



# INFINITY

*Evolution*

L'ABBATTITORE DI TEMPERATURA  
CHE RIVOLUZIONA IL TUO LAVORO.

*THE BLAST CHILLER THAT WILL  
REVOLUTIONALISE YOUR WORK.*

DA FREDDO A CALDO,  
IN UN TOUCH!

*FROM COLD TO HOT  
WITH JUST ONE TOUCH!*





**INFINITY**  
*Evolution*



**BLAST CHILLING**



**SHOCK FREEZING**



**THAWING**



**PROVING**



**SLOW COOKING**



**COMBY CYCLE**

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 16mila 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.





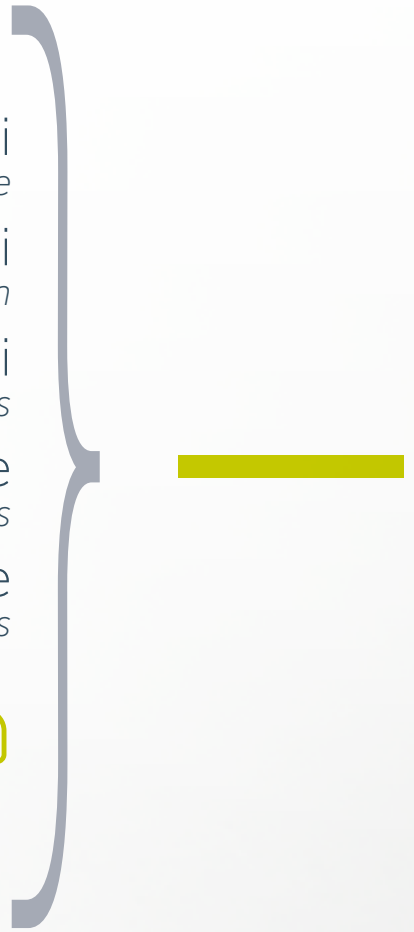
Sprechi  
Waste

Consumi  
Consumption

Costi Energetici  
Energy costs

Costi Di Gestione  
Management costs

Costi Del Personale  
Personnel costs



**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

HACCP

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

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



FOOD SCAN

FOOD SCAN CON SONDA MULTIPUNTO  
FOOD SCAN WITH MULTI POINT PROBE

INFINITY è l'unico abbattitore dotato di **sonda a spillone multipunto** di serie. I **4 punti lettura** consentono di captare l'esatta temperatura dell'alimento in maniera facile ed immediata. Anche qualora la sonda non fosse stata inserita nella 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 multipoint pin probe as standard.*

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



**AIUTO  
HELP**

**VIDEO DIMOSTRATIVI - DEMONSTRATION VIDEOS**

**Video User** permettono un'impostazione guidata e semplificata dei cicli e delle funzioni della macchina da parte del personale in cucina, eliminando tempi e costi di formazione.

**Video Service** forniscono supporto tecnico al personale specializzato addetto alla manutenzione, riducendo tempi e facilitando le operazioni di service.

*User Videos assist with cycle set up and machine functions by kitchen personnel, eliminating the cost and time of training.*

*Service Videos give technical support to personnel specialised in maintenance, reducing delays and facilitating service operations.*



**ALLARME  
ALARM**

**AUTODIAGNOSI - SELF DIAGNOSIS**

I processi di autodiagnosi e le azioni auto correttive di INFINITY sono garanzia di affidabilità, poiché consentono di evitare costi e disagi del fermo macchina, permettendone comunque l'utilizzo fino a riparazione.

*INFINITY'S self diagnosis processes and auto correct sequences are a demonstration of reliability, as they prevent costs and inconveniences caused by machine down time, allowing their use until repairs can be carried out.*



**CONTROLLO CONSUMI - CONSUMPTION CONTROL**

I consumi energetici di tutti i cicli realizzati da INFINITY sono sempre visualizzabili nell'area dedicata. Inoltre tensione di rete e dati di batteria indicano la correttezza dell'alimentazione.

