



SPERIMENTA E DAI FORMA ALLE TUE IDEE.

TEST AND SHAPE YOUR IDEAS

INFINITY Evolution



Cottura a bassa temperatura
Asciugatura/Essiccazione
Vasocottura
Cottura confit
Lievitazione

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



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



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, surgiela, 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!

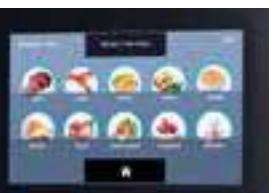
Imagine a new way of working in the kitchen. Choose Infinity Evolution, to have six assistants in one, always at your side. From today you can work wherever you want, whenever you need, thanks to the Cloud remote connection (optional). Infinity Evolution walks you through the entire Cook & Chill process, 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

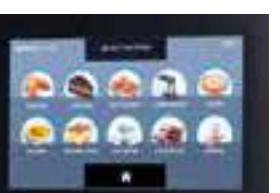
Choose the program that best suits your work. One software program, for endless combinations of operations. You can trust Afinox experience by selecting the automatic cycle for specific products, or personalize the work phases by setting up the manual cycles. The combined cycle allows to set a complete work process, from the freezing for conservation to the regeneration for the service, in a few and easy steps.

All in one or Start?

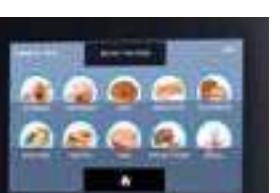
Choose the model that best suits to your activity.
ALL IN ONE If you want to revolutionize your kitchen with a single, multifunction tool able to help you through the Cook&Chill process. It can chill, freeze, bake, prove and defrost, even in combined cycles.
START If you want the best high-tech freezer 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 "CONNELLITIVITÀ A 360°"

IT IS "360° 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.



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

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. È 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.

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.



Applicazione software
per controllo remoto da dispositivo mobile.

Application software
for remote control from mobile device.



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 options are available, such as the wireless WMP probe or the heated core probe.*



VIDEO DEMOSTRATIVI - 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



AFINOX QUALITY

Dotazioni optionali - Optional features



AFINOX QUALITY

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

1) Applicazione TRACER per una visualizzazione semplificata dei dati HACCP.
TRACER application for easy display 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!



INFINITY
Evolution
5-8

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
- Scongelamento
- 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.



STANDARD KIT



MOD.-P



LED START



PORTA OP

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.



