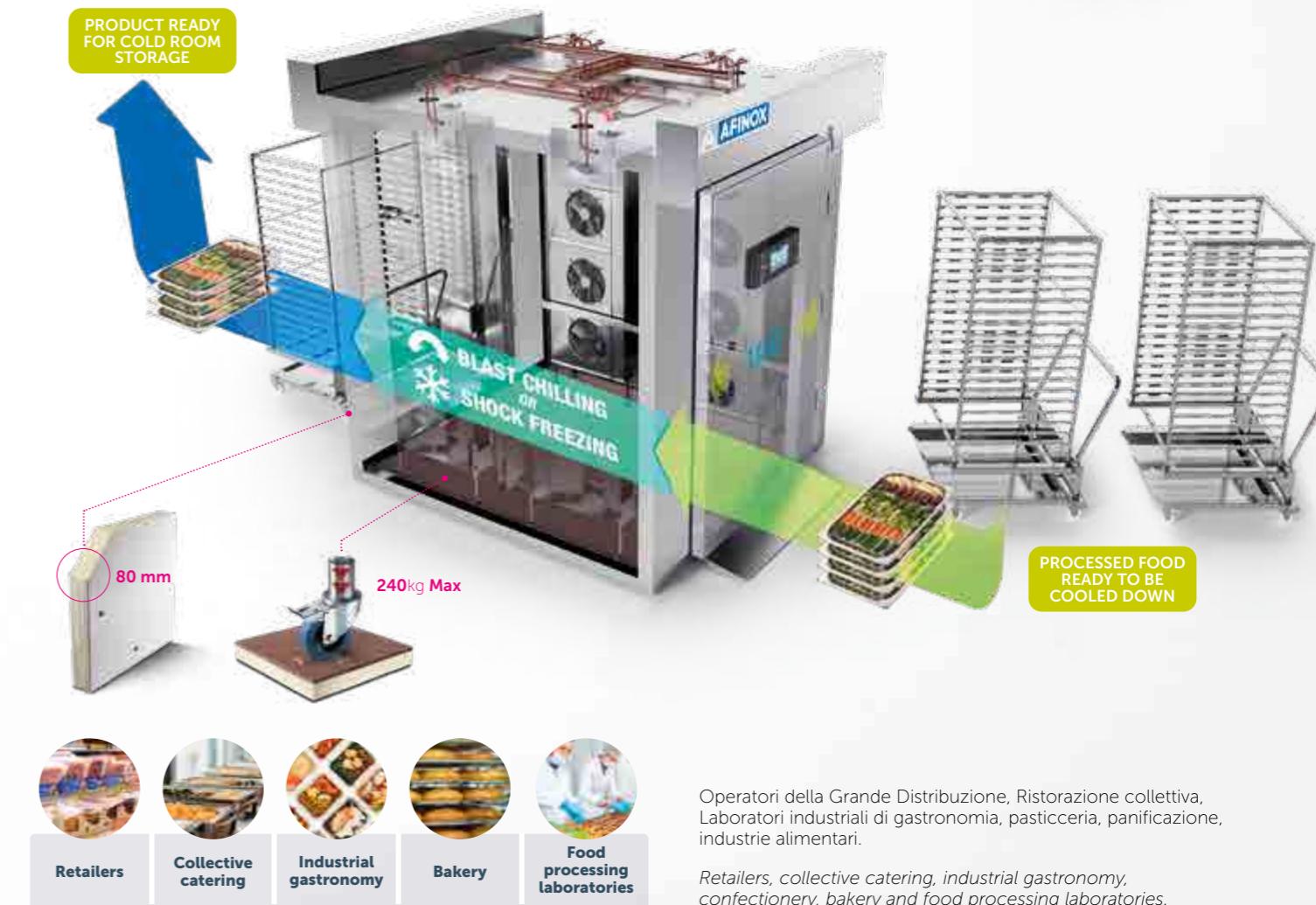
"TAILORDED" CUSTOMIZATION**Custom-made blast chiller for industrial food production.**

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



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

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



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

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





Quale modello scegliere?
Compila il questionario!



Which model to choose?
Fill the questionnaire!

INFINITY
Evolution
40 Compact

ROLL-IN



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

Rampa in acciaio inox, Sistema Touch control 9".

Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:

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

Optional:

- EvoCloud • Luce led (solo versione start) • Sterilizzatore
- Tracer • Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata • Carrelli (non compresi) • Kit umidità • Kit addolcitore

N.B. I modelli provvisti di kit umidità devono prevedere collegamento idrico.

Ingresso: filettatura 3/4" gas (M), Uscita: tubo ø esterno 22 mm.



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



LED START



OZONIZER



FILTERH2O

S/s AISI304 Blast chillers for trolleys, with integrated condensing unit (provided disassembled on request).
S/S ramp, Touch control system 9".

Available cycles (automatic and manual customizable):

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

Optional:

- EvoCloud • Led light (only start version) • Sterilizer
- Supervisor • Wi-fi probe • Hot probe • Trolleys (not included) • Humidity Kit • Water softener kit

N.B. Models equipped with humidity kit must have a water connection.

Water loading pipe connector 3/4" male; water drain pipe external ø 22 mm.



*KIT EVOCLLOUD + WEB APP

*Abbonamento valido per 5 anni
Subscription valid for 5 years



Modello Model	Codice Code		Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongelamento Thawing	Lievitazione Proving	Slow Cooking Slow Cooking 85°C	GAS GAS	Dimensioni Dimensions (mm)	Capacità carrelli GN / EN GN/EN trolley capacity *** Dimensioni interne utili (mm) Useful internal dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	
											Watt (-30/+45)	Ampere				
	ALL-IN ONE	INFINITY 40 COMPACT 4HP all-in-one	9AMI40IT50A01	110	95	●	●	R452A GWP2141 Kg 3,70	1290x1332x2466 (profondità compresa rampa / depth including ramp)	CARRELLO/TROLLEY 2 GN1/1 - 1 EN400X600 1 GN2/1 - 1 EN600X800 680x830x1800	3250	21	400/3/50	1300x1250x2580 (rampa smontata / disassembled ramp)	301/475	
	START	INFINITY 40 COMPACT START 4HP	9AMI40IT5SA01	110	95	●	-	R452A GWP2141 Kg 3,70	1290x1332x2466 (profondità compresa rampa / depth including ramp)	CARRELLO/TROLLEY 2 GN1/1 - 1 EN400X600 1 GN2/1 - 1 EN600X800 680x830x1800	3250	21	400/3/50	1300x1250x2580 (rampa smontata / disassembled ramp)	301/475	
SMONT40C				Su richiesta senza sovrapprezzo Versione smontata (fornita con unità da posizionare sopra la cella)											EVAP 2250X1200X760 BOX 2250X1400X1275 UNIT 1350X950X775	EVAP 250/270 BOX 450/470 UNIT 234/254
EVOCLLOUD	74701181			Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)											Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)	
STERILKIT	73688492			Sterilizzatore											Sterilizer	
HUMI40C	73692199			Kit umidificatore (SOLO per mod. 40 Compact all in one). NON COMPATIBILE CON SONDA RISCALDATA E/O SONDA WIRELESS											Humidity kit (ONLY for mod.40 Compact all in one). NOT COMPATIBLE WITH HOT AND/OR WIRELESS CORE PROBE	
FILTERH2O	73689786			Kit addolcitore acqua											Water softener kit	
PASS2040				Sovrapprezzo Versione passante (1290 x 1675 x h2466 mm)											Price increase for Pass-through version (1290 x 1675 x h2466 mm)	
VERS220-3-60 40C				Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz INFINITY 40 Compact GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.											Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 40 Compact GAS R404a, on request for extra U.E. countries	

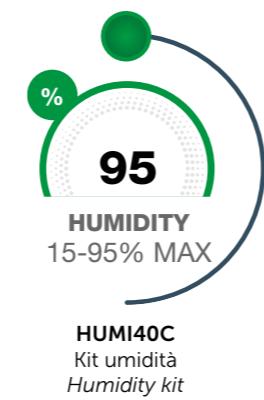
*** Dimensioni dei carrelli riportate a pg. 50 - 51

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

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.



Quale modello scegliere?
Compila il questionario!



Which model to choose?
Fill the questionnaire!

INFINITY
Evolution
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
- Hot gas defrosting during the conservation phase
- SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download
- Multipoint core probe (4 reading point)

Optional:

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

N.B. I modelli provvisti di kit umidità devono prevedere collegamento idrico.
Ingresso: filettatura 3/4 gas (M), Uscita: tubo ø esterno 22 mm.



