



EXPERIMENTIEREN SIE UND VERLEIHEN SIE IHREN IDEEN GESTALT.

EXPÉRIMENTEZ ET DONNEZ FORME À VOS IDÉES.

INFINITY Evolution



Niedertemperaturgaren
Trocknen
Garen im Glas
Confit-Garen
Gärung

Cuisson à basse température
Séchage/Déshydratation
Cuisson en bocaux
Cuisson des confits
Levage



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

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

Gastronomie, Konditorei oder Bäckerei? Mit Infinity Evolution können Sie das optimale Programm für Ihre Arbeit auswählen. Eine Software für zahllose Kombinationen.

Gastronomie, pâtisserie ou boulangerie ? Infinity Evolution vous permet de choisir le programme le mieux adapté à votre travail. Un logiciel pour d'infinies combinaisons.

Einfach TOUCH, jetzt auch aus der Ferne!

Erleben Sie eine neue Art des Arbeitens in der Küche. Wählen Sie Infinity Evolution, um jederzeit 6 Assistenten in einem an Ihrer Seite zu haben. Dank der Fernverbindung über die Cloud (optional) können Sie jetzt arbeiten, wo Sie wollen und wann Sie wollen. Infinity Evolution begleitet Sie durch den gesamten Arbeitszyklus. Sicherheit und höchste Qualität Ihrer Produkte, vom Schockfrostern (-40 °C) bis zum Garen (+85 °C). Und was müssen Sie dafür alles tun? Nur eine Berührung.

Die Technologie Evolution

Wählen Sie das passende Programm für Ihre Arbeit. Eine einzige Software für zahllose Kombinationen. Sie können sich entweder auf die Erfahrung von Afinox verlassen und den automatischen Zyklus für das jeweilige Produkt wählen oder die Arbeitsschritte mit einem manuellen Zyklus individuell gestalten. Mit dem kombinierten Zyklus können Sie die gesamte Verarbeitung einstellen, vom Schockfrostern für die Aufbewahrung bis zur Regenerierung für den Service - all das in wenigen einfachen Schritten.

All-in-One oder Start?

Wählen Sie das passende Modell für Ihre Tätigkeit. **ALL-IN-ONE** Wenn Sie Ihre Arbeit mit einem multifunktionalen Gerät revolutionieren wollen, das Sie während des gesamten Cook&Chill-Vorgangs unterstützen kann. Schnellkühlen, Schockfrostern, Garen, Gärung, Auftauen und Konservierung Ihrer Produkte vor dem Service, auch bei kombinierten Zyklen. **START** Wenn Sie den besten Schnellkühler und Schockfroster suchen, leistungsstark, technologisch fortschrittlich und extrem benutzerfreundlich.

Simplement TOUCH, et à présent également à distance !

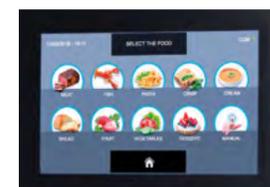
Imaginez une nouvelle façon de travailler en cuisine. Optez pour Infinity Evolution et obtenez 6 assistants en-toujours à vos côtés. Désormais, vous êtes libre de travailler où vous voulez et quand vous voulez, grâce à la connexion à distance sur le Cloud (en option). Infinity Evolution vous accompagne tout au long du cycle de travail. Sécurité et qualité maximale de vos produits, de la surgélation (-40°C) à la cuisson (+85°C). Ce que vous devez faire ? Une simple pression du doigt.

Technologie Evolution

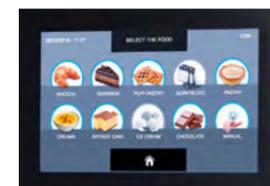
Choisissez le programme spécifique à votre travail. Un unique logiciel pour d'infinies combinaisons. Misez sur l'expérience Afinox en choisissant le cycle automatique dédié au produit spécifique ou bien personnaliser les phases de préparation en programmant les cycles manuels. Le cycle combiné permet de programmer une production complète, de la surgélation (pour la conservation) à la régénération (pour le service), en quelques simples opérations.

All in one ou Start ?

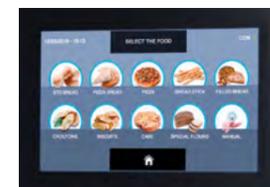
Choisissez le modèle qui correspond à votre activité. **ALL IN ONE** Si vous entendez révolutionner votre travail grâce à un outil multifonctionnel qui peut vous épauler tout au long du processus de Cook&Chill. Il assure le refroidissement rapide, surgèle, cuit, fait lever, décongèle et préserve vos produits avant le service, y compris en cycles combinés. **START** Si vous voulez le meilleur surgélateur et refroidisseur à air forcé, hautes performances, technologiquement avancé et très intuitif.



Infinity GASTRONOMY



Infinity PASTRY



Infinity BAKERY



DIE GRÜNDE FÜR EINE WAHL

LES RAISONS D'UN CHOIX



Service
Service

Qualität
Qualité

Einkünfte
Gain

Interaktivität
Interactivité

Organisation
Organisation

Produktivitätssteigerung
Augmentation de la production



Verschwendung
Gaspillages

Verbrauch
Consommations

Energiekosten
Coûts énergétiques

Betriebskosten
Frais de gestion

Personalkosten
Coûts du personnel



Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!



Quel modèle choisir ?
Remplissez le questionnaire !



Was macht Infinity Evolution zur optimalen Wahl?

Es ermöglicht die optimale Organisation der verschiedenen Tätigkeiten in der Küche. Alle, die es benutzen, sind damit zufrieden **9"-Touch-Display und benutzerfreundliche Grafik** Design, Struktur, hohe Leistungen und Benutzerfreundlichkeit für eine klare und unmittelbare Anzeige von Symbolen und Zyklen.

Smart Technology 4.0. Standardfunktionen und Konnektivitätsstools (optional) sorgen für Autonomie und Konnektivität bei der Abwicklung der Zyklen, wodurch Leistung und Verbrauch überwacht werden können.

Verwendbarkeit 24/24h, auch im Nachtmodus mit reduziertem Verbrauch.

Kundenservice und kontinuierliche Schulung. Integrierte Videos und digitale Plattformen unterstützen den Benutzer und das technische Personal.

Maßgeschneiderte One-2-One Schulungen mit Chefköchen bieten Einblicke und Möglichkeiten zum praktischen Austausch.

Einfache und aktualisierbare Software. 3 spezielle Softwares in einer (Gastronomie, Konditorei und Bäckerei) sorgen für ein intuitives, erweiterbares und anpassbares System, das das Know-how von Afinox und das Wissen der Anwender in sich vereint.

Pourquoi Infinity Evolution est-il le meilleur choix ?

Il permet d'organiser les nombreuses activités du laboratoire. Qui l'utilise ne peut qu'être satisfait.

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

Smart Technology 4.0. L'autonomie et la connectivité dans le déroulement des cycles, grâce à des fonctions de série et à des outils de connectivité (en option), permettent de contrôler les performances et les consommations.

Utilisation 24/24h, y compris en mode nocturne avec des absorptions réduites.

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

Des cours de formation personnalisés Chef-2-Chef sont des sources d'idées et des occasions d'échanges pratiques.

Logiciel simple et évolutif. 3 logiciels dédiés en un (gastronomie, pâtisserie et boulangerie), pour un système intuitif, évolutif et personnalisable qui intègre l'expertise d'Afinox et les connaissances de l'utilisateur.

UMFASSENDE KONNEKTIVITÄT

CONNECTIVITÉ À 360°



USB zum Up- und Download von Rezepten, HACCP-Daten und Software-Updates
USB pour charger ou télécharger des recettes, des données HACCP et toute mise à jour du logiciel

INFINITY ist ein intuitiver Assistent, der Zyklen und Funktionen mit maximaler Autonomie und Sicherheit ausführen kann. Ein umfassendes Paket mit Zubehör, Extras und integrierten Funktionen ermöglicht dem Bediener dank einem Höchstmaß an Konnektivität die Überwachung der Abläufe und des Verbrauchs der Maschine.

INFINITY est un assistant intuitif, capable d'exécuter des cycles et des fonctions avec le plus haut degré d'autonomie et de sécurité. Un bouquet complet d'accessoires, d'options et de fonctions intégrées permet à l'utilisateur de surveiller les processus et les consommations de la machine, avec le plus haut niveau de connectivité.



Software-Anwendung zur Fernsteuerung über ein mobiles Gerät.
Application logicielle pour le contrôle à distance sur un dispositif mobile.



HACCP
HACCP-Diagramme Real Time zur Anzeige von Temperaturtrends und Dauer des laufenden Zyklus in Echtzeit. **HACCP-Berichte**, die angezeigt und über USB auf den PC heruntergeladen werden können. Durch Eingabe des gewünschten Datums ist es möglich, das Archiv der gespeicherten HACCP-Berichte über einen Zeitraum von etwa einem Jahr zu durchsuchen. Auf diese Weise können die Grafiken der Zyklen, die Zeiten sowie die erreichten Mindest- und Höchsttemperaturen auch nach einiger Zeit eingesehen und verglichen werden. Außerdem lassen sich anhand der Verbrauchsdaten die Kosten für die Herstellung der Produkte genau berechnen.

Graphiques HACCP en temps réel pour afficher les variations de température et les durées du cycle en cours. **Rapports HACCP** visualisables et téléchargeables via USB sur PC. Il est possible d'effectuer une recherche dans les archives des rapports HACCP mémorisés sur une période d'environ un an, en saisissant simplement la date voulue. De la sorte, il est possible de consulter et de comparer, y compris dans le temps, les graphiques des cycles, des durées et des températures minimales et maximales atteintes. En outre, en consultant les données des consommations, il est possible d'effectuer des calculs précis sur les coûts de préparation des produits.

FOOD SCAN
FOOD SCAN MIT MEHRPUNKT-KERNFÜHLER
SCANNER ALIMENTAIRE AVEC SONDE MULTIPONT
 INFINITY ist der einzige Schnellkühler, der serienmäßig mit einem **Mehrpunkt-Kernfühler** ausgestattet ist. Dank der **4 Erfassungspunkte** lässt sich die exakte Temperatur der Lebensmittel rasch und einfach messen. Selbst wenn die Sonde nicht absolut korrekt eingeführt wird, kann das Gerät die Temperaturen an den 4 Punkten abfragen, um die höchste Temperatur zu ermitteln, die als Referenzpunkt für das Erreichen der gewünschten Temperatur dient. Außerdem sind Extras erhältlich wie die drahtlose WMP-Sonde oder die beheizte Kerntemperatursonde.

INFINITY est le seul refroidisseur à air forcé doté de **sonde au cœur multipoint** de série. Les **4 points de lecture** permettent de relever facilement et immédiatement la température exacte des aliments. Même si la sonde devait ne pas être insérée exactement comme il faut, la machine est en mesure de relever les températures sur les 4 points pour détecter la température la plus élevée, laquelle reste la valeur de référence pour atteindre la température voulue. Sont également disponibles des options telles que la sonde sans fil WMP ou la sonde à cœur chauffante.



HILFE AIDE
DEMONSTRATIONSVIDEOS - DES VIDÉOS DE DÉMONSTRATION
User-Videos unterstützen das Küchenpersonal bei der Einrichtung der Maschinenzyklen und -funktionen und sparen Zeit und Kosten für Schulungen.
Service-Videos bieten dem Wartungspersonal technische Unterstützung, verringern den Zeitaufwand und erleichtern die Servicearbeiten.
Video User permettent un réglage guidé et simplifié des cycles et des fonctions de la machine par le personnel de cuisine, éliminant ainsi le temps et les coûts de formation.
Le Service Vidéo fournit une assistance technique au personnel d'entretien, en réduisant ainsi les temps d'intervention et en facilitant l'entretien.



ALARM ALARME
SELBSTDIAGNOSE - AUTO-DIAGNOSTIC
 Die Selbstdiagnoseverfahren und Selbstkorrekturmaßnahmen von INFINITY gewährleisten Zuverlässigkeit, da sie die Kosten und Probleme von Ausfallzeiten vermeiden und gleichzeitig den Betrieb bis zur Reparatur ermöglichen.
 Les processus d'auto-diagnostic et les actions auto-correctives de INFINITY sont une garantie de fiabilité car ils permettent d'éviter les coûts et les inconvénients d'une immobilisation de la machine, tout en permettant son utilisation jusqu'à ce qu'elle soit réparée.