STERIL KIT



evoCloud

Afinox cloud computing

*KIT EVOCLLOUD + 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	Scongelamento Thawing	Lievitazione Proving	Slow Cooking Slow Cooking 85°C		GAS GAS	Dimensioni Dimensions (mm)	Max Capacità Teglie Max Pans-trays capacity (70 mm passo/pitch GN) (50 mm passo/pitch mod.-P)	Cap.vaschette gelato Ice-cream pans cap. (5l) 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						
	ALL-IN ONE	INFINITY 5 all-in-one	9AMI05IM50A01	25	15	●	🕒	🔥	R452A GWP 2141 Kg 1,20	790x839x847	5 GN1/1 H65 5 EN600x400 H40		578	7.73	230/1/50	830x860x980	111/117			
	ALL-IN ONE	INFINITY 5-P all-in-one	9AMI05IM50A02	25	15	●	🕒	🔥		790x839x847	5 EN600x400 H40	(2 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	578	7.73	230/1/50	830x860x980	117/123			
	START	INFINITY 5 START	9AMI05IM5SA01	25	15	●	-	-		790x839x847	5 GN1/1 H65 5 EN600x400 H40		578	7.73	230/1/50	830x860x980	111/117			
	START	INFINITY 5 START-P	9AMI05IM5SA02	25	15	●	-	-		790x839x847	5 EN600x400 H40	(2 Griglie/Shelves-trays 70 mm passo/pitch)	578	7.73	230/1/50	830x860x980	117/123			
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)																			
VALVR452A-5		74877093	Sovraprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)								Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 5) - 101x38x77							101x38x77	0,3/0,3	
	ALL-IN ONE	INFINITY 8 all-in-one	9AMI08IM50A01	35	25	●	🕒	🔥	R452A GWP 2141 Kg 1,10	790x839x1322	8 GN1/1 H65 8 EN600x400 H40		900	8.62	230/1/50	830x860x1450	139/146			
	ALL-IN ONE	INFINITY 8-P all-in-one	9AMI08IM50A02	35	25	●	🕒	🔥		790x839x1322	10 EN600x400 H40	(3 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	900	8.62	230/1/50	830x860x1450	146/154			
	START	INFINITY 8 START	9AMI08IM5SA01	35	25	●	-	-		790x839x1322	8 GN1/1 H65 8 EN600x400 H40		900	8.62	230/1/50	830x860x1450	139/146			
	START	INFINITY 8 START-P	9AMI08IM5SA02	35	25	●	-	-		790x839x1322	10 EN600x400 H40	(3 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	900	8.62	230/1/50	830x860x1450	146/154			
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)																			
VALVR452A-8		74877089	Sovraprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)								Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 8) - 101x38x77							101x38x77	0,3/0,3	
EVOCLLOUD		74701181	Sovraprezzo per Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)								Price increase Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)									
STERILKIT		73688492	Sovraprezzo Sterilizzatore								Price increase for Sterilizer									
LED START 5			Sovraprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)								Price increase for LED Lighting (Only for START models)									
LED START 8			Sovraprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)								Sovraprezzo Illuminazione a LED / Price increase for LED Lighting (solo modelli START / Only for START models)									
PORTAOP			Sovraprezzo Porta Opposta								Price increase for Reverse door									
KIT 4 RUOTE			Sovraprezzo Kit ruote								Price increase for Castors									
CONDH20-1			Sovraprezzo Condensazione ad acqua (Disponibile non prima di 6 settimane)								Price increase for Water condensation (Available not earlier than 6 weeks)									
VERS220-1-60 5			Sovraprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz (Disponibile non prima di 4 settimane)								Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version INFINITY 5 (Available not earlier than 4 weeks)									
VERS220-1-60 8			Sovraprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz (Disponibile non prima di 4 settimane)								Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version INFINITY 8 (Available not earlier than 4 weeks)									

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 fluorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.



Quale modello scegliere?
Compila il questionario!



Which model to choose?
Fill the questionnaire!

INFINITY
Evolution
10-15

PLUG-IN



Abbattitori/Blast chillers

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
- Scongelamento
- 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 • Led light (only start version)
- Removable filter • Sterilizer • Tracer • Supervisor
- Wi-fi probe • Hot probe • Shelves and icecream pans (5l - 360x165xH120 mm) non comprese.



