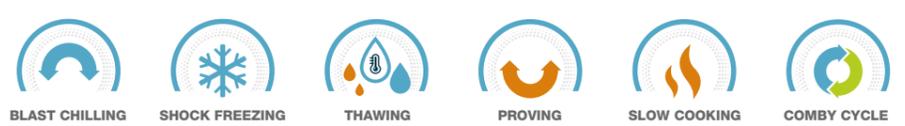




SPERIMENTA E DAI FORMA ALLE TUE IDEE.  
TEST AND SHAPE YOUR IDEAS

# INFINITY Evolution



Cottura a bassa temperatura  
Asciugatura/Essidazione  
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



## LE RAGIONI DI UNA SCELTA

MANY REASONS, ONE CHOICE



Servizio  
Service

Qualità  
Quality

Guadagno  
Profit

Interattività  
Interactivity

Organizzazione  
Organisation

Aumento Produttivo  
Increased productivity



Sprechi  
Waste

Consumi  
Consumption

Costi Energetici  
Energy costs

Costi Di Gestione  
Management costs

Costi Del Personale  
Personnel costs



Quale modello scegliere?  
Compila il questionario!



Which model to choose?  
Fill the questionnaire!



### Cosa rende Infinity Evolution la miglior scelta?

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

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

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

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

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

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

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

### What makes Infinity Evolution the best choice?

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

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

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

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

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

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

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



# È "CONNETTIVITÀ A 360°"

IT IS "360° CONNECTIVITY"



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

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

**USB** per caricare o scaricare ricette, dati HACCP ed eventuali aggiornamenti del software  
**USB port for loading or downloading recipes, HACCP data and for any future software updates.**



**Applicazione software** per controllo remoto da dispositivo mobile.  
**Application software** for remote control from mobile device.



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

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

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

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

**AIUTO HELP**  
**VIDEO DIMOSTRATIVI - DEMONSTRATION VIDEOS**  
**Video User** permettono un'impostazione guidata e semplificata dei cicli e delle funzioni della macchina da parte del personale in cucina, eliminando tempi e costi di formazione.  
**Video Service** forniscono supporto tecnico al personale specializzato addetto alla manutenzione, riducendo tempi e facilitando le operazioni di service.  
**User Videos** assist with cycle set up and machine functions by kitchen personnel, eliminating the cost and time of training.  
**Service Videos** give technical support to personnel specialised in maintenance, reducing delays and facilitating service operations.



**ALLARME ALARM**  
**AUTODIAGNOSI - SELF DIAGNOSIS**  
 I processi di autodiagnosi e le azioni auto correttive di INFINITY sono garanzia di affidabilità, poiché consentono di evitare costi e disagi del fermo macchina, permettendone comunque l'utilizzo fino a riparazione.  
*INFINITY'S self diagnosis processes and auto correct sequences are a demonstration of reliability, as they prevent costs and inconveniences caused by machine down time, allowing their use until repairs can be carried out.*

**CONTROLLO CONSUMI - CONSUMPTION CONTROL**  
 I consumi energetici di tutti i cicli realizzati da INFINITY sono sempre visualizzabili nell'area dedicata. Inoltre tensione di rete e dati di batteria indicano la correttezza dell'alimentazione.  
*The energy consumption of all of INFINITY'S cycles is always visible in the dedicated area. Furthermore, power levels and battery data indicate a correct power supply.*



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

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

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

### Dotazioni opzionali - Optional features



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

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

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

4) Sonda riscaldata  
Heated probe  
5) Sonda multipoint wireless  
Multipoint wireless probe.  
6) STERIL KIT - STERIL KIT



Quale modello scegliere?  
Compila il questionario!



Which model to choose?  
Fill the questionnaire!



**NEW**

**95**  
HUMIDITY  
15-95% MAX

**HUMI**  
Kit umidità  
Humidity kit

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

Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:

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

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

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

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

**Optional:** • EvoCloud • Led light (only start version)  
• Removable filter • Sterilizer • Tracer • Supervisor  
• Wi-fi probe • Hot probe • Shelves and icecream pans (5l - 360x165xH20mm) not included.