*Abbonamento valido per 5 anni
Subscription valid for 5 years



Modello Model	Codice Code		Abbiattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongelamento Thawing	Lievitazione Proving	Slow Cooking Slow Cooking 85°C	GAS GAS Non compreso Not included	Dimensioni Dimensions (mm)	Capacità carrelli GN / EN GN/EN trolley capacity *** Dimensioni interne utili (mm) Useful internal dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto Net weight	Peso Lordo Gross weight											
											Watt (-30/+45)	Ampere															
	ALL-IN ONE INFINITY 20 all-in-one	9AMI20RT50A02	110	95	●	●	●		1190 x 1332 x 2490	CARRELLO/TROLLEY 1 GN1/1 - 1 EN 400X600 580x815x2010	-	-	400/3/50	BOX 1110x2310x900 EVAP 1200x2250x760	238	tot 558 (BOX 325 EVAP 233)											
	START INFINITY 20 START	9AMI20RT5SA02	110	95	●	-	-		1190 x 1332 x 2490		-	-	400/3/50		238												
	UNITÀ/UNIT 4HP*	74841670	UNITÀ/UNIT 4HP 400V/3+N+T/50Hz						1352 x 760 x 892	CARRELLO/TROLLEY 2XGN1/1 - 1XGN2/1 1XEN600x800 - 2XEN400x600 780x1015x2010	3250	21	400/3/50	1520x825x1064	240	290											
	UNITÀ/UNIT 4HP SILENT *	74841680	UNITÀ SILENZIATA/SILENT UNIT 4HP 400V/3+N+T/50Hz (45dB)						1352 x 760 x 892		3250	21	400/3/50	1520x825x1064	240	290											
	VALVR452A-20	73674912	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)						Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)								1,8	2									
	ALL-IN ONE INFINITY 40 all-in-one	9AMI40RT50A02	200	175	●	●	●		1390 x 1532 x 2490	CARRELLO/TROLLEY 2XGN1/1 - 1XGN2/1 1XEN600x800 - 2XEN400x600 780x1015x2010	-	-	400/3/50	BOX 1310x2310x900 EVAP 1200x2250x760	319	tot 639 (BOX385 EVAP 254)											
	START INFINITY 40 START	9AMI40RT5SA02	200	175	●	-	-		1390 x 1532 x 2490		-	-	400/3/50		319												
	UNITÀ/UNIT 9HP*	74841674	UNITÀ/UNIT 9HP 400V/3+N+T/50Hz						1705 x 945 x 1500	CARRELLO/TROLLEY 2XGN1/1 - 1XGN2/1 1XEN600x800 - 2XEN400x600 780x1015x2010	5420	24	400/3/50	1900x1080x1729	439	459											
	UNITÀ/UNIT 9HP SILENT *	74841682	UNITÀ SILENZIATA/SILENT UNIT 9HP 400V/3+N+T/50Hz (60 dB)						1705 x 945 x 1500		5420	24	400/3/50	1900x1080x1729	439	459											
	VALVR452A-40	73674910	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)						Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)								1,8	2									
EVOCLLOUD	74701181	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)						Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)																			
STERILKIT	73688492	Sterilizzatore (MOD. INFINITY EVOLUTION 20 - 40)						Sterilizer (MOD. INFINITY EVOLUTION 20 - 40)																			
HUMI20-40	73692197	Kit umidificatore (solo mod. 20 - 40 all in one). NON COMPATIBILE CON SONDA RISCALDATA E/O SONDA WIRELESS						Humidity kit (only for mod.20 - 40 all in one). NOT COMPATIBLE WITH HOT AND/OR WIRELESS CORE PROBE																			
FILTERH20	73689786	Kit addolcitore acqua						Water softener kit																			
LED START		Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo per versione START)						LED lighting (only for START version)																			
PASS2040		Sovrapprezzo Versione passante						Price increase for Pass-through version																			
KITUBI20		Kit tubi + cavi 10 mt						Tubes & cables 10 mt																			
KITUBI40		Kit tubi + cavi 10 mt						Tubes & cables 10 mt																			

*** Dimensioni dei carrelli riportate a pg. 50 - 51

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

*** For Trolley Dimensions see pages 50 - 51

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

Freezing and chilling outputs are not binding (kg). Cooling times depend on food composition and size.

All specifications are subject to change without notice.



Quale modello scegliere?
Compila il questionario!



Which model to choose?
Fill the questionnaire!