STANDARD KIT



MOD.-P



LED START



POR TA OP



OZONIZER
STERIL KIT



EvoCloud
*KIT EVOCLLOUD + 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	Scongelamento Thawing	Lievitazione Proving	Slow Cooking Slow Cooking 85°C		GAS GAS	Dimensioni Dimensions (mm)	Max Capacità Teglie Max Pans-trays capacity (70 mm passo/pitch GN) (50 mm passo/pitch mod.-P)	Cap.vaschette gelato Ice-cream pans cap. (5l) 165x360xh120	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Pf/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)			
													Watt (-30/+45)	Ampere						
	ALL-IN ONE	INFINITY 10 all-in-one	9AMI10IT50A01		45	30				R452A GWP 2141 Kg 1,50	790x839x1650	10 GN1/1 H65 10 EN600x400 H40		1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	180/190		
	ALL-IN ONE	INFINITY 10-P all-in-one	9AMI10IT50A02		45	30					790x839x1650	14 EN600x400 H40	(4 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	190/200		
	START	INFINITY 10 START	9AMI10IT5SA01		45	30		-	-		790x839x1650	10 GN1/1 H65 10 EN600x400 H40		1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	180/190		
	START	INFINITY 10 START-P	9AMI10IT5SA02		45	30		-	-		790x839x1650	14 EN600x400 H40	(4 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	190/200		
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)																			
		VALVR452A-10	74877081	Sovraprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)								Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 10) - 01x38x77						101x38x77	0,3/0,3	
	ALL-IN ONE	INFINITY 15 all-in-one	9AMI15IT50A01		70	50				R452A GWP 2141 Kg 2,20	790x839x1990	15 GN1/1 H65 15 EN600x400 H40		2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	228/240		
	ALL-IN ONE	INFINITY 15-P all-in-one	9AMI15IT50A02		70	50					790x839x1990	19 EN600x400 H40	(7 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	241/254		
	START	INFINITY 15 START	9AMI15IT5SA01		70	50		-	-		790x839x1990	15 GN1/1 H65 15 EN600x400 H40		2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	228/240		
	START	INFINITY 15 START-P	9AMI15IT5SA02		70	50		-	-		790x839x1990	19 EN600x400 H40	(7 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	241/254		
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)																			
		VALVR452A-15	74877095	Sovraprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)								Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 15) - 101x38x77						101x38x77	0,3/0,3	
		EVOCLLOUD	74701181	Sovraprezzo per Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)								Price increase Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)								
		STERILKIT	73688492	Sovraprezzo Sterilizzatore								Price increase for Sterilizer								
		LED START 10		Sovraprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)								Price increase for LED Lighting (Only for START models)								
		LED START 15		Sovraprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)								Price increase for LED Lighting (Only for START models)								
		PORTAOP		Sovraprezzo Porta Opposta / Price increase for Reverse door								Price increase for Reverse door								
		KIT 4 RUOTE		Sovraprezzo Kit ruote (solo per Infinity 10)								Price increase Castors kit (only for Infinity 10 model)								
		CONDH20-3		Sovraprezzo Condensazione ad acqua (Disponibile non prima di 6 settimane)								Price increase for Water condensation (Available not earlier than 6 weeks)								
		VERS220-3-60 10		Sovraprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz (Disponibile non prima di 4 settimane)								Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 (Available not earlier than 4 weeks)								
		VERS220-3-60 15		Sovraprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz (Disponibile non prima di 4 settimane)								Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 15 (Available not earlier than 4 weeks)								

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.

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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.



Quale modello scegliere?
Compila il questionario!



Which model to choose?
Fill the questionnaire!

INFINITY
Evolution
10RAT



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 da lato corto. Modelli con guide a filo o corsie per carrello portateglie GN1/1 (Mod.-C). 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
- 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 insertion of GN1/1 shelves from the short side. Models available with wire runners or with rail system for GN1/1 cart (Mod.-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.



STANDARD KIT



LED START



PORTA OP



OZONIZER



STERIL KIT



EvoCloud

*KIT EVOCLLOUD + WEB APP

*Abbonamento valido per 5 anni
Subscription valid for 5 years



Modello Model	Codice Code		Abattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongelamento Thawing	Lievitazione Proving	Slow Cooking Slow Cooking 85°C	GAS GAS	Dimensioni esterne External Dimensions (mm)	Max Capacità Teglie Max Pans-trays capacity (70 mm passo/pitch)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)		
											Watt (-30/+45)	Ampere					
	ALL-IN ONE	INFINITY 10 RAT all-in-one	9AMIR1IT50A01	40	28	●	●	R452A GWP 2141 Kg 1,20	830x982x1795	10 GN1/1 H65	1600	7.40	400/3/50	870x1022x1925	198/208		
	ALL-IN ONE	INFINITY 10 RAT-C all-in-one	9AMIR1IT50A04	40	28	●	●		830x982x1795	CORSIE PER PORTATEGLIE GN1/1 RAILS FOR OVEN RACKING GN1/1	1600	7.40	400/3/50	870x1022x1925	193/203		
	START	INFINITY 10 START RAT	9AMIR1IT5SA04	40	28	●	-		830x982x1795	10 GN1/1 H65	1600	7.40	400/3/50	870x1022x1925	198/208		
	START	INFINITY 10 START RAT-C	9AMIR1IT5SA01	40	28	●	-		830x982x1795	CORSIE PER PORTATEGLIE GN1/1 RAILS FOR OVEN RACKING GN1/1	1600	7.40	400/3/50	870x1022x1925	193/208		
		Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)															
	EVOCLLOUD	74701181		Sovraprezzo per Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)					Price increase Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)								
	VALVR452A-10R	74877081		Sovraprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 10RAT) - 101x38x77								
	STERILKIT	73688492		Sovraprezzo Sterilizzatore					Price increase for Sterilizer								
	LED START 10 RAT			Sovraprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)					Price increase for LED Lighting (Only for START models)								
	PORTAOP			Sovraprezzo Porta Opposta					Price increase for Reverse door								
	KIT 4 RUOTE			Sovraprezzo Kit ruote					Price increase for Casters kit								
	CONDH20-3			Sovraprezzo Condensazione ad acqua					Price increase for Water condensation								
	VERS220-3-60 10 RAT			Sovraprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 RAT					Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 RAT								