VERBRAUCHSKONTROLLE - CONTRÔLE CONSOMMATIONS
 Der Energieverbrauch aller von INFINITY durchgeführten Zyklen kann jederzeit in dem dafür vorgesehenen Bereich eingesehen werden. Außerdem kann die korrekte Stromversorgung anhand der Anzeige von Netzspannung und Batteriedaten sichergestellt werden.
 Les consommations d'énergie de tous les cycles effectués par INFINITY peuvent toujours être visualisées sur la zone dédiée. En outre, la tension de secteur et les données relatives à la batterie indiquent la justesse de l'alimentation électrique.



EVOCLOUD: SIE ENTSCHEIDEN WO UND WANN SIE ARBEITEN

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

EvoCLOUD ist der innovative Cloud-Computing-Service von Afinox, dank dem Sie immer mit Ihrem multifunktionalen Assistenten verbunden sind. Dank **EvoCLOUD** können Sie durch einfache Eingabe der Ihnen zur Verfügung gestellten Zugangsdaten (Benutzername und Passwort) das Datenarchiv und den Betriebszustand der Maschine in Echtzeit einsehen und abfragen: HACCP-Zyklen, Parameter und eventuelle Alarmlösungen stehen Ihnen jederzeit und von jedem Ort aus zur Verfügung.

EvoCLOUD est le service innovant de cloud computing d'Afinox qui vous permet d'être toujours connecté à votre assistant multifonction. Grâce à **EvoCLOUD**, en saisissant simplement les données d'accès fournies à cet effet (nom d'utilisateur et mot de passe), il est possible de visualiser et de consulter en temps réel les archives de données et l'état de fonctionnement de la machine: cycles HACCP, paramètres et éventuels messages d'alarme sont consultables à tout moment et où que vous soyez.

WEB-APP EVOLUTION: SIE SIND DER STAR!

WEB-APP EVOLUTION: LE PROTAGONISTE, C'EST VOUS !

Dank der **Web App Evolution**, der in **EvoCLOUD** enthaltenen Anwendung für die Fernsteuerung, haben Sie Ihre Zubereitungen tatsächlich in der Hand.

Mit der **Web App Evolution** können Sie aus der Ferne einfach und intuitiv interagieren und so Ihre Arbeit und die Ihrer Mitarbeiter erleichtern. Ganz egal wo Sie sind, mit Ihrem Smartphone oder Tablet können Sie Arbeitszyklen einstellen und deren Fortschritt anzeigen, genau wie vor der Maschine!

Und was benötigen Sie dafür?

Eine kabelgebundene Internetverbindung, ein mobiles oder ortsfestes Gerät und ein persönliches Zugangsprofil zu **EvoCLOUD** von Afinox.

Grâce à **Web app Evolution**, l'application de contrôle à distance contenue dans **EvoCLOUD**, vous êtes à part entière le protagoniste de vos préparations.

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

De quoi avez-vous besoin ?

Une connexion à Internet filaire, un dispositif mobile ou fixe et un profil d'accès personnel à **EvoCLOUD** d'Afinox.



ZUGRIFF AUF DEN SERVICE

ACCÈS AU SERVICE

Dank des **EvoCLOUD**-Abonnements und der exklusivsten Innovation auf dem Markt, der Web-App Evolution, kann die Steuerung aus der Ferne erfolgen durch:

- Anwender
- Händler / Wiederverkäufer / Kundenservice
- Hersteller

Grâce à l'abonnement **EvoCLOUD** et à la nouveauté exclusive de la machine sur le marché, Web-app Evolution, il est possible de prendre le contrôle à distance. Cette possibilité est offerte à:

- Utilisateur
- Concessionnaire / revendeur / assistance
- Fabricant

EvoCLOUD

Sobald das Abonnement aktiviert ist, kann der Benutzer auf das Bedienfeld des Cloud-Computing-Services zugreifen. Es genügt, die Zugangsdaten einzugeben, und schon können Sie alle wichtigen Informationen über das angeschlossene Gerät einsehen und abfragen.

EvoCLOUD

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



Web-App Evolution

Durch einen einfachen Klick auf das Symbol der Anwendung, können Sie die vollständige Steuerung der Maschine aus der Ferne übernehmen. Neben der Steuerung von Arbeitszyklen und der verbesserten Handhabung der Auswirkungen von Ausfallzeiten wird es dank der **Web-App Evolution** möglich sein, Arbeitsabläufe zwischen Mitarbeitern zu teilen und Informationen zwischen miteinander verbundenen Geräten und Produkten zu übertragen. Noch nie war das Arbeiten aus der Ferne so einfach!

Web-app Evolution

En cliquant sur l'icône relative de l'application, il est possible de prendre entièrement le contrôle à distance de la machine. Outre la gestion des cycles de travail et l'optimisation de la résolution des effets des temps d'arrêt, grâce à **Web-app Evolution**, il est possible de partager facilement les processus de travail entre collaborateurs et de transférer des informations d'un dispositif et d'une produit à l'autre. Travailler à distance n'a jamais été aussi facile !



GERINGERE BETRIEBSKOSTEN
MOINDRES FRAIS DE GESTION



ZEITGERECHTE EINGRIFFE
WENIGER AUSFALLZEITEN
INTERVENTIONS RAPIDES TEMPS
D'ARRÊT MACHINE RÉDUITS



VERBESSERTE
PRODUKTIONSLEISTUNG
EFFICACITÉ ACCRUE EN
TERMES DE PRODUCTION



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

Warum sollte man den Fernverbindungsservice wählen?

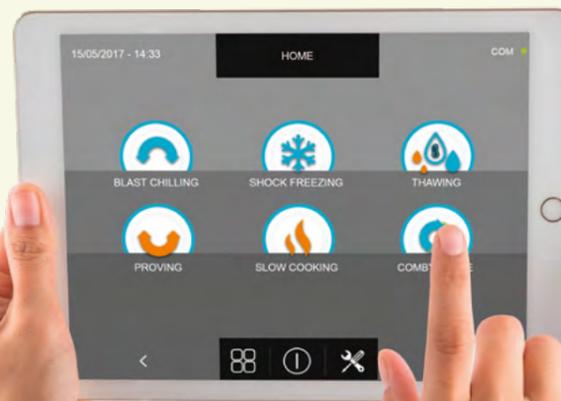
EvoCLOUD und die **Web-App Evolution** sind unverzichtbare Tools, wenn es um Folgendes geht:

- 1) **Senkung der Betriebskosten**, dank einer schnellen und effizienten **Echtzeit-Fernsteuerung** der Maschine.
- 2) **Begrenzung von Zeiten und Kosten im Falle eines Ausfalls der Maschine**, dank E-Mail-Benachrichtigungen und gezielter Analysen, die **ein rechtzeitiges Eingreifen ermöglichen**.
- 3) **Verbesserung der Effizienz des gesamten Produktionszyklus** dank eines vernetzten Systems zur Datenspeicherung und -verwaltung.
- 4) **Garantie von Zuverlässigkeit dank der Rückverfolgbarkeit der Chargen** vor und nach dem Zyklus, in Übereinstimmung mit den HACCP-Vorschriften.

Pourquoi choisir le service de connexion à distance ?

EvoCLOUD et **Web-App Evolution** sont les outils indispensables pour:

- 1) **Réduire les frais de gestion**, grâce à un **contrôle à distance** de la machine efficace et en temps réel.
- 2) **Limiter les coûts et les temps d'arrêt machine**, grâce aux notifications transmises via mail et à des analyses ciblées qui permettent **des interventions rapides**.
- 3) **Améliorer l'efficacité de tout le cycle de production**, grâce à un système interconnecté d'archivage et de gestion des données.
- 4) **Garantir la fiabilité grâce à la traçabilité des lots** avant et après le cycle, conformément à la réglementation HACCP.



Der Service wird von den wichtigsten Betriebssystemen unterstützt. Das Abonnement gilt für eine Maschine und hat eine **Laufzeit von 5 Jahren**. Erneuerbarer Service.

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



QUALITÄT VON AFINOX

QUALITÉ AFINOX

INFINITY bedeutet Liebe zum Detail.

Es handelt sich nicht um eine einfache Maschine zur Erledigung von Routineaufgaben, sondern um ein technologisch fortschrittliches und intuitives Gerät, mit dem man interagieren und seine Arbeit besser organisieren und vereinfachen kann.

INFINITY signifie souci du détail.

Il ne s'agit pas d'une simple machine avec laquelle on exécute des tâches routinières mais d'un outil technologiquement avancé et intuitif avec lequel on interagit et qui permet d'organiser et de simplifier les activités.

Serienmäßige Ausstattung - Dotations standard



1) Ergonomischer Griff
Poignée ergonomique

2) Schnellanschlüsse senken die
Wartungskosten

Connexions rapides pour
réduire les coûts d'entretien

3) Führungsdrähte zum Einsetzen
der Bleche GN1/1 und 400x600

Glissières en fil d'acier
d'introduction des plaques GN1/1
et 400x600

4) Abnehmbare elektrische
Schalttafel für eine vereinfachte
Wartung

Tableau électrique amovible
pour faciliter l'entretien

Sonderausstattung - Options



1) Anwendung TRACER zur
einfacheren Überwachung der
HACCP-Daten.

Application TRACER pour
un monitoring simplifié des
données HACCP

2) LED-Beleuchtung
(nur für die Modelle START).

Éclairage à LED
(uniquement sur modèles START)

3) Cloud-Computing-Service für
die Fernsteuerung.

Service de cloud computing
pour le contrôle à distance

4) Beheizte Sonde
Sonde chauffante

5) Drahtlose Mehrpunktsonde
Sonde multipoint sans fil

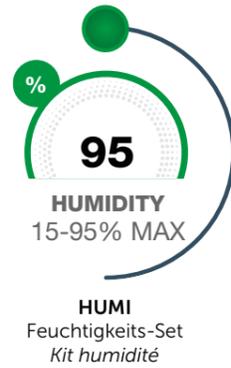
6) STERIL KIT - STERIL KIT



Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!



Quel modèle choisir ?
Remplissez le questionnaire !



INFINITY
Evolution
5-8

Schnellkühler aus Edelstahl AISI 304, mit Füßen oder Rädern, mit eingebautem oder externem Verflüssigungssatz, für die Aufnahme von Blechen GN1/1 oder EN400x600 (Mod.-P nur EN400x600). 9"-Touch-Steuerung. Verfügbare (automatische und individuell gestaltbare manuelle) Zyklen:

- Schnellkühlen
- Schockfrostern
- Auftauen
- Niedertemperaturgaren mit Feuchtigkeitsmanagement (Mod. All-in-One H)
- Gärung mit Feuchtigkeitsmanagement (Mod. All-in-One H)
- Kombierter Zyklus
- Funktion Multilevel, Funktion Abtaugung
- SD CARD mit Videotutorial und USB-Anschluss für den Export der HACCP-Daten
- Mehrpunkt-Kerntemperatursonde (4 Erfassungspunkte)

S/s Cellules de refroidissement en acier inox AISI 304, sur pieds ou sur roues, avec unité de condensation incorporée ou à distance, pour l'introduction de plaques GN1/1 ou EN400x600 (Mod. -P uniquement EN400x600). Système à contrôle tactile 9" Cycles (automatiques et manuels personnalisables) disponibles:

- Refroidissement
- Surgélation
- Décongélation
- Cuisson lente avec gestion Humidité (mod. all-in-one-H)
- Levage avec gestion Humidité (mod. all-in-one-H)
- Cycle combiné
- Fonction multi-niveaux, fonction dégivrage
- Carte SD CARD avec tutoriel vidéo et port USB d'exportation des données HACCP
- Sonde au cœur multipoint (4 points de lecture)

Extras: • EvoCloud • LED-Beleuchtung (nur Ausführung START) • Herausnehmbarer Filter • Sterilisateur • Tracer • Supervisor • Wi-fi-Sonde • Beheizte Sonde • Ablagegitter und Speiseeisbehälter (5 l - 360x165xH120 mm) nicht inkludiert.