INFINITY
Evolution
60-80-100-120



ROLL-IN



Abbattitori/Blast chillers

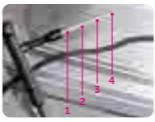
S/s AISI 304 Blast Chillers for pass-through trolley provided disassembled, to be connected to an external condensing unit, 2 s/s ramps. Touch control system 9".

Available cycles (automatic and manual customizable):

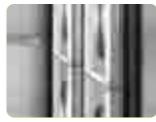
- Blast Chilling
- Shock freezing
- Thawing
- Comby cycles
- Multilevel function, defrosting function
- Hot gas defrosting during the conservation phase
- SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download
- Multipoint core probe (4 reading point)
- Led light

Optional:

- EvoCloud • Tubes and cables kit • Sterilizer • Tracer
- Supervisor • Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata
- Gas refrigerante R452A (GWP2141) • Carrelli (non compresi)



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



LED START



OZONIZER
STERIL KIT



EvoCloud
Afinox cloud computing
*KIT EVOCLLOUD + WEB APP

*Abbonamento
valido per 5 anni
Subscription
valid for 5 years



Modello Model	Codice Code		Abbattimento Blast chilling	Surgelazione Shock freezing	Scongelamento Thawing		Dimensioni Dimensions (mm)	Capacità carrelli GN / EN GN/EN trolley capacity *** Dimensioni interne utili (mm) Useful internal dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto Net weight	Peso Lordo Gross weight	
									Watt (-30/+45)	Ampere					
INFINITY 60 START	9AMI60RTSA01		400	350	●		1390 x 2465 x 2545	CARRELLO/TROLLEY 4 GN1/1 - 3 EN 400x600 - 2 GN2/1 780x1630x2010			400/3/50	Box 2310x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	672	tot 992 (BOX 566 2 EVAP 213+213)	
Unità / Unit 20HP *	74841480		Unità remota / Remote Unit 20HP				2180 x 1170 x 1208		12090	62		2340x1330x1430	510	612	
VALVR452A-60	73674916 x2		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)								
INFINITY 80 START	9AMI80RTSA01		500	450	●		1390 x 3070 x 2545	CARRELLO/TROLLEY 5 GN1/1 - 4 EN 400x600 - 3 GN2/1 780x2230x2010			400/3/50	BOX 2370x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	772	tot 1092 (BOX 666 2 EVAP 213+213)	
Unità / Unit 25HP*	74841484		Unità remota / Remote Unit 25HP				3146 x 1560 x 1302		14970	71		3300x1800x1850	750	900	
VALVR452A-80	73674918 x2		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)								
INFINITY 100 START	9AMI100RTSA01		600	550	●		1390 x 3470 x 2545	CARRELLO/TROLLEY 6 GN1/1 - 5 EN400x600 - 4 GN2/1 780x2630x2010			400/3/50	BOX 2370x1360x1600 3 Evap. 1200x2250x760 colettori/Pipes: 3520x400x415 mm	895	tot 1375 (BOX 716 3 EVAP 213+213 collettori/pipes 20)	
Unità / Unit 30HP*	74841486		Unità remota / Remote Unit 30HP				3146 x 1560 x 1302		18460	87		3300x1800x1850	800	960	
VALVR452A-100	73674916 x3		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)								
INFINITY 120 START	9AMI120RTSA01		700	650	●		1390 x 4070 x 2545	CARRELLO/TROLLEY 8 GN1/1 - 6EN400x600 - 5 GN2/1 780x3230x2010			400/3/50	BOX 2370x1360x1600 3 Evap. 1200x2250x760 colettori/Pipes: 3520x400x415 mm	1322	tot 1762 (BOX 1103 3 EVAP 213+213 collettori/pipes 20)	
Unità / Unit 40HP*	74841488		Unità remota / Remote Unit 40HP				2800 x 1300 x 2212		22400	105		3300x1800x2550	2150	2580	
VALVR452A-120	73674918 x3		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)								
EVOCLLOUD	74701181		Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)				Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)								
STERILKIT 60-80	73688492 x 2		Kit Sterilizzatore (MOD. INFINITY EVOLUTION 60 - 80)				Sterilizer (MOD. INFINITY EVOLUTION 60 - 80)								
STERILKIT 100-120	73688492 x 3		Kit Sterilizzatore (MOD. INFINITY EVOLUTION 100 - 120)				Sterilizer (MOD. INFINITY EVOLUTION 100 - 120)								

*** Dimensioni dei carrelli riportate a pg. 50 - 51

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

*** For Trolley Dimensions see pages 50 - 51

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

Freezing and chilling outputs are not binding (kg). Cooling times depend on food composition and size.