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.

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.



Quale modello scegliere?
Compila il questionario!



Which model to choose?
Fill the questionnaire!

INFINITY
Evolution

5-10 GN2/1



PLUG-IN



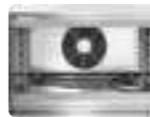
Abbattitori/*Blast chillers*

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
- Scongelamento
- 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.



MOD. GF



MOD. TE



LED START



PORTA OP



OZONIZER
STERIL KIT



EvoCloud
Afinox cloud computing

*Abbonamento
valido per 5 anni
Subscription
valid for 5 years



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.

Modello Model	Codice Code		Abbagliamento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongelamento 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			
 ALL-IN ONE	INFINITY 5GN2/1 GF all-in-one	9AMI52IM50A01	35	25	●	●	●	R452A GWP2141 Kg 1,20	870x973x850	5 GN2/1 H65	900	8.62	230/1/50	868x965x1112	137/144
	INFINITY 5GN2/1 TE all-in-one	9AMI52IM50A03	35	25	●	●	●		870x973x850	PORTATEGLIE CAP.10 GN1/1 H40 RUNNERS FOR 10 GN1/1 H40	900	8.62	230/1/50	868x965x1112	144/152
	INFINITY 5GN2/1 GF START	9AMI52IM5SA01	35	25	●	-	-		870x973x850	5 GN2/1 H65	900	8.62	230/1/50	868x965x1112	137/144
	INFINITY 5GN2/1 TE START	9AMI52IM5SA03	35	25	●	-	-		870x973x850	PORTATEGLIE CAP.10 GN1/1 H40 RUNNERS FOR 10 GN1/1 H40	900	8.62	230/1/50	868x965x1112	144/152
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)														
 VALVR452A-5 2_1	74877089	Sovraprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)						R452A GWP2141 Kg 2,20	Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 5 2/1) - 101x38x77			101x38x77		0,3/0,3	
 ALL-IN ONE	INFINITY 10 GN2/1 GF all-in-one	9AMI12IT50A01	70	50	●	●	●		1020x1022x1843	10 GN2/1 H65 10 EN600x800 H40	2390	10.50	400/3/50	1060x1057x1877	236/248
	INFINITY 10 GN2/1 -C all-in-one	9AMI12IT50A02	70	50	●	●	●		1020x1022x1843	GUIDE PER PORTATEGLIE 10 GN2/1 RUNNERS FOR OVEN RACKING 10 GN2/1	2390	10.50	400/3/50	1060x1057x1877	230/242
	INFINITY 10 GN2/1 GF START	9AMI12IT5SA01	70	50	●	-	-		1020x1022x1843	10 GN2/1 H65 10 EN600x800 H40	2390	10.50	400/3/50	1060x1057x1877	236/248
	INFINITY 10 GN2/1 -C START	9AMI12IT5SA02	70	50	●	-	-		1020x1022x1843	GUIDE PER PORTATEGLIE 10 GN2/1 RUNNERS FOR OVEN RACKING 10 GN2/1	2390	10.50	400/3/50	1060x1057x1877	230/242
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)														
 VALVR452A-10 2_1	74877095	Sovraprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)							Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 10 2/1) - 101x38x77			101x38x77		0,3/0,3	
EVOCLLOUD	74701181	Sovraprezzo per Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9"							Price increase Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)						
STERILKIT	73688492	Sovraprezzo Sterilizzatore							Price increase for Sterilizer						
LED START 5 GN2-1		Sovraprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)							Price increase for LED Lighting (Only for START models)						
LED START 10 GN2-1		Sovraprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)							Price increase for LED Lighting (Only for START models)						
PORTAOOP		Sovraprezzo Porta Opposta							Price increase for Reverse door						
KIT 4 RUOTE		Sovraprezzo Kit ruote							Price increase for Castors kit						
CONDH20-1		Sovraprezzo Condensazione ad acqua (Mod. 5 GN2/1)							Price increase for Water condensation (Mod. 5 GN2/1)						
CONDH20-3		Sovraprezzo Condensazione ad acqua (Mod. 10 GN2/1)							Price increase for Water condensation (Mod. 10 GN2/1)						
VERS220-1-60 5GN2-1		Sovraprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz INFINITY 5 GN2/1							Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version INFINITY 5 GN2/1						
VERS220-3-60 10 GN2-1		Sovraprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 GN2/1							Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 GN2/1						