*The energy consumption of all of INFINITY'S cycles is always visible in the dedicated area. Furthermore, power levels and battery data indicate a correct power supply.*



# QUALITÀ AFINOX

**AFINOX QUALITY**

**INFINITY significa attenzione al dettaglio.**

Non si tratta di una semplice macchina con la quale assolvere a doverosi compiti di routine, ma uno strumento tecnologicamente avanzato ed intuitivo con cui interagire e grazie al quale organizzare e semplificare le proprie attività.

## 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*





**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 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*



**INFINITY**  
*Evolution*

5-8

Modello <i>Model</i>	Codice <i>Code</i>						
		Abbattimento <i>Blast chilling</i> +3°C Kg	Surgelazione <i>Shock freezing</i> -18°C Kg	Scongelamento <i>Defrosting</i>	Lievitazione <i>Proving</i>	Slow Cooking <i>Slow Cooking</i>	
	<b>INFINITY 5 all-in-one</b>	9AMI05IM50A01	25	15	●	●	●
	<b>INFINITY 5-P all-in-one</b>	9AMI05IM50A02	25	15	●	●	●
	<b>INFINITY 5 START</b>	9AMI05IM5SA01	25	15	●		
	<b>INFINITY 5 START-P</b>	9AMI05IM5SA02	25	15	●		
	<b>Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) <i>Reduction for version without unit (no valve)</i></b>						
<b>VALVR452A-5</b>		<b>74877093</b>	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				
	<b>INFINITY 8 all-in-one</b>	9AMI08IM50A01	35	25	●	●	●
	<b>INFINITY 8-P all-in-one</b>	9AMI08IM50A02	35	25	●	●	●
	<b>INFINITY 8 START</b>	9AMI08IM5SA01	35	25	●		
	<b>INFINITY 8 START-P</b>	9AMI08IM5SA02	35	25	●		
	<b>Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) <i>Reduction for version without unit (no valve)</i></b>						
<b>VALVR452A-8</b>		<b>74877089</b>	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				
<b>STERILKIT</b>			Sovrapprezzo Sterilizzatore				
<b>LED START 5</b>			Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)				
<b>LED START 8</b>			Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)				
<b>PORTAOP</b>			Sovrapprezzo Porta Opposta				
<b>KIT 4 RUOTE</b>			Sovrapprezzo Kit ruote				
<b>CONDH2O</b>			Sovrapprezzo Condensazione ad acqua ( <b>Disponibile non prima di 6 settimane</b> )				
<b>VER220-1-60 5</b>			Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz ( <b>Disponibile non prima di 4 settimane</b> )				
<b>VER220-1-60 8</b>			Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz ( <b>Disponibile non prima di 4 settimane</b> )				

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG 36-37

**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.



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

Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:

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

**Optional:**

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

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

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

**Optional:**

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



STANDARD KIT



MOD.-P



LED START



PORTA OP



OZONIZER

GAS	Dimensioni External (mm)	Capacità teglie Pans-trays capacity (70 mm passo/pitch GN) (50 mm passo/pitch mod.P)	Capacità vaschette gelato Ice-cream pans capacity (5 l) 165x360xh120	Assorbimento / Absorbed power		Alimentazione Power Supply (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
				Watt (-30/+45)	Ampere			
R452A GWP 2141 Kg 1,20	790x839x847	5 GN1/1 H40 5 EN600x400 H40		578	7.73	230/1/50	830x860x980	111/117
	790x839x847	5 GN1/1 H40 5 EN600x400 H40	6 (2 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	578	7.73	230/1/50	830x860x980	117/123
	790x839x847	5 GN1/1 H40 5 EN600x400 H40		578	7.73	230/1/50	830x860x980	111/117
	790x839x847	5 GN1/1 H40 5 EN600x400 H40	6 (2 Griglie/Shelves-trays 70 mm passo/pitch)	578	7.73	230/1/50	830x860x980	117/123
<i>Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 5)</i>								
R452A GWP 2141 Kg 1,10	790x839x1322	8 GN1/1 H40 10 EN600x400 H40		900	8.62	230/1/50	830x860x1450	139/146
	790x839x1322	8 GN1/1 H40 10 EN600x400 H40	12 (3 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	900	8.62	230/1/50	830x860x1450	146/154
	790x839x1322	8 GN1/1 H40 10 EN600x400 H40		900	8.62	230/1/50	830x860x1450	139/146
	790x839x1322	8 GN1/1 H40 10 EN600x400 H40	12 (3 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	900	8.62	230/1/50	830x860x1450	146/154

*Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 8)*

*Price increase for Sterilizer*

*Price increase for LED Lighting (Only for START models)*

*Sovrapprezzo Illuminazione a LED / Price increase for LED Lighting (solo modelli START / Only for START models)*

*Price increase for Reverse door*

*Price increase for Castors*

*Price increase for Water condensation (Available not earlier than 6 weeks)*

*Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version INFINITY 5 (Available not earlier than 4 weeks)*

*Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version INFINITY 8 (Available not earlier than 4 weeks)*

*FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP 36-37*

**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.*



**INFINITY**  
*Evolution*

10-15

						
Modello <i>Model</i>	Codice <i>Code</i>	Abbattimento <i>Blast chilling</i> +3°C Kg	Surgelazione <i>Shock freezing</i> -18°C Kg	Scongelamento <i>Defrosting</i>	Lievitazione <i>Proving</i>	Slow Cooking <i>Slow Cooking</i>
	<b>INFINITY 10 all-in-one</b>	9AMI10IT50A01	45	30	●	●
	<b>INFINITY 10-P all-in-one</b>	9AMI10IT50A02	45	30	●	●
	<b>INFINITY 10 START</b>	9AMI10IT5SA01	45	30	●	
	<b>INFINITY 10 START-P</b>	9AMI10IT5SA02	45	30	●	
	<b>Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) <i>Reduction for version without unit (no valve)</i></b>					
<b>VALVR452A-10</b>		<b>74877081</b>	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)			
	<b>INFINITY 15 all-in-one</b>	9AMI15IT50A01	70	50	●	●
	<b>INFINITY 15-P all-in-one</b>	9AMI15IT50A02	70	50	●	●
	<b>INFINITY 15 START</b>	9AMI15IT5SA01	70	50	●	
	<b>INFINITY 15 START-P</b>	9AMI15IT5SA02	70	50	●	
	<b>Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) <i>Reduction for version without unit (no valve)</i></b>					
<b>VALVR452A-15</b>		<b>74877095</b>	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)			
<b>STERILKIT</b>			Sovrapprezzo Sterilizzatore			
<b>LED START 10</b>			Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)			
<b>LED START 15</b>			Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)			
<b>PORTAOP</b>			Sovrapprezzo Porta Opposta / Price increase for Reverse door			
<b>KIT 4 RUOTE 10</b>			Sovrapprezzo Kit ruote (solo per Infinity 10)			
<b>CONDH2O</b>			Sovrapprezzo Condensazione ad acqua (Disponibile non prima di 6 settimane)			
<b>VER220-3-60 10</b>			Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz (Disponibile non prima di 4 settimane)			
<b>VER220-3-60 15</b>			Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz (Disponibile non prima di 4 settimane)			

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG 36-37

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.





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

**Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:**

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

**Optional:**

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

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

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

**Optional:**

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



STANDARD KIT



MOD.-P



LED START



PORTA OP



OZONIZER

GAS	Dimensioni Dimensions (mm)	Capacità teglie Pans-trays capacity (70 mm passo/pitch GN) (50 mm passo/pitch mod.P)	Cap.vaschette gelato Ice-cream pans cap. (5 l) (165x360xH120)	Assorbimento / Absorbed power		Alimentazione Power Supply (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
				Watt (-30/+45)	Ampere			
R452A GWP 2141 Kg 1,50	790x839x1650	10 GN1/1 H40 14 EN600x400 H40		1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	180/190
	790x839x1650	10 GN1/1 H40 14 EN600x400 H40	15 (4 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	190/200
	790x839x1650	10 GN1/1 H40 14 EN600x400 H40		1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	180/190
	790x839x1650	10 GN1/1 H40 14 EN600x400 H40	15 (4 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	190/200
<i>Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 10)</i>								
R452A GWP 2141 Kg 2,20	790x839x1990	15 GN1/1 H40 19 EN600x400 H40		2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	228/240
	790x839x1990	15 GN1/1 H40 19 EN600x400 H40	21 (7 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	241/254
	790x839x1990	15 GN1/1 H40 19 EN600x400 H40		2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	228/240
	790x839x1990	15 GN1/1 H40 19 EN600x400 H40	21 (7 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	241/254

*Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 15)*

*Price increase for Sterilizer*

*Price increase for LED Lighting (Only for START models)*

*Price increase for LED Lighting (Only for START models)*

*Price increase for Reverse door*

*Price increase Castors kit (only for Infinity 10 model)*

*Price increase for Water condensation (Available not earlier than 6 weeks)*

*Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 (Available not earlier than 4 weeks)*

*Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 15 (Available not earlier than 4 weeks)*

*FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP 36-37*

*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.*



**INFINITY**  
*Evolution*

10RAT



Modello <i>Model</i>	Codice <i>Code</i>	 Abbattimento <i>Blast chilling</i> +3°C Kg	 Surgelazione <i>Shock freezing</i> -18°C Kg	 Scongelamento <i>Defrosting</i>	 Lievitazione <i>Proving</i>	 Slow Cooking <i>Slow Cooking</i>
<b>INFINITY 10 RAT all-in-one</b>	9AMIR1IT50A01	40	28	●	●	●
<b>INFINITY 10 RAT-C all-in-one</b>	9AMIR1IT50A04	40	28	●	●	●
<b>INFINITY 10 START RAT</b>	9AMIR1IT5SA04	40	28	●		
<b>INFINITY 10 START RAT-C</b>	9AMIR1IT5SA01	40	28	●		
<b>Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) <i>Reduction for version without unit (no valve)</i></b>						
<b>VALVR452A-10R</b>	<b>74877081</b>	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				
<b>STERILKIT</b>		Sovrapprezzo Sterilizzatore				
<b>LED START 10 RAT</b>		Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)				
<b>PORTAOP</b>		Sovrapprezzo Porta Opposta				
<b>KIT 4 RUOTE</b>		Sovrapprezzo Kit ruote				
<b>CONDH2O</b>		Sovrapprezzo Condensazione ad acqua				
<b>VERS220-3-60 10 RAT</b>		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz				

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG 36-37

**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.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.



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:**

- 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:**

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



STANDARD KIT



LED START



PORTA OP



OZONIZER

GAS	Dimensioni esterne External Dimensions (mm)	Capacità teglie Pans-trays capacity (70 mm passo/pitch)	Assorbimento Absorbed power		Alimentazione Power supply (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
			Watt (-30/+45)	Ampere			
	830x982x1795	10 GN1/1	1600	7.40	400/3/50	870x1022x1925	198/208
R452A GWP 2141 Kg 1,20	830x982x1795	CORSIE PER PORTATEGLIE GN1/1 RAILS FOR OVEN RACKING GN1/1	1600	7.40	400/3/50	870x1022x1925	193/203
	830x982x1795	10 GN1/1	1600	7.40	400/3/50	870x1022x1925	198/208
	830x982x1795	CORSIE PER PORTATEGLIE GN1/1 RAILS FOR OVEN RACKING GN1/1	1600	7.40	400/3/50	870x1022x1925	193/208

Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 10RAT)

Price increase for Sterilizer

Price increase for LED Lighting (Only for START models)

Price increase for Reverse door

Price increase for Castors kit

Price increase for Water condensation

Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 RAT

FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP 36-37

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.