All specifications are subject to change without notice.



INFINITY
Evolution
XL 2030

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

AFINOX

ROLL-IN



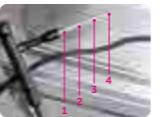
Abbattitori di temperatura su misura (altezza fissa) in acciaio inox AISI 304, modelli passante con 2 porte, per carrelli, forniti smontati da collegare ad unità condensatrice esterna, 2 Rampe in acciaio inox, Sistema Touch control 9".

Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:

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

Optional: • EvoCloud • Kit tubi e cavi • Sterilizzatore

- Tracer, Supervisore • Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata
- Gas refrigerante R452A (GWP2141) e carrelli (non compresi).



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



LED START



STERIL KIT



evoCloud
Afinox cloud computing

*KIT EVOCLLOUD + WEB APP

*Abbonamento
valido per 5 anni
Subscription
valid for 5 years



Modello Model	Codice Code		Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongelamento Thawing		GAS GAS	Dimensioni Dimensions (mm)	Capacità carrelli GN / EN GN / EN trolley capacity Dimensioni interne utili (mm) Useful internal dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	
										Watt (-30/+45)	Ampere				
INFINITY Start XL 2030	9AMIXLRT5SA90							-	1990 x 2530 x 2545 1160 X 2030 X h2010 mm				400/3/50	Box 2310x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	930/1250
UNITA'/ UNIT 40HP *	74841488			800	750			-	2800 x 1300 x 2212		22400	110		2900 x 1400 x 2312	2150/2580
VALVR452A-XL	73674912 x 4		KIT TUBI SALDATURA + VALVOLA R452A (per modello con gruppo remoto, fornita smontata)						PIPES KIT + R452A VALVE (for remote unit model, supplied not installed)						
EVOCLLOUD	74701181		Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)						Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)						
STERILKIT XL	73688492 x 4		Kit Sterilizzatore (MOD. INFINITY EVOLUTION XL)						Sterilizer (MOD. INFINITY EVOLUTION XL)						

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

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

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

Freezing and chilling outputs (kg) are not binding. Cooling times depend on food composition and size. The minimum yields indicated refer to tests carried out according to specific indications of the EN 17032 standard.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications subject to change without notice.

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

Optional e Accessori

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

Modello	Codice	Descrizione
OPTIONAL INFINITY ROLL-IN		
TRACER	74701196	Software USB TRACER (INFINITY EVOLUTION 9")
WMP		Sovraprezzo per sonda wireless WMP (INCOMPATIBILI CON KIT UMIDITA' PER 20-40-40C ALL IN ONE)
SONDARISC		Sovraprezzo sonda al cuore riscaldata (INCOMPATIBILI CON KIT UMIDITA' PER 20-40-40C ALL IN ONE)
PORTAOP		Sovraprezzo Porta opposta
CONDH2020-40		Sovraprezzo Condensazione ad acqua INFINITY 20-40 (Disponibile non prima di 6 settimane)
CONDH2060-80		Sovraprezzo Condensazione ad acqua mod. INFINITY 60-80 (Disponibile non prima di 6 settimane)
CONDH20100-120		Sovraprezzo Condensazione ad acqua mod. INFINITY 100-120 (Disponibile non prima di 6 settimane)
EVAPCO2 - 20/40		Sovraprezzo per evaporatore predisposto per unità CO ₂ (mod. 20-40) (Disponibile non prima di 6 settimane)
EVAPCO2 - 60		Sovraprezzo per evaporatore predisposto per unità CO ₂ (mod. 60) (Disponibile non prima di 6 settimane)
VERSQE 220-60		Sovraprezzo per quadro elettrico cella versione 220V/3Ph/60Hz
VERS220-3 4HP		Sovraprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (4HP) GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.
VERS220-3 9HP		Sovraprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (9HP) GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.
VER220-3 20HP		Sovraprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (20HP) GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.
VER220-3 25HP		Sovraprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (25HP) GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.
VER220-3 30HP		Sovraprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (30HP) GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.
VER220-3 40HP		Sovraprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (40HP) GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.
KITUBI60-80-100-120		Kit tubi + cavi 10 mt
ACCESSORI INFINITY ROLL-IN		
5CPT20/1110*		Carrello GN1/1 (383x544x1750 mm) *Griglie/teglie non incluse
5CPT20110*		Carrello GN2/1 (590x660x1750 mm) *Griglie/teglie non incluse
564CPP20*		Carrello EN400x600 (460x624x1750 mm) *Griglie/teglie non incluse
586CPP20*		Carrello EN800x600 (660x824x1750 mm) *Griglie/teglie non incluse
74768002		Griglia inox GN 1/1
74768120		Griglia inox EN 600x400
74707012		Teglia inox GN 1/1 h=20 mm
74707013		Teglia inox GN 1/1 h=40 mm
74707082		Teglia forata inox GN 1/1 h=40 mm (per essicazione)
74707008		Teglia alluminio GN 1/1 h=20 mm
74707300		Vassoio inox EN 600x400x20 mm
74707301		Vassoio inox EN 600x400x40 mm
74707282		Vassoio alluminio EN 600x400x20 mm
74707200		Vaschetta inox gelato 5 lt
74707082		Teglia forata inox GN 1/1 h=40 mm (ideale per essicazione)
SERVIZI DI CONSULENZA		
ONE2ONECHEF		Consulenza one-2-one