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



**INFINITY**  
Evolution  
5-8

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)	Max Capacità Teglie MaxPans-trays capacity (70 mm passo/pitch GN) (50 mm passo/pitch mod.-P)	Cap.vaschette gelato Ice-cream pans cap. (5 l) 165x360xH120	Assorbimento / Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
											Watt (-30/+45)	Ampere			
	<b>ALL-IN ONE</b> INFINITY 5 all-in-one	9AMI05IM50A01	25	Min.10 / Max.15	●	☺	R452A GWP 2141 Kg 1,20	790x839x847	5 GN1/1 H65 5 EN600x400 H40	6 (2 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	578	7.73	230/1/50	830x860x980	93/122
	INFINITY 5-P all-in-one	9AMI05IM50A02	25	Min.10 / Max.15	●	☺		790x839x847	5 EN600x400 H40		578	7.73	230/1/50	830x860x980	100/128
	<b>START</b> INFINITY 5 START	9AMI05IM5SA01	25	Min.10 / Max.15	●	-		790x839x847	5 GN1/1 H65 5 EN600x400 H40	578	7.73	230/1/50	830x860x980	95/123	
	INFINITY 5 START-P	9AMI05IM5SA02	25	Min.10 / Max.15	●	-		790x839x847	6 EN600x400 H40	6 (2 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	578	7.73	230/1/50	830x860x980	101/130
Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)															
<b>VALVR452A-5</b>		74877093	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 5) - 101x38x77					101x38x77	0,3/0,3	
	<b>ALL-IN ONE</b> INFINITY 8 all-in-one	9AMI08IM50A01	35	Min.15 / Max.25	●	☺	R452A GWP 2141 Kg 1,10	790x839x1322	8 GN1/1 H65 8 EN600x400 H40	12 (3 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	900	8.62	230/1/50	830x860x1450	110/151
	INFINITY 8-P all-in-one	9AMI08IM50A02	35	Min.15 / Max.25	●	☺		790x839x1322	10 EN600x400 H40		900	8.62	230/1/50	830x860x1450	118/160
	<b>START</b> INFINITY 8 START	9AMI08IM5SA01	35	Min.15 / Max.25	●	-		790x839x1322	8 GN1/1 H65 8 EN600x400 H40	900	8.62	230/1/50	830x860x1450	111/153	
	INFINITY 8 START-P	9AMI08IM5SA02	35	Min.15 / Max.25	●	-		790x839x1322	10 EN600x400 H40	12 (3 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	900	8.62	230/1/50	830x860x1450	119/161
Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)															
<b>VALVR452A-8</b>		74877089	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 8) - 101x38x77					101x38x77	0,3/0,3	
<b>EVOCLOUD</b>		74701181	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)					Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)							
<b>NEW</b>	<b>HUMI</b>	73690252	Kit umidificatore diam. carico acqua 3/4" maschio; scarico con diametro interno minimo di 22 mm. (SOLO MOD. all-in-one NON COMPATIBILE CON SONDA RISCALDATA E/O SONDA WIRELESS)					Humidity kit water loading pipe connector 3/4" male; water drain pipe whose minimum internal diameter should be 22 mm (7/8") (ONLY MOD. all-in-one NOT COMPATIBLE WITH HOT AND/OR WIRELESS CORE PROBE)							
	<b>LED START 5</b>		Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)					Price increase for LED Lighting (Only for START models)							
	<b>LED START 8</b>		Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)					Sovrapprezzo Illuminazione a LED / Price increase for LED Lighting (solo modelli START / Only for START models)							
	<b>PORTAOP</b>		Sovrapprezzo Porta Opposta					Price increase for Reverse door							
	<b>KIT 4 RUOTE</b>		Sovrapprezzo Kit ruote					Price increase for Castors							
	<b>CONDH2O-1</b>		Sovrapprezzo Condensazione ad acqua (Disponibile non prima di 6 settimane)					Price increase for Water condensation (Available not earlier than 6 weeks)							
	<b>VERS220-1-60 5</b>		Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz - GAS R404, su richiesta paesi extra U.E.					Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version INFINITY 5 - GAS R404a, on request for extra U.E. countries (Disponibile non prima di 4 settimane - Available not earlier than 4 weeks)							
	<b>VERS220-1-60 8</b>		Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz - GAS R404, su richiesta paesi extra U.E.					Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version INFINITY 8 - GAS R404a, on request for extra U.E. countries (Disponibile non prima di 4 settimane - Available not earlier than 4 weeks)							

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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!



**NEW**

**95**  
HUMIDITY  
15-95% MAX

**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 (Mod.-P solo EN400x600). Sistema Touch control 9".

Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:

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

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

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

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

**Optional:** • EvoCloud • Led light (only start version)  
• Removable filter • Sterilizer • Tracer • Supervisor  
• Wi-fi probe • Hot probe • Shelves and icecream pans (5l - 360x165xH20mm) not included.



