



INFINITY
Evolution



SCOPRI IL NUOVO PROTAGONISTA DELLA TECNOLOGIA INFINITY BY AFINOX: **EVOLUTION...CHE LA RIVOLUZIONE ABBA 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.*

Immagina un nuovo modo di lavorare in cucina. Scegli la magia di INFINITY Evolution, per avere sei assistenti in uno, sempre al tuo fianco. Infinity Evolution è più di un normale abbattitore di temperatura e ti accompagna durante l'intero processo del Cook & Chill, per garantirti sicurezza e massima qualità dall'abbattimento alla cottura dei tuoi prodotti. Tutto ciò che devi fare? Semplicemente un tocco. **SEMPLICEMENTE TOUCH!**

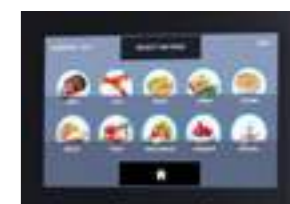
Start o multifunzione? Scegli il modello che rappresenta la tua attività. Se desideri il migliore surgelatore ed abbattitore, dalle elevate prestazioni, ma estremamente intuitivo grazie all'immediato sistema di controllo touch 9 pollici, scegli **INFINITY Evolution Start**. Se vuoi rivoluzionare il tuo lavoro in cucina con un unico facile strumento multifunzione in grado di abbattere, surgelare, cuocere, lievitare, scongelare e preservare i tuoi prodotti prima del servizio, anche in maniera combinata, scegli **INFINITY Evolution all-in-one**.

INFINITY Evolution ti consente di scegliere il programma più specifico per il tuo lavoro. Un unico software, per infinite combinazioni di lavoro. Puoi affidarti all'esperienza di Infinity Evolution scegliendo il ciclo automatico dedicato all'abbattimento o surgelazione dello specifico prodotto, o personalizzare al massimo le fasi di lavorazione impostando cicli manuali o un ciclo combinato, per passare dal freddo della surgelazione, alla cottura lenta, in pochi e semplici passaggi.

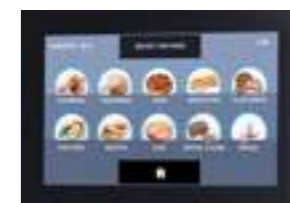
*Imagine a new way of working in the kitchen. Choose the magic of INFINITY Evolution, to have six assistants in one, always at your side. Infinity is more than a normal blast chiller, it walks you through the entire Cook & Chill process, to guarantee the safety and the high quality when chilling and cooking your products. All you have to do? Simply one touch. **A SIMPLE TOUCH!***

Start or multifunction? Choose the model that best suits to your activity. If you want the best freezer and chiller, with the highest performances but extremely intuitive thanks to the immediate 9" touch-controlled system, then choose the **INFINITY Evolution Start**. If however you want to revolutionize your kitchen with a single, easy-to-use multifunction tool which can chill, freeze, bake, prove and defrost, even in combined cycles, then choose the **INFINITY Evolution all-in-one**.

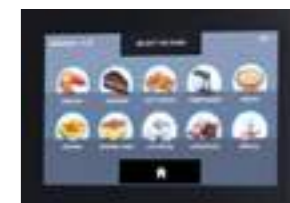
INFINITY Evolution allows you to choose the program that best suits your work. One software program, for endless combinations of operations. You can trust Infinity's Evolution experience by selecting the automatic cycle for chilling or freezing specific products, or personalize the work phases by setting up the manual cycles or even a combined cycle, to go from the cold of the freezing process, to the slow cooking, in a few and easy steps.



Infinity GASTRONOMY



Infinity PASTRY



Infinity BAKERY



LE RAGIONI DI UNA SCELTA

MANY REASONS, ONE CHOICE



Cosa rende Infinity Evolution la miglior scelta?

Il fatto che ti permette di organizzare al meglio le numerose attività nel tuo laboratorio, in maniera semplice ed immediata.