**INFINITY**  
*Evolution*

5-10  
GN2/1

Modello <i>Model</i>	Codice <i>Code</i>						
		Abbattimento <i>Blast chilling</i> +3°C Kg	Surgelazione <i>Shock freezing</i> -18°C Kg	Scongelamento <i>Defrosting</i>	Lievitazione <i>Proving</i>	Slow Cooking <i>Slow Cooking</i>	
	<b>INFINITY 5GN2/1 GF all-in-one</b>	9AMI521M50A01	35	25	●	●	●
	<b>INFINITY 5GN2/1 TE all-in-one</b>	9AMI521M50A03	35	25	●	●	●
	<b>INFINITY 5GN2/1 GF START</b>	9AMI521M5SA01	35	25	●		
	<b>INFINITY 5GN2/1 TE START</b>	9AMI521M5SA03	35	25	●		
	<b>Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)</b>						
<b>VALVR452A-5 2_1</b>		<b>74877089</b>	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				
	<b>INFINITY 10 GN2/1 GF all-in-one</b>	9AMI121T50A01	70	50	●	●	●
	<b>INFINITY 10 GN2/1 TE all-in-one</b>	9AMI121T50A02	70	50	●	●	●
	<b>INFINITY 10 GN2/1 GF START</b>	9AMI121T5SA01	70	50	●		
	<b>INFINITY 10 GN2/1 TE START</b>	9AMI121T5SA02	70	50	●		
	<b>Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)</b>						
<b>VALVR452A-10 2_1</b>		<b>74877095</b>	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				
<b>STERILKIT</b>			Sovrapprezzo Sterilizzatore				
<b>LED START 5 GN2-1</b>			Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)				
<b>LED START 10 GN2-1</b>			Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)				
<b>PORTAOP</b>			Sovrapprezzo Porta Opposta				
<b>KIT 4 RUOTE</b>			Sovrapprezzo Kit ruote				
<b>CONDH2O</b>			Sovrapprezzo Condensazione ad acqua				
<b>VERSS20-1-60 5GN2-1</b>			Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz INFINITY 5 GN2/1				
<b>VERSS20-3-60 10 GN2-1</b>			Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 GN2-1				

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG 36-37

**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.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.





Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, su piedi o ruote, con unità condensatrice incorporata o remota, per inserimento 5 o 10 teglie GN2/1 (Mod. GF). Modelli con telaio per teglie GN1/1 (Mod.5 TE), GN2/1 (Mod. 10 TE). 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) • 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 GN2/1 shelves (Mod.GF). Runners for racking GN1/1 (Mod.5 TE) or GN2/1 (Mod.10 TE). 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) • Removable filter • Sterilizer
- Tracer • Supervisor • Wi-fi probe • Hot probe
- Shelves not included.



MOD. TE



LED START



PORTA OP



OZONIZER

GAS	Dimensioni esterne External Dimensions (mm)	Capacità teglie Pans-trays capacity (70 mm passo/pitch)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
			Watt (-30/+45)	Ampere			
R452A GWP2141 Kg 1,20	870x973x850	5 GN2/1 H40 - 10 GN1/1 H40	900	8.62	230/1/50	868x965x1112	137/144
	870x973x850	PORTATEGLIE CAP.10 GN1/1 RUNNERS FOR 10 GN1/1	900	8.62	230/1/50	868x965x1112	144/152
	870x973x850	5 GN2/1 H40 - 10 GN1/1 H40	900	8.62	230/1/50	868x965x1112	137/144
	870x973x850	PORTATEGLIE CAP.10 GN1/1 RUNNERS FOR 10 GN1/1	900	8.62	230/1/50	868x965x1112	144/152

Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 5 2/1)

R452A GWP2141 Kg 2,20	1020x1022x1843	10 GN2/1 H40 10 EN600x800 H40	2390	10.50	400/3/50	1060x1057x1877	236/248
	1020x1022x1843	GUIDE PER PORTATEGLIE 10 GN2/1 RUNNERS FOR OVEN RACKING 10 GN2/1	2390	10.50	400/3/50	1060x1057x1877	230/242
	1020x1022x1843	10 GN2/1 H40 10 EN600x800 H40	2390	10.50	400/3/50	1060x1057x1877	236/248
	1020x1022x1843	GUIDE PER PORTATEGLIE 10 GN2/1 RUNNERS FOR OVEN RACKING 10 GN2/1	2390	10.50	400/3/50	1060x1057x1877	230/242

Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 10 2/1)

Price increase for Sterilizer

Price increase for LED Lighting (Only for START models)

Price increase for LED Lighting (Only for START models)

Price increase for Reverse door

Price increase for Castors kit

Price increase for Water condensation

Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version INFINITY 5 GN2/1

Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 GN2-1

FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP 36-37

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)

