



**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



ROLL-IN COMPACT  
ROLL-IN



Banqueting  
Canteens Market - Hospital  
Catering airlines  
Bakeries  
Patisserie

ROLL-IN XL



Retailers  
Collective catering  
Industrial gastronomy  
Bakery  
Food processing laboratories

## 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 (solo modelli 20 e 40 all-in-one) 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.

*Modular and extendible units for trolleys with remote unit for chilling, freezing, and slow cooking (Only all-in-one 20 and 40 models) 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)

## NEW 2020

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.**

**"TAILORDED" 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!

**INFINITY**  
*Evolution*

40 Compact

## ROLL-IN



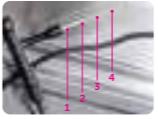
Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, per carrello, con unità condensatrice integrata (su richiesta versione smontata).

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 • Supervisore • Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata
- Carrelli non compresi.



SONDA AL CUORE  
CORE PROBE



LED START



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)	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> <b>INFINITY 40 COMPACT 4HP all-in-one</b>	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	1330x1220x2580	451/601
	<b>START</b> <b>INFINITY 40 COMPACT START 4HP</b>	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	1330x1220x2580	451/601
<b>EVOCLOUD</b>	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)				
<b>STERILKIT</b>	73688492		Sovraprezzo Sterilizzatore								Price increase for Sterilizer				
<b>PASS2040</b>			Sovraprezzo Versione passante (1290 x 1675 x h2466 mm)								Price increase for Pass-through version (1290 x 1675 x h2466 mm)				
<b>SMONT40C</b>			Su richiesta (senza sovrapprezzo) Versione smontata (con unità da posizionare sopra la cella)								On request (without price increase) Disassembled version (with unit to be fixed on the top of the cell)				

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.

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

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!

**INFINITY**  
*Evolution*  
20-40

## ROLL-IN

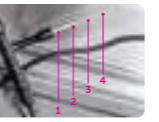


Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, per carrello, forniti smontati, da collegare ad unità condensatrice esterna. Rampa in acciaio inox, Sistema Touch control 9". Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:

- Abbattimento
- Surgelazione
- 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 • 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).



SONDA AL CUORE  
CORE PROBE



LED START



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 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		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto Net weight	Peso Lordo Gross weight									
											Watt (-30/+45)	Ampere													
	ALL-IN ONE	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	518	BOX 325 EVAP 213									
	START	INFINITY 20 START	9AMI20RT5SA02	110	95	●	-	-	1190 x 1332 x 2490		-	-	400/3/50		518										
	UNITÀ/UNIT 4HP*	74841670		UNITÀ/UNIT 4HP 400V/3+N+T/50Hz					1352 x 760 x 892	-	3250	21	400/3/50	1520x825x1064	240	260									
	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	260									
	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)																
	ALL-IN ONE	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	595	BOX385 EVAP 230									
	START	INFINITY 40 START	9AMI40RT5SA02	200	175	●	-	-	1390 x 1532 x 2490		-	-	400/3/50		595										
	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		Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)																
EVOCLLOUD	74701181		Sovrapprezzo per Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9"					Price increase Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)																	
STERILKIT 20-40	73688492		Price increase for Sterilizer (MOD. INFINITY EVOLUTION 20 - 40)					Price increase for Sterilizer (MOD. INFINITY EVOLUTION 20 - 40)																	
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																	
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 NECESSITA, 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.



Quale modello scegliere?  
Compila il questionario!



Which model to choose?  
Fill the questionnaire!

**INFINITY**  
*Evolution*  
60-80 100-120



## ROLL-IN



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) and trolleys (not included).



