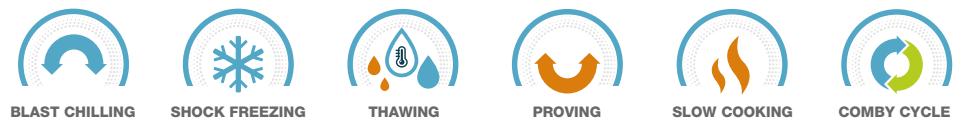




SPERIMENTA E DAI FORMA ALLE TUE IDEE.
TEST AND SHAPE YOUR IDEAS

INFINITY-X



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 ABBIA 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, surgela, 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.

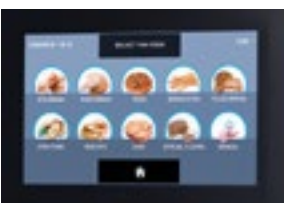
All in one or Start?
Choose the model that best suits to your activity.
ALL IN ONE If you want to revolutionize your kitchen with a single, multifunction tool able to help you through the Cook&Chill process. It can chill, freeze, bake, prove and defrost, even in combined cycles.
START If you want the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



Infinity GASTRONOMY



Infinity PASTRY



Infinity BAKERY



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



1) Maniglia ergonomica
Ergonomic handle

2) Filtro removibile
Removable filter

3) Gas R290 di serie
Gas R290 standard

4) Assetto gastronomia
Guide a filo per inserimento
teglie GN1/1 e 400x600

Gastronomy set-up
Wire runners for GN1/1
and 400x600 trays.

5) Assetto Pasticceria
Kit guide per teglie pasticceria
EN 400x600

Pastry set-up
Kit of runners for pastry trays
EN 400x600

6) Assetto Gelateria
Kit guide L EN600x400
+ griglie EN600x400

Ice cream set-up
pairs runner guide EN600x400
+ griglie EN600x400

Dotazioni opzionali - Optional features



1) Applicazione TRACER per
monitoraggio semplificato dei dati
HACCP.

2) Illuminazione a LED
LED lighting

3) Servizio di cloud computing
per controllo remoto.

Cloud computing service
for remote control.

4) Sonda riscaldata
Heated probe

5) Porta incernierata a destra.
Right hinged door

6) Evaporatore predisposto per
unità CO₂ su richiesta.
Evaporator prepared for CO₂
unit on request

TRACER application for easy
monitoring of HACCP data.



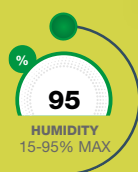
Quale modello scegliere?
Compila il questionario!



Which model to choose?
Fill the questionnaire!



INFINITY-X
GASTRONOMY
5-10-15



HUMI
Kit umidità
Humidity kit

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. Sistema Touch control 9".

Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:

- Abbattimento
- Surgelazione
- Scongellamento
- 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)
- Filtro removibile

Optional: • EvoCloud • Luce led • Tracer • Sonda riscaldata • Teglie non comprese • Porta incernierata a destra • Ruote

S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet, with integrated or remote condensing unit, for GN1/1 or 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)
- Removable filter

Optional: • EvoCloud • Led light • Tracer • Hot probe • Shelves not included • Right hinged door • Castors