Modello	Codice	Descrizione
<b>OPTIONAL 5-8-10-15</b>		<b>Si raccomanda l'acquisto degli optional contestualmente all'ordine di INFINITY</b>
<b>TRACER</b>		Sovrapprezzo software USB TRACER (INFINITY EVOLUTION 9")
<b>WIFISUPER</b>		Sovrapprezzo software KIT SUPERVISORE tramite wi-fi + modbus (INFINITY EVOLUTION 9")
<b>CABLESUPER</b>		Sovrapprezzo software SUPERVISORE tramite cavo ethernet (INFINITY EVOLUTION 9")
<b>SCHEMOD*</b>		Scheda per trasmissione dati HACCP su PC con protocollo modbus tramite cavo RS485
<b>WMP</b>		Sovrapprezzo per sonda wireless WMP
<b>SONDARISC</b>		Sovrapprezzo sonda al cuore riscaldata
<b>KITSOV</b>		KIT Sovrapposizione (INFINITY 5 + 5)
<b>ABBREM+UCE</b>		Sovrapprezzo Versione con gruppo fornito separatamente (entro i 10m)
<b>FILTER</b>		Sovrapprezzo filtro removibile
<b>EVAPCO2</b>		Sovrapprezzo per evaporatore CO2 (valvola termostatica non compresa) MOD. 5-8-10-15 remoti (Disponibile non prima di 6 settimane)
<b>KITIMBABB5</b>		Sovrapprezzo Imballo gabbia in legno (mod. 5 t.)
<b>KITIMBABB8</b>		Sovrapprezzo Imballo gabbia in legno (mod. 8 t.)
<b>KITIMBABB10</b>		Sovrapprezzo Imballo gabbia in legno (mod. 10 t.)
<b>KITIMBABB15</b>		Sovrapprezzo Imballo gabbia in legno (mod. 15 t. mod. 10 GN2/1 t.)
<b>ACCESSORI 5-8-10-15</b>		
	74768002	Griglia inox GN 1/1
	74768120	Griglia inox EN 600x400
	74707012	Teglia inox GN 1/1 h=20 mm
	74707013	Teglia inox GN 1/1 h=40 mm
	74707008	Teglia alluminio GN 1/1 h=20
	74707300	Vassoio inox EN 600x400x20 mm
	74707301	Vassoio inox EN 600x400x40 mm
	74707282	Vassoio alluminio EN 600x400x20 mm
	74707200	Vaschetta inox gelato 5 lt
<b>SERVIZI DI CONSULENZA</b>		
<b>ONE2ONECHEF</b>		Consulenza Chef one-2-one

\*Utilizzabile nel caso in cui il cliente sia già in possesso di un suo supervisore (non Afinox).



# Optionals & Accessories

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

Model	Code	Description
<b>OPTIONAL INFINITY 5-8-10-15</b>		<i>We recommend the purchase of the optional items together with the order of INFINITY</i>
<b>TRACER</b>		Price increase USB TRACER software (INFINITY EVOLUTION 9")
<b>WIFISUPER</b>		Price increase for wi fi SUPERVISOR KIT+ modbus (INFINITY EVOLUTION 9")
<b>CABLESUPER</b>		Price increase for SUPERVISOR through ethernet cable (INFINITY EVOLUTION 9")
<b>SCHEMOD*</b>		Card for HACCP data transmission to PC through Modbus protocol via RS485 cable
<b>WMP</b>		Price increase for wireless core probe WMP
<b>SONDARISC</b>		Price increase for hot core probe
<b>KITSOV</b>		Overlapping KIT (INFINITY 5 + 5)
<b>ABBREM+UCE</b>		Price increase for Unit + condensing unit supplied separately (within 10m)
<b>FILTER</b>		Price increase removable filter
<b>EVAPCO2</b>		Price increase for CO2 evaporator (thermostatic valve not included) MOD. 5-8-10-15 remote (Available not earlier than 6 weeks)
<b>KITIMBABB5</b>		Price increase for Wooden cage packing (mod. 5 t.)
<b>KITIMBABB8</b>		Price increase for Wooden cage packing (mod. 8 t.)
<b>KITIMBABB10</b>		Price increase for Wooden cage packing (mod. 10 t.)
<b>KITIMBABB15</b>		Price increase for Wooden cage packing (mod. 15 t. mod. 10 GN2/1 t.)
<b>ACCESSORIES 5-8-10-15</b>		
	74768002	GN 1/1 s/s shelf
	74768120	GEN 600x400 s/s shelf
	74707012	GN 1/1 h=20 mm s/s pan
	74707013	GN 1/1 h=40 mm s/s pan
	74707008	Aluminium GN 1/1 h=20 mm pan
	74707300	EN 600x400x20 mm s/s tray
	74707301	EN 600x400x40 mm s/s tray
	74707282	Aluminium EN 600x400x20 mm tray
	74707200	5 lt ice cream pan
<b>CONSULTING SERVICES</b>		
<b>ONE2ONECHEF</b>		One-2-one consulting

