



EXPERIMENTA Y DALE FORMA A TUS IDEAS.

TEST AND SHAPE YOUR IDEAS

INFINITY-X



Cocción a baja temperatura
Secado/Deshidratación
Cocción en frasco
Cocción confit
Leudado

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



DESCUBRE EL NUEVO PROTAGONISTA DE LA TECNOLOGÍA INFINITY DE AFINOX: **EVOLUTION...¡QUE COMIENCE LA REVOLUCIÓN!**
PANTALLA TÁCTIL DE 9 PULGADAS Y NUEVOS ICONOS, AÚN MÁS INTUITIVO, AÚN MÁS EFICIENTE.

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 te permite elegir el programa más específico para tu trabajo. Un software para un sinfín de combinaciones.

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



Simplemente TOUCH, ¡ahora también a distancia!

Imagina una nueva manera de trabajar en la cocina. Elige Infinity Evolution para tener 6 asistentes en uno siempre a tu lado. A partir de hoy, eres libre de trabajar donde quieras, cuando quieras, gracias a la conexión remota en la Nube (opcional). Infinity Evolution te acompaña durante todo el ciclo de trabajo. Seguridad y máxima calidad de tus productos, desde la congelación (-40°C) a la cocción (+85°C). ¿Qué es lo que debes hacer? Simplemente un touch.

La tecnología Evolution

Elige el programa específico para tu trabajo. Un único software para un sinfín de combinaciones. Puedes confiar en la experiencia de Afinox, eligiendo el ciclo automático dedicado al producto específico, o personalizar las fases de trabajo configurando ciclos manuales. El ciclo combinado te permite configurar todo un proceso, desde la congelación para la conservación hasta la regeneración para el servicio, en pocos y sencillos pasos.

¿All in one o Start?

Elige qué modelo representa tu actividad.
ALL IN ONE Si deseas revolucionar tu trabajo con una herramienta multifuncional capaz de acompañarte en todo el proceso del Cook&Chill. Abate, congela, cocina, fermenta, descongela y preserva tus productos antes del servicio, incluso con ciclos combinados.

START Si deseas el mejor congelador y abatidor rápido, de alto rendimiento, tecnológicamente avanzado y extremadamente 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



CALIDAD AFINOX

AFINOX QUALITY

INFINITY significa cuidado del detalle.

No se trata solamente de un aparato con el que realizar las muchas tareas de rutina, sino también de un instrumento tecnológicamente avanzado e intuitivo con el que interactuar y organizar y simplificar tus actividades.

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.

Suministros estándar - Standard features



1) Manija ergonómica
Ergonomic handle

2) Filtro removible
Removable filter

3) Gas R290 de serie
Gas R290 standard

4) Configuración gastronomía
Guías para colocación de
fuentes GN1/1 y 400x600

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

5) Configuración Pastelería
Kit guías para fuentes pastelería
EN 400x600

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

6) Configuración Heladería
Kit guías L EN600x400
+ fuentes EN600x400

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

Suministros opcionales - Optional features



1) Aplicación TRACER para
monitoreo simplificado de
los datos HACCP.

TRACER application for easy
monitoring of HACCP data.

2) Iluminación de LED
LED lighting

3) Servicio de computación en
la nube para control remoto.

Cloud computing service
for remote control.

4) Sonda térmica
Heated probe

5) Puerta con bisagras a la
derecha.
Right hinged door

6) Evaporador preparado para
unidad CO₂ bajo pedido.
Evaporator prepared for CO₂
unit on request



¿Cual modelo elegir?
¡Llena el cuestionario!



Which model to choose?
Fill the questionnaire!



INFINITY-X
GASTRONOMY
5-10-15



HUMOS
Kit humedad
Humidity kit

Abatidores de temperatura de acero inoxidable AISI 304, sobre patas o ruedas, con unidad condensadora incorporada o remota, para colocación de fuentes GN1/1 o EN400x600. Sistema de control táctil 9".