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



**INFINITY Evolution**  
10-15

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)	Max Capacità Teglie MaxPans-trays capacity (70 mm passo/pitch GN) (50 mm passo/pitch mod.-P)	Cap.vaschette gelato Ice-cream pans cap. (5 l) 165x360xh120	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	
											Watt (-30/+45)	Ampere				
	<b>ALL-IN ONE</b>															
	<b>INFINITY 10 all-in-one</b>	9AMI10IT50A01	40	Min.20 / Max.30	●	☺	☺	R452A	790x839x1650	10 GN1/1 H65 10 EN600x400 H40	15	1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	166/198
	<b>INFINITY 10-P all-in-one</b>	9AMI10IT50A02	40	Min.20 / Max.30	●	☺	☺	GWP 2141	790x839x1650	14 EN600x400 H40	15 (4 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	176/209
	<b>START</b>															
	<b>INFINITY 10 START</b>	9AMI10IT5SA01	40	Min.20 / Max.30	●	-	-	Kg 1,50	790x839x1650	10 GN1/1 H65 10 EN600x400 H40	15	1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	168/200
<b>INFINITY 10 START-P</b>	9AMI10IT5SA02	40	Min.20 / Max.30	●	-	-		790x839x1650	14 EN600x400 H40	15 (4 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	178/210	
<b>Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)</b>																
<b>VALVR452A-10</b>	74877081	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)						<b>R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 10) - 01x38x77</b>					101x38x77	0,3/0,3		
	<b>ALL-IN ONE</b>															
	<b>INFINITY 15 all-in-one</b>	9AMI15IT50A01	70	Min.30 / Max.50	●	☺	☺	R452A	790x839x1990	15 GN1/1 H65 15 EN600x400 H40	21	2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	215/249
	<b>INFINITY 15-P all-in-one</b>	9AMI15IT50A02	70	Min.30 / Max.50	●	☺	☺	GWP 2141	790x839x1990	19 EN600x400 H40	21 (7 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	230/263
	<b>START</b>															
	<b>INFINITY 15 START</b>	9AMI15IT5SA01	70	Min.30 / Max.50	●	-	-	Kg 2,20	790x839x1990	15 GN1/1 H65 15 EN600x400 H40	21	2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	218/252
<b>INFINITY 15 START-P</b>	9AMI15IT5SA02	70	Min.30 / Max.50	●	-	-		790x839x1990	19 EN600x400 H40	21 (7 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	232/266	
<b>Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)</b>																
<b>VALVR452A-15</b>	74877095	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)						<b>R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 15) - 101x38x77</b>					101x38x77	0,3/0,3		
<b>EVOCLOUD</b>	74701181	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)						<b>Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9"</b> (remote connection service via cable, valid for 5 years)								
<b>HUMI</b>	73690252	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)						<b>Humidity kit water loading pipe connector 3/4" male; water drain pipe whose minimum internal diameter should be 22 mm (7/8")</b> (ONLY MOD. all-in-one NOT COMPATIBLE WITH HOT AND/OR WIRELESS CORE PROBE)								
<b>LED START 10</b>		Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)						<b>Price increase for LED Lighting (Only for START models)</b>								
<b>LED START 15</b>		Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)						<b>Price increase for LED Lighting (Only for START models)</b>								
<b>PORTAOP</b>		Sovrapprezzo Porta Opposta / Price increase for Reverse door						<b>Price increase for Reverse door</b>								
<b>KIT 4 RUOTE</b>		Sovrapprezzo Kit ruote (h 160mm - 2 con freno) (solo per Infinity 10)						<b>Price increase Castors kit (only for Infinity 10 model)</b>								
<b>CONDH20-3</b>		Sovrapprezzo Condensazione ad acqua (Disponibile non prima di 6 settimane)						<b>Price increase for Water condensation (Available not earlier than 6 weeks)</b>								
<b>VERS220-3-60 10</b>		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz - GAS R404, su richiesta paesi extra U.E.						<b>Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 - GAS R404a, on request for extra U.E. countries (Disponibile non prima di 4 settimane - Available not earlier than 4 weeks)</b>								
<b>VERS220-3-60 15</b>		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz - GAS R404, su richiesta paesi extra U.E.						<b>Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 15 - GAS R404a, on request for extra U.E. countries (Disponibile non prima di 4 settimane - Available not earlier than 4 weeks)</b>								

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications subject to change without notice.



Quale modello scegliere?  
Compila il questionario!



Which model to choose?  
Fill the questionnaire!



**INFINITY**  
*Evolution*  
5-10 GN2/1

**INFINITY 5 GN2/1 GF**  
1 teglia/tray GN2/1 lato/side 650 mm

**INFINITY 5 GN2/1 TE**  
2 teglie/trays GN1/1 lato side 325 mm

**INFINITY 10 GN2/1 GF**  
1 teglia/tray GN2/1 lato/side 530 mm

**INFINITY 10 GN2/1 -C**  
2 teglie/trays GN1/1 lato/side 530 mm

**NEW**

**95**  
HUMIDITY  
15-95% MAX

**HUMI**  
Kit umidità  
Humidity kit



**MOD. -C**  
CORSE PER INSERIMENTO CARRELLO PORTATEGLIE GN2/1  
RUNNERS FOR OVEN RACKING GN2/1

PLUG-IN



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

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

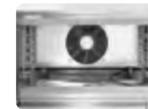
**Optional:** • EvoCloud • Luce led (solo versione start) • Filtro removibile • Sterilizzatore • Tracer • Supervisore • Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata • Griglie non comprese.

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

Available cycles (automatic and manual customizable):

