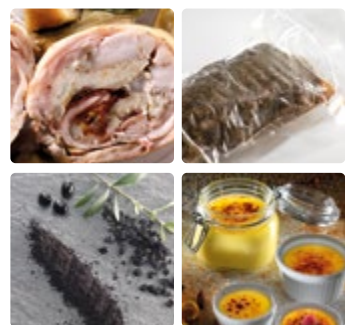




EXPERIMENTIEREN SIE UND GEBEN SIE IHREN IDEEN GESTALT.

EXPÉRIMENTEZ ET DONNEZ FORME À VOS IDÉES.

INFINITY-X



Niedertemperaturgaren
Trocknen
Garen im Glas
Confit-Garen
Gärung

Cuisson à basse température
Séchage
Vaso-cuisson
Cuisson des confits
Levage



Kochzentren
Centres de cuisine



Industrielle
Lebensmittel-
produktion
Laboratoires
industriels de
Gastronomie cuisines



Grand Hotel
Hôtels



Catering
Traiteurs



Airline Catering
Service traiteur pour
les compagnies
aériennes



Live-Kochstationen
Live cooking
pour les événements



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

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

Gaztronomy, Pastry oder Bakery? Infinity Evolution ermöglicht es, das für Ihre Arbeit geeignetste Programm auszuwählen. Eine Software für unendliche Kombinationen.

Gaztronomie, Pâtisserie ou Boulangerie ? Infinity Evolution vous permet de sélectionner le programme qui s'adapte le mieux à votre travail. Un logiciel pour des combinaisons infinies.

Einfach TOUCH, jetzt auch aus der Ferne!

Bereit für eine völlig neue Arbeitsweise? Wählen Sie Infinity Evolution, um 6 Assistenten in einem immer an Ihrer Seite zu haben. Ab heute können Sie dank der Fernverbindung in der Cloud (optional) arbeiten, wo Sie wollen und wann Sie wollen. Infinity Evolution begleitet Sie während des gesamten Arbeitszyklus. Sicherheit und höchste Qualität Ihrer Produkte, vom Schockfrosten (-40° C) bis zum Garen (+85°C). Alles, was Sie tun müssen, ist eine Berührung.

Die Technologie Evolution

Wählen Sie das spezifische Programm für Ihre Arbeit. Eine einzige Software für unendliche Kombinationen. Sie können sich auf die Erfahrung von Afinox verlassen, indem Sie den für das jeweilige Produkt bestimmten Automatik Zyklus wählen oder die Verarbeitungsphasen durch Einstellen manueller Zyklen individuell anpassen. Der kombinierte Zyklus ermöglicht es Ihnen, mit wenigen Handgriffen einen gesamten Prozess einzurichten, vom Schockfrosten für die Lagerung bis zur Verwendung für den Service.

All in one oder Start?

Wählen Sie das Modell, das Ihr Unternehmen repräsentiert.
ALL IN ONE Wenn Sie Ihre Arbeit mit einem multifunktionalen Instrument revolutionieren wollen, das Sie im gesamten Cook&Chill-Prozess unterstützt. Schnellkühlen, Schockfrosten, Garen, Gärung, Auftauen und Konservieren Ihrer Produkte vor der Verwendung, auch mit kombinierten Zyklen.
START Wenn Sie den besten Schockfroster und Schnellkühler wollen: hochleistungsfähig, technologisch fortschrittlich und extrem intuitiv.

Il suffit de TOUCHER, maintenant même à distance !

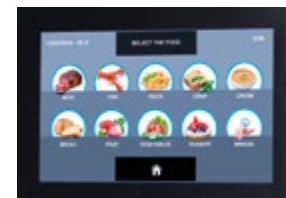
Imaginez une nouvelle façon de travailler en cuisine. Choisissez Infinity Evolution pour avoir 6 assistants en un seul toujours à vos côtés. À partir d'aujourd'hui, vous êtes libre de travailler où vous voulez, quand vous voulez, grâce à la connexion à distance sur le Cloud (en option). Infinity Evolution 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 qu'il vous reste à faire ? Un simple toucher.

Technologie Evolution

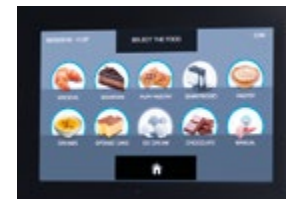
Choisissez le programme spécifique pour votre travail. Un seul logiciel, pour des combinaisons infinies. Vous pouvez compter sur l'expérience d'Afinox, en choisissant le cycle automatique dédié au produit spécifique, ou personnaliser les phases de travail en programmant les cycles manuels. Le cycle combiné vous permet de mettre en place un processus complet, de la surgélation pour la conservation à la régénération pour le service, en quelques étapes simples.