Ciclos (automáticos y manuales personalizables) disponibles:

- Abatimiento
- Congelación
- Descongelación
- Cocción lenta con gestión de Humedad (mod. all-in-one-H)
- Fermentación con gestión de Humedad (mod. all-in-one-H)
- Ciclo combinado
- Función multinivel, función descongelación
- Tarjeta SD CARD con video tutorial y puerto USB para la exportación de datos HACCP
- Sonda al corazón multipoint (4 puntos de lectura)
- Filtro removible

Opcional: • EvoCloud • Luz led • Tracer • Sonda calentada
• Fuentes no incluidas • Puerta con bisagras a la derecha • Ruedas

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



*Abono válido durante 5 años
Subscription valid for 5 years



	Modelo Model		Código Code	Abatimiento Blast chilling +3°C Kg	Congelación Shock freezing -18°C Kg	Descongelación Thawing	Fermentación Proving	Slow Cooking Slow Cooking 85°C		GAS GAS	Dimensiones Dimensions (mm)	Máx Capacidad Fuentes Max Pans-trays capacity (70 mm paso/pitch GN) (50 mm paso/pitch EN)	Absorción Absorbed power		Voltaje Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso Neto/Bruto Net/Gross weight (kg)		
													Watt (-10/+45)	Amperios					
	ALL-IN ONE-H	INFINITY-X 5 all-in-one-H	7AMI05I5SA001	25	10					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		
	Reducción para versión sin grupo (no válvula) Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY5-X																		
VALVR452A-5			74877093	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada) (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					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		
	Reducción para versión sin grupo (no válvula) Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY10-X																		
VALVR452A-10			74877081	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada) (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					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		
	Reducción para versión sin grupo (no válvula) Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY15-X																		
VALVR452A-15			74877081 x2	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada) (mod. 15)							R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 15)							101x38x77	0,15/0,15

*Kit humidificador diám. de carga de agua 3/4" macho; descarga con diámetro interno mínimo de 22 mm. - (SÓLO MOD. all-in-one NO COMPATIBLE CON SONDA CALENTADA Y/O SONDA WIRELESS)

Los rendimientos de abatimiento y congelación son indicativos y no vinculantes. Los tiempos de enfriamiento dependen de las especificaciones del alimento. Los rendimientos mínimos indicados corresponden a pruebas realizadas según las indicaciones. Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

*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 17832 standard.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications subject to change without notice.



¿Cual modelo elegir?
¡Llena el cuestionario!



Which model to choose?
Fill the questionnaire!

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



HUMOS
Kit humedad
Humidity kit



PLUG-IN



Abatidores de temperatura de acero inoxidable AISI 304, sobre patas o ruedas, con unidad condensadora incorporada o remota, para colocación de fuentes EN400x600. Sistema de control táctil 9".

Ciclos (automáticos y manuales personalizables) disponibles:

- Abatimiento
- Congelación
- Descongelación
- Cocción lenta con gestión de Humedad (mod. all-in-one-H)
- Fermentación con gestión de Humedad (mod. all-in-one-H)
- Ciclo combinado
- Función multinivel, función descongelación
- Tarjeta SD CARD con video tutorial y puerto USB para la exportación de datos HACCP
- Sonda al corazón multipoint (4 puntos de lectura)
- Filtro removible

Opcional: • EvoCloud • Luz led • Tracer • Sonda calentada • Fuentes no incluidas • Puerta con bisagras a la derecha • Ruedas

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



*Abono válido durante 5 años
Subscription valid for 5 years



	Modelo Model	Código Code	Abatimiento Blast chilling +3°C Kg	Congelación Shock freezing -18°C Kg	Descongelación Thawing	Fermentación Proving	Slow Cooking Slow Cooking 85°C	GAS GAS	Dimensiones Dimensions (mm)	Accesorios Accessories	Absorción Absorbed power		Voltaje Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso Neto/Bruto Net/Gross weight (kg)
											Watt (-10/+45)	Amperios			
	ALL IN ONE - H	INFINITY-X 5-P all-in-one-H	7AMI05I5SA003	25	10	●	Humedad* Humidity	R290 - GWP 3 - Kg 0,160	790x839x847	5 Pares Guías/Pairs Runners EN600x400 (50 mm paso / pitch)	704	6.58	230/1/50	830x860x980	100/118
	START	INFINITY-X 5-P START	7AMI05I5SA004	25	10	●	-		790x839x847	5 Pares Guías/Pairs Runners EN600x400 (50 mm paso / pitch)	704	6.58	230/1/50	830x860x981	100/118
	Reducción para versión sin grupo (no válvula) Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY-X														
	VALVR452A-5	74877093	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada) (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	●	Humedad* Humidity	R290 - GWP 3 - Kg 0,300	790x839x1650	10 Pares Guías/Pairs Runners EN600x400 (50 mm paso / pitch)	1386	10.37	230/1/50	830x860x1780	159/180
	START	INFINITY-X 10-P START	7AMI10I5SA004	40	20	●	-		790x839x1650	10 Pares Guías/Pairs Runners EN600x400 (50 mm paso / pitch)	1386	10.37	230/1/50	830x860x1780	159/180
	Reducción para versión sin grupo (no válvula) Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY10-X														
	VALVR452A-10	74877081	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada) (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	●	Humedad* Humidity	R290 - GWP 3 - Kg 0,20 + 0,20	790x839x1990	15 Pares Guías/Pairs Runners EN600x400 (50 mm paso / pitch)	2772	10.37	400/3/50	830x860x2120	181/202
	START	INFINITY-X-P 15 START	7AMI15I5SA004	70	30	●	-		790x839x1990	15 Pares Guías/Pairs Runners EN600x400 (50 mm paso / pitch)	2772	10.37	400/3/50	830x860x2120	181/202
	Reducción para versión sin grupo (no válvula) Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY15-X														
	VALVR452A-15	74877081 x2	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada) (mod. 15)						R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 15)					101x38x77	0,15/0,15