Optionals & Accessories

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

Model	Code	Description
OPTIONAL INFINITY ROLL-IN		
TRACER	74701196	USB TRACER software (INFINITY EVOLUTION 9")
WMP		Price increase for wireless core probe WMP (INCOMPATIBLE WITH HUMIDITY KIT FOR 20-40-40C ALL IN ONE)
SONDARISC		Price increase for hot core probe (INCOMPATIBLE WITH HUMIDITY KIT FOR 20-40-40C ALL IN ONE)
PORTAOP		Price increase for Reverse door
CONDH2020-40		Price increase for Water condensation mod. INFINITY 20-40 (Available not earlier than 6 weeks)
CONDH2060-80		Price increase for Water condensation mod. INFINITY 60-80 (Available not earlier than 6 weeks)
CONDH20100-120		Price increase for Water condensation mod. INFINITY 100-120 (Available not earlier than 6 weeks)
EVAPCO2 - 20/40		Price increase for CO ₂ evaporator (mod. 20-40) (Available not earlier than 6 weeks)
EVAPCO2 - 60		Price increase for CO ₂ evaporator (mod. 60) (Available not earlier than 6 weeks)
VERSQE 220-60		Price increase for control panel 220V/3Ph/60Hz version
VERS220-3 4HP		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (4HP) GAS R404a, on request for extra U.E. countries
VERS220-3 9HP		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (9HP) GAS R404a, on request for extra U.E. countries
VER220-3 20HP		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (20HP) GAS R404a, on request for extra U.E. countries
VER220-3 25HP		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (25HP) GAS R404a, on request for extra U.E. countries
VER220-3 30HP		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (30HP) GAS R404a, on request for extra U.E. countries
VER220-3 40HP		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (40HP) GAS R404a, on request for extra U.E. countries
KITUBI60-80-100-120		Tubes & cables 10 mt
ACCESSORIES INFINITY ROLL-IN		
5CPT20/1110*		Trolley GN1/1 (383x544x1750 mm) *Trays/Shelves not included
5CPT20110*		Trolley GN2/1 (590x660x1750 mm) *Trays/Shelves not included
564CPP20*		Trolley EN400x600 (460x624x1750 mm) *Trays/Shelves not included
586CPP20*		Trolley EN800x600 (660x824x1750 mm) *Trays/Shelves not included
74768002		GN 1/1 s/s wire shelf
74768120		EN 600x400 s/s wire shelf
74707012		S/s GN 1/1 h=20 mm pan
74707013		S/s GN 1/1 h=40 mm pan
74707082		Drilled GN 1/1 h=40 mm s/s pan (per essicazione)
74707008		Aluminium GN 1/1 h=20 mm pan
74707300		S/s EN 600x400x20 mm tray
74707301		S/s EN 600x400x40 mm tray
74707282		Aluminium EN 600x400x20 mm tray
74707200		S/s 5 lt ice cream pan
74707082		Drilled GN 1/1 h=40 mm s/s pan (for drying)
CONSULTING SERVICES		
ONE2ONECHEF		One-2-one consulting