All in one ou Start ?

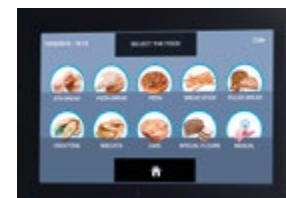
Choisissez le modèle qui représente votre entreprise.
ALL IN ONE Si vous voulez révolutionner votre travail avec un outil multifonctionnel en mesure de vous aider tout au long du processus de Cook&Chill. Refroidissement rapide, surgélation, cuisson, levage, décongélation et maintien vos produits avant le service, même avec des cycles combinés.
START Si vous cherchez la meilleure cellule de surgélation et de refroidissement rapide, aux performances élevées et extrêmement intuitive.



Infinity GAZTRONOMY



Infinity PASTRY



Infinity BAKERY



QUALITÄT AFINOX
QUALITÉ AFINOX

INFINITY bedeutet Liebe zum Detail.
Es handelt sich hierbei nicht nur um ein einfaches Gerät, mit dem sich nur die Routineaufgaben einfacher entledigen lassen, sondern um ein technisch fortschrittliches und intuitives Instrument, mit dem interagiert werden kann und das dabei hilft, das eigene Geschäft zu organisierten und leichter zu gestalten.

INFINITY signifie attention aux détails.
Il ne s'agit pas d'une simple machine avec laquelle remplir les devoirs de routine, mais un instrument technologique et intuitif à l'avant-garde avec lequel interagir et grâce auquel organiser et simplifier ses propres activités.

Standardausstattung - Équipement standard



- 1) Ergonomischer Griff
Poignée ergonomique
- 2) Herausnehmbarer Filter
Filtre amovible
- 3) R290 Kältemittel als Standard
Gaz R290 de série
- 4) Gaztro-Ausstattung
Bündige Führungen zum Einsetzen von GN1/1 und 400x600 Bleche
Version Gaztronomie
Glissières en fil pour insertion plaques GN1/1 et 400x600
- 5) Konditorei-Ausstattung
Führungs-Kit für Backwaren-Bleche EN 400x600
Version Pâtisserie
Kit glissières pour plaques pâtisserie EN 400x600
- 6) Eisdiele-Ausstattung
Führungs-Kit L EN600x400 + Ablagegitter EN600x400
Version Glaces
Kit glissières L EN600x400 + grilles EN600x400

Optionale Ausstattung - Équipement en option -



- 1) TRACER-Anwendung zur einfacheren Überwachung der HACCP-Daten.
Application TRACER pour surveillance simplifiée des données HACCP.
- 2) LED-Beleuchtung
Éclairage à LED
- 3) Cloud-Computing-Service zur Fernsteuerung.
Service cloud computing pour le contrôle à distance.
- 4) Beheizbarer Kerntemperaturfühler
Sonde chauffée
- 5) Tür mit Rechtsanschlag.
Porte avec charnière à droite
- 6) Verdampfer vorbereitet für CO₂-Einheit auf Anfrage.
Évaporateur prédisposé pour unité CO₂ sur demande.



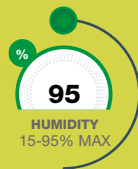
Welches Modell?
Füllen Sie den
Fragebogen aus!



Quel modèle choisir ?
Renseignez le
questionnaire !



INFINITY-X
GAZTRONOMY
5-10-15



HUMI
Feuchtigkeits-Kit
Kit humidité

Schnellkühler aus CNS-Stahl AISI 304, auf Füßen oder Rollen,
mit eingebauter oder abgesetzter Kondensatoreinheit, zum
Einsetzen von Blechen GN1/1 oder EN400x600.
9"-Touch-Control-System.

Verfügbare (anpassbare automatische und 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 Abtauen
- SD CARD mit Video-Tutorial und USB-Anschluss für den HACCP Daten Export
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (4 Erfassungspunkte)
- Herausnehmbarer Filter

Optional: • EvoCloud • Led-Licht • Tracer • Beheizbarer Kerntem-
peraturfühler • Bleche nicht enthalten • Türanschlag rechts • Räder

Cellules de refroidissement rapide en acier inox AISI 304,
sur pieds ou roues, avec unité de condensation incorporée
ou déportée, pour insertion plaques GN1/1 ou EN400x600.
Système de contrôle tactile 9".