Chi lo utilizza ne rimane soddisfatto. Design, struttura, elevate performance e facilità di utilizzo sono ciò che lo rende così apprezzato. **Display touch 9" e 16" a colori.** Per visualizzare icone e cicli in maniera vivida e chiara.

Autonomia e connettività. A fronte di una estrema autonomia nello svolgimento dei cicli, funzioni di serie e strumenti di connettività optional di Infinity Evolution consentono di verificare costantemente performance e risultati raggiunti.

Elevate performance e bassi consumi. Usabilità di 24/24h, anche in modalità notturna ed assorbimenti ridotti.

Servizio affidabile ed usabilità. Servizio assistenza preciso, 22 video integrati e il canale You Tube afinox, guidano utente e personale tecnico nell'utilizzo di Infinity Evolution. Inoltre la crescente condivisione di esperienze con Infinity fornisce spunti e possibilità di confronto pratiche.

Software semplice ed aggiornabile. Il software dedicato a **gastronomia, pasticceria e panificazione** è un sistema intuitivo, per un servizio integrato tra expertise di Afinox e conoscenza dell'utente.

What makes Infinity Evolution the best choice?

The fact that it allows you to better organise the numerous activities in your kitchen in the most simple and quickest possible way.

Those who use it are satisfied. Design, structure, high performance and ease of use are what makes it so appreciated **9" 16k colour touch screen display** for a clear and vivid view of icons and cycles.

Autonomy and connectivity. Faced with elevated autonomy whilst undertaking cycles, INFINITY'S Evolution standard and optional connectivity functions allow constant monitoring of performance and results.

High performance and low consumption. 24-hour use, at night and on reduced power.

Reliable and usable service. Thanks to a precise assistance service, 22 integrated videos and the afinox YouTube channel, the user and technical personnel are guided when using INFINITY Evolution. What is more, ever growing information sharing with Infinity provides other users with tips and practical information.

Simple software with updates. The **gastronomy, patisserie and bakery** software is an intuitive system, which can be personalised and updated, for an integrated with the expertise of Afinox and user knowledge.



È "CONNETTIVITÀ A 360°" 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 tenere sempre sotto controllo i processi e i consumi della macchina, con il massimo livello di connettività.

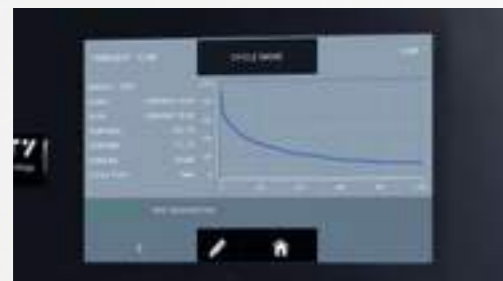
USB per caricare o scaricare ricette, dati HACCP ed eventuali aggiornamenti del software.

WiFi e connessione via cavo consentono il collegamento al software di supervisione per il monitoraggio costante dei valori HACCP.

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.

A **USB** port for loading or downloading recipes, HACCP data and for any future software updates

Wi-Fi and cable connection allow supervisory software to be connected in order to constantly monitor HACCP values.



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 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 mia 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 **multi-point 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.*



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.*



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 una visualizzazione semplificata dei dati HACCP. Supervisore wi-fi per il monitoraggio costante della macchina e dei dati HACCP

TRACER application for easy display of HACCP data. Wi-Fi supervisor for a continuous monitoring of the machinery and of the HACCP data.

2) Illuminazione a LED (solo per modelli START)

LED lighting (optional feature only on the START models)

3) Kit guide per teglie pasticceria EN 400X600 (mod. 5-8-10-15 teglie)

Kit of runners for pastry trays EN 400X600 (mod. 5-8-10-15 trays)

4) Sonda riscaldata Heated probe

5) Sonda multipoint wireless Multipoint wireless probe.