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



STANDARD KIT



LED



PORTADX



KIT 4 RUOTE



*KIT EVOCLOUD

*Abbonamento
valido per 5 anni
Subscription
valid for 5 years



	Modello	Codice		 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 MaxPans-trays capacity (70 mm passo/pitch GN) (50 mm passo/pitch EN)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
													Watt (-10/+45)	Ampere			
	ALL-IN-ONE-H	INFINITY-X 5 all-in-one-H	7AMI05I5SA001	25	10		 Umidità* Humidity	 Umidità* Humidity		R290 GWP 3 Kg 0,160	790x839x847	5 GN1/1 H65 5 EN600x400 H40	704	6.58	230/1/50	830x860x980	100/118
	START	INFINITY-X 5 START	7AMI05I5SA002	25	10		-	-			790x839x847	5 GN1/1 H65 5 EN600x400 H40	704	6.58	230/1/50	830x860x981	100/118
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY5-X																
VALVR452A-5		74877093	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata) (mod. 5)						R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 5)						101x38x77		0,15/0,15
	ALL-IN-ONE-H	INFINITY-X 10 all-in-one-H	7AMI10I5SA001	40	20		 Umidità* Humidity	 Umidità* Humidity		R290 GWP 3 Kg 0,300	790x839x1650	10 GN1/1 H65 10 EN600x400 H40	1386	10.37	230/1/50	830x860x1780	159/180
	START	INFINITY-X 10 START	7AMI10I5SA002	40	20		-	-			790x839x1650	10 GN1/1 H65 10 EN600x400 H40	1386	10.37	230/1/50	830x860x1780	159/180
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY10-X																
VALVR452A-10		74877081	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata) (mod. 10)						R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 10)						101x38x77		0,15/0,15
	ALL-IN-ONE-H	INFINITY-X 15 all-in-one-H	7AMI15I5SA001	70	30		 Umidità* Humidity	 Umidità* Humidity		R290 GWP 3 Kg 0,20 + 0,20	790x839x1990	15 GN1/1 H65 15 EN600x400 H40	2772	10.37	400/3/50	830x860x2120	181/202
	START	INFINITY-X 15 START	7AMI15I5SA002	70	30		-	-			790x839x1990	15 GN1/1 H65 15 EN600x400 H40	2772	10.37	400/3/50	830x860x2120	181/202
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY15-X																
VALVR452A-15		74877081 x2	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata) (mod. 15)						R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 15)						101x38x77		0,15/0,15

*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)

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

*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)

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.

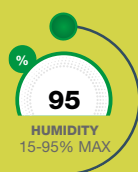


Quale modello scegliere?
Compila il questionario!



Which model to choose?
Fill the questionnaire!

INFINITY-X
PASTRY-BAKERY-PIZZA
5-10-15



HUMI
Kit umidità
Humidity kit



PLUG-IN



Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304,
su piedi o ruote, con unità condensatrice incorporata o
remota, per inserimento teglie 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)
- Filtro removibile

Optional: • EvoCloud • Luce led • Tracer • Sonda riscaldata
• Teglie non comprese • Porta incernierata a destra • Ruote

S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet,
with integrated or remote condensing unit,
for 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)
- Removable filter

Optional: • EvoCloud • Led light • Tracer • Hot probe
• Shelves not included • Right hinged door • Castors



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



STANDARD KIT



LED



PORTADX



KIT 4 RUOTE



*KIT EVOCLOUD

*Abbonamento
valido per **5 anni**
Subscription
valid for **5 years**



	Modello	Codice		 Abbattimento	 Surgelazione	 Scongelamento	 Lievitazione	 Slow Cooking		GAS	Dimensioni	Accessori	Assorbimento		Voltaggio	Dimensioni imballo	Peso Netto/Lordo	
	Model	Code		Blast chilling	Shock freezing	Thawing	Proving	Slow Cooking		GAS	Dimensions	Accessories	Absorbed power		Voltage	Packing dimensions	Net/Gross weight	
				+3°C Kg	-18°C Kg			85°C			(mm)		Watt (-10/+45)	Ampere	(Volt/Ph/Hz)	(mm)	(kg)	
	ALL-IN ONE- H	INFINITY-X 5-P all-in-one-H	7AMI05I5SA003	25	10		 Umidità* Humidity	 Umidità* Humidity		R290 GWP 3 Kg 0,160	790x839x847	5 Coppie Guide/Pairs Runners EN600x400 (50 mm passo / pitch)	704	6.58	230/1/50	830x860x980	100/118	
	START	INFINITY-X 5-P START	7AMI05I5SA004	25	10		-	-			790x839x847	5 Coppie Guide/Pairs Runners EN600x400 (50 mm passo / pitch)	704	6.58	230/1/50	830x860x981	100/118	
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY5-X																	
VALVR452A-5		74877093	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata) (mod. 5)						R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 5)								101x38x77	0,15/0,15
	ALL-IN ONE- H	INFINITY-X 10-P all-in-one-H	7AMI10I5SA003	40	20		 Umidità* Humidity	 Umidità* Humidity		R290 GWP 3 Kg 0,300	790x839x1650	10 Coppie Guide/Pairs Runners EN600x400 (50 mm passo / pitch)	1386	10.37	230/1/50	830x860x1780	159/180	
	START	INFINITY-X 10-P START	7AMI10I5SA004	40	20		-	-			790x839x1650	10 Coppie Guide/Pairs Runners EN600x400 (50 mm passo / pitch)	1386	10.37	230/1/50	830x860x1780	159/180	
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY10-X																	
VALVR452A-10		74877081	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata) (mod. 10)						R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 10)								101x38x77	0,15/0,15
	ALL-IN ONE- H	INFINITY-X 15-P all-in-one-H	7AMI15I5SA003	70	30		 Umidità* Humidity	 Umidità* Humidity		R290 GWP 3 Kg 0,20 + 0,20	790x839x1990	15 Coppie Guide/Pairs Runners EN600x400 (50 mm passo /pitch)	2772	10.37	400/3/50	830x860x2120	181/202	
	START	INFINITY-X-P 15 START	7AMI15I5SA004	70	30		-	-			790x839x1990	15 Coppie Guide/Pairs Runners EN600x400 (50 mm passo /pitch)	2772	10.37	400/3/50	830x860x2120	181/202	
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY15-X																	
VALVR452A-15		74877081 x2	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata) (mod. 15)						R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 15)								101x38x77	0,15/0,15