Cycles (automatiques et manuels personnalisables)

disponibles :

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

En option : • EvoCloud • Lumière led • Tracer • Sonde chauffée •
Plaques non comprises • Porte avec charnières à droite • Roues



KERNTEMPER-
ATURFÜHLER
SONDE AU CŒUR



STANDARD-SET



LED



PORTADX
PORTE DRTÉ



4 LENKROLLEN
KIT 4 ROULETTES



*KIT EVOCLOUD

*Abonnement
gültig für 5 Jahre
Souscription
valable 5 ans



R290	Modell	Artikelnummer		 Schnellkühlen	 Schockfrostern	 Auftauen	 Gärung	 Niedertempera- turgaren		KÄLTEMITTEL	Abmessungen	Max. Blech-Kapazität	Energieverbrauch		Spannung	Verpackungsabmessungen	Gewicht Netto/Brutto	
	Modèle	Code		Refroidissement	Surgélation	Décongélation	Levage de la pâte	Slow Cooking		GAZ	Dimensions	Nbre max de plats	Absorption		Voltage	Dimensions de l'emballage	Poids net/brut	
				+3°C Kg	-18°C Kg			85°C			(mm)	(70 mm Abstand/pas GN) (50 mm Abstand/pas EN)	Watt (-10/+45)	Ampere	(Volt/Ph/Hz)	(mm)	(kg)	
	ALL-IN ONE-H	INFINITY-X 5 all-in-one-H	7AM105I5SA001	25	10		 Feuchtigkeit* Humidité	 Feuchtigkeit* Humidité		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	7AM105I5SA002	25	10		-	-			790x839x847	5 GN1/1 H65 5 EN600x400 H40	704	6.58	230/1/50	830x860x981	100/118	
	Ermäßigung für Ausführung ohne Verflüssigungssatz (kein Ventil) Réduction pour version sans groupe (sans détendeur)																	
VALVR452A-5		74877093		Ventil R452A für Modell mit getrennter Einheit (nicht montiert geliefert) (Mod. 5)						Détendeur R452A pour modèle avec groupe déporté (fourni démonté) (mod. 5)							101x38x77	0,15/0,15
	ALL-IN ONE-H	INFINITY-X 10 all-in-one-H	7AM110I5SA001	40	20		 Feuchtigkeit* Humidité	 Feuchtigkeit* Humidité		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	7AM110I5SA002	40	20		-	-			790x839x1650	10 GN1/1 H65 10 EN600x400 H40	1386	10.37	230/1/50	830x860x1780	159/180	
	Ermäßigung für Ausführung ohne Verflüssigungssatz (kein Ventil) Réduction pour version sans groupe (sans détendeur)																	
VALVR452A-10		74877081		Ventil R452A für Modell mit getrennter Einheit (nicht montiert geliefert) (Mod. 10)						Détendeur R452A pour modèle avec groupe déporté (fourni démonté) (mod. 10)							101x38x77	0,15/0,15
	ALL-IN ONE-H	INFINITY-X 15 all-in-one-H	7AM115I5SA001	70	30		 Feuchtigkeit* Humidité	 Feuchtigkeit* Humidité		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	7AM115I5SA002	70	30		-	-			790x839x1990	15 GN1/1 H65 15 EN600x400 H40	2772	10.37	400/3/50	830x860x2120	181/202	
	Ermäßigung für Ausführung ohne Verflüssigungssatz (kein Ventil) Réduction pour version sans groupe (sans détendeur)																	
VALVR452A-15		74877081 x2		Ventil R452A für Modell mit getrennter Einheit (nicht montiert geliefert) (Mod. 15)						Détendeur R452A pour modèle avec groupe déporté (fourni démonté) (mod. 15)							101x38x77	0,15/0,15

*Luftbefeuchter-Kit Wassereinfluss mit 3/4" Außengewinde; Ablauf mit einem Mindestinnendurchmesser von 22 mm. - (NUR MOD. all-in-one NICHT KOMPATIBEL MIT BEHEIZBAREM UND/ODER WIRELESS-KERNTemperaturfühler)

Die Schnellkühl- und Schockfrostleistungen sind Richtwerte und nicht bindend. Die Kühlzeiten hängen von der Zusammensetzung und den Merkmalen des Lebensmittels ab. Die angegebenen Mindestleistungen beziehen sich auf Prüfungen, die gemäß den Angaben der EN 17032 durchgeführt wurden.

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

*Kit humidificateur diam. remplissage eau 3/4" mâle ; évacuation avec diamètre intérieur minimal de 22 mm. - (UNIQUEMENT MOD. all-in-one PAS COMPATIBLE AVEC SONDE CHAUFFÉE ET/OU SONDE SANS FIL)

Les rendements de refroidissement rapide et de surgélation sont indicatifs et non contraignants. Les temps de refroidissement dépendent des caractéristiques spécifiques de l'aliment. Les rendements minimaux indiqués sont liés à des essais réalisés selon

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

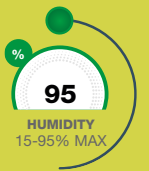


Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!