6) Sterilizzatore Ozonizer Ozonizer



Teglie
Pans/Trays:

- 20
- 40
- 60
- 80
- 100
- 120



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 START** e **ALL-IN-ONE** 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 con motore remoto o unità integrata**, pensate per facilitare ed organizzare al



ROLL-IN COMPACT



ROLL-IN

- 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

BYPASS ROLL-IN

The new **ROLL-IN START** and **ALL-IN-ONE** 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 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 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 modulari ed estensibili per carrello con unità remota per abbattimento, surgelazione e cottura lenta* per la realizzazione di 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.

*Solo modelli 20 e 40 all-in-one

Modular and extendible units for trolleys with remote unit for chilling, freezing, and slow cooking 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.

*Only all-in-one 20 and 40 models



Infinity GASTRONOMY

Infinity PASTRY

Infinity BAKERY

FACILE, È TOUCH

L'interfaccia grafica con **schermo touch 9"** e il software *Evolution* disponibile nelle versioni *Gastronomy*, *Pastry* e *Bakery*, assistono l'operatore nell'esecuzione di cicli automatici, manuali o combinati, grazie a comandi semplici, chiari e intuitivi.

EASY, IT'S TOUCH-SCREEN

The graphic interface with the **9" touch screen** and the *Evolution* software with *Gastronomy*, *Pastry* and *Bakery* versions, assist the operator when setting up automatic, manual or comby cycles, thanks to simple, clear and intuitive controls.



80 mm

PARETI MAXI SPESSORE

Basso impatto sull'ambiente grazie all'espandente ecologico e ai minori consumi garantiti dall'isolamento della cella di 80mm di spessore altamente performante.

MAXI THICKNESS WALLS

Low environmental impact thanks to its extended ecology and reduced consumption guaranteed by the 80mm thick high-performance cell isolation.

240kg Max



PAVIMENTO RESISTENTE A CARICHI IMPORTANTI

Pratico e semplice da pulire grazie ai profili ad «U» e gli angoli arrotondati, il pavimento delle celle modulari ROLL IN è resistente e sicuro grazie al fondo in schiuma poliuretana rivestita con innovativo laminato stratificato fenolico di 10 mm e alla finitura superficiale anti-sdrucchiolo, ideale per garantire massima stabilità dell'operatore durante le operazioni di carico e scarico della cella. Su richiesta disponibile versione senza pavimento (optional, non disponibile per modello 40 Compact).

FLOOR RESISTANT TO HIGH LOADS

Practical and easy to clean thanks to its "U" shaped profile with rounded corners, the floor of the modular ROLL IN units is resistant and safe thanks to its polyurethane foam underside, lined with innovative phenyl layered 10mm laminate as well as its antislip service. It guarantees maximum stability during the loading and unloading operations. On request version without floor available (optional, not available for 40 Compact model).



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)



40 Compact

INFINITY
Evolution

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
- 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:

- Luce led (solo versione start) • Sterilizzatore • Tracer
- Supervisore • Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata
- Carrelli non compresi.

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
- SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download
- Multipoint core probe (4 reading point)

Optional:

- Led light (only start version) • Sterilizer • Tracer
- Supervisor • Wi-fi probe • Hot probe
- Trolleys not included.



SONDA AL CUORE CORE PROBE




LED START



OZONIZER



Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongellamento Defrosting	Lievitazione Proving	Slow Cooking Slow Cooking	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				
 INFINITY 40 COMPACT 4HP all-in-one	9AMI40IT50A01	110	95	●	●	●	R452A GWP2141 Kg 3,70	1290x1332x2466	CARRELLO/TROLLEY 2 GN1/1 - 1 EN400X600 1 GN2/1 - 1 EN600X800 - 680x815x1800	3250	21	400/3/50	1290x1176x2562	451/601	
INFINITY 40 COMPACT START 4HP	9AMI40IT5SA01	110	95	●			R452A GWP2141 Kg 3,70	1290x1332x2466	CARRELLO/TROLLEY 2 GN1/1 - 1 EN400X600 1 GN2/1 - 1 EN600X800 - 680x815x1800	3250	21	400/3/50	1290x1176x2562	451/601	
STERILKIT		Sovrapprezzo Sterilizzatore													
PASS2040		Sovrapprezzo Versione passante (1290 x 1675 x h2466 mm)													
SMONT40C		Sovrapprezzo per versione smontata (con unità da posizionare sopra la cella)													

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.