Modell Modèle	Code Code	Schnellkühlen Refroidissement +3°C Kg	Schockfrostern Surgélation -18°C Kg	Auftauen Décongélation	Gärung Levage	Slow Cooking Slow cooking 85°C	GAS GAZ	Abmessungen Dimensions (mm)	Max. Kapazität Bleche Capacité max plaques (70 mm Abstand/pas GN) (50 mm Abstand/pas mod.-P)	Kap. Speiseeisbehälter Cap bacs à glace (5 l) 165x360xH120	Stromaufnahme / Absorption		Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut (kg)	
											Watt (-30/+45)	Ampere				
	ALL-IN ONE H	INFINITY 5 all-in-one-H	9AMI05IM50AAE	25	Min.10 / Max.15	●	●*	●*	R452A GWP 2141 Kg 1,20	5 GN1/1 H65 5 EN600x400 H40	6	578	7.73	230/1/50	830x860x980	93/122
	ALL-IN ONE H	INFINITY 5-P all-in-one-H	9AMI05IM50AAL	25	Min.10 / Max.15	●	●*	●*		5 EN600x400 H40	6 (2 Ablagegitter/Grilles 50 mm Abstand/pas)	578	7.73	230/1/50	830x860x980	99/128
	START	INFINITY 5 START	9AMI05IM5SA01	25	Min.10 / Max.15	●	-	-		5 GN1/1 H65 5 EN600x400 H40	6	578	7.73	230/1/50	830x860x980	95/123
	START	INFINITY 5 START-P	9AMI05IM5SA02	25	Min.10 / Max.15	●	-	-		6 EN600x400 H40	6 (2 Ablagegitter/Grilles 50 mm Abstand/pas)	578	7.73	230/1/50	830x860x980	101/130
		Ermäßigung für Ausführung ohne Aggregat (kein Ventil) Réduction pour version sans groupe (sans vanne) VALVR452A-5		74877093	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)			Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)(mod. 5) - 101x38x77					101x38x77	0/0		
	ALL-IN ONE H	INFINITY 8 all-in-one-H	9AMI08IM50A44	35	Min.15 / Max.25	●	●*	●*	R452A GWP 2141 Kg 1,10	8 GN1/1 H65 8 EN600x400 H40	12	900	8.62	230/1/50	830x860x1450	111/153
	ALL-IN ONE H	INFINITY 8-P all-in-one-H	9AMI08IM50A45	35	Min.15 / Max.25	●	●*	●*		10 EN600x400 H40	12 (3 Ablagegitter/Grilles 50 mm Abstand/pas)	900	8.62	230/1/50	830x860x1450	119/162
	START	INFINITY 8 START	9AMI08IM5SA01	35	Min.15 / Max.25	●	-	-		8 GN1/1 H65 8 EN600x400 H40	12	900	8.62	230/1/50	830x860x1450	111/153
	START	INFINITY 8 START-P	9AMI08IM5SA02	35	Min.15 / Max.25	●	-	-		10 EN600x400 H40	12 (3 Ablagegitter/Grilles 50 mm Abstand/pas)	900	8.62	230/1/50	830x860x1450	119/161
		Ermäßigung für Ausführung ohne Aggregat (kein Ventil) Réduction pour version sans groupe (sans vanne) VALVR452A-8		74877089	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)			Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)(mod. 8) - 101x38x77					101x38x77	0,3/0,3		

*Befeuchter-Set, Wassereinlass mit 3/4"-Außengewinde, Ablass mit Innendurchm. von min. 22 mm. - (NUR MODEL All-in-One NICHT KOMPATIBEL MIT DER BEHEIZTEN SONDE UND/ODER DER DRAHTLOSEN SONDE)

*Kit humidificateur diam. charge eau 3/4" mâle ; vidage diamètre interne minimum 22 mm - (UNIQUEMENT MOD. all-in-one NON COMPATIBLE AVEC SONDE CHAUFFANTE ET/OU SONDE SANS FIL)

EVOCLOUD	74701181	Set EvoCLOUD EVOLUTION 9" (Fernverbindungsservice über Kabel, Laufzeit 5 Jahre)	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (service de connexion à distance via câble, valable 5 ans)
FILTERH2O	73689786	Wasserenthärter-Set	Kit adoucisseur d'eau
LED START 5		Aufpreis für LED-Beleuchtung (nur Modelle START)	Supplément éclairage à LED (modèles START uniquement)
LED START 8		Aufpreis für LED-Beleuchtung (nur Modelle START)	Supplément éclairage à LED (modèles START uniquement)
PORTAOP		Aufpreis für entgegengesetzte Tür	Supplément porte à l'opposée
KIT 4 RUOTE		Aufpreis für Räder-Set	Supplément Kit roues
CONDH2O-1		Aufpreis für Wasserkondensation (die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen)	Supplément Condensation à eau (disponible en 6 semaines minimum)
VERS220-1-60 mod.5		Aufpreis für Ausführung 220 V/1 Ph/60 Hz - GAS R404, auf Anfrage Nicht-EU-Länder	Supplément Version 220V/1Ph/60Hz INFINITY 5 - GAZ R404, sur demande pays hors UE (Die Lieferzeit beträgt mindestens 4 Wochen - Disponible en 4 semaines minimum)
VERS220-1-60 mod.8		Aufpreis für Ausführung 220 V/1 Ph/60 Hz - GAS R404, auf Anfrage Nicht-EU-Länder	Supplément Version 220V/1Ph/60Hz INFINITY 8 - GAZ R404, sur demande pays hors UE (Die Lieferzeit beträgt mindestens 4 Wochen - Disponible en 4 semaines minimum)

Die Leistungswerte von Schnellkühlen und Schockfrostern sind lediglich Richtwerte und nicht verbindlich. Die Abkühlzeiten hängen von den Spezifikationen der Lebensmittel ab. Die angeführten Mindestleistungen beziehen sich auf die Tests, die gemäß Norm DIN EN 17032 durchgeführt wurden.

Les rendements de refroidissement et de surgélation sont indicatifs et n'engagent pas le fabricant. Les temps de refroidissement dépendent des caractéristiques de l'aliment. Les rendements minimaux indiqués font référence aux tests effectués conformément aux prescriptions de la norme EN 17032.

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten. Die technischen Daten und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

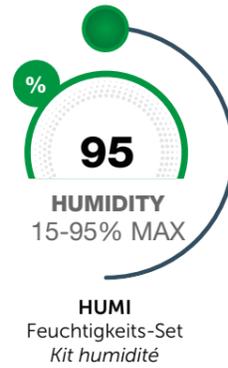
Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des équipements hermétiques. Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!



Quel modèle choisir ?
Remplissez le questionnaire !



PLUG-IN



Schnellkühler aus Edelstahl AISI 304, mit Füßen oder Rädern, mit eingebautem oder externem Verflüssigungssatz, für die Aufnahme von Blechen GN1/1 oder EN400x600 (Mod.-P nur EN400x600). 9"-Touch-Steuerung. Verfügbare (automatische und individuell gestaltbare manuelle) Zyklen:

- Schnellkühlen
- Schockfrostern
- Auftauen
- Niedertemperaturgaren mit Feuchtigkeitsmanagement (Mod. All-in-One H)
- Gärung mit Feuchtigkeitsmanagement (Mod. All-in-One H)
- Kombiniertes Zyklus
- Funktion Multilevel, Funktion Abtauung
- SD CARD mit Videotutorial und USB-Anschluss für den Export der HACCP-Daten
- Mehrpunkt-Kerntemperatursonde (4 Erfassungspunkte)

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



S/s Cellules de refroidissement en acier inox AISI 304, sur pieds ou sur roues, avec unité de condensation incorporée ou à distance, pour l'introduction de plaques GN1/1 ou EN400x600 (Mod. -P uniquement EN400x600). Système à contrôle tactile 9"

- Cycles (automatiques et manuels personnalisables) disponibles:**
- Refroidissement
 - Surgélation
 - Décongélation
 - Cuisson lente avec gestion Humidité (mod. all-in-one-H)
 - Levage avec gestion Humidité (mod. all-in-one-H)
 - Cycle combiné
 - Fonction multi-niveaux, fonction dégivrage
 - Carte SD CARD avec tutoriel vidéo et port USB d'exportation des données HACCP
 - Sonde au cœur multipoint (4 points de lecture)

Option: • EvoCloud • Éclairage à led (version Start uniquement) • Filtre amovible • Stérilisateur • Tracer • Superviseur • Sonde Wi-Fi • Sonde chauffante • Grilles et bacs à glace (5 l - 360x165xH120 mm) non compris.



INFINITY
Evolution
10-15

Modell Modèle	Code Code	Schnellkühlen Refroidissement +3°C Kg	Schockfrostern Surgélation -18°C Kg	Auftauen Décongélation	Gärung Levage	Slow Cooking Slow cooking 85°C	GAS GAZ	Abmessungen Dimensions (mm)	Max. Kapazität Bleche Capacité max plaques (70 mm Abstand/pas GN) (50 mm Abstand/pas mod.-P)	Kap. Speiseeisbehälter Cap bacs à glace (5 l) 165x360xH120	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut (kg)		
											Watt (-30/+45)	Ampere					
	ALL-IN ONE H	INFINITY 10 all-in-one-H	9AMI10IT50A83	40	Min.20 / Max.30	●	●	●	R452A	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	●	●	●	GWP 2141	790x839x1650	14 EN600x400 H40	15 (4 Ablagegitter/Grilles 50 mm Abstand/pas)	1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	178/211
	START	INFINITY 10 START	9AMI10IT5SA01	40	Min.20 / Max.30	●	-	-	Kg 1,50	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	15 (4 Ablagegitter/Grilles 50 mm Abstand/pas)	1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	178/210
	Ermäßigung für Ausführung ohne Aggregat (kein Ventil) Réduction pour version sans groupe (sans vanne)		VALVR452A-10		74877081	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)			Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)(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	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	●	●	●	GWP 2141	790x839x1990	19 EN600x400 H40	21 (7 Ablagegitter/Grilles 50 mm Abstand/pas)	2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	233/267
	START	INFINITY 15 START	9AMI15IT5SA01	70	Min.30 / Max.50	●	-	-	Kg 2,20	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	21 (7 Ablagegitter/Grilles 50 mm Abstand/pas)	2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	232/266
	Ermäßigung für Ausführung ohne Aggregat (kein Ventil) Réduction pour version sans groupe (sans vanne)		VALVR452A-15		74877095	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)			Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)(mod. 15) - 101x38x77					101x38x77	0,3/0,3		

*Befeuchter-Set, Wassereinfluss mit 3/4"-Außengewinde, Ablass mit Innendurchm. von min. 22 mm. - (NUR MODEL All-in-One NICHT KOMPATIBEL MIT DER BEHEIZTEN SONDE UND/ODER DER DRAHTLOSEN SONDE)

*Kit humidificateur diam. charge eau 3/4" mâle ; vidage diamètre interne minimum 22 mm - (UNIQUEMENT MOD. all-in-one NON COMPATIBLE AVEC SONDE CHAUFFANTE ET/OU SONDE SANS FIL)

EVOCLOUD	74701181	Set EvoCLOUD EVOLUTION 9" (Fernverbindungsservice über Kabel, Laufzeit 5 Jahre)	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (service de connexion à distance via câble, valable 5 ans)
FILTERH2O	73689786	Wasserenthärter-Set	Kit adoucisseur d'eau
LED START 10		Aufpreis für LED-Beleuchtung (nur Modelle START)	Supplément éclairage à LED (modèles START uniquement)
LED START 15		Aufpreis für LED-Beleuchtung (nur Modelle START)	Supplément éclairage à LED (modèles START uniquement)
PORTAOP		Aufpreis für entgegengesetzte Tür / Supplément porte à l'opposée	Supplément porte à l'opposée
KIT 4 RUOTE		Aufpreis für Räder-Set (h 160 mm - 2 mit Bremse) (nur für Infinity 10)	Supplément Kit roues (uniquement pour Infinity 10)
CONDH2O-3		Aufpreis für Wasserkondensation (die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen)	Supplément Condensation à eau (disponible en 6 semaines minimum)
VERS220-3-60 mod.10		Aufpreis für Ausführung 220 V/3 Ph/60 Hz - GAS R404, auf Anfrage Nicht-EU-Länder	Supplément Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 - GAZ R404, sur demande pays hors UE (Die Lieferzeit beträgt mindestens 4 Wochen - Disponible en 4 semaines minimum)
VERS220-3-60 mod.15		Aufpreis für Ausführung 220 V/3 Ph/60 Hz - GAS R404, auf Anfrage Nicht-EU-Länder	Supplément Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 15 - GAZ R404, sur demande pays hors UE (Die Lieferzeit beträgt mindestens 4 Wochen - Disponible en 4 semaines minimum)

Die Leistungswerte von Schnellkühlen und Schockfrostern sind lediglich Richtwerte und nicht verbindlich. Die Abkühlzeiten hängen von den Spezifikationen der Lebensmittel ab. Die angeführten Mindestleistungen beziehen sich auf die Tests, die gemäß Norm DIN EN 17032 durchgeführt wurden.