*Kit humidificador diám. de carga de agua 3/4" macho; descarga con diámetro interno mínimo de 22 mm. - (SÓLO MOD. all-in-one NO COMPATIBLE CON Sonda Calentada Y/O Sonda WIRELESS)

Los rendimientos de abatimiento y congelación son indicativos y no vinculantes. Los tiempos de enfriamiento dependen de las especificaciones del alimento. Los rendimientos mínimos indicados corresponden a pruebas realizadas según las indicaciones. Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

*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.



¿Cual modelo elegir?
¡Llena el cuestionario!



Which model to choose?
Fill the questionnaire!

INFINITY-X
ICE CREAM
5-10-15



PLUG-IN



Abatidores de temperatura de acero inoxidable AISI 304, sobre patas o ruedas, con unidad condensadora incorporada o remota, para colocación de fuentes EN400x600. Sistema de control táctil 9".

Ciclos (automáticos y manuales personalizables) disponibles:

- Abatimiento
- Congelación
- Descongelación
- Ciclo combinado
- Función multinivel, función descongelación
- Tarjeta SD CARD con video tutorial y puerto USB para la exportación de datos HACCP
- Sonda al corazón multipoint (4 puntos de lectura)
- Filtro removible

Opcional: • EvoCloud • Luz led • Tracer • Sonda calentada
• Cubetas Helado (5l - 360x165xH120mm) no incluidas
• Puerta con bisagras a la derecha • Ruedas

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



*Abono válido durante 5 años
Subscription valid for 5 years



	Modelo Model		Código Code		Abatimiento Blast chilling +3°C Kg	Congelación Shock freezing -18°C Kg	Descongelación Thawing	Fermentación Proving	Slow Cooking Slow Cooking 85°C		GAS GAS	Dimensiones Dimensions (mm)	Accesorios Accessories	Cap.cubetas helado (5 l) Ice-cream pans cap. (5 l) (165x360xh120)	Absorción Absorbed power Watt (-10/+45) Amperios		Voltaje Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso Neto/Bruto Net/Gross weight (kg)
	START	INFINITY-X 5-G START	7AMI05I50A001		25	10		-	-		R290 - GWP 3 - Kg 0,160	790x839x847	5 Pares guías L / pairs runner guide EN600x400 H40 (paso/pitch 50mm) + 2 rejillas/Shelf inox EN600x400	6	704	6.58	230/1/50	830x860x980	111/119
	Reducción para versión sin grupo (no válvula) Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY5-X																		
	VALVR452A-5		74877093	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada) (mod. 5)							R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 5)							101x38x77	0,15/0,15
	START	INFINITY-X 10-G START	7AMI10I50A001		40	20		-	-		R290 - GWP 3 - Kg 0,300	790x839x1650	10 Pares guías L / pairs runner guide EN600x400 H40 (paso/pitch 50mm) + 4 rejillas/Shelf inox EN600x400	15	1386	10.37	230/1/50	830x860x1780	179/200
	Reducción para versión sin grupo (no válvula) Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY10-X																		
	VALVR452A-10		74877081	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada) (mod. 10)							R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (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 Pares guías L / pairs runner guide EN600x400 H40 (paso/pitch 50mm) + 7 rejillas/Shelf inox EN600x400	21	2772	10.37	400/3/50	830x860x2120	241/262
	Reducción para versión sin grupo (no válvula) Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY15-X																		
	VALVR452A-15		74877081 x2	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada) (mod. 15)							R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 15)							101x38x77	0,15/0,15

Los rendimientos de abatimiento y congelación son indicativos y no vinculantes. Los tiempos de enfriamiento dependen de las especificaciones del alimento. Los rendimientos mínimos indicados corresponden a pruebas realizadas según las indicaciones.