*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)

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

*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)

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-X
ICE CREAM
5-10-15



PLUG-IN



Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, su piedi o ruote, con unità condensatrice incorporata o remota, per inserimento teglie EN400x600.
Sistema Touch control 9".

Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:

- Abbattimento
- Surgelazione
- Scongelamento
- Ciclo combinato
- Funzione multilevel, funzione sbrinamento
- Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP
- Sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura)
- Filtro removibile

Optional: • EvoCloud • Luce led • Tracer • Sonda riscaldata • Vaschette Gelato (5l-360x165xH120mm) non comprese • Porta incernierata a destra • Ruote

S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet, with integrated or remote condensing unit, for EN400x600 shelves.
Touch control system 9".

Available cycles (automatic and manual customizable):

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

Optional: • EvoCloud • Led light • Tracer • Hot probe • Icecream pans 5l - 360x165xH20mm) not included • Right hinged door • Castors



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



STANDARD KIT



LED



PORTADX



KIT 4 RUOTE



*KIT EVOCLOUD

*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	 Scongellamento Thawing	 Lievitazione Proving	 Slow Cooking Slow Cooking 85°C		GAS GAS	Dimensioni Dimensions (mm)	Accessori Accessories	Cap.vaschette gelato (5 l) Ice-cream pans cap. (5 l) (165x360xh120)	Assorbimento Absorbed power Watt (-10/+45) Ampere		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)		
	START	INFINITY-X 5-G START	7AMI05150A001		25	10		-	-			R290 GWP 3 Kg 0,160	790x839x847	5 Coppie guide L / pairs runner guide EN600x400 H40 (passo/pitch 50mm) + 2 griglie/Shelf inox EN600x400	6	704	6.58	230/1/50	830x860x980	111/119		
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY5-X																					
VALVR452A-5			74877093	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata) (mod. 5)							R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 5)										101x38x77	0,15/0,15
	START	INFINITY-X 10-G START	7AMI10150A001		40	20		-	-			R290 GWP 3 Kg 0,300	790x839x1650	10 Coppie guide L / pairs runner guide EN600x400 H40 (passo/pitch 50mm) + 4 griglie/Shelf inox EN600x400	15	1386	10.37	230/1/50	830x860x1780	179/200		
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY10-X																					
VALVR452A-10			74877081	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata) (mod. 10)							R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 10)										101x38x77	0,15/0,15
	START	INFINITY-X 15-G START	7AMI15150A002		70	30		-	-			R290 GWP 3 Kg 0,20 + 0,20	790x839x1990	15 Coppie guide L / pairs runner guide EN600x400 H40 (passo/pitch 50mm) + 7 griglie/Shelf inox EN600x400	21	2772	10.37	400/3/50	830x860x2120	241/262		
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY15-X																					
VALVR452A-15			74877081 x2	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata) (mod. 15)							R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 15)										101x38x77	0,15/0,15

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

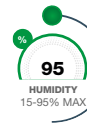
All specifications subject to change without notice.