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

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



MOD. GF



MOD. TE



LED START



KIT 4 RUOTE



STERIL KIT



\*KIT EVOCLOUD + WEB APP

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



Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongellamento Thawing	Lievitazione Proving	Slow Cooking Slow Cooking 85°C	GAS GAS	Dimensioni esterne External Dimensions (mm)	Max Capacità Teglie Max Pans-trays capacity	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
										Watt (-30/+45)	Ampere			
	<b>ALL-IN ONE</b> INFINITY 5GN2/1 GF all-in-one	9AMI52IM50A01	35	Min.10 / Max.25	●	☺	R452A GWP2141 Kg 1,20	870x973x850	5 GN2/1 H65	900	8.62	230/1/50	868x965x1112	141/149
	<b>ALL-IN ONE</b> INFINITY 5GN2/1 TE all-in-one	9AMI52IM50A03	35	Min.10 / Max.25	●	☺		870x973x850	PORTATEGLIE CAP.10 GN1/1 H40 RUNNERS FOR 10 GN1/1 H40	900	8.62	230/1/50	868x965x1112	149/157
	<b>START</b> INFINITY 5GN2/1 GF START	9AMI52IM5SA01	35	Min.10 / Max.25	●	-		870x973x850	5 GN2/1 H65	900	8.62	230/1/50	868x965x1112	141/149
	<b>START</b> INFINITY 5GN2/1 TE START	9AMI52IM5SA03	35	Min.10 / Max.25	●	-		870x973x850	PORTATEGLIE CAP.10 GN1/1 H40 RUNNERS FOR 10 GN1/1 H40	900	8.62	230/1/50	868x965x1112	149/157
Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)														
VALVR452A-5_2_1		74877089	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 5 2/1) - 101x38x77					101x38x77	0,3/0,3
	<b>ALL-IN ONE</b> INFINITY 10 GN2/1 GF all-in-one	9AMI12IT50A01	70	Min.30 / Max.50	●	☺	R452A GWP2141 Kg 2,20	1020x1022x1843	10 GN2/1 H65 10 EN600x800 H40	2390	10.50	400/3/50	1060x1057x1877	250/264
	<b>ALL-IN ONE</b> INFINITY 10 GN2/1 -C all-in-one	9AMI12IT50A02	70	Min.30 / Max.50	●	☺		1020x1022x1843	GUIDE PER PORTATEGLIE 10 GN2/1 RUNNERS FOR OVEN RACKING 10 GN2/1	2390	10.50	400/3/50	1060x1057x1877	245/259
	<b>START</b> INFINITY 10 GN2/1 GF START	9AMI12IT5SA01	70	Min.30 / Max.50	●	-		1020x1022x1843	10 GN2/1 H65 10 EN600x800 H40	2390	10.50	400/3/50	1060x1057x1877	255/269
	<b>START</b> INFINITY 10 GN2/1 -C START	9AMI12IT5SA02	70	Min.30 / Max.50	●	-		1020x1022x1843	GUIDE PER PORTATEGLIE 10 GN2/1 RUNNERS FOR OVEN RACKING 10 GN2/1	2390	10.50	400/3/50	1060x1057x1877	250/264
Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)														
VALVR452A-10_2_1		74877095	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 10 2/1) - 101x38x77					101x38x77	0,3/0,3
<b>EVOCLOUD</b>		74701181	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)					Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)						
<b>NEW HUMI</b>		73690252	Kit umidificatore diam. carico acqua 3/4" maschio; scarico con diametro interno minimo di 22 mm. (SOLO MOD. all-in-one NON COMPATIBILE CON SONDA RISCALDATA E/O SONDA WIRELESS)					Humidity kit water loading pipe connector 3/4" male; water drain pipe whose minimum internal diameter should be 22 mm ( 7/8" ) (ONLY MOD. all-in-one NOT COMPATIBLE WITH HOT AND/OR WIRELESS CORE PROBE)						
<b>LED START 5 GN2-1</b>			Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)					Price increase for LED Lighting (Only for START models)						
<b>LED START 10 GN2-1</b>			Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)					Price increase for LED Lighting (Only for START models)						
<b>PORTAOP</b>			Sovrapprezzo Porta Opposta					Price increase for Reverse door						
<b>KIT 4 RUOTE</b>			Sovrapprezzo Kit ruote (h 160mm - 2 con freno)					Price increase for Castors kit (h 160mm - 2 with brake)						
<b>CONDH20-1</b>			Sovrapprezzo Condensazione ad acqua (Mod. 5 GN2/1)					Price increase for Water condensation (Mod. 5 GN2/1)						
<b>CONDH20-3</b>			Sovrapprezzo Condensazione ad acqua (Mod. 10 GN2/1)					Price increase for Water condensation (Mod. 10 GN2/1)						
<b>VERS220-1-60 5GN2-1</b>			Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz INFINITY 5 GN2/1 - GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.					Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version INFINITY 5 GN2/1 - GAS R404a, on request for extra U.E. countries						
<b>VERS220-3-60 10 GN2-1</b>			Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 GN2-1 - GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.					Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 GN2-1 - GAS R404a, on request for extra U.E. countries						

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.