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

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 17832 standard.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications subject to change without notice.



¿Cuál modelo elegir?
¡Llena el cuestionario!



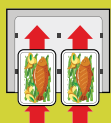
Which model to choose?
Fill the questionnaire!



HUMOS
Kit humedad
Humidity kit



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



**20 GN1/1
H 65**



**10 GN2/1
H 65**

PLUG-IN



Abatidores de temperatura de acero inoxidable AISI 304, sobre patas o ruedas, con unidad condensadora incorporada o remota, para colocación de fuentes EN400x600. Sistema de control táctil 9".

Ciclos (automáticos y manuales personalizables) disponibles:

- Abatimiento
- Congelación
- Descongelación
- Ciclo combinado
- Función multinivel, función descongelación
- Tarjeta SD CARD con video tutorial y puerto USB para la exportación de datos HACCP
- Sonda al corazón multipoint (4 puntos de lectura)
- Filtro removable

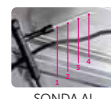
Opcional: • EvoCloud • Luz led • Tracer • Sonda calentada • Cubetas Helado (5l-360x165xH120mm) no incluidas • Puerta con bisagras a la derecha • Ruedas

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 CORAZÓN
CORE PROBE



20 GN1/1 H65



10 GN2/1 H65



LED



KIT 4 RUEDAS



*KIT EVOCLOUD

*Abono válido durante 5 años
Subscription valid for 5 years



Modelo Model		Código Code		Abatimiento Blast chilling +3°C Kg	Congelación Shock freezing -18°C Kg	Descongelación Thawing	Fermentación Proving	Slow Cooking Slow Cooking 85°C		GAS GAS	Dimensiones Dimensions (mm)	Accesorios Accessories	Absorción Absorbed power		Voltaje Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso Neto/Bruto Net/Gross weight (kg)	
													Watt (-10/+45)	Amperios				
	ALL-IN ONE-H	INFINITY-X 20 GN1/1-10GN2/1 All-in-one-H	7AMI12I5SA001	50	20					R290 GWP 3 Kg 0,300	870x974x1650	20 Pares guías "C" Pairs "C" Runners (35 mm paso/pitch)	1386	10.37	230/1/50	1060x1057x1877	163/183	
	START	INFINITY-X 20 GN1/1-10GN2/1 Start	7AMI12I5SA002	50	20		-	-			870x974x1650	20 Pares guías "C" Pairs "C" Runners (35 mm paso/pitch)	1386	10.37	230/1/50	1060x1057x1877	160/180	
	Reducción para versión sin grupo (no válvula) Reduction for version without unit (no valve) INFINITY-X 20 GN1/1-10GN2/1																	-
VALVR452A-10		74877198		Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada) (mod. 10 2/1)							R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 10 2/1)						101x38x77	0,15/0,2

*Kit humidificador diám. de carga de agua 3/4" macho; descarga con diámetro interno mínimo de 22 mm. - (SÓLO MOD. all-in-one NO COMPATIBLE CON Sonda Calentada Y/O Sonda Wireless)

Los rendimientos de abatimiento y congelación son indicativos y no vinculantes. Los tiempos de enfriamiento dependen de las especificaciones del alimento. Los rendimientos mínimos indicados corresponden a pruebas realizadas según las indicaciones. Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

*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)vvw

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.



Opcional y Accesorios INFINITY-X 5/10/15

(se recomienda comprar las opciones al mismo tiempo con el pedido de Infinity)