Quel modèle choisir ?
Renseignez le questionnaire !

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



HUMI
Feuchtigkeits-Kit
Kit humidité



PLUG-IN



Schnellkühler aus CNS-Edelstahl AISI 304, auf Füßen oder Rädern, mit eingebauter oder getrennter Kondensatoreinheit, zum Einsetzen von Blechen EN400x600. 9"-Touch-Control-System.

Verfügbare (anpassbare automatische und manuelle) Zyklen:

- Schnellkühlen
- Schockfrosten
- Auftauen
- Niedertemperaturgaren mit Feuchtigkeitsmanagement (Mod. all-in-one-H)
- Gärung mit Feuchtigkeitsmanagement (Mod. all-in-one-H)
- Kombierter Zyklus
- Funktion Multilevel, Funktion Abtauen
- SD CARD mit Video-Tutorial und USB-Anschluss für den HACCP Daten Export
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (4 Erfassungspunkte)
- Herausnehmbarer Filter

Optional: • EvoCloud • Led-Licht • Tracer • Beheizbarer Kerntemperaturfühler • Bleche nicht enthalten • Türanschlag rechts • Räder



KERNTEMP-
ATURFÜHLER
SONDE AU CŒUR



STANDARD KIT



LED



PORTADX



4 LENKROLLEN



*KIT EVOCLOUD

*Abonnement
gültig für 5 Jahre
Souscription
valable 5 ans



Cellules de refroidissement rapide en acier inox AISI 304, sur pieds ou roues, avec unité de condensation incorporée ou déportée, pour insertion plaques EN400x600. Système de contrôle tactile 9".

Cycles (automatiques et manuels personnalisables) disponibles :

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

En option : • EvoCloud • Lumière led • Tracer • Sonde chauffée • Plaques non comprises • Porte avec charnières à droite • Roues

R290	Modell Modèle	Artikelnummer Code	Schnellkühlen Refroidissement +3°C Kg	Schockfrosten Surgélation -18°C Kg	Auftauen Décongélation	Gärung Levage de la pâte	Niedertempe- raturgaren Slow Cooking 85°C	KÄLTEMITTEL GAZ	Abmessungen Dimensions (mm)	Zubehör Accessoires	Energieverbrauch Absorption		Spannung Voltage (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen Dimensions de l'emballage (mm)	Gewicht Netto/Brutto Poids net/brut (kg)
											Watt (-10/+45)	Ampere			
	ALL-IN ONE- H	INFINITY-X 5-P all-in-one-H	7AMI05I5SA003	25	10	●	Feuchtigkeit* Humidité	Feuchtigkeit* Humidité	R290 - GWP 3 - Kg 0,160	5 Paar Führungen/ Paires Glissières EN600x400 (50 mm Abstand / pas)	704	6.58	230/1/50	830x860x980	100/118
	START	INFINITY-X 5-P START	7AMI05I5SA004	25	10	●	-	-	790x839x847	5 Paar Führungen/ Paires Glissières EN600x400 (50 mm passo / pas)	704	6.58	230/1/50	830x860x981	100/118
	Ermäßigung für Ausführung ohne Einheit (kein Ventil) Réduction pour version sans groupe (sans détendeur)														
VALVR452A-5		74877093	Ventil R452A für Modell mit getrennter Einheit (nicht montiert geliefert) (Mod. 5)						Détendeur R452A pour modèle avec groupe déporté (fourni démonté) (mod. 5)					101x38x77	0,15/0,15
	ALL-IN ONE- H	INFINITY-X 10-P all-in-one-H	7AMI10I5SA003	40	20	●	Feuchtigkeit* Humidité	Feuchtigkeit* Humidité	R290 - GWP 3 - Kg 0,300	10 Paar Führungen/ Paires Glissières EN600x400 (50 mm Abstand / pas)	1386	10.37	230/1/50	830x860x1780	159/180
	START	INFINITY-X 10-P START	7AMI10I5SA004	40	20	●	-	-	790x839x1650	10 Paar Führungen/ Paires Glissières EN600x400 (50 mm Abstand / pas)	1386	10.37	230/1/50	830x860x1780	159/180
	Ermäßigung für Ausführung ohne Einheit (kein Ventil) Réduction pour version sans groupe (sans détendeur)														
VALVR452A-10		74877081	Ventil R452A für Modell mit getrennter Einheit (nicht montiert geliefert) (Mod. 10)						Détendeur R452A pour modèle avec groupe déporté (fourni démonté) (mod. 10)					101x38x77	0,15/0,15
	ALL-IN ONE- H	INFINITY-X 15-P all-in-one-H	7AMI15I5SA003	70	30	●	Feuchtigkeit* Humidité	Feuchtigkeit* Humidité	R29 - GWP 3 - Kg 0,20 + 0,20	15 Paar Führungen/ Paires Glissières EN600x400 (50 mm Abstand /pas)	2772	10.37	400/3/50	830x860x2120	181/202
	START	INFINITY-X-P 15 START	7AMI15I5SA004	70	30	●	-	-	790x839x1990	15 Paar Führungen/ Paires Glissières EN600x400 (50 mm Abstand /pas)	2772	10.37	400/3/50	830x860x2120	181/202
	Ermäßigung für Ausführung ohne Verflüssigungssatz (kein Ventil) Réduction pour version sans groupe (sans détendeur)														
VALVR452A-15		74877081 x2	Ventil R452A für Modell mit getrennter Einheit (nicht montiert geliefert) (Mod. 15)						Détendeur R452A pour modèle avec groupe déporté (fourni démonté) (mod. 15)					101x38x77	0,15/0,15