Les rendements de refroidissement et de surgélation sont indicatifs et n'engagent pas le fabricant. Les temps de refroidissement dépendent des caractéristiques de l'aliment. Les rendements minimaux indiqués font référence aux tests effectués conformément aux prescriptions de la norme EN 17032.

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

Les gaz à effet de serre fluorés sont contenus dans des équipements hermétiques.

Die technischen Daten und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!



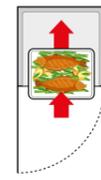
Quel modèle choisir ?
Remplissez le questionnaire !



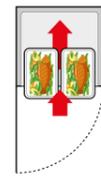
INFINITY Evolution

5-10 GN2/1

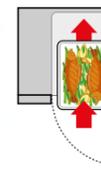
INFINITY 5 GN2/1 GF
1 Blech/plaque GN2/1
/Seite/côté 650 mm



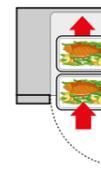
INFINITY 5 GN2/1 TE
2 Bleche/plaque GN1/1
/Seite/côté 325 mm



INFINITY 10 GN2/1 GF
1 Blech/plaque GN2/1
/Seite/côté 530 mm



INFINITY 10 GN2/1 GF
2 Bleche/plaque GN1/1
/Seite/côté 530 mm



HUMI
Feuchtigkeits-Set
Kit humidité



MOD. -C

FÜHRUNGSSCHIENEN FÜR DEN BLECHWAGEN GN2/1

RAILS D'INTRODUCTION DU CHARIOT PORTE-PLAQUES GN2/1

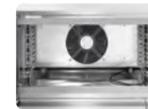
PLUG-IN



Schnellkühler aus Edelstahl AISI 304, mit Füßen oder Rädern, mit eingebautem oder externem Verflüssigungssatz, für die Aufnahme von 5 oder 10 Blechen GN2/1 (Mod. GF). Modelle mit Gestell für Bleche GN1/1 (Mod.5 TE) Führungsschienen für Blechwagen GN2/1 (Mod. 10 -C). 9"-Touch-Steuerung. Verfügbare (automatische und individuell gestaltbare manuelle) Zyklen:

- Schnellkühlen
- Schockfrostern
- Auftauen
- Niedertemperaturgaren mit Feuchtigkeitsmanagement (Mod. All-in-One H)
- Kombierter Zyklus (Mod. All-in-One H)
- Gärung mit Feuchtigkeitsmanagement (Mod. All-in-One H)
- Funktion Multilevel, Funktion Abtauung
- SD CARD mit Videotutorial und USB-Anschluss für den Export der HACCP-Daten
- Mehrpunkt-Kerntemperatursonde (4 Erfassungspunkte)

- Extras:**
- EvoCloud • LED-Beleuchtung (nur Ausführung START)
 - Herausnehmbarer Filter • Sterilisator • Tracer • Supervisor
 - Wi-fi-Sonde • Beheizte Sonde • Bleche nicht inkludiert.



MOD. GF



MOD. TE



LED START



KIT 4 RUOTE



STERIL KIT



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abonnement gilt 5 Jahre

*Abonnement valable 5 ans



Modell Modèle	Code Code	Schnellkühlen Refrroidissement +3°C Kg	Schockfrostern Surgélation -18°C Kg	Auftauen Décongélation	Gärung Levage	Slow Cooking Slow cooking 85°C	GAS GAZ	Außenabmessungen Dimensions externes (mm)	Max. Kapazität Bleche Capacité max plaques	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut (kg)
										Watt (-30/+45)	Ampere			
	ALL-IN ONE H INFINITY 5GN2/1 GF all-in-one-H	9AMI52IM50A12	35	Min.10 / Max.25	●	☺*	R452A	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	●	☺*	GWP 2141 Kg 2,20	1020x1022x1843	BLECHHALTERUNG KAP. 10 GN1/1 H40 PORTE-PLAQUES CAP.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	●	-	R452A	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	●	-	GWP 2141 Kg 1,20	870x973x850	BLECHHALTERUNG KAP. 10 GN1/1 H40 PORTE-PLAQUES CAP.10 GN1/1 H40	900	8.62	230/1/50	868x965x1112	149/157
Ermäßigung für Ausführung ohne Aggregat (kein Ventil) Réduction pour version sans groupe (sans vanne)														
VALVR452A-5_2_1		74877089	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)					Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)/(mod. 5 2/1) - 101x38x77					101x38x77	0,3/0,3
	ALL-IN ONE H INFINITY 10 GN2/1 GF all-in-one-H	9AMI12IT50A36	70	Min.30 / Max.50	●	☺*	R452A	870x973x850	10 GN2/1 H65 10 EN600x800 H40	900	8.62	230/1/50	1060x1057x1877	255/269
	ALL-IN ONE H INFINITY 10 GN2/1 -C all-in-one-H	9AMI12IT50A37	70	Min.30 / Max.50	●	☺*	GWP 2141 Kg 1,20	870x973x850	FÜHRUNGEN FÜR BLECHHALTERUNG 10 GN2/1 GLISSIÈRES POUR PORTE-PLAQUES 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	●	-	R452A	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	●	-	GWP 2141 Kg 2,20	1020x1022x1843	FÜHRUNGEN FÜR BLECHHALTERUNG 10 GN2/1 GLISSIÈRES POUR PORTE-PLAQUES 10 GN2/1	2390	10.50	400/3/50	1060x1057x1877	250/264
Ermäßigung für Ausführung ohne Aggregat (kein Ventil) Réduction pour version sans groupe (sans vanne)														
VALVR452A-10_2_1		74877095	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)					Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)/(mod. 10 2/1) - 101x38x77					101x38x77	0,3/0,3

*Befeuchter-Set, Wassereinfluss mit 3/4"-Außengewinde, Ablass mit Innendurchm. von min. 22 mm. - (NUR MODEL All-in-One NICHT KOMPATIBEL MIT DER BEHEIZTEN SONDE UND/ODER DER DRAHTLOSEN SONDE)

*Kit humidificateur diam. charge eau 3/4" mâle ; vidage diamètre interne minimum 22 mm - (UNIQUEMENT MOD. all-in-one NON COMPATIBLE AVEC SONDE CHAUFFANTE ET/OU SONDE SANS FIL)

EVOCLOUD	74701181	Set EvoCLOUD EVOLUTION 9" (Fernbindungsservice über Kabel, Laufzeit 5 Jahre)
FILTERH2O	73689786	Wasserenthärter-Set
LED START 5 GN2-1		Aufpreis für LED-Beleuchtung (nur Modelle START)
LED START 10 GN2-1		Aufpreis für LED-Beleuchtung (nur Modelle START)
PORTAOP		Aufpreis für entgegengesetzte Tür
KIT 4 RUOTE		Aufpreis für Räder-Set (h 160 mm - 2 mit Bremse)
CONDH2O-1		Aufpreis für Wasserkondensation (Mod. 5 GN2/1)
CONDH2O-3		Aufpreis für Wasserkondensation (Mod. 10 GN2/1)
VERS220-1-60 Mod.5 GN2-1		Aufpreis für Ausführung 220 V/1 Ph/60 Hz INFINITY 5 GN2/1 - GAS R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder
VERS220-3-60 Mod.10 GN2-1		Aufpreis für Ausführung 220 V/3 Ph/60 Hz INFINITY 10 GN2/1 - GAS R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder

Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (service de connexion à distance via câble, valable 5 ans)
Kit adoucisseur d'eau
Supplément éclairage à LED (modèles START uniquement)
Supplément éclairage à LED (modèles START uniquement)
Supplément porte à l'opposée
Supplément Kit roues (h 160 mm - 2 avec frein)
Supplément Condensation à eau (Mod. 5 GN2/1)
Supplément Condensation à eau (Mod. 10 GN2/1)
Supplément Version 220V/1Ph/60Hz INFINITY 5 GN2/1 - GAS R404a, sur demande pays hors UE
Supplément Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 GN2-1 - GAS R404a, sur demande pays hors UE

Die Leistungswerte von Schnellkühlen und Schockfrostern sind lediglich Richtwerte und nicht verbindlich. Die Abkühlzeiten hängen von den Spezifikationen der Lebensmittel ab. Die angeführten Mindestleistungen beziehen sich auf die Tests, die gemäß Norm DIN EN 17032 durchgeführt wurden.

Les rendements de refroidissement et de surgélation sont indicatifs et n'engagent pas le fabricant. Les temps de refroidissement dépendent des caractéristiques de l'aliment. Les rendements minimaux indiqués font référence aux tests effectués conformément aux prescriptions de la norme EN 17032.

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten. Die technischen Daten und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des équipements hermétiques. Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



Extras und Zubehör

(es wird empfohlen, die Extras bei Bestellung des Infinity zu erwerben)

Modell	Code	Beschreibung
EXTRAS 5-8-10-15		
<i>(es wird empfohlen, die Extras bei Bestellung des Infinity zu erwerben)</i>		
STERILKIT	73688492	Sterilisator-Set
TRACER	74701196	Software USB TRACER (INFINITY EVOLUTION 9 th)
WMP		Aufpreis für drahtlose WMP-Sonde
SONDARISC		Aufpreis für beheizte Kerntemperatursonde
KITSOV	73688496	Überlagerungs-SET (INFINITY 5 + 5)
ABBREM+UCE		Aufpreis für Ausführung mit separat geliefertem Aggregat (innerhalb von 10 m)
FILTER		Aufpreis für herausnehmbaren Filter
EVAPCO2		Aufpreis für CO ₂ -Verdampfer (Thermostatventil nicht inkludiert) MOD. 5-8-10-15 extern (die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen)
R449-R404		Aufpreis für R449- oder R404a-Gas (NUR NICHT-EU-LÄNDER)
KITIMBABB5		Aufpreis für Verpackung in Holzkiste (Mod. 5 t.)
KITIMBABB8		Aufpreis für Verpackung in Holzkiste (Mod. 8 t.)
KITIMBABB10		Aufpreis für Verpackung in Holzkiste (Mod. 10 t.)
KITIMBABB15		Aufpreis für Verpackung in Holzkiste (Mod. 15 t. Mod. 10 GN2/1 t.)

ZUBEHÖR 5-8-10-15		
FILTERH2O	73689786	Wasserenthärter-Set
	74768002	Ablagegitter aus Edelstahl GN 1/1
	74768120	Ablagegitter aus Edelstahl EN 600x400
	74707012	Blech aus Edelstahl GN 1/1 h=20 mm
	74707013	Blech aus Edelstahl GN 1/1 h=40 mm
	74707008	Blech aus Aluminium GN 1/1 h=20
	74707300	Ablageboden aus Edelstahl EN 600x400x20 mm
	74707301	Ablageboden aus Edelstahl EN 600x400x40 mm
	74707282	Ablageboden aus Aluminium EN 600x400x20 mm
	74707200	Speiseeisbehälter aus Edelstahl 5 l
	74707082	Lochblech aus Edelstahl GN 1/1 h=40 mm (ideal zum Trocknen)
BERATUNGSSERVICES		
ONE2ONECHEF		Chefkochberatung One-2-One

Options et accessoires

(il est recommandé de faire l'achat des options au moment de la commande de Infinity)

Modèle	Code	Description
OPTIONS INFINITY 5-8-10-15		
<i>Il est recommandé de faire l'achat des options au moment de la commande de INFINITY</i>		
STERILKIT	73688492	Kit Stérilisateur
TRACER	74701196	Logiciel USB TRACER (INFINITY EVOLUTION 9 th)
WMP		Supplément pour sonde sans fil WMP
SONDARISC		Supplément sonde au cœur chauffante
KITSOV	73688496	Kit Superposition (INFINITY 5 + 5)
ABBREM+UCE		Supplément Version avec groupe fourni séparément (dans la limite de 10 m)
FILTER		Supplément filtre amovible
EVAPCO2		Supplément pour évaporateur CO ₂ (vanne thermostatique non comprise) MOD. 5-8-10-15 à distance (disponible en 6 semaines minimum)
R449-R404		Supplément pour gaz R449 ou R404a (PAYS EXTRA UE UNIQUEMENT)
KITIMBABB5		Supplément Emballage cage en bois (mod. 5 t.)
KITIMBABB8		Supplément Emballage cage en bois (mod. 8 t.)
KITIMBABB10		Supplément Emballage cage en bois (mod. 10 t.)
KITIMBABB15		Supplément Emballage cage en bois (mod. 15 t. mod. 10 GN2/1 t.)