Quale modello scegliere?
Compila il questionario!



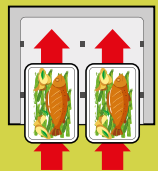
Which model to choose?
Fill the questionnaire!



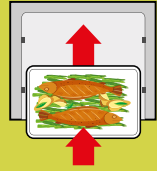
HUMI
Kit umidità
Humidity kit



INFINITY-X
GASTRONOMY
20GN1/1
10GN2/1



**20 GN1/1
H 65**



**10 GN2/1
H 65**

PLUG-IN



Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, su piedi o ruote, con unità condensatrice incorporata o remota, per inserimento 20 teglie GN1/1 o 10 Teglie GN2/1 (H65mm). Sistema Touch control 9".

Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:

- Abbattimento
- Surgelazione
- Scongellamento
- 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)
- Filtro Rimovibile
- Kit per GN2/1 standard

Optional: • EvoCloud • Luce led • Tracer • Sonda riscaldata • Teglie non comprese • Porta incernierata a destra.

S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet, with integrated or remote condensing unit, for 20 GN1/1 and 10 GN2/1(H65mm) 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 point)
- Removable filter.
- Standard kit for GN2/1

Optional: • EvoCloud • Led light • Tracer • Hot probe • Shelves not included • Right hinged door.



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



20 GN1/1 H65



10 GN2/1 H65



LED



KIT 4 RUOTE



*KIT EVOCLOUD

*Abbonamento
valido per **5 anni**
Subscription
valid for **5 years**



	Modello <i>Model</i>		Codice <i>Code</i>		 Abbattimento <i>Blast chilling</i> +3°C Kg	 Surgelazione <i>Shock freezing</i> -18°C Kg	 Scongelamento <i>Thawing</i>	 Lievitazione <i>Proving</i>	 Slow Cooking <i>Slow Cooking</i> 85°C		GAS <i>GAS</i>	Dimensioni <i>Dimensions</i> (mm)	Accessori <i>Accessories</i>	Assorbimento <i>Absorbed power</i>		Voltaggio <i>Voltage</i> (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo <i>Packing dimensions</i> (mm)	Peso Netto/Lordo <i>Net/Gross weight</i> (kg)	
														Watt (-10/+45)	Ampere				
	ALL-IN-ONE-H	INFINITY-X 20 GN1/1-10GN2/1 All-in-one-H	7AMI12I5SA001		50	20		 Umidità* <i>Humidity</i>	 Umidità* <i>Humidity</i>		R290 GWP 3 Kg 0,300	870x974x1650	20 Coppie Guide "C" <i>Pairs "C" Runners</i> (35 mm passo/ <i>pitch</i>)	1386	10.37	230/1/50	1060x1057x1877	163/183	
	START	INFINITY-X 20 GN1/1-10GN2/1 Start	7AMI12I5SA002		50	20		-	-			870x974x1650	20 Coppie Guide "C" <i>Pairs "C" Runners</i> (35 mm passo/ <i>pitch</i>)	1386	10.37	230/1/50	1060x1057x1877	160/180	
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve) INFINITY-X 20 GN1/1-10GN2/1																		-
VALVR452A-10			74877081		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata) (mod. 10 2/1)					R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 10 2/1)								101x38x77	0,15/0,2

*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)