Freezing and chilling outputs are not binding. Cooling times depend on food composition and size and may be different from those indicated.

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.



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
- Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP
- Sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura)
- Optional:**
- Kit tubi e cavi • Luce led (solo versione start)
- Sterilizzatore • Tracer • Supervisore • Sonda Wi-fi
- Sonda riscaldata • Gas refrigerante e carrelli (non compresi)

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
- SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download
- Multipoint core probe (4 reading point)
- Optional:**
- Tubes and cables kit • Led light (only start version)
- Sterilizer • Tracer • Supervisor • Wi-fi probe
- Hot probe • Refrigerant gas and trolleys (not included)

INFINITY
Evolution

20-40



SONDA AL CUORE CORE PROBE



LED START



OZONIZER

Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongellamento Defrosting	Lievitazione Proving	Slow Cooking Slow Cooking	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/Lordo Net/Gross weight (kg)	
										Watt (-30/+45)	Ampere				
	INFINITY 20 all-in-one	9AM120RT50A02	110	95	●	●		1190x1332x2490	CARRELLO/TROLLEY 1 GN1/1 - 1 EN 400x600 580x815x2010			400/3/50	BOX 1110x2310x900 EVAP 1200x2250x760	404/ BOX 312 EVAP 213	
	INFINITY 20 START	9AM120RT5SA02	110	95	●						400/3/50				
	UNITÀ/UNIT 4HP*	74841670	UNITÀ/UNIT 4HP 400V/3+N+T/50Hz					R452A - GWP2141	1352x732 x892		3250	21	400/3/50	1520x825x1064	240
	UNITÀ/UNIT 4HP SILENT*	74841680	UNITÀ SILENZIATA/SILENT UNIT 4HP 400V/3+N+T/50Hz (45dB)						1352x732 x892					1520x825x1064	240
	VALVR452A-20	73674912	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)							
	INFINITY 40 all-in-one	9AM140RT50A02	200	175	●	●		1390x1532x2490	CARRELLO/TROLLEY 2XGN1/1 - 1XGN2/1 1XEN600x800 - 2XEN400x600 780x1015x2010			400/3/50	BOX 1310x2310x900 EVAP 1200x2250x760	461/ BOX370 EVAP 230	
	INFINITY 40 START	9AM140RT5SA02	200	175	●						400/3/50				
	UNITÀ/UNIT 9HP*	74841674	UNITÀ/UNIT9HP 400V/3+N+T/50Hz					R452A - GWP2141	1700x940 x1500		5420	24	400/3/50	1900x1080x1729	439
	UNITÀ/UNIT 9HP SILENT*	74841682	UNITÀ SILENZIATA/SILENT UNIT 9HP 400V/3+N+T/50Hz (60 dB)						1700x940 x1500					1900x1080x1729	439
	VALVR452A-40	73674910	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)							
STERILKIT	73688492	Sovrapprezzo Sterilizzatore					Price increase for Sterilizer								
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								
NOFONDO20		Riduzione versione senza pavimento (solo cicli positivi) mod.20					Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.20								
NOFONDO40		Riduzione versione senza pavimento (solo cicli positivi) mod.40					Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.40								
UCETROP		Sovrapprezzo Gruppo tropicalizzato					Price increase for Tropicalized condensing unit								
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 e potrebbero pertanto differire da quelli indicati.

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. Cooling times depend on food composition and size and may be different from those indicated.

All specifications are subject to change without notice.