ACCESSOIRES 5-8-10-15		
FILTERH2O	73689786	Kit adoucisseur d'eau
	74768002	S/s grille inox GN 1/1
	74768120	S/s grille inox EN 600x400
	74707012	S/s plaque inox GN 1/1 h=20 mm
	74707013	S/s plaque inox GN 1/1 h=40 mm
	74707008	Plaque aluminium GN 1/1 h=20
	74707300	S/s plateau inox EN 600x400x20 mm
	74707301	S/s plateau inox EN 600x400x40 mm
	74707282	Plateau aluminium EN 600x400x20 mm
	74707200	Bac à glace inox 5 l
	74707082	S/s plaque perforée inox GN 1/1 h=40 mm (idéal pour le séchage)
SERVICES CONSEILS		
ONE2ONECHEF		Conseils Chef one-2-one



EXPERIMENTIEREN SIE UND VERLEIHEN SIE IHREN IDEEN GESTALT.

EXPÉRIMENTEZ ET DONNEZ FORME À VOS IDÉES.

INFINITY Evolution



Niedertemperaturgaren
Trocknen
Garen im Glas
Confit-Garen
Gärung

Cuisson à basse température
Séchage/Déshydratation
Cuisson en bœux
Cuisson des confits
Levage



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

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

Gastronomie, Konditorei oder Bäckerei? Mit Infinity Evolution können Sie das optimale Programm für Ihre Arbeit auswählen. Eine Software für zahllose Kombinationen.

Gastronomie, pâtisserie ou boulangerie ? Infinity Evolution vous permet de choisir le programme le mieux adapté à votre travail. Un logiciel pour d'infinies combinaisons.

Einfach TOUCH, jetzt auch aus der Ferne!

Erleben Sie eine neue Art des Arbeitens in der Küche. Wählen Sie Infinity Evolution, um jederzeit 6 Assistenten in einem an Ihrer Seite zu haben. Dank der Fernverbindung über die Cloud (optional) können Sie jetzt arbeiten, wo Sie wollen und wann Sie wollen. Infinity Evolution begleitet Sie durch den gesamten Arbeitszyklus. Sicherheit und höchste Qualität Ihrer Produkte, vom Schockfrostern (-40 °C) bis zum Garen (+85 °C). Und was müssen Sie dafür alles tun? Nur eine Berührung.

Die Technologie Evolution

Wählen Sie das passende Programm für Ihre Arbeit. Eine einzige Software für zahllose Kombinationen. Sie können sich entweder auf die Erfahrung von Afinox verlassen und den automatischen Zyklus für das jeweilige Produkt wählen oder die Arbeitsschritte mit einem manuellen Zyklus individuell gestalten. Mit dem kombinierten Zyklus können Sie die gesamte Verarbeitung einstellen, vom Schockfrostern für die Aufbewahrung bis zur Regenerierung für den Service - all das in wenigen einfachen Schritten.

All-in-One oder Start?

Wählen Sie das passende Modell für Ihre Tätigkeit. **ALL-IN-ONE** Wenn Sie Ihre Arbeit mit einem multifunktionalen Gerät revolutionieren wollen, das Sie während des gesamten Cook&Chill-Vorgangs unterstützen kann. Schnellkühlen, Schockfrostern, Garen, Gärung, Auftauen und Konservierung Ihrer Produkte vor dem Service, auch bei kombinierten Zyklen. **START** Wenn Sie den besten Schnellkühler und Schockfroster suchen, leistungsstark, technologisch fortschrittlich und extrem benutzerfreundlich.

Simplement TOUCH, et à présent également à distance !

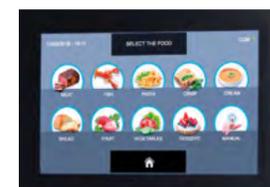
Imaginez une nouvelle façon de travailler en cuisine. Optez pour Infinity Evolution et obtenez 6 assistants en-toujours à vos côtés. Désormais, vous êtes libre de travailler où vous voulez et quand vous voulez, grâce à la connexion à distance sur le Cloud (en option). Infinity Evolution vous accompagne tout au long du cycle de travail. Sécurité et qualité maximale de vos produits, de la surgélation (-40°C) à la cuisson (+85°C). Ce que vous devez faire ? Une simple pression du doigt.

Technologie Evolution

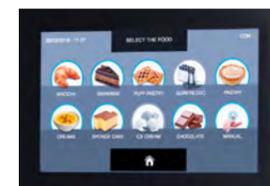
Choisissez le programme spécifique à votre travail. Un unique logiciel pour d'infinies combinaisons. Misez sur l'expérience Afinox en choisissant le cycle automatique dédié au produit spécifique ou bien personnaliser les phases de préparation en programmant les cycles manuels. Le cycle combiné permet de programmer une production complète, de la surgélation (pour la conservation) à la régénération (pour le service), en quelques simples opérations.

All in one ou Start ?

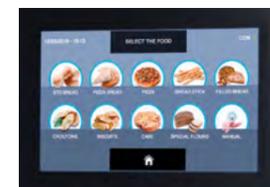
Choisissez le modèle qui correspond à votre activité. **ALL IN ONE** Si vous entendez révolutionner votre travail grâce à un outil multifonctionnel qui peut vous épauler tout au long du processus de Cook&Chill. Il assure le refroidissement rapide, surgèle, cuit, fait lever, décongèle et préserve vos produits avant le service, y compris en cycles combinés. **START** Si vous voulez le meilleur surgélateur et refroidisseur à air forcé, hautes performances, technologiquement avancé et très intuitif.



Infinity GASTRONOMY



Infinity PASTRY



Infinity BAKERY



**Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!**
Um ein erfolgreiches Projekt zu realisieren, müssen seine Ziele analysiert werden. Helfen Sie uns, herauszufinden, welche Schnellkühlzelle für Sie die richtige ist.



**Quel modèle choisir ?
Remplissez le questionnaire !**
Pour réaliser un projet gagnant, il est nécessaire d'en analyser les objectifs. Aidez-nous à comprendre quelle cellule de refroidissement vous convient le mieux.

Bleche
Plaques/Plateaux: 20
40
60
80
100
120



← W →
← D →
**NACH MASS FÜR
ROLL-IN XL
SUR MESURE POUR
ROLL-IN XL**

INFINITY
Evolution

ROLL-IN

DIE KOMPAKTE ODER MODULARE SCHNELLKÜHLZELLE FÜR GROSSE MENGEN

LA CELLULE DE REFROIDISSEMENT COMPACTE OU MODULAIRE POUR LES GRANDS BESOINS

Die neue Baureihe ROLL-In bereichert die Infinity-Familie mit einer Produktlinie von großen Schnellkühlern, die ideal für den Großvertrieb geeignet sind. Modulare Zellen zum Schnellkühlen, Schockfrosten, kontrollierten Schnellauftauen und Niedertemperaturgaren*, für Wagen GN1/1, GN2/1, EN40x60-60x80 oder mit nicht standardmäßigen Größen (Mod. XL) mit Motor und/oder integrierter Einheit**, konzipiert für die Erleichterung und



ROLL-IN COMPACT



ROLL-IN



ROLL-IN XL

- bessere Organisation der Arbeit in folgenden Bereichen:
- **Großhandel**
 - **Gemeinschaftsverpflegung**
 - **Industrielle Lebensmittelproduktion, Konditorei, Bäckerei**

*Funktion Slow Cooking, verfügbar für Modelle 20-40-40 Compact All-in-One **Modell 40 Compact

La nouvelle gamme ROLL-IN enrichit la famille Infinity d'une ligne de refroidisseurs de grande taille idéals pour la grande distribution. Cellules modulaires de refroidissement, surgélation, décongélation rapide contrôlée et cuisson à basse température*, pour chariots GN1/1, GN2/1, EN40x60-60x80 ou de dimensions hors standard (mod. XL) avec moteur et ou unité intégrée**, conçues pour faciliter et organiser au mieux le travail de:

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

*Fonction slow cooking disponible pour les modèles 20-40-40 Compact all-in-one **Modèle 40 Compact



**ROLL-IN COMPACT
ROLL-IN**



ROLL-IN XL



ROLL-IN 40 COMPACT

Die Revolution der Produktreihe für Wagen.

Kompakt. Dank der integrierten, auf dem Dach angebrachten Einheit und trotz der geringen Abmessungen (1290x1176x2466 mm), ist das Schnellkühlen von 110 kg Produkt und das Schockfrostern von 95 kg Produkt möglich.

Einfache Verwendung und Installation.

Dank der ergonomisch angebrachten Bedienelemente mit Technologie Infinity Evolution Touch und dem Wegfall von Kosten und Montagezeiten.

Empfohlen für: Hotels, Catering-Großküchen, mittelgroßen Konditoreien und Gastronomiebetrieben oder Kantinen.

La révolution de la gamme pour chariots.

Compact. Grâce à l'unité intégrée sur le toit et malgré des dimensions réduites (1290x1176x2466 mm), il permet de refroidissement de 110 kg et la surgélation de 95 kg de produit.

Facile à utiliser et à installer.

Grâce à la position ergonomique des commandes à technologie Infinity Evolution Touch et à l'élimination des coûts et des temps de montage.

Conseillé pour: hôtels, laboratoires de traiteurs, pâtisserie ou gastronomie de moyennes/grandes tailles ou les activités de restauration collective.



ROLL-IN & PASS THROUGH ROLL-IN

Modulare und erweiterbare Zellen für Wagen mit externer Einheit für große tägliche Produktionsmengen.

Zuverlässig und äußerst leistungsstark.

Ideal für die Bedürfnisse und die Sicherheit von Großküchen in der Gastronomie oder Konditorei.

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

Cellules de refroidissement modulaires et extensibles pour chariot avec unité à distance pour les productions quotidiennes importantes.

Fiable et hautement performante.

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

Polyvalente et personnalisable grâce au design modulaire avec panneaux assemblés par un système spécial de fixation rapide et à la version à tunnel traversant (option) avec double porte et double accès à la cellule.



VERKLEIDETE UND SCHALLGEDÄMMTE EXTERNE VERFLÜSSIGUNGSSÄTZE (serienmäßig bei den Modellen 20 und 40 Bleche)

UNITÉS À DISTANCE CARÉNÉES ET INSONORISÉES (de série sur les modèles à 20 et 40 plaques)



HMI20-40-40C (OPTIONAL: INFINITY ALL IN ONE 20 - 40 COMPACT & ROLL IN)

KOMPLETTE FEUCHTIGKEITSKONTROLLE

Genauere Steuerung der effektiven Luftfeuchtigkeit von **15 % bis 95 %**

CONTRÔLE TOTAL DE L'HUMIDITÉ

Contrôle réel et précis de l'humidité sur une plage comprise entre **15% et 95%**

NEW

ROLL-IN XL

„MASSGESCHNEIDERTE“ PERSONALISIERUNG

Maßgeschneiderter Schnellkühler für die industrielle Lebensmittelproduktion.

Die Linie Infinity Evolution wurde um den XL erweitert: eine neue Technologie, die zur Förderung der **Industrialisierung des Großhandels** entwickelt wurde.