## Optional e Accessori

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

Modello	Codice	Descrizione	Model	Code	Description
<b>OPTIONAL 5-8-10-15</b>			<b>OPTIONAL INFINITY 5-8-10-15</b>		
		Si raccomanda l'acquisto degli optional contestualmente all'ordine di INFINITY			We recommend the purchase of the optional items together with the order of INFINITY
STERILKIT	73688492	Kit Sterilizzatore	STERILKIT	73688492	Sterilizer kit
TRACER	74701196	Software USB TRACER (INFINITY EVOLUTION 9°)	TRACER	74701196	USB TRACER software (INFINITY EVOLUTION 9°)
WMP		Sovrapprezzo per sonda wireless WMP	WMP		Price increase for wireless core probe WMP
SONDARISC		Sovrapprezzo sonda al cuore riscaldata	SONDARISC		Price increase for hot core probe
KITSOV	73688496	KIT Sovrapposizione (INFINITY 5 + 5)	KITSOV	73688496	Overlapping KIT (INFINITY 5 + 5)
ABBREM+UCE		Sovrapprezzo Versione con gruppo fornito separatamente (entro i 10m)	ABBREM+UCE		Price increase for Unit + condensing unit supplied separately (within 10m)
FILTER		Sovrapprezzo filtro removibile	FILTER		Price increase removable filter
EVAPCO2		Sovrapprezzo per evaporatore CO2 (valvola termostatica non compresa) MOD. 5-8-10-15 remoti (Disponibile non prima di 6 settimane)	EVAPCO2		Price increase for CO2 evaporator (thermostatic valve not included) MOD. 5-8-10-15 remote (Available not earlier than 6 weeks)
R449		Sovrapprezzo per gas R449	R449		Price increase for R449 gas
KITIMBABB5		Sovrapprezzo Imballo gabbia in legno (mod. 5 t.)	KITIMBABB5		Price increase for Wooden cage packing (mod. 5 t.)
KITIMBABB8		Sovrapprezzo Imballo gabbia in legno (mod. 8 t.)	KITIMBABB8		Price increase for Wooden cage packing (mod. 8 t.)
KITIMBABB10		Sovrapprezzo Imballo gabbia in legno (mod. 10 t.)	KITIMBABB10		Price increase for Wooden cage packing (mod. 10 t.)
KITIMBABB15		Sovrapprezzo Imballo gabbia in legno (mod. 15 t. mod. 10 GN2/1 t.)	KITIMBABB15		Price increase for Wooden cage packing (mod. 15 t. mod. 10 GN2/1 t.)
<b>ACCESSORI 5-8-10-15</b>			<b>ACCESSORIES 5-8-10-15</b>		
	74768002	Griglia inox GN 1/1		74768002	GN 1/1 s/s shelf
	74768120	Griglia inox EN 600x400		74768120	GEN 600x400 s/s shelf
	74707012	Teglia inox GN 1/1 h=20 mm		74707012	GN 1/1 h=20 mm s/s pan
	74707013	Teglia inox GN 1/1 h=40 mm		74707013	GN 1/1 h=40 mm s/s pan
	74707008	Teglia alluminio GN 1/1 h=20		74707008	Aluminium GN 1/1 h=20 mm pan
	74707300	Vassoio inox EN 600x400x20 mm		74707300	EN 600x400x20 mm s/s tray
	74707301	Vassoio inox EN 600x400x40 mm		74707301	EN 600x400x40 mm s/s tray
	74707282	Vassoio alluminio EN 600x400x20 mm		74707282	Aluminium EN 600x400x20 mm tray
	74707200	Vaschetta inox gelato 5 lt		74707200	5 lt ice cream pan
	74707082	Teglia forata inox GN 1/1 h=40 mm (ideale per essiccazione)		74707082	Drilled GN 1/1 h=40 mm s/s pan (for drying)
<b>SERVIZI DI CONSULENZA</b>			<b>CONSULTING SERVICES</b>		
ONE2ONECHEF		Consulenza Chef one-2-one	ONE2ONECHEF		One-2-one consulting



**Quale modello scegliere?  
Compila il questionario!**

Per realizzare un progetto vincente, è necessario analizzarne gli obiettivi. Aiutaci a capire quale cella per abbattimento fa al caso tuo.



**Which model to choose?  
Fill the questionnaire!**

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

- Teglie  
Pans/Trays:
- 20
  - 40
  - 60
  - 80
  - 100
  - 120



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

**INFINITY**  
*Evolution*

**ROLL-IN**

L'ABBATTITORE CELLA COMPATTO O MODULARE, PER GRANDI ESIGENZE

**CHILLER CELL MODULAR OR COMPACT FOR LARGE SCALE NEEDS**

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

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



ROLL-IN COMPACT



ROLL-IN



ROLL-IN XL

pensate per facilitare ed organizzare al meglio il lavoro di:

- **Operatori della grande distribuzione**
- **Professionisti della ristorazione collettiva**
- **Laboratori industriali di gastronomia, pasticceria, panificazione**

\*Funzione slow cooking disponibile per modelli 20-40-40 Compact all-in-one \*\*Modello 40 Compact

The new **ROLL-IN** range builds on the Infinity family with a line of large chillers ideal for wholesale. Modular units for chilling, freezing, controlled rapid defrosting and cooking at low temperatures\*, for GN1/1, GN2/1, EN40x60-60x80 or out-of-standard trolleys with remote or integrated unit\*\*, designed to make work easier and better organised for:

- **Wholesale operators**
- **Canteen professionals**
- **Industrial gastronomy, patisserie or bakery kitchens**

\*Slow cooking function available for 20-40-40 Compact models \*\*Model 40 Compact



**ROLL-IN COMPACT**  
**ROLL-IN**



**ROLL-IN XL**



## ROLL-IN 40 COMPACT

**La rivoluzione della gamma per carrelli.**

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

**Facile da usare ed installare.**

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

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

**The revolution of the range for trolleys.**

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

**Easy to use and install.**

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

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



## ROLL-IN & PASS THROUGH ROLL-IN

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

**Affidabile e altamente performante.**

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

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

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

**Reliable and highly performing.**

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

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



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

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



**HUMI20-40-40C (OPTIONAL: INFINITY ALL IN ONE 20 - 40 COMPACT & ROLL IN)**

**CONTROLLO TOTALE DELL'UMIDITÀ**

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

**TOTAL HUMIDITY CONTROL**

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

**NEW**

## ROLL-IN XL PERSONALIZZAZIONE "SU MISURA"

**Abbattitore realizzato su misura per produzioni alimentari industriali.**

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

**"TAILORED" CUSTOMIZATION**

**Custom-made blast chiller for industrial food production.**

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



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

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



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

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



Quale modello scegliere?  
Compila il questionario!