*Luftbefeuchter-Kit Wassereinlass mit 3/4" Außengewinde; Ablauf mit einem Mindestinnendurchmesser von 22 mm. - (NUR MOD. all-in-one NICHT KOMPATIBEL MIT BEHEIZBAREM UND/ODER WIRELESS-KERNTEMPÉRATURFÜHLER)

Die Schnellkühl- und Schockfrostellleistungen sind Richtwerte und nicht bindend. Die Kühlzeiten hängen von der Zusammensetzung und den Merkmalen des Lebensmittels ab. Die angegebenen Mindestleistungen beziehen sich auf Prüfungen, die gemäß den Angaben der EN 17032 durchgeführt wurden.

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

*Kit humidificateur diam. remplissage eau 3/4" mâle ; évacuation avec diamètre intérieur minimal de 22 mm. - (UNIQUEMENT MOD. all- in-one PAS COMPATIBLE AVEC SONDE CHAUFFÉE ET/OU SONDE SANS FIL)

Les rendements de refroidissement rapide et de surgélation sont indicatifs et non contraignants. Les temps de refroidissement dépendent des caractéristiques spécifiques de l'aliment.

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

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.



Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!



Quel modèle choisir ?
Renseignez le questionnaire !

INFINITY-X
ICE CREAM
5-10-15



PLUG-IN



Schnellkühler aus CNS-Edelstahl AISI 304, auf Füßen oder Rädern, mit eingebauter oder getrennter Kondensatoreinheit, zum Einsetzen von Blechen EN400x600. 9"-Touch-Control-System.

Verfügbare (anpassbare automatische und manuelle) Zyklen:

- Schnellkühlen
- Schockfrosten
- Auftauen
- Kombierter Zyklus
- Funktion Multilevel, Funktion Abtauen
- SD CARD mit Video-Tutorial und USB-Anschluss für den HACCP Daten Export
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (4 Erfassungspunkte)
- Herausnehmbarer Filter

Optional: • EvoCloud • Led-Licht • Tracer • Beheizbarer Kerntemperaturfühler
• Eisschalen (5l-360x165xH120mm) nicht inbegriffen
• Tür mit Rechtsanschlag • Räder



KERNTemperaturfühler
SONDE AU CŒUR



STANDARD KIT



LED



PORTADX



4 LENKROLLEN



*KIT EVOCLOUD

*Abonnement
gültig für 5 Jahre
Souscription
valable 5 ans



Cellules de refroidissement rapide en acier inox AISI 304, sur pieds ou roues, avec unité de condensation incorporée ou déportée, pour insertion plaques EN400x600.

Système de contrôle tactile 9".

Cycles (automatiques et manuels personnalisables) disponibles :

- Refroidissement
- Surgélation
- Décongélation
- Cycle combiné
- Fonction multi-niveaux, fonction dégivrage
- Carte SD CARD avec didacticiel vidéo et port USB pour l'exportation de données HACCP
- Sonde au cœur multipoint (4 points de lecture)
- Filtre amovible

En option : • EvoCloud • Lumière led • Tracer • Sonde chauffée
• Bacs à Glace (5l-360x165xH120mm) non compris
• Porte avec charnières à droite • Roues