PERSONNALISATION «SUR MESURE»

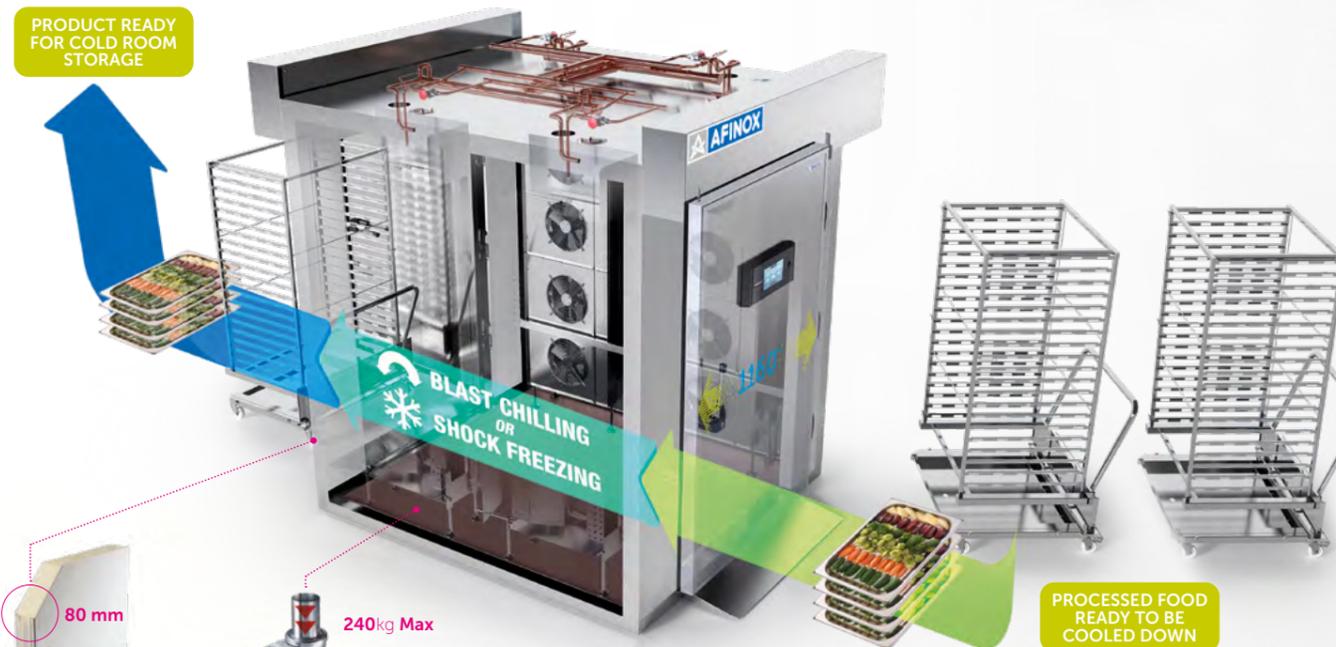
Refrigerateur réalisé sur mesure pour les productions alimentaires industrielles.

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



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

Fonctions: refroidissement, surgélation, décongélation, cycle combiné. Peut contenir plusieurs chariots GN1/1, GN2/1, EN40x60-60x80, et des chariots hors standards (ouverture porte majorée, largeur max 1160 mm).



Großhandel, Gemeinschaftsverpflegung, industrielle Lebensmittelproduktion, Konditorei, Bäckerei, Lebensmittelindustrie

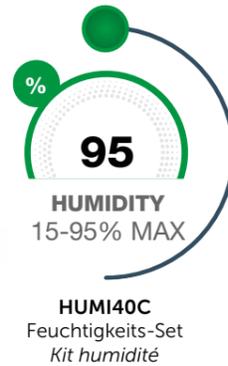
Opérateurs de la grande distribution, de la restauration collective, des laboratoires de gastronomie industrielle, de la pâtisserie, de la boulangerie et de l'industrie alimentaire.



Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!



Quel modèle choisir ?
Remplissez le questionnaire !



ROLL-IN



Schnellkühler aus Edelstahl AISI 304 für Wagen, mit integriertem Verflüssigungssatz (auf Anfrage demontierte Ausführung) Rampe aus Edelstahl, 9"-Touch-Steuerung.

Verfügbare (automatische und individuell gestaltbare manuelle) Zyklen:

- Schnellkühlen
- Schockfrostern
- Auftauen
- Niedertemperaturgaren (nur Ausführung All-in-One)
- Gärung (nur Ausführung All-in-One)
- Kombierter Zyklus
- Funktion Multilevel, Funktion Abtaung
- Heißgas-Abtaung während der Erhaltungsphase
- SD CARD mit Videotutorial und USB-Anschluss für den Export der HACCP-Daten
- Mehrpunkt-Kerntemperatursonde (4 Erfassungspunkte)

Extras:

- EvoCloud • LED-Beleuchtung (nur Ausführung START)
- Sterilisator • Tracer • Wi-fi-Sonde • Beheizte Sonde • Wagen (nicht inkludiert) • Feuchtigkeits-Set • Wasserenthärter-Set

HINWEIS: Die mit dem Feuchtigkeits-Set versehenen Modelle müssen einen Wasseranschluss aufweisen.

Einlass: Gewinde 3/4 Gas (M), Auslass: Leitung Außendurchm. 22 mm.



Refrigerateurs à air en acier inox s/s AISI 304, pour chariot, avec unité de condensation intégrée (version démontée sur demande).

S/s rampe en acier inox, Système Touch control 9".

Cycles (automatiques et manuels personnalisables) disponibles:

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

Options:

- EvoCloud - Éclairage à LED (version Start uniquement)
- Stérilisateur
- Tracer • Sonde Wi-Fi • Sonde chauffante • Chariots (non compris) • Kit humidité • Kit adoucisseur

NB Les modèles dotés de kit humidité prévoient le raccordement à l'eau.

Entrée: filetage 3/4 gaz (M), Sortie: tuyau ø externe 22 mm.



INFINITY Evolution

40 Compact

Modell Modèle	Code Code	Schnellkühlen Refroidissement +3°C Kg	Schockfrostern Surgélation -18°C Kg	Auftauen Décongélation	Gärung Levage	Slow Cooking Slow cooking 85°C	GAS GAZ	Abmessungen Dimensions (mm)	Kapazität Wagen GN / EN Capacités chariots GN / EN Nutzbare Innenmaße (mm) Dimensions internes utiles (mm)	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut (kg)
										Watt (-30/+45)	Ampere			
ALL-IN ONE INFINITY 40 COMPACT 4HP all-in-one	9AMI40IT50A01	110	95	●	●	●	R452A GWP2141 Kg 3,70	1290x1332x2466 (Tiefe einschließlich Rampe / profondeur rampe comprise)	WAGEN/CHARIOT 2 GN1/1 - 1 EN400X600 1 GN2/1 - 1 EN600X800 - 680x830x1800	3250	21	400/3/50	1300x1250x2580 (demontierte Rampe / rampe démontée)	301/475
START INFINITY 40 COMPACT START 4HP	9AMI40IT5SA01	110	95	●	-	-	R452A GWP2141 Kg 3,70	1290x1332x2466 (Tiefe einschließlich Rampe / profondeur rampe comprise)	WAGEN/CHARIOT 2 GN1/1 - 1 EN400X600 1 GN2/1 - 1 EN600X800 - 680x830x1800	3250	21	400/3/50	1300x1250x2580 (demontierte Rampe / rampe démontée)	301/475
SMONT40C		Auf Anfrage ohne Aufpreis Demontierte Ausführung (der Verflüssigungssatz muss auf der Zelle positioniert werden)					<i>Sur demande sans supplément Version démontée (fournie avec unité à positionner sur la cellule)</i>					EVAP 2250X1200X760 BOX 2250X1400X1275 UNIT 1350X950X775	EVAP 250/270 BOX 450/470 UNIT 234/254	
EVOCLOUD	74701181	Set EvoCLOUD EVOLUTION 9" (Fernverbindingsservice über Kabel, Laufzeit 5 Jahre)					<i>Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (service de connexion à distance via câble, valable 5 ans)</i>							
STERILKIT	73688492	Sterilisator					<i>Stérilisateur</i>							
HUMI40C	73692199	Befeuchter-Set (NUR für Mod. 40 Compact All-in-One). NICHT KOMPATIBEL MIT DER BEHEIZTEN SONDE UND/ODER DER DRAHTLOSEN SONDE					<i>Kit humidificateur (UNIQUEMENT pour mod. 40 Compact all in one). NON COMPATIBLE AVEC SONDE CHAUFFANTE ET/OU SONDE SANS FIL</i>							
FILTERH2O	73689786	Wasserenthärter-Set					<i>Kit adoucisseur d'eau</i>							
PASS2040		Aufpreis Durchreichausführung (1290 x 1675 x h2466 mm)					<i>Supplément Version passante (1290 x 1675 x h2466 mm)</i>							
VERS220-3-60 40C		Aufpreis für Ausführung 220 V/3 Ph/60 Hz INFINITY 40 Compact GAS R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder					<i>Supplément Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 40 Compact GAZ R404a, sur demande pays hors UE.</i>							

*** Abmessungen der Wagen siehe Seiten 50 - 51

Die Leistungswerte von Schnellkühlen und Schockfrostern (kg) sind lediglich Richtwerte und nicht verbindlich. Die Kühlzeiten hängen von der Zusammensetzung und Größe der Lebensmittel ab.

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

Damit das Gerät einwandfrei funktionieren kann, muss der Aufstellungsort einen Freiraum rund um das Gerät von 50 cm von der Decke, 20 cm von der linken und rechten Seite und von der Rückseite bieten.

Die technischen Daten und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

*** Dimensions des chariots indiquées pages 50 - 51

Les rendements de refroidissement et de surgélation (kg) sont indicatifs et n'engagent pas le fabricant. Les temps de refroidissement dépendent de la composition et de la taille de l'aliment.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des équipements hermétiques.

La zone d'installation doit offrir un dégagement sur le pourtour de la machine de 50 cm à partir du plafond, 20 cm les côtés gauche et droit et au dos, afin d'en garantir le bon fonctionnement.

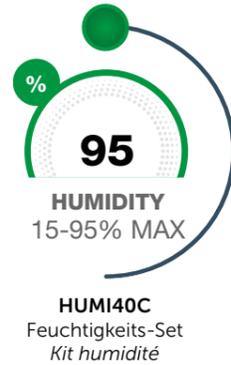
Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!



Quel modèle choisir ?
Remplissez le questionnaire !



ROLL-IN



Schnellkühler aus Edelstahl AISI 304, für Wagen, demontiert geliefert, zum Anschluss an einen externen Verflüssigungssatz. Rampe aus Edelstahl, 9"-Touch-Steuerung. Verfügbare (automatische und individuell gestaltbare manuelle) Zyklen:

- Schnellkühlen
- Schockfrostern
- Auftauen
- Niedertemperaturgaren (nur Ausführung All-in-One)
- Gärung (nur Ausführung All-in-One)
- Kombiniertes Zyklus
- Funktion Multilevel, Funktion Abtauung
- Heißgas-Abtauung während der Erhaltungsphase
- SD CARD mit Videotutorial und USB-Anschluss für den Export der HACCP-Daten
- Mehrpunkt-Kerntemperatursonde (4 Erfassungspunkte)

Extras:
• EvoCloud • Leitungs- und Kabel-Set • LED-Beleuchtung (nur Ausführung START)
• Sterilisateur • Tracer • Supervisor • Wi-fi-Sonde
• Beheizte Sonde • Kältemittelgas R452A (GWP2141) und Wagen (nicht inkludiert) • Feuchtigkeits-Set • Wasserenthärter-Filter
HINWEIS Die mit dem Feuchtigkeits-Set versehenen Modelle müssen einen Wasseranschluss aufweisen.

Einlass: Gewinde 3/4 Gas (M), Auslass: Leitung Außendurchm. 22 mm.



Cellules de refroidissement en acier inox s/s AISI 304, pour chariot, fournis démontés, à raccorder à une unité de condensation externe. S/s rampe en acier inox, Système Touch control 9". Cycles (automatiques et manuels personnalisables) disponibles:

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

Options:
• EvoCloud • Kit tuyaux et câbles • Éclairage à LED (version Start uniquement)
• Stérilisateur • Tracer • Superviseur • Sonde Wi-Fi
• Sonde chauffante • Gaz réfrigérant R452A (GWP2141) et chariots (non compris) • Kit humidité • Filtre adoucisseur
NB Les modèles dotés de kit humidité prévoient le raccordement à l'eau.
Entrée: filetage 3/4 gaz (M), Sortie: tuyau ø externe 22 mm.