SONDA AL CUORE  
CORE PROBE



LED START



OZONIZER  
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	Surgelazione Shock freezing	Scongelamento Thawing		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 Net weight	Peso Lordo Gross weight	
									Watt (-30/+45)	Ampere					
<b>INFINITY 60 START</b>	9AMI60RT5SA01		400	350	●		1390 x 2465 x 2545	CARRELLO/TROLLEY 4 GN1/1 - 3 EN 400x600 - 2 GN2/1 780x1630x2010			400/3/50	Box 2310x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	744	BOX 566 2 EVAP 213+213	
<b>Unità / Unit 20HP *</b>	74841480						2180 x 1170 x 1208		12090	62		2340x1330x1430	510	612	
<b>VALVR452A-60</b>	73674916 x2		Sovraprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)								
<b>INFINITY 80 START</b>	9AMI80RT5SA01		500	450	●		1390 x 3070 x 2545	CARRELLO/TROLLEY 5 GN1/1 - 4 EN 400x600 - 3 GN2/1 780x2230x2010			400/3/50	BOX 2370x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	819	BOX 666 2 EVAP 213+213	
<b>Unità / Unit 25HP*</b>	74841484						3146 x 1560 x 1302		14970	71		3300x1800x1850	750	900	
<b>VALVR452A-80</b>	73674918 x2		Sovraprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)								
<b>INFINITY 100 START</b>	9AMI100RTSA01		600	550	●		1390 x 3470 x 2545	CARRELLO/TROLLEY 6 GN1/1 - 5 EN400x600 - 4 GN2/1 780x2630x2010			400/3/50	BOX 2370x1360x1600 3 Evap. 1200x2250x760 colettori/Pipes: 3520x400x415 mm	1058	BOX 771 3 EVAP 213+213+213 collettori/pipes 20	
<b>Unità / Unit 30HP*</b>	74841486						3146 x 1560 x 1302		18460	87		3300x1800x1850	800	960	
<b>VALVR452A-100</b>	73674916 x3		Sovraprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)								
<b>INFINITY 120 START</b>	9AMI120RTSA01		700	650	●		1390 x 4070 x 2545	CARRELLO/TROLLEY 8 GN1/1 - 6EN400x600 - 5 GN2/1 780x3230x2010			400/3/50	BOX 2370x1360x1600 3 Evap. 1200x2250x760 colettori/Pipes: 3520x400x415 mm	1322	BOX 1122,5 3 EVAP 213+213+213 collettori/pipes 20	
<b>Unità / Unit 40HP*</b>	74841488						2800 x 1300 x 2212		22400	105		3300x1800x2550	2150	2580	
<b>VALVR452A-120</b>	73674918 x3		Sovraprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)								
<b>EVOCLLOUD</b>	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)								
<b>STERILKIT 60-80</b>	73688492 x2		Sovraprezzo per Sterilizzatore (MOD. INFINITY EVOLUTION 60 - 80)				Price increase for Sterilizer (MOD. INFINITY EVOLUTION 60 - 80)								
<b>STERILKIT 100-120</b>	73688492 x3		Sovraprezzo per Sterilizzatore (MOD. INFINITY EVOLUTION 100 - 120)				Price increase for Sterilizer (MOD. INFINITY EVOLUTION 100 - 120)								
<b>NOFOND060</b>			Riduzione versione senza pavimento (solo cicli positivi)				Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.60								
<b>NOFOND080</b>			Riduzione versione senza pavimento (solo cicli positivi)				Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.80								
<b>NOFOND0100</b>			Riduzione versione senza pavimento (solo cicli positivi)				Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.100								
<b>NOFOND0120</b>			Riduzione versione senza pavimento (solo cicli positivi)				Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.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 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. 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.

All specifications are subject to change without notice.



NEW 2020

**INFINITY**  
*Evolution*  
XL 2030

SU MISURA  
TAILOR-MADE  
PROJECTS

## ROLL-IN



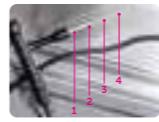
Abbattitori di temperatura su misura in acciaio inox AISI 304, modelli passante con 2 porte, per carrelli, forniti smontati da collegare ad unità condensatrice esterna, 2 Rampe in acciaio inox, Sistema Touch control 9".

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).



SONDA AL CUORE  
CORE PROBE



LED START



OZONIZER  
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		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 Start XL 2030	9AMIXLRT5SA90		800	750			-	1990 x 2530 x 2545 1160 X 2030 X h2010 mm				400/3/50	Box 2310x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	510/1250
UNITA'/ UNIT 40HP *	74841488							-	2800 x 1300 x 2212		22400	105		2900 x 1400 x 2312	2150
<b>VALVR452A-XL</b> 73674912 x 4															
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 XL	73688492 x4		Sovraprezzo per Sterilizzatore MOD. INFINITY EVOLUTION XL					Price increase for 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 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.

## 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	Sovraprezzo software USB TRACER (INFINITY EVOLUTION 9")
WIFISUPER	74701193	Sovraprezzo software KIT SUPERVISORE tramite wi-fi + modbus (INFINITY EVOLUTION 9")
CABLESUPER	74701195	Sovraprezzo software SUPERVISORE tramite cavo ethernet + modbus (INFINITY EVOLUTION 9")
WMP		Sovraprezzo per sonda wireless WMP
SONDARISC		Sovraprezzo sonda al cuore riscaldata
PORTAOP		Sovraprezzo Porta opposta
CONDH2020-40		Sovraprezzo Condensazione ad acqua INFINITY 20-40 (Disponibile non prima di 6 settimane)
CONDH2060-80		Sovraprezzo Condensazione ad acqua mod. INFINITY 60-80 (Disponibile non prima di 6 settimane)
CONDH20100-120		Sovraprezzo Condensazione ad acqua mod. INFINITY 100-120 (Disponibile non prima di 6 settimane)
EVAPCO2		Sovraprezzo per evaporatore predisposto per unità CO <sub>2</sub> (mod. 20-40) (Disponibile non prima di 6 settimane)
VERSQE 220-60		Sovraprezzo per quadro elettrico cella versione 220V/3Ph/60Hz
VERS220-3 4HP		Sovraprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (4HP)
VERS220-3 9HP		Sovraprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (9HP)
VER220-3 20HP		Sovraprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (20HP)
VER220-3 25HP		Sovraprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (25HP)
VER220-3 30HP		Sovraprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (30HP)
VER220-3 40HP		Sovraprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (40HP)
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)
586CPP20*	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

\*Griglie/teglie non incluse

## Optionals &amp; 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	Price increase USB TRACER software (INFINITY EVOLUTION 9")
WIFISUPER	74701193	Price increase for wi fi SUPERVISOR KIT+ modbus (INFINITY EVOLUTION 9")
CABLESUPER	74701195	Price increase for SUPERVISOR through ethernet cable + modbus (INFINITY EVOLUTION 9")
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 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		Price increase for CO <sub>2</sub> evaporator (mod. 20-40) (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)
VERS220-3 9HP		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (9HP)
VER220-3 20HP		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (20HP)
VER220-3 25HP		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (25HP)
VER220-3 30HP		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (30HP)
VER220-3 40HP		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (40HP)
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)
586CPP20*	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

\*Trays/Shelves not included