			Modell Modèle	Artikelnummer Code								KÄLTEMITTEL GAZ	Abmessungen Dimensions (mm)	Zubehör Accessoires	Kap. Eisschalen (5 l) Cap.bacs à glace (5 l) (165x360xh120)	Energieverbrauch Absorption		Spannung Voltage (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen Dimensions de l'emballage (mm)	Gewicht Netto/Brutto Poids net/brut (kg)
		Schnellkühlen Refroidissement +3°C Kg				Schockfrosten Surgélation -18°C Kg	Auftauen Décongélation	Gärung Levage de la pâte	Niedertemperaturgaren Slow Cooking 85°C	Watt (-10/+45)						Ampere				
	START	INFINITY-X 5-G START	7AMI05I50A001			25	10		-	-		R290 - GWP 3 - Kg 0,160	790x839x847	5 Paar Führungen L/ Paires glissières guide EN600x400 H40 (Abstand/pas 50mm) + 2 Ablagegitter/Grilles EN600x400	6	704	6.58	230/1/50	830x860x980	111/119
	Ermäßigung für Ausführung ohne Verflüssigungssatz (kein Ventil) Réduction pour version sans groupe (sans détendeur)																			
VALVR452A-5			74877093	Ventil R452A für Modell mit getrennter Einheit (nicht montiert geliefert) (Mod. 5)							Détendeur R452A pour modèle avec groupe déporté (fourni démonté) (mod. 5)							101x38x77	0,15/0,15	
	START	INFINITY-X 10-G START	7AMI10I50A001			40	20		-	-		R290 - GWP 3 - Kg 0,300	790x839x1650	10 Paar Führungen L / Paires glissières guide EN600x400 H40 (Abstand/pas 50mm) + 4 Roste/Grilles EN600x400	15	1386	10.37	230/1/50	830x860x1780	179/200
	Ermäßigung für Ausführung ohne Verflüssigungssatz (kein Ventil) Réduction pour version sans groupe (sans détendeur)																			
VALVR452A-10			74877081	Ventil R452A für Modell mit getrennter Einheit (nicht montiert geliefert) (Mod. 10)							Détendeur R452A pour modèle avec groupe déporté (fourni démonté) (mod. 10)							101x38x77	0,15/0,15	
	START	INFINITY-X 15-G START	7AMI15I50A002			70	30		-	-		R290 - GWP 3 - Kg 0,20 + 0,20	790x839x1990	15 Paar Führungen L / Paires glissières guide EN600x400 H40 (Abstand/pas 50mm) + 7 Ablagegitter/Grilles EN600x400	21	2772	10.37	400/3/50	830x860x2120	241/262
	Ermäßigung für Ausführung ohne Verflüssigungssatz (kein Ventil) Réduction pour version sans groupe (sans détendeur)																			
VALVR452A-15			74877081 x2	Ventil R452A für Modell mit getrennter Einheit (nicht montiert geliefert) (Mod. 15)							Détendeur R452A pour modèle avec groupe déporté (fourni démonté) (mod. 15)							101x38x77	0,15/0,15	

Die Schnellkühl- und Schockfrostenleistungen sind Richtwerte und nicht bindend. Die Kühlzeiten hängen von der Zusammensetzung und den Merkmalen des Lebensmittels ab. Die angegebenen Mindestleistungen beziehen sich auf Prüfungen, die gemäß den Angaben der EN 17032 durchgeführt wurden.

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Les rendements de refroidissement rapide et de surgélation sont indicatifs et non contraignants. Les temps de refroidissement dépendent des caractéristiques spécifiques de l'aliment. Les rendements minimaux indiqués sont liés à des essais réalisés selon des indications de la norme EN 17032

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

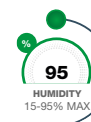
Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.



Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!



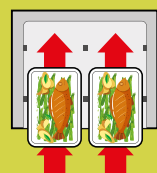
Quel modèle choisir ?
Renseignez le questionnaire !