*Abonnement gilt 5 Jahre
*Abonnement valable 5 ans



INFINITY Evolution
20-40

Modell Modèle	Code Code	Schnellkühlen Refroidissement +3°C Kg	Schockfrostern Surgélation -18°C Kg	Auftauen Décongélation	Gärung Levage	Slow Cooking Slow cooking 85°C	GAS GAZ Nicht inkludiert Non compris	Abmessungen Dimensions (mm)	Kapazität Wagen GN / EN Capacités chariots GN / EN Nutzbare Innenmaße (mm) Dimensions internes utiles (mm)	Stromaufnahme Absorption Watt (-30/+45) Ampere	Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Nettogewicht Poids net	Bruttogewicht Poids brut		
															Einheit/Unité 4HP*	Einheit/Unité 4HP SILENT*
	INFINITY 20 all-in-one	9AMI20RT50A02	110	95	●	☺	-	1190 x 1332 x 2490	WAGEN/CHARIOT 1 GN1/1 - 1 EN 400x600 580x815x2010	-	-	400/3/50	BOX 1110x2310x900 EVAP 1200x2250x760	238	tot 558 (BOX 325 EVAP 233)	
	INFINITY 20 START	9AMI20RT5SA02	110	95	●	-	-	1190 x 1332 x 2490	-	-	400/3/50	-	238	-		
	EINHEIT/UNITÉ 4HP*	74841670	EINHEIT/UNITÉ 4HP 400V/3+N+T/50Hz					-	1352 x 760 x 892	-	3250	21	400/3/50	1520x825x1064	240	290
	EINHEIT/UNITÉ 4HP SILENT*	74841680	SCHALLGEDÄMMTE EINHEIT/UNITÉ INSONORISÉE 4HP 400V/3+N+T/50Hz (45dB)					-	1352 x 760 x 892	-	3250	21	400/3/50	1520x825x1064	240	290
	VALVR452A-20	73674912	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)					Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)					1,8	2		
	INFINITY 40 all-in-one	9AMI40RT50A02	200	175	●	☺	-	1390 x 1532 x 2490	WAGEN/CHARIOT 2XGN1/1 - 1XGN2/1 1XEN600x800 - 2XEN400x600 780x1015x2010	-	-	400/3/50	BOX 1310x2310x900 EVAP 1200x2250x760	319	tot 639 (BOX385 EVAP 254)	
	INFINITY 40 START	9AMI40RT5SA02	200	175	●	-	-	1390 x 1532 x 2490	-	-	400/3/50	-	319	-		
	EINHEIT/UNITÉ 9HP*	74841674	EINHEIT/UNITÉ 9HP 400V/3+N+T/50Hz					-	1705 x 945 x 1500	-	5420	24	400/3/50	1900x1080x1729	439	459
	EINHEIT/UNITÉ 9HP SILENT*	74841682	SCHALLGEDÄMMTE EINHEIT/UNITÉ INSONORISÉE 9HP 400V/3+N+T/50Hz (60 dB)					-	1705 x 945 x 1500	-	5420	24	400/3/50	1900x1080x1729	439	459
	VALVR452A-40	73674910	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)					Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)					1,8	2		
EVOCLOUD	74701181	Set EvoCLOUD EVOLUTION 9" (Fernverbindungsservice über Kabel, Laufzeit 5 Jahre)					Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (service de connexion à distance via câble, valable 5 ans)									
STERILKIT	73688492	Sterilisateur (MOD. INFINITY EVOLUTION 20 - 40)					Stérilisateur (MOD. INFINITY EVOLUTION 20 - 40)									
HUMI20-40	73692197	Befeuchter-Set (NUR für Mod. 20 - 40 All-in-One). NICHT KOMPATIBEL MIT DER BEHEIZTEN SONDE UND/ODER DER DRAHTLOSEN SONDE					Kit humidificateur (uniquement mod. 20 - 40 all-in-one). INCOMPATIBLE AVEC SONDE CHAUFFANTE ET/OU SONDE SANS FIL									
FILTERH2O	73689786	Wasserenthärter-Set					Kit adoucisseur d'eau									
LED START		Aufpreis für LED-Beleuchtung (nur für Ausführung START)					Supplément Éclairage à LED (uniquement pour version START)									
PASS2040		Aufpreis für Durchreichausführung					Supplément Version passante									
KITUBI20		Leitungs- und Kabel-Set 10 m					Kit tuyaux + câbles 10 m									
KITUBI40		Leitungs- und Kabel-Set 10 m					Kit tuyaux + câbles 10 m									

*** Abmessungen der Wagen siehe Seite 50 - 51

* ACHTUNG: VORGESCHLAGENE AFINOX-EINHEIT (ABSTAND MAX. 10 m). BEI GRÖßEREN ENTFERNUNGEN, ABWEICHENDEN SPANNUNGEN UND BESONDEREN ANFORDERUNGEN BITTE IMMER UNSEREN TECHNISCHEN RAT EINHOLEN.

Die Leistungswerte von Schnellkühlen und Schockfrostern (kg) sind lediglich Richtwerte und nicht verbindlich. Die Kühlzeiten hängen von der Zusammensetzung und Größe der Lebensmittel ab.

Die technischen Daten und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

*** Dimensions des chariots indiquées pages 50 - 51

* ATTENTION: UNITÉ AFINOX PROPOSÉE (DISTANCE MAX 10 m). POUR DES DISTANCES SUPÉRIEURES, DES TENSIONS DIFFÉRENTES ET DES BESOINS PARTICULIERS, VEILLEZ À TOUJOURS DEMANDER NOTRE AVIS TECHNIQUE.

Les rendements de refroidissement et de surgélation (kg) sont indicatifs et n'engagent pas le fabricant. Les temps de refroidissement dépendent de la composition et de la taille de l'aliment.

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!



Quel modèle choisir ?
Remplissez le questionnaire !



ROLL-IN



Schnellkühler aus Edelstahl AISI 304, Durchreichmodell mit 2 Türen für Wagen, demontiert geliefert, zum Anschluss an einen externen Verflüssigungssatz, 2 Rampen aus Edelstahl, 9"-Touch-Steuerung.

Verfügbare (automatische und individuell gestaltbare manuelle) Zyklen:

- Schnellkühlen
- Schockfrostern
- Auftauen
- Kombierter Zyklus
- Funktion Multilevel, Funktion Abtauung
- Heißgas-Abtauung während der Erhaltungsphase
- SD CARD mit Videotutorial und USB-Anschluss für den Export der HACCP-Daten
- Mehrpunkt-Kerntemperatursonde (4 Erfassungspunkte)
- LED-Beleuchtung

Extras:

- EvoCloud • Leitungs- und Kabel-Set • Sterilisateur • Tracer
- Supervisor • Wi-fi-Sonde • Beheizte Sonde
- Kältemittelgas R452A (GWP2141) • Wagen (nicht inkludiert)

Cellules de refroidissement en acier inox s/s AISI 304, modèles passants à 2 portes, pour chariots, fournis démontés, à raccorder à une unité de condensation externe, 2 s/s rampes en acier inox, Système Touch control 9".

Cycles (automatiques et manuels personnalisables) disponibles:

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

Options:

- EvoCloud • Kit tuyaux et câbles • Stérilisateur • Tracer
- Superviseur • Sonde Wi-Fi • Sonde chauffante
- Gaz réfrigérant R452A (GWP2141) • Chariots (non compris)



*Abonnement gilt
5 Jahre
*Abonnement
valable **5 ans**



INFINITY Evolution

60-80-100-120



Modell Modèle	Code Code	Schnellkühlen Refroidissement +3°C Kg	Schockfrostern Surgélation -18°C Kg	Auftauen Décongélation	Abmessungen Dimensions (mm)	Kapazität Wagen GN / EN Capacités chariots GN / EN Nutzbare Innenmaße (mm) Dimensions internes utiles (mm)	Stromaufnahme Absorption		Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Nettogewicht Poids net (kg)	Bruttogewicht Poids brut (kg)	
							Watt (-30/+45)	Ampere					
INFINITY 60 START	9AM160RT5SA01	400	350	●	1390 x 2465 x 2545	WAGEN/CHARIOT 4 GN1/1 - 3 EN 400X600 - 2 GN2/1 780x1630x2010	12090	62	400/3/50	Box 2310x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	672	tot 992 (BOX 566 2 EVAP 213+213)	
Einheit / Unité 20HP *	74841480	Externe Einheit / Unité à distance 20HP			2180 x 1170 x 1208					2340x1330x1430	510	612	
VALVR452A-60	73674916 x2	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)			Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)						1,8x2	1,8x2	
INFINITY 80 START	9AM180RT5SA01	500	450	●	1390 x 3070 x 2545	WAGEN/CHARIOT 5 GN1/1 - 4 EN 400X600 - 3 GN2/1 780x2230x2010	14970	71	400/3/50	BOX 2370x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	772	tot1092 (BOX 666 2 EVAP 213+213)	
Einheit / Unité 25HP*	74841484	Externe Einheit / Unité à distance 25HP			3146 x 1560 x 1302					3300x1800x1850	750	900	
VALVR452A-80	73674918 x2	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)			Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)						1,8x2	1,8x2	
INFINITY 100 START	9AM1100RTSA01	600	550	●	1390 x 3470 x 2545	WAGEN/CHARIOT 6 GN1/1 - 5 EN400x600 - 4 GN2/1 780x2630x2010	18460	87	400/3/50	BOX 2370x1360x1600 3 Evap. 1200x2250x760 Leitungen/collecteurs: 3520x400x415 mm	895	tot 1375 (BOX 716 3 EVAP 213+213+213 Leitungen/collecteurs 20)	
Einheit / Unité 30HP*	74841486	Externe Einheit / Unité à distance 30HP			3146 x 1560 x 1302					3300x1800x1850	800	960	
VALVR452A-100	73674916 x3	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)			Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)						1,8x3	1,8x3	
INFINITY 120 START	9AM1120RTSA01	700	650	●	1390 x 4070 x 2545	WAGEN/CHARIOT 8 GN1/1 - 6XEN400x600 - 5 GN2/1 780x3230x2010	22400	105	400/3/50	BOX 2370x1360x1600 3 Evap. 1200x2250x760 Leitungen/collecteurs: 3520x400x415 mm	1322	tot 1762 (BOX 1103 3 EVAP 213+213+213 Leitungen/collecteurs 20)	
Einheit / Unité 40HP*	74841488	Externe Einheit / Unité à distance 40HP			2800 x 1300 x 2212					3300x1800x2550	2150	2580	
VALVR452A-120	73674918 x3	Ventil R452A für Modell mit externem Aggregat (demontiert geliefert)			Vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)						1,8x3	1,8x3	
EVOCLOUD	74701181	Set EvoCLOUD EVOLUTION 9" (Fernverbindungsservice über Kabel, Laufzeit 5 Jahre)			Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (service de connexion à distance via câble, valable 5 ans)								
STERILKIT 60-80	73688492 x 2	Sterilisateur-Set (MOD. INFINITY EVOLUTION 60 - 80)			Kit Stérilisateur (MOD. INFINITY EVOLUTION 60 - 80)								
STERILKIT 100-120	73688492 x 3	Sterilisateur-Set (MOD. INFINITY EVOLUTION 100 - 120)			Kit Stérilisateur (MOD. INFINITY EVOLUTION 100 - 120)								

*** Abmessungen der Wagen siehe Seiten 50 - 51

* ACHTUNG: Vorgeschlagene AFINOX-Einheit (Abstand max. 10 m). Bei größeren Entfernungen, abweichenden Spannungen und besonderen Anforderungen bitte immer unseren technischen Rat einholen.
Die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen

Die Leistungswerte von Schnellkühlen und Schockfrostern (kg) sind lediglich Richtwerte und nicht verbindlich. Die Kühlzeiten hängen von der Zusammensetzung und Größe der Lebensmittel ab.

Die technischen Daten und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

*** Dimensions des chariots indiquées pages 50 - 51

* ATTENTION: Unité AFINOX proposée (distance max 10 m). Pour des distances supérieures, des tensions différentes et des besoins particuliers, veuillez à toujours demander notre avis technique.
Disponible en 6 semaines minimum

Les rendements de refroidissement et de surgélation (kg) sont indicatifs et n'engagent pas le fabricant. Les temps de refroidissement dépendent de la composition et de la taille de l'aliment.

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.



BREITE UND
TIEFE NACH MASS
LARGEUR ET
PROFONDEUR
SUR MESURE.



Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!



Quel modèle choisir ?
Remplissez le questionnaire !

ROLL-IN



Maßgeschneiderte Schnellkühler (fixe Höhe) aus Edelstahl AISI 304, Durchreichmodell mit 2 Türen für Wagen, demontiert geliefert, zum Anschluss an einen externen Verflüssigungssatz, 2 Rampen aus Edelstahl, 9"-Touch-Steuerung.

Verfügbare (automatische und individuell gestaltbare manuelle) Zyklen:

- Schnellkühlen
- Schockfrost
- Auftauen
- Kombierter Zyklus
- Funktion Multilevel
- Funktion Abtauung
- Heißgas-Abtauung während der Erhaltungsphase
- SD CARD mit Videotutorial und USB-Anschluss für den Export der HACCP-Daten
- Mehrpunkt-Kerntemperatursonde (4 Erfassungspunkte)
- LED-Beleuchtung.