Which model to choose?  
Fill the questionnaire!



**NEW**

**95**  
%  
**HUMIDITY**  
15-95% MAX

**HUMI40C**  
Kit umidità  
Humidity kit

**Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, per carrello, con unità condensatrice integrata (su richiesta versione smontata).**  
**Rampa in acciaio inox, Sistema Touch control 9".**  
**Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:**

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

**Optional:**

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

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

**S/s AISI304 Blast chillers for trolleys, with integrated condensing unit (provided disassembled on request).**  
**S/S ramp, Touch control system 9".**  
**Available cycles (automatic and manual customizable):**

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

**Optional:**

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

**N.B. Models equipped with humidity kit must have a water connection.**  
**Water loading pipe connector 3/4" male; water drain pipe external ø 22 mm.**



**INFINITY**  
*Evolution*  
**40 Compact**

Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongelamento Thawing	Lievitazione Proving	Slow Cooking Slow Cooking 85°C	GAS GAS	Dimensioni Dimensions (mm)	Capacità carrelli GN / EN GN / EN trolley capacity Dimensioni interne utili (mm) Useful internal dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
										Watt (-30/+45)	Ampere			
<b>ALL-IN ONE</b> INFINITY 40 COMPACT 4HP all-in-one	9AMI40IT50A01	110	95	●	●	●	R452A GWP2141 Kg 3,70	1290x1332x2466 (profondità compresa rampa / depth inclu- ding ramp)	CARRELLO/TROLLEY 2 GN1/1 - 1 EN400X600 1 GN2/1 - 1 EN600X800 - 680x815x1800	3250	21	400/3/50	1300x1250x2580  (rampa smontata / disassembled ramp)	301/475
<b>START</b> INFINITY 40 COMPACT START 4HP	9AMI40IT5SA01	110	95	●	-	-	R452A GWP2141 Kg 3,70	1290x1332x2466 (profondità compresa rampa / depth inclu- ding ramp)	CARRELLO/TROLLEY 2 GN1/1 - 1 EN400X600 1 GN2/1 - 1 EN600X800 - 680x815x1800	3250	21	400/3/50	1300x1250x2580  (rampa smontata / disassembled ramp)	301/475
<b>SMONT40C</b>		Su richiesta senza sovrapprezzo Versione smontata (fornita con unità da posizionare sopra la cella)					<i>On request without price increase Disassembled version (provided with unit to be fixed on the top of the cell)</i>					EVAP 2250X1200X760 BOX 2250X1400X1275 UNIT 1350X950X775	EVAP 250/270 BOX 450/470 UNIT 234/254	
<b>EVOCLOUD</b>	74701181	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)					<i>Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)</i>							
<b>STERILKIT</b>	73688492	Sterilizzatore					<i>Sterilizer</i>							
<b>NEW HUMI40C</b>	73692199	Kit umidificatore (SOLO per mod. 40 Compact all in one). NON COMPATIBILE CON SONDA RISCALDATA E/O SONDA WIRELESS					<i>Humidity kit (ONLY for mod.40 Compact all in one). NOT COMPATIBLE WITH HOT AND/OR WIRELESS CORE PROBE</i>							
<b>FILTERH2O</b>	73689786	Kit addolcitore acqua					<i>Water softener kit</i>							
<b>PASS2040</b>		Sovrapprezzo Versione passante (1290 x 1675 x h2466 mm)					<i>Price increase for Pass-through version (1290 x 1675 x h2466 mm)</i>							
<b>VERS220-3-60 40C</b>		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz INFINITY 40 Compact GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.					<i>Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 40 Compact GAS R404a, on request for extra U.E. countries</i>							

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

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

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

All specifications subject to change without notice.



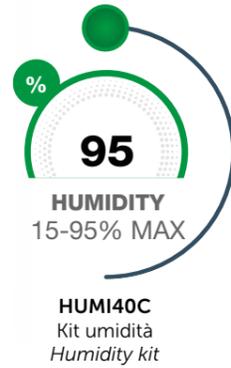
Quale modello scegliere?  
Compila il questionario!



Which model to choose?  
Fill the questionnaire!



**NEW**



## ROLL-IN



Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, per carrello, forniti smontati, da collegare ad unità condensatrice esterna. Rampa in acciaio inox, Sistema Touch control 9".  
Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:

- Abbattimento
  - Surgelazione
  - Scongellamento
  - Cottura lenta (solo versione all-in-one)
  - Lievitazione (solo versione all-in-one)
  - Ciclo combinato
  - Funzione multilevel, funzione sbrinamento
  - Sbrinamento a gas caldo durante la fase di conservazione
  - Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP
  - Sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura)
- Optional:**
- EvoCloud • Kit tubi e cavi • Luce led (solo versione start)
  - Sterilizzatore • Tracer • Supervisore • Sonda Wi-fi
  - Sonda riscaldata • Gas refrigerante R452A (GWP2141) e carrelli (non compresi) • Kit umidità • Filtro addolcitore
- N.B.** I modelli provvisti di kit umidità devono prevedere collegamento idrico.  
Ingresso: filettatura 3/4 gas (M), Uscita: tubo ø esterno 22 mm.