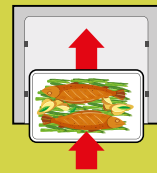
HUMI
Feuchtigkeits-Kit
Humidité kit



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



**20 GN1/1
H 65**



**10 GN2/1
H 65**

R290



			Modell <i>Modèle</i>	Artikelnummer <i>Code</i>								KÄLTEMITTEL <i>GAZ</i>	Abmessungen <i>Dimensions</i> (mm)	Zubehör <i>Accessoires</i>	Energieverbrauch <i>Absorption</i>		Spannung <i>Voltage</i> (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen <i>Dimensions de l'emballage</i> (mm)	Gewicht Netto/Brutto <i>Poids net/brut</i> (kg)
						Schnellkühlen <i>Refroidissement</i> +3°C Kg	Schockfrost <i>Surgélation</i> -18°C Kg	Auftauen <i>Décongélation</i>	Gärung <i>Levage de la pâte</i>	Niedertempe- raturgaren <i>Slow Cooking</i> 85°C					Watt (-10/+45)	Ampere			
	ALL-IN-ONE- H	INFINITY-X 20 GN1/1-10GN2/1 All-in-one-H	7AMI12I5SA001		50	20		 Feuchtigkeit* <i>Humidité</i>	 Feuchtigkeit* <i>Humidité</i>		R290 - GWP 3 - Kg 0,300	870x974x1650	20 Schienenpaare "C" / <i>Paires Glissières</i> (35 mm Abstand/ <i>pas</i>)	1386	10.37	230/1/50	1060x1057x1877	163/183	
	START	INFINITY-X 20 GN1/1-10GN2/1 Start	7AMI12I5SA002		50	20		-	-			870x974x1650	20 Schienenpaare "C" / <i>Paires Glissières</i> (35 mm Abstand/ <i>pas</i>)	1386	10.37	230/1/50	1060x1057x1877	160/180	
	Ermäßigung für Ausführung ohne Einheit (ohne Ventil) <i>Réduction pour version sans groupe (sans détendeur)</i> INFINITY-X 20 GN1/1-10GN2/1																	-	
VALVR452A-10			74877081		Ventil R452A für Modell mit getrennter Einheit (nicht montiert geliefert) (Mod. 10 2/1)						Détendeur R452A pour modèle avec groupe déporté (fourni démonté) (mod. 10 2/1)							101x38x77	0,15/0,2

*Luftbefeuchter-Kit Wassereinfluss mit 3/4" Außengewinde; Ablauf mit einem Mindestinnendurchmesser von 22 mm. - (NUR MOD. all-in-one NICHT KOMPATIBEL MIT BEHEIZBAREM UND/ODER WIRELESS-KERNTemperaturfühler)

Die Schnellkühl- und Schockfrostenleistungen sind Richtwerte und nicht bindend. Die Kühlzeiten hängen von der Zusammensetzung und den Merkmalen des Lebensmittels ab. Die angegebenen Mindestleistungen beziehen sich auf Prüfungen, die gemäß den Angaben der EN 17032 durchgeführt wurden.

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

PLUG-IN



Schnellkühler aus CNS AISI 304, auf Füßen oder Rollen, mit eingebauter oder getrennter Kondensatoreinheit, für die Aufnahme von 20 Blechen GN1/1 oder 10 Blechen GN2/1 (H65mm). 9"-Touch-Control-System.

Verfügbare (anpassbare automatische und manuelle) Zyklen:

- Schnellkühlen • Schockfrosten • Auftauen
- Niedertemperaturgaren mit Feuchtigkeitsmanagement (Mod. all-in-one-H),
- Gärung mit Feuchtigkeitsmanagement (Mod. all-in-one-H)
- Kombierter Zyklus
- Funktion Multilevel
- Funktion Abtauen
- SD CARD mit Video-Tutorial und USB-Anschluss für HACCP-Datenexport
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (4 Erfassungspunkte)
- Abnehmbarer Filter • Kit für Standard GN2/1

Optional: • EvoCloud • Led-Licht • Tracer • Beheizbarer Kerntemperaturfühler • Ohne Bleche • Türanschlag rechts.



KERNTemperatur-
FÜHLER
SONDE AU CŒUR



20 GN1/1 H65



10 GN2/1 H65



LED



4 LENKROLLEN



*KIT EVOCLOUD

*Abonnement
gültig für **5 Jahre**
Souscription
valable **5 ans**



Cellules de refroidissement rapide en acier inox AISI 304, sur pieds ou roues, avec unité de condensation incorporée ou déportée, pour insertion 20 plaques GN1/1 ou 10 Plaques GN2/1 (H65mm). 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 de pâte avec gestion Humidité (mod. all-in-one-H)
- Cycle combiné
- Fonction multilevel
- Fonction dégivrage
- Carte SD CARD avec tutoriels vidéo et port USB pour exportation données HACCP
- Sonde à cœur multipoint (4 points de lecture)
- Filtre Amovible
- Kit pour GN2/1 standard

En option : • EvoCloud • Lumière led • Tracer • Sonde chauffée • Plaques non comprises • Porte avec charnières à droite.



Optionals und Zubehör INFINITY-X 5/10/15

(man empfiehlt den Erwerb der Optionals gleichzeitig mit der Bestellung von Infinity)

Options et Accessoires Infinity-X 5/10/15

(il est recommandé d'acheter les options lors de la commande d'Infinity)