INFINITY
Evolution

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
- Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP
- Sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura)
- Luce led

Optional:

- Kit tubi e cavi • Sterilizzatore • Tracer • Supervisore
- Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata • Gas refrigerante e 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
- SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download
- Multipoint core probe (4 reading point)
- Led light

Optional:

- Tubes and cables kit • Sterilizer • Tracer • Supervisor
- Wi-fi probe • Hot probe • Refrigerant gas and trolleys (not included)



Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongellamento Defrosting	Dimensioni Dimensions (mm)	Capacità carrelli GN / EN GN / EN Trolley capacity Dimensioni interne utili (mm) Useful internal dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage V/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
							Watt (-30/+45)	Ampere			
INFINITY 60 START	9AMI60RT5SA01	400	350	●	1390x2465x2545	CARRELLO/TROLLEY 4 GN1/1 - 3 EN 400X600 - 2 GN2/1 780x1630x2010	12090	62	400/3/50	Box 2310x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	744/ BOX 570 2 EVAP 213+213
Unità / Unit 20HP *	74841480				2180x1170x1208					2340x1330x1430	
VALVR452A-60	73674916 x2	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)					510
INFINITY 80 START	9AMI80RT5SA01	500	450	●	1390x3070x2545	CARRELLO/TROLLEY 5 GN1/1 - 4 EN 400X600 - 3 GN2/1 780x2230x2010	14970	71	400/3/50	BOX 2370x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	819/ BOX 770 EVAP 213+213
Unità / Unit 25HP*	74841484				3146x1560x1302					3300x1800x1850	
VALVR452A-80	73674918 x2	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)					750
INFINITY 100 START	9AMI100RTSA01	600	550	●	1390x3470x2545	CARRELLO/TROLLEY 6 GN1/1 - 5 EN 400x600 - 4 GN2/1 780x2630x2010	18460	87	400/3/50	BOX 2370x1360x1600 3 Evap. 1200x2250x760 colettori/Pipes: 3520x400x415 mm	1058/ BOX 1170 EVAP 213+213 collettori/pipes 20
Unità / Unit 30HP*	74841486				3146x1540x1300					3300x1800x1850	
VALVR452A-100	73674916 x3	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)					800
INFINITY 120 START	9AMI120RTSA01	700	650	●	1390x4070x2545	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/ BOX 1370 EVAP 213+213 collettori/pipes 20
Unità / Unit 40HP*	74841488				3193x1693x2338					3300x1800x2550	
VALVR452A-120	73674918 x3	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)					2150
STERILKIT		Sovrapprezzo per Sterilizzatore				Price increase for Sterilizer					
LED START		Sovrapprezzo Illuminazione a LED				LED lighting					
NOFONDO60		Riduzione versione senza pavimento (solo cicli positivi)				Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.60					
NOFONDO80		Riduzione versione senza pavimento (solo cicli positivi)				Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.80					
NOFONDO100		Riduzione versione senza pavimento (solo cicli positivi)				Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.100					
NOFONDO120		Riduzione versione senza pavimento (solo cicli positivi)				Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.120					
UCETROP		Sovrapprezzo Gruppo tropicalizzato				Price increase for Tropicalized condensing unit					

* 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.

* 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. Cooling times depend on food composition and size and may be different from those indicated.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