S/s AISI304 Blast chillers for trolleys, provided disassembled, to be connected to an external condensing unit. S/S ramp, Touch control system 9".  
Available cycles (automatic and manual customizable):

- Blast Chilling
  - Shock freezing
  - Thawing
  - Slow cooking (only all-in-one version)
  - Proving (only all-in-one-version)
  - Comby cycles
  - Multilevel function, defrosting function
  - Hot gas defrosting during the conservation phase
  - SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download
  - Multipoint core probe (4 reading point)
- Optional:**
- EvoCloud • Tubes and cables kit • Led light (only start version) • Sterilizer • Tracer • Supervisor • Wi-fi probe
  - Hot probe • Refrigerant gas R452A (GWP2141) and trolleys (not included) • Humidity Kit • Water softener kit
- N.B.** Models equipped with humidity kit must have a water connection.  
Water loading pipe connector 3/4" male; water drain pipe external ø 22 mm.



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



## INFINITY Evolution 20-40

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 Non compreso Not included	Dimensioni Dimensions (mm)	Capacità carrelli GN / EN GN / EN trolley capacity Dimensioni interne utili (mm) Useful internal dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto Net weight (kg)	Peso Lordo Gross weight (kg)	
										Watt (-30/+45)	Ampere					
	<b>ALL-IN ONE</b> INFINITY 20 all-in-one	9AMI20RT50A02	110	95	●	●	-	1190 x 1332 x 2490	CARRELLO/TROLLEY 1 GN1/1 - 1 EN 400X600 580x815x2010	-	-	400/3/50	BOX 1110x2310x900 EVAP 1200x2250x760	238	tot 558 (BOX 325 EVAP 233)	
	<b>START</b> INFINITY 20 START	9AMI20RT5SA02	110	95	●	-	-	1190 x 1332 x 2490	-	-	400/3/50	-	238	-		
	UNITÀ/UNIT 4HP*	74841670	UNITÀ/UNIT 4HP 400V/3+N+T/50Hz						1352 x 760 x 892	-	3250	21	400/3/50	1520x825x1064	240	290
	UNITÀ/UNIT 4HP SILENT*	74841680	UNITÀ SILENZIATA/SILENT UNIT 4HP 400V/3+N+T/50Hz (45dB)						1352 x 760 x 892	-	3250	21	400/3/50	1520x825x1064	240	290
	VALVR452A-20	73674912	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)						Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)				1,8	2		
	<b>ALL-IN ONE</b> INFINITY 40 all-in-one	9AMI40RT50A02	200	175	●	●	-	1390 x 1532 x 2490	CARRELLO/TROLLEY 2XGN1/1 - 1XGN2/1 1XEN600x800 - 2XEN400x600 780x1015x2010	-	-	400/3/50	BOX 1310x2310x900 EVAP 1200x2250x760	319	tot 639 (BOX385 EVAP 254)	
	<b>START</b> INFINITY 40 START	9AMI40RT5SA02	200	175	●	-	-	1390 x 1532 x 2490	-	-	400/3/50	-	319	-		
	UNITÀ/UNIT 9HP*	74841674	UNITÀ/UNIT 9HP 400V/3+N+T/50Hz						1705 x 945 x 1500	-	5420	24	400/3/50	1900x1080x1729	439	459
	UNITÀ/UNIT 9HP SILENT*	74841682	UNITÀ SILENZIATA/SILENT UNIT 9HP 400V/3+N+T/50Hz (60 dB)						1705 x 945 x 1500	-	5420	24	400/3/50	1900x1080x1729	439	459
	VALVR452A-40	73674910	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)						Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)				1,8	2		
<b>NEW</b>	EVOCLOUD	74701181	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)						Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)							
	STERILKIT	73688492	Sterilizzatore (MOD. INFINITY EVOLUTION 20 - 40)						Sterilizer (MOD. INFINITY EVOLUTION 20 - 40)							
	HUMI20-40	73692197	Kit umidificatore (solo mod. 20 - 40 all in one). NON COMPATIBILE CON SONDA RISCALDATA E/O SONDA WIRELESS						Humidity kit (only for mod. 20 - 40 all in one). NOT COMPATIBLE WITH HOT AND/OR WIRELESS CORE PROBE							
	FILTERH2O	73689786	Kit addolcitore acqua						Water softener kit							
	LED START		Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo per versione START)						LED lighting (only for START version)							
	PASS2040		Sovrapprezzo Versione passante						Price increase for Pass-through version							
	KITUBI20		Kit tubi + cavi 10 mt						Tubes & cables 10 mt							
	KITUBI40		Kit tubi + cavi 10 mt						Tubes & cables 10 mt							

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

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

All specifications are subject to change without notice.



Quale modello scegliere?  
Compila il questionario!



Which model to choose?  
Fill the questionnaire!



## ROLL-IN



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

Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:

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

**Optional:**

- EvoCloud • Kit tubi e cavi • Sterilizzatore • Tracer
- Supervisore • Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata
- Gas refrigerante R452A (GWP2141) • Carrelli (non compresi)

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

Available cycles (automatic and manual customizable):

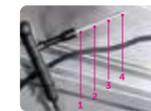
- Blast Chilling
- Shock freezing
- Thawing
- Comby cycles
- Multilevel function, defrosting function
- Hot gas defrosting during the conservation phase
- SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download
- Multipoint core probe (4 reading point)
- Led light

**Optional:**

- EvoCloud • Tubes and cables kit • Sterilizer • Tracer
- Supervisor • Wi-fi probe • Hot probe • Refrigerant gas R452A (GWP2141) • Trolleys (not included).