Modelo Model	Código Code	Descripción Description
OPCIONAL 5-10-15		
TRACER	74701196	Software USB TRACER (INFINITY EVOLUTION 9")
SONDARISC		Sobrepeso sonda al corazón calentada
KITSOV	73688496	KIT Superposición (INFINITY 5 + 5)
ABBREM+UCE		Sobrepeso Versión con grupo suministrado por separado (entre los 10m)
EVAPC02		Sobrepeso para evaporador CO ₂ (válvula termostática no incluida)
KITIMABB5		MOD. 5-10-15 remotos (No disponible antes de 6 semanas)
KITIMABB10		Sobrepeso Embalaje jaula de madera (mod. 5 t.)
KITIMABB15		Sobrepeso Embalaje jaula de madera (mod. 10 t.)
LED		Sobrepeso Embalaje jaula de madera (mod. 15 t. mod. 10 GN2/1 t.)
PORTADX		Sobrepeso Iluminación de LED
KIT 4 RUEDAS		Sobrepeso para puerta con bisagras a la derecha
CONDH20-1		Sobrepeso Kit ruedas
VERS220-1-60 mod.5		Sobrepeso Condensación de agua (No disponible antes de 6 semanas)
VERS220-3-60 mod.10		Sobrepeso Versión 220V/1Ph/60Hz (No disponible antes de 4 semanas)
VERS220-3-60 mod.15		Sobrepeso Versión 220V/3Ph/60Hz (No disponible antes de 4 semanas)
ACCESORIOS 5-10-15		
FILTERH20	73689786	Kit descalcificador
	74768002	Rejilla acero inoxidable GN 1/1
	74768120	Rejilla acero inoxidable EN 600x400
	74707012	Rejilla acero inoxidable GN 1/1 h=20 mm
	74707013	Rejilla acero inoxidable GN 1/1 h=40 mm
	74707008	Fuente aluminio GN 1/1 h=20 mm
	74707300	Bandeja acero inoxidable EN 600x400x20 mm
	74707301	Bandeja acero inoxidable EN 600x400x40 mm
	74707282	Bandeja aluminio EN 600x400x20 mm
	74707200	Cubeta acero inoxidable helado 5 lt
	74707082	Fuente perforada inoxidable GN 1/1 h=40 mm (para deshidratación)
	71379644 x4	Rueda de poliamida negra+ Freno
EVO CLOUD	74701181	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servicio de conexión remota por cable, válido durante 5 años)
SERVICIOS DE ASESORAMIENTO		
ONE2ONECHEF		Asesoramiento 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)

Modelo Model	Código Code	Descripción Description
OPTIONAL 5-10-15		
TRACER	74701196	USB TRACER software (INFINITY EVOLUTION 9")
SONDARISC		Price increase for hot core probe
KITSOV	73688496	Overlapping KIT (INFINITY 5 + 5)
ABBREM+UCE		Price increase for Unit + condensing unit supplied separately (within 10m)
EVAPC02		Price increase for CO ₂ evaporator (thermostatic valve not included)
KITIMABB5		MOD. 5-10-15 remote (Available not earlier than 6 weeks)
KITIMABB10		Price increase for Wooden cage packing (mod. 5 t.)
KITIMABB15		Price increase for Wooden cage packing (mod. 10 t.)
LED		Price increase for Wooden cage packing (mod. 15 t. mod. 10 GN2/1 t.)
PORTADX		Price increase for LED Lighting
KIT 4 RUEDAS		Price increase for right hinged door
CONDH20-1		Price increase for Castors
VERS220-1-60 mod.5		Price increase for Water condensation (Available not earlier than 6 weeks)
VERS220-3-60 mod.10		Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version INFINITY-X 5 (Available not earlier than 4 weeks)
VERS220-3-60 mod.15		Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY-X 10 (Available not earlier than 4 weeks)
ACCESSORIES 5-10-15		
FILTERH20	73689786	Water softener kit
	74768002	GN 1/1 s/s shelf
	74768120	EN 600x400 s/s shelf
	74707012	GN 1/1 h=20 mm s/s pan
	74707013	GN 1/1 h=40 mm s/s pan
	74707008	Aluminium GN 1/1 h=20 mm pan
	74707300	EN 600x400x20 mm s/s tray
	74707301	EN 600x400x40 mm s/s tray
	74707282	Aluminium EN 600x400x20 mm tray
	74707200	5 lt ice cream pan
	74707082	Drilled GN 1/1 h=40 mm s/s pan (for drying)
	71379644 x4	Black Polyamide Wheel + Brake
EVO CLOUD	74701181	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)
CONSULTING SERVICES		
ONE2ONECHEF		One-2-one consulting

Chart according to EN 17032

Modelo	Área de instalación/ Installation area m ²	Nro. bandejas / enfriamiento according to EN 17032	Nro. bandejas / congelación according to EN 17032	Bandejas de prueba	Climate class according to EN 60335-2-89	Multifunction	Cooling capacity according to EN 17032				Power consumption according to EN 17032				Gas
							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	
				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