Extras: • EvoCloud • Leitungs- und Kabel-Set • Sterilisator • Tracer, Supervisor • Wi-fi-Sonde • Beheizte Sonde • Kältemittelgas R452A (GWP2141) e Wagen (nicht inkludiert).

Cellules de refroidissement sur mesure (hauteur fixe) en acier inox s/s AISI 304, modèles passants à 2 portes, pour chariots, fournis démontés, à raccorder à une unité de condensation externe, 2 s/s rampes en acier inox, Système Touch control 9".

- Cycles (automatiques et manuels personnalisables) disponibles:
- Refroidissement
 - Surgélation
 - Décongélation
 - Cycle combiné
 - Fonction multi-niveau
 - Fonction dégivrage
 - Dégivrage à gaz chaud pendant la phase de conservation
 - Carte SD CARD avec tutorial vidéo et port USB d'exportation des données HACCP
 - Sonde au cœur multipoint (4 points de lecture)
 - Éclairage à LED.

Options: • EvoCloud • Kit tuyaux et câbles • Stérilisateur • Tracer, Superviseur • Sonde Wi-Fi • Sonde chauffante • Gaz réfrigérant R452A (GWP2141) et chariots (non compris).



*Abonnement gilt
5 Jahre
*Abonnement
valable 5 ans



INFINITY Evolution XL 2030



Modell Modèle	Code Code	Schnellkühlen Refroidissement +3°C Kg	Schockfrost Surgélation -18°C Kg	Auftauen Décongélation	GAS GAZ	Abmessungen Dimensions (mm)	Kapazität Wagen GN / EN Capacités chariots GN / EN Nutzbare Innenmaße (mm) Dimensions internes utiles (mm)	Stromaufnahme Absorption Watt (-30/+45) Ampere	Spannung Tension (Volt/Ph/Hz)	Abmessungen der Verpackung Dimensions emballage (mm)	Netto-/Bruttogewicht Poids net/brut (kg)	
INFINITY Start XL 2030	9AMIXLRT5SA90	800	750	●	-	1990 x 2530 x 2545	Wagen nach Maß/ nicht standardmäßig Chariots sur mesure/hors standards 1160 X 2030 X h2010 mm	-	-	Box 2310x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	930/1250	
EINHEIT / UNITÉ 40HP *	74841488				-	2800 x 1300 x 2212	-	22400	110	2900 x 1400 x 2312	2150/2580	
VALVR452A-XL	73674912 x 4	SET SCHWEISSROHR + VENTIL R452A (für Modell mit externem Aggregat demontiert geliefert)			KIT TUYAUX SOUDURE + VANNE R452A (pour modèle avec groupe à distance, fournie démontée)							
EVOCLOUD	74701181	Set EvoCLOUD EVOLUTION 9" (Fernbindungsservice über Kabel, Laufzeit 5 Jahre)			Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (service de connexion à distance via câble, valable 5 ans)							
STERILKIT XL	73688492 x 4	Sterilisator-Set (MOD. INFINITY EVOLUTION XL)			Kit Stérilisateur (MOD. INFINITY EVOLUTION XL)							

* ACHTUNG: Vorgeschlagene Afinox-Einheit (Abstand max. 10 m). Bei größeren Entfernungen, abweichenden Spannungen und besonderen Anforderungen bitte immer unseren technischen Rat einholen.
Die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen

Die Leistungswerte von Schnellkühlen und Schockfrost (kg) sind lediglich Richtwerte und nicht verbindlich. Die Abkühlzeiten hängen von der Zusammensetzung und Größe der Lebensmittel ab und können daher von den angegebenen Zeiten abweichen.

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch geschlossenen Anlagen enthalten.

Die technischen Daten und Spezifikationen können ohne vorherige Ankündigung geändert werden.

Damit das Gerät einwandfrei funktionieren kann, muss der Aufstellungsort einen Freiraum rund um das Gerät von 50 cm von der Decke, 20 cm von der linken und rechten Seite und von der Rückseite bieten.

* ATTENTION: Unité Afinox proposée (distance max 10 m). Pour des distances supérieures, des tensions différentes et des besoins particuliers, veillez à toujours demander notre avis technique.
Disponible en 6 semaines minimum

Les rendements de refroidissement et de surgélation (kg) sont indicatifs et n'engagent pas le fabricant. Les temps de refroidissement dépendent de la composition et de la taille des aliments et pourraient différer de ceux indiqués.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des équipements hermétiques.

Données techniques et caractéristiques sujettes à des modifications sans préavis.

La zone d'installation doit offrir un dégagement sur le pourtour de la machine de 50 cm à partir du plafond, 20 cm les côtés gauche et droit et au dos, afin d'en garantir le bon fonctionnement.



Extras und Zubehör

(es wird empfohlen, die Extras bei Bestellung des Infinity zu erwerben)

Modell	Code	Beschreibung
EXTRAS INFINITY ROLL-IN		
TRACER	74701196	Software USB TRACER (INFINITY EVOLUTION 9")
WMP		Aufpreis für drahtlose WMP-Sonde (NICHT KOMPATIBEL MIT FEUCHTIGKEITS-SET FÜR 20-40-40C ALL IN ONE)
SONDARISC		Aufpreis für beheizte Kerntemperatursonde (NICHT KOMPATIBEL MIT FEUCHTIGKEITS-SET FÜR 20-40-40C ALL IN ONE)
PORTAOP		Aufpreis für entgegengesetzte Tür
CONDH2020-40		Aufpreis für Wasserkondensation INFINITY 20-40 (die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen)
CONDH2060-80		Aufpreis für Wasserkondensation Mod. INFINITY 60-80 (die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen)
CONDH20100-120		Aufpreis für Wasserkondensation Mod. INFINITY 100-120 (die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen)
EVAPCO2 - 20/40		Aufpreis für Verdampfer vorgerüstet für CO ₂ -Verflüssigungssatz (Mod. 20-40) (die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen)
EVAPCO2 - 60		Aufpreis für Verdampfer vorgerüstet für CO ₂ -Verflüssigungssatz (Mod. 60) (die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen)
VERSQE 220-60		Aufpreis für elektrischen Schaltschrank Zelle Ausführung 220 V/3 Ph/60 Hz
VERS220-3 4HP		Aufpreis für Ausführung 220 V/3 Ph/60 Hz Ausführung (4HP) GAS R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder
VERS220-3 9HP		Aufpreis für Ausführung 220 V/3 Ph/60 Hz Ausführung (9HP) GAS R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder
VER220-3 20HP		Aufpreis für Ausführung 220 V/3 Ph/60 Hz Ausführung (20HP) GAS R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder
VER220-3 25HP		Aufpreis für Ausführung 220 V/3 Ph/60 Hz Ausführung (25HP) GAS R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder
VER220-3 30HP		Aufpreis für Ausführung 220 V/3 Ph/60 Hz Ausführung (30HP) GAS R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder
VER220-3 40HP		Aufpreis für Ausführung 220 V/3 Ph/60 Hz Ausführung (40HP) GAS R404a, auf Anfrage Nicht-EU-Länder
KITUBI60-80-100-120		Leitungs- und Kabel-Set 10 m
ZUBEHÖR INFINITY ROLL-IN		
	5CPT20/1110*	Wagen GN1/1 (383x544x1750 mm) *Ablagegitter/Bleche nicht inkludiert
	5CPT20110*	Wagen GN2/1 (590x660x1750 mm) *Ablagegitter/Bleche nicht inkludiert
	564CPP20*	Wagen EN400x600 (460x624x1750 mm) *Ablagegitter/Bleche nicht inkludiert
	586CPP20*	Wagen EN800x600 (660x824x1750 mm) *Ablagegitter/Bleche nicht inkludiert
	74768002	Ablagegitter aus Edelstahl GN 1/1
	74768120	Ablagegitter aus Edelstahl EN 600x400
	74707012	Blech aus Edelstahl GN 1/1 h=20 mm
	74707013	Blech aus Edelstahl GN 1/1 h=40 mm
	74707082	Lochblech aus Edelstahl GN 1/1 h=40 mm (zum Trocknen)
	74707008	Blech aus Aluminium GN 1/1 h=20 mm
	74707300	Ablageboden aus Edelstahl EN 600x400x20 mm
	74707301	Ablageboden aus Edelstahl EN 600x400x40 mm
	74707282	Ablageboden aus Aluminium EN 600x400x20 mm
	74707200	Speiseeisbehälter aus Edelstahl 5 l
	74707082	Lochblech aus Edelstahl GN 1/1 h=40 mm (ideal zum Trocknen)
BERATUNGSSERVICES		
ONE2ONECHEF		Beratung One-2-One

Options et accessoires

(il est recommandé de faire l'achat des options au moment de la commande de Infinity)

Modèle	Code	Description
OPTIONS INFINITY ROLL-IN		
TRACER	74701196	Logiciel USB TRACER (INFINITY EVOLUTION 9")
WMP		Supplément pour sonde sans fil WMP (INCOMPATIBLE AVEC KIT HUMIDITÉ 20-40-40C ALL-IN-ONE)
SONDARISC		Supplément pour sonde au cœur chauffante (INCOMPATIBLE AVEC KIT HUMIDITÉ 20-40-40C ALL-IN-ONE)
PORTAOP		Supplément Porte opposée
CONDH2020-40		Supplément Condensation à eau INFINITY 20-40 (disponible en 6 semaines minimum)
CONDH2060-80		Supplément Condensation à eau mod. INFINITY 60-80 (disponible en 6 semaines minimum)
CONDH20100-120		Supplément Condensation à eau mod. INFINITY 100-120 (disponible en 6 semaines minimum)
EVAPCO2 - 20/40		Supplément pour évaporateur prévu pour unité CO ₂ (mod. 20-40) (disponible en 6 semaines minimum)
EVAPCO2 - 60		Supplément pour évaporateur prévu pour unité CO ₂ (mod. 60) (disponible en 6 semaines minimum)
VERSQE 220-60		Supplément pour tableau électrique cellule version 220V/3Ph/60Hz
VERS220-3 4HP		Supplément Version 220V/3Ph/60Hz version (4HP) GAZ R404a, sur demande pays hors UE
VERS220-3 9HP		Supplément Version 220V/3Ph/60Hz version (9HP) GAZ R404a, sur demande pays hors UE.
VER220-3 20HP		Supplément Version 220V/3Ph/60Hz version (20HP) GAZ R404a, sur demande pays hors UE.
VER220-3 25HP		Supplément Version 220V/3Ph/60Hz version (25HP) GAZ R404a, sur demande pays hors UE.
VER220-3 30HP		Supplément Version 220V/3Ph/60Hz version (30HP) GAZ R404a, sur demande pays hors UE.
VER220-3 40HP		Supplément Version 220V/3Ph/60Hz version (40HP) GAZ R404a, sur demande pays hors UE.
KITUBI60-80-100-120		Kit tuyaux + câbles 10 m
ACCESSOIRES INFINITY ROLL-IN		
	5CPT20/1110*	Chariot GN1/1 (383x544x1750 mm) *Grilles/plaques non comprises
	5CPT20110*	Chariot GN2/1 (590x660x1750 mm) *Grilles/plaques non comprises
	564CPP20*	Chariot EN400x600 (460x624x1750 mm) *Grilles/plaques non comprises
	586CPP20*	Chariot EN800x600 (660x824x1750 mm) *Grilles/plaques non comprises
	74768002	S/s grille inox GN 1/1
	74768120	S/s grille inox EN 600x400
	74707012	S/s plaque inox GN 1/1 h=20 mm
	74707013	S/s plaque inox GN 1/1 h=40 mm
	74707082	Plaque perforée inox GN 1/1 h=40 mm s/s (pour le séchage)
	74707008	Plaque aluminium GN 1/1 h=20 mm
	74707300	S/s plateau inox EN 600x400x20 mm
	74707301	S/s plateau inox EN 600x400x40 mm
	74707282	Plateau aluminium EN 600x400x20 mm
	74707200	S/s bac à glace inox 5 l
	74707082	Plaque perforée inox GN 1/1 h=40 mm s/s (idéal pour le séchage)
SERVICES CONSEILS		
ONE2ONECHEF		Conseil one-2-one