## INFINITY Evolution

# 60-80-100-120



SONDA AL CUORE CORE PROBE



LED START



STERIL KIT



\*KIT EVOCLOUD + WEB APP

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



Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongellamento Thawing	Dimensioni Dimensions (mm)	Capacità carrelli GN / EN GN / EN Trolley capacity Dimensioni interne utili (mm) Useful internal dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto Net weight (kg)	Peso Lordo Gross weight (kg)
							Watt (-30/+45)	Ampere				
<b>INFINITY 60 START</b>	9AM160RT5SA01	400	350	●	1390 x 2465 x 2545	CARRELLO/TROLLEY 4 GN1/1 - 3 EN 400X600 - 2 GN2/1 780x1630x2010	12090	62	400/3/50	Box 2310x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	672	tot 992 (BOX 566 2 EVAP 213+213)
Unità / Unit 20HP *	74841480	<b>Unità remota / Remote Unit 20HP</b>			2180 x 1170 x 1208					2340x1330x1430	510	612
<b>VALVR452A-60</b>	73674916 x2	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)			Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)						1,8x2	1,8x2
<b>INFINITY 80 START</b>	9AM180RT5SA01	500	450	●	1390 x 3070 x 2545	CARRELLO/TROLLEY 5 GN1/1 - 4 EN 400X600 - 3 GN2/1 780x2230x2010	14970	71	400/3/50	BOX 2370x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	772	tot1092 (BOX 666 2 EVAP 213+213)
Unità / Unit 25HP*	74841484	<b>Unità remota / Remote Unit 25HP</b>			3146 x 1560 x 1302					3300x1800x1850	750	900
<b>VALVR452A-80</b>	73674918 x2	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)			Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)						1,8x2	1,8x2
<b>INFINITY 100 START</b>	9AM1100RTSA01	600	550	●	1390 x 3470 x 2545	CARRELLO/TROLLEY 6 GN1/1 - 5 EN400x600 - 4 GN2/1 780x2630x2010	18460	87	400/3/50	BOX 2370x1360x1600 3 Evap. 1200x2250x760 colettori/Pipes: 3520x400x415 mm	895	tot 1375 (BOX 716 3 EVAP 213+213+213 collettori/pipes 20)
Unità / Unit 30HP*	74841486	<b>Unità remota / Remote Unit 30HP</b>			3146 x 1560 x 1302					3300x1800x1850	800	960
<b>VALVR452A-100</b>	73674916 x3	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)			Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)						1,8x3	1,8x3
<b>INFINITY 120 START</b>	9AM1120RTSA01	700	650	●	1390 x 4070 x 2545	CARRELLO/TROLLEY 8 GN1/1 - 6XEN400x600 - 5 GN2/1 780x3230x2010	22400	105	400/3/50	BOX 2370x1360x1600 3 Evap. 1200x2250x760 colettori/Pipes: 3520x400x415 mm	1322	tot 1762 (BOX 1103 3 EVAP 213+213+213 collettori/pipes 20)
Unità / Unit 40HP*	74841488	<b>Unità remota / Remote Unit 40HP</b>			2800 x 1300 x 2212					3300x1800x2550	2150	2580
<b>VALVR452A-120</b>	73674918 x3	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)			Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)						1,8x3	1,8x3
<b>EVOCLOUD</b>	74701181	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)			Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)							
<b>STERILKIT 60-80</b>	73688492 x 2	Kit Sterilizzatore (MOD. INFINITY EVOLUTION 60 - 80)			Sterilizer (MOD. INFINITY EVOLUTION 60 - 80)							
<b>STERILKIT 100-120</b>	73688492 x 3	Kit Sterilizzatore (MOD. INFINITY EVOLUTION 100 - 120)			Sterilizer (MOD. INFINITY EVOLUTION 100 - 120)							

\*ATTENZIONE: Unità AFINOX proposta (distanza max 10m). Per distanze superiori, voltaggi diversi e particolari necessità, richiedere sempre un nostro consulto tecnico. Disponibile non prima di 6 settimane  
Le rese di abbattimento e surgelazione (Kg) sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da composizione e dimensione dell'alimento.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

\*ATTENTION: AFINOX unit suggested (max distance 10m). For higher distances, different voltages and particulars needs, always request our technical advice. Available not earlier than 6 weeks  
Freezing and chilling outputs are not binding (kg). Cooling times depend on food composition and size.

All specifications are subject to change without notice.



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



Quale modello scegliere?  
Compila il questionario!



Which model to choose?  
Fill the questionnaire!

## ROLL-IN



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

Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:

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

**Optional:** • EvoCloud • Kit tubi e cavi • Sterilizzatore • Tracer, Supervisore • Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata • Gas refrigerante R452A (GWP2141) e carrelli (non compresi).

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

Available cycles (automatic and manual customizable):

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

**Optional:** • EvoCloud • Tubes and cables kit • Sterilizer • Tracer • Supervisor • Wi-fi probe • Hot probe • Refrigerant gas R452A (GWP2141) and trolleys (not included).

## INFINITY Evolution XL 2030



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



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

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

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

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

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications subject to change without notice.

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



## Optional e Accessori

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

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

## Optionals & Accessories

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

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