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.

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.



Optional e Accessori

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

Optionals & Accessories

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

Modello	Codice	Descrizione	Model	Code	Description
OPTIONAL 5-8-10-15					
		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
TRACER	74701196	Sovraprezzo software USB TRACER (INFINITY EVOLUTION 9")	TRACER	74701196	Price increase USB TRACER software (INFINITY EVOLUTION 9")
WIFISUPER	74701193	Sovraprezzo software KIT SUPERVISORE tramite wi-fi + modbus (INFINITY EVOLUTION 9")	WIFISUPER	74701193	Price increase for wi fi SUPERVISOR KIT+ modbus (INFINITY EVOLUTION 9")
CABLESUPER	74701195	Sovraprezzo software SUPERVISORE tramite cavo ethernet + modbus/ (INFINITY EVOLUTION 9")	CABLESUPER	74701195	Price increase for SUPERVISOR through ethernet cable + modbus (INFINITY EVOLUTION 9")
WMP		Sovraprezzo per sonda wireless WMP	WMP		Price increase for wireless core probe WMP
SONDARISC		Sovraprezzo sonda al cuore riscaldata	SONDARISC		Price increase for hot core probe
KITSOV		KIT Sovraposizione (INFINITY 5 + 5)	KITSOV		Overlapping KIT (INFINITY 5 + 5)
ABBREM+UCE		Sovraprezzo Versione con gruppo fornito separatamente (entro i 10m)	ABBREM+UCE		Price increase for Unit + condensing unit supplied separately (within 10m)
FILTER		Sovraprezzo filtro removibile	FILTER		Price increase removable filter
EVAPCO2		Sovraprezzo 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)
KITIMBABB5		Sovraprezzo Imballo gabbia in legno (mod. 5 t.)	KITIMBABB5		Price increase for Wooden cage packing (mod. 5 t.)
KITIMBABB8		Sovraprezzo Imballo gabbia in legno (mod. 8 t.)	KITIMBABB8		Price increase for Wooden cage packing (mod. 8 t.)
KITIMBABB10		Sovraprezzo Imballo gabbia in legno (mod. 10 t.)	KITIMBABB10		Price increase for Wooden cage packing (mod. 10 t.)
KITIMBABB15		Sovraprezzo 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.)
ACCESSORI 5-8-10-15					
					ACCESSORIES 5-8-10-15
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
SERVIZI DI CONSULENZA					
ONE2ONECHEF		Consulenza Chef one-2-one			CONSULTING SERVICES
			ONE2ONECHEF		<i>One-2-one consulting</i>