Modell Modèle	Artikelnummer Code	Beschreibung Description	
OPTIONAL 5-10-15			OPTION 5-10-15
TRACER	74701196	USB-TRACER-Software (INFINITY EVOLUTION 9")	Logiciel USB TRACER (INFINITY EVOLUTION 9")
SONDARISC		Aufpreis für beheizbaren Kerntemperaturfühler	Supplément pour sonde de cuisson chauffante
KITSOV	73688496	KIT für Übereinandersetzen (INFINITY 5 + 5)	KIT Superposition (INFINITY 5 + 5)
ABBREM+UCE		Aufpreis für Ausführung mit separat gelieferter Einheit (innerhalb 10 m)	Supplément pour Version avec groupe fourni séparément(max. 10m)
EVAPCO2		Aufpreis für CO ₂ -Verdampfer (Thermostatventil nicht inbegriffen) MOD. 5-10-15 ausgelagert (Die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen)	Supplément pour évaporateur CO ₂ (robinet thermostatique non compris) MOD. 5-10-15 déportés (Minimum 6 semaines d'attente)
KITIMBABB5		Aufpreis für Verpackung in Holzkäfig (Mod. 5 t)	Supplément pour emballage cage en bois (mod. 5 t)
KITIMBABB10		Aufpreis für Verpackung in Holzkäfig (Mod. 10 t)	Supplément pour emballage cage en bois (mod. 10 t)
KITIMBABB15		Aufpreis für Verpackung in Holzkäfig (Mod. 15 t. Mod. 10 GN2/1 t.)	Supplément pour emballage cage en bois (mod. 15 t. mod. 10 GN2/1 t.)
LED		Aufpreis für LED-Beleuchtung	Supplément éclairage à LED
PORTADX		Aufpreis für rechten Türanschlag	Supplément pour porte avec charnières à droite
4 LENKROLLEN		Aufpreis für Lenkrollen	Supplément pour kit roues
CONDH2O-1		Aufpreis für Wasserkondensation (die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen)	Supplément Condensation à eau (Minimum 6 semaines d'attente)
VERS220-1-60 Mod.5		Aufpreis für Ausführung 220V/1Ph/60Hz (Die Lieferzeit beträgt mindestens 4 Wochen)	Supplément Version 220V/1Ph/60Hz (Minimum 4 semaines d'attente)
VERS220-3-60 Mod.10		Aufpreis für Ausführung 220V/3Ph/60Hz (die Lieferzeit beträgt mindestens 4 Wochen)	Supplément Version 220V/3Ph/60Hz (Minimum 4 semaines d'attente)
VERS220-3-60 Mod.15		Aufpreis für Ausführung 220V/3Ph/60Hz (die Lieferzeit beträgt mindestens 4 Wochen)	Supplément Version 220V/3Ph/60Hz (Minimum 4 semaines d'attente)
ZUBEHÖRE 5-10-15			ACCESSOIRES 5-10-15
H ₂ O-Filter	73689786	Wasserenthärter-Kit	Kit adoucisseur d'eau
	74768002	CNS-Ablagegitter GN 1/1	Grille inox GN 1/1
	74768120	CNS-Ablagegitter EN 600 x 400	Grille inox EN 600x400
	74707012	CNS-Blech GN 1/1 H=20 mm	Plat inox GN 1/1 h=20 mm
	74707013	CNS-Blech GN 1/1 H=40 mm	Plat inox GN 1/1 h=40 mm
	74707008	Aluminiumblech GN 1/1 h=20 mm	Plat aluminium GN 1/1 h=20 mm
	74707300	CNS-Tablett EN 600x400x20 mm	Plateau inox EN 600x400x20 mm
	74707301	CNS-Tablett EN 600x400x40 mm	Plateau inox EN 600x400x40 mm
	74707282	ALU-Tablett EN 600x400x20 mm	Plateau aluminium EN 600x400x20 mm
	74707200	CNS-Eisschale 5 l	Bac à glace 5 l en inox
	74707082	Perforiertes CNS-Blech GN 1/1 H=40 mm (zum Trocknen)	Plat inox GN perforé 1/1 h =40 mm (pour séchage)
	71379644 x4	Polyamid-Rad schwarz + Bremse	Roue en polyamide noir + Frein
EVO CLOUD	74701181	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (Fernbedingungsdienst über Kabel, gültig für 5 Jahre)	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (service de connexion à distance via câble, valable pendant 5 ans)
BERATUNGSSERVICE			SERVICES D'ASSISTANCE
ONE2ONECHEF		Chef-Beratung One-2-One	Assistance Chef one-2-one

Chart according to EN 17032

Modell Modèle	Installationsbereich/ Zone d'installation m²	Nr. trays / chilling according to EN 17032	Nr. trays / freezing according to EN 17032	Test trays	Classe climatique according to EN 60335-2-89	Multifunction		Cycle		Chilling full load capacity	Freezing full load capacity	Chilling	Freezing	Chilling	Freezing	Gaz
								Chilling from +65°C to +10°C Freezing from +65°C to -18°C								
				GN - EN	3, 4, 5	YES - NOT		Chilling [minutes]	Freezing [minutes]	[kg]	[kg]	[kWh/cycle]	[kWh/cycle/kg]			
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