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

*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)ww

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 INFINITY-X 5/10/15

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

Modello Model	Codice Code	Descrizione Description
OPTIONAL 5-10-15		
TRACER	74701196	Software USB TRACER (INFINITY EVOLUTION 9")
SONDARISC		Sovraprezzo sonda al cuore riscaldata
KITSOV	73688496	KIT Sovrapposizione (INFINITY 5 + 5)
ABBREM+UCE		Sovraprezzo Versione con gruppo fornito separatamente (entro i 10m)
EVAPCO2		Sovraprezzo per evaporatore CO ₂ (valvola termostatica non compresa) MOD. 5-10-15 remoti (Disponibile non prima di 6 settimane)
KITIMBABB5		Sovraprezzo Imballo gabbia in legno (mod. 5 t.)
KITIMBABB10		Sovraprezzo Imballo gabbia in legno (mod. 10 t.)
KITIMBABB15		Sovraprezzo Imballo gabbia in legno (mod. 15 t. mod. 10 GN2/1 t.)
LED		Sovraprezzo Illuminazione a LED
PORTADX		Sovraprezzo per porta incernierata a destra
KIT 4 RUOTE		Sovraprezzo Kit ruote
CONDH2O-1		Sovraprezzo Condensazione ad acqua (Disponibile non prima di 6 settimane)
VERS220-1-60 mod.5		Sovraprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz (Disponibile non prima di 4 settimane)
VERS220-3-60 mod.10		Sovraprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz (Disponibile non prima di 4 settimane)
VERS220-3-60 mod.15		Sovraprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz (Disponibile non prima di 4 settimane)
ACCESSORI 5-10-15		
FILTERH2O	73689786	Kit addolcitore acqua
	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
	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 (per essicazione)
	71379644 x4	Ruota in poliammide nero + Freno
EVO CLOUD	74701181	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)
SERVIZI DI CONSULENZA		
ONE2ONECHEF		Consulenza Chef one-2-one

Optionals & Accessories INFINITY-X 5/10/15

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

OPTIONAL 5-10-15		
USB TRACER software (INFINITY EVOLUTION 9")		
Price increase for hot core probe		
Overlapping KIT (INFINITY 5 + 5)		
Price increase for Unit + condensing unit supplied separately (within 10m)		
Price increase for CO ₂ evaporator (thermostatic valve not included)		
MOD. 5-10-15 remote (Available not earlier than 6 weeks)		
Price increase for Wooden cage packing (mod. 5 t.)		
Price increase for Wooden cage packing (mod. 10 t.)		
Price increase for Wooden cage packing (mod. 15 t. mod. 10 GN2/1 t.)		
Price increase for LED Lighting		
Price increase for right hinged door		
Price increase for Castors		
Price increase for Water condensation (Available not earlier than 6 weeks)		
Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version INFINITY-X 5 (Available not earlier than 4 weeks)		
Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY-X 10 (Available not earlier than 4 weeks)		
Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY-X 15 (Available not earlier than 4 weeks)		
ACCESSORIES 5-10-15		
Water softener kit		
GN 1/1 s/s shelf		
EN 600x400 s/s shelf		
GN 1/1 h=20 mm s/s pan		
GN 1/1 h=40 mm s/s pan		
Aluminium GN 1/1 h=20 mm pan		
EN 600x400x20 mm s/s tray		
EN 600x400x40 mm s/s tray		
Aluminium EN 600x400x20 mm tray		
5 lt ice cream pan		
Drilled GN 1/1 h=40 mm s/s pan (for drying)		
Black Polyamide Wheel + Brake		
Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)		
CONSULTING SERVICES		
One-2-one consulting		

Chart according to EN 17032

Chart according to EN 17032								Cooling capacity according to EN 17032				Power consumption according to EN 17032				Gas
								Cycle Chilling from +65°C to +10°C Freezing from +65°C to -18°C		Chilling full load capacity	Freezing full load capacity	Chilling	Freezing	Chilling	Freezing	
Modello	Area di installazione/ Installation area m²	Nr. trays / chilling according to EN 17032	Nr. trays / freezing according to EN 17032	Test trays	Climate class according to EN 60335-2-89	Multifunction		Chilling [minutes]	Freezing [minutes]	[kg]	[kg]	[kWh/cycle]	[kWh/cycle/kg]			
				GN - EN	3, 4, 5	YES - NOT										
INFINITY-X 5	7,66	5	2	GN	5	YES		95	257	25	10	1,44	3,12	0,06	0,31	R290 GWP 0,02
INFINITY-X 10	16,75	8	4	GN	5	YES		92	270	40	20	2,44	5,83	0,06	0,29	R290 GWP 0,02
INFINITY-X 15	9,57	14	6	GN	5	YES		86	182	70	30	4,78	7,47	0,07	0,25	R290 GWP 0,02
INFINITY-X 10 2/1	16,75	10	4	GN	5	YES		120	270	50	20	4,48	7,93	0,09	0,40	R290 GWP 0,02

Cycle test: Manual chilling: minutes 300 / temperature -20°C / ventilation 10 - Manual freezing: minutes 300 / temperature -40°C / ventilation 10