Optional e Accessori

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

Modello	Codice	Descrizione
OPTIONAL INFINITY ROLL-IN		
Si raccomanda l'acquisto degli optional contestualmente all'ordine di INFINITY		
TRACER		Sovrapprezzo software USB TRACER (INFINITY EVOLUTION 9")
WIFISUPER		Sovrapprezzo software KIT SUPERVISORE tramite wi-fi + modbus (INFINITY EVOLUTION 9")
CABLESUPER		Sovrapprezzo software SUPERVISORE tramite cavo ethernet + modbus (INFINITY EVOLUTION 9")
SCHEMOD*		Scheda per trasmissione dati HACCP su PC con protocollo modbus tramite cavo RS485
WMP		Sovrapprezzo per sonda wireless WMP
SONDARISC		Sovrapprezzo sonda al cuore riscaldata
PORTAOP		Sovrapprezzo Porta opposta
CONDH2020-40		Sovrapprezzo Condensazione ad acqua mod. 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		Sovrapprezzo per evaporatore predisposto per unità CO ₂ (mod. 20-40) (Disponibile non prima di 6 settimane)
VERSQE220-60		Sovrapprezzo per quadro elettrico cella versione 220V/3Ph/60Hz
VERS220-3 20 4HP		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz Version (20 4HP)
VERS220-3 40 9HP		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz Version (40 9HP)
VERS220-3 60 80 100 120		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz Version (60 - 80 - 100 - 120)
LAMIBIA20 + COMPACT		Riduzione prezzo per Versione in lamiera alimentare bianca int./est.
LAMIBIA40		Riduzione prezzo per Versione in lamiera alimentare bianca int./est.
LAMIBIA 60 80 100 120		Riduzione prezzo per Versione in lamiera alimentare bianca int./est.
KITUBI60-80-100-120		Kit tubi + cavi 10 mt
ACCESSORI INFINITY ROLL-IN		
	5CPT20/1110**	Carrello GN1/1 (383x544x1750 mm)
	5CPT20110**	Carrello GN2/1 (590x660x1750 mm)
	564CPP20**	Carrello EN400x600 (460x624x1750 mm)
	566CPP20**	Carrello EN800x600 (660x824x1750 mm)
	74768002	Griglia inox GN 1/1
	74768120	Griglia inox EN 600x400
	74707012	Teglia inox GN 1/1 h=20 mm
	74707013	Teglia inoxGN 1/1 h=40 mm
	74707008	Teglia alluminio GN 1/1 h=20 mm
	74707300	Vassoio inox EN 600x400x20 mm
	74707301	Vassoio inox EN 600x400x40 mm
	74707282	Vassoio alluminio EN 600x400x20 mm
	74707200	Vaschetta inox gelato 5 lt
SERVIZI DI CONSULENZA		
ONE2ONECHEF		Consulenza one-2-one
*Utilizzabile nel caso in cui il cliente sia già in possesso di un suo supervisore (non Afinox). **Griglie/teglie non incluse		

Optionals & Accessories

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

Model	Code	Description
OPTIONAL INFINITY ROLL-IN		
We recommend the purchase of the optional items together with the order of INFINITY		
TRACER		Price increase USB TRACER software (INFINITY EVOLUTION 9")
WIFISUPER		Price increase for wi fi SUPERVISOR KIT+ modbus (INFINITY EVOLUTION 9")
CABLESUPER		Price increase for SUPERVISOR through ethernet cable + modbus (INFINITY EVOLUTION 9")
SCHEMOD*		Card for HACCP data transmission to PC through Modbus protocol via RS485 cable
WMP		Price increase for wireless core probe WMP
SONDARISC		Price increase for hot core probe
PORTAOP		Price increase for Reverse door
CONDH2020-40		Price increase for Water condensation mod. INFINITY 60-80 (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		Price increase for CO2 evaporator (mod. 20-40) (Available not earlier than 6 weeks)
VERSQE220-60		Price increase for control panel 220V/3Ph/60Hz version
VERS220-3 20 4HP		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (20 4HP)
VERS220-3 40 9HP		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (40 9HP)
VERS220-3 60 80 100 120		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (60 - 80 - 100 - 120)
LAMIBIA20 + COMPACT		Reduction price for White finishing internal and external
LAMIBIA40		Reduction price for White finishing internal and external
LAMIBIA 60 80 100 120		Reduction price for White finishing internal and external
KITUBI60-80-100-120		Tubes & cables 10 mt
ACCESSORIES INFINITY ROLL-IN		
	5CPT20/1110**	Trolley GN1/1 (383x544x1750 mm)
	5CPT20110**	Trolley GN2/1 (590x660x1750 mm)
	564CPP20**	Trolley EN400x600 (460x624x1750 mm)
	566CPP20**	Trolley EN800x600 (660x824x1750 mm)
	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
	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
CONSULTING SERVICES		
ONE2ONECHEF		One-2-one consulting
*It can be used in case the customer is already holding a supervisor (not Afinox). **Trays/Shelves not included		