\*It can be used in case the customer is already holding a supervisor (not Afinox).



**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



**Banqueting**



**Canteens  
Market - Hospital**



**Catering airlines**



**Bakeries**



**Patisserie**



Teglie  
Pans/Trays:

20

40

60

80

100

120



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.



Infinity GASTRONOMY

Infinity PASTRY

Infinity BAKERY

### FACILE, E' 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 highperformance cell isolation.



## 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



**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 poliuretanic rivestita con innovativo laminato stratificato fenolico di 10 mm e alla finitura superficiale anti-sdrucciolo, 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)*



**INFINITY**  
*Evolution*

40  
Compact



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
 <b>INFINITY 40 COMPACT 4HP all-in-one</b>	9AMI40IT50A01	110	95	●	●	●	R452A GWP2141 Kg 3,70
<b>INFINITY 40 COMPACT START 4HP</b>	9AMI40IT5SA01	110	95	●			R452A GWP2141 Kg 3,70
<b>STERILKIT</b>		Sovrapprezzo Sterilizzatore					
<b>PASS2040</b>		Sovrapprezzo Versione passante (1290 x 1675 x h2466 mm)					
<b>SMONT40C</b>		Sovrapprezzo per versione smontata (con unità da posizionare sopra la cella)					

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 50-51

**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.





**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  
OZONIZER

Dimensioni Dimensions (mm)	Capacità carrelli GN / EN GN / EN trolley capacity Dimensioni interne utili (mm) Useful internal dimensions (mm)	Capacità teglie GN / EN GN / EN shelves/trays capacity	Assorbimento Absorbed power		Alimentazione Power supply (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
			Watt (-30/+45)	Ampere			
1290x1332x2466	CARRELLO/TROLLEY 2 GN1/1 - 1 EN400X600 1 GN2/1 - 1 EN600X800 - 680x815x1800	40 GN1/1 H40mm 40 EN600x400 H40mm	3250	21	400/3/50	1290x1176x2562	451/601
1290x1332x2466	CARRELLO/TROLLEY 2 GN1/1 - 1 EN400X600 1 GN2/1 - 1 EN600X800 - 680x815x1800	40 GN1/1 H40mm 40 EN600x400 H40mm	3250	21	400/3/50	1290x1176x2562	451/601

FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 50-51

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.



**INFINITY**  
*Evolution*

20-40



Modello <i>Model</i>	Codice <i>Code</i>	Abbattimento <i>Blast chilling</i> +3°C Kg	Surgelazione <i>Shock freezing</i> -18°C Kg	Scongelamento <i>Defrosting</i>	Lievitazione <i>Proving</i>	Slow Cooking <i>Slow Cooking</i>
	<b>INFINITY 20 all-in-one</b>	9AMI20RT50A02	110	95	●	●
	<b>INFINITY 20 START</b>	9AMI20RT5SA02	110	95	●	
	<b>UNITA'/UNIT 4HP*</b>	74841670	UNITA'/UNIT 4HP 400V/3+N+T/50Hz			
	<b>UNITA'/UNIT 4HP SILENT *</b>	74841680	UNITA' SILENZIATA/SILENT UNIT 4HP 400V/3+N+T/50Hz (45dB)			
	<b>VALVR452A-20</b>	73674912	KIT VALVOLA R452A			
	<b>INFINITY 40 all-in-one</b>	9AMI40RT50A02	200	175	●	●
	<b>INFINITY 40 START</b>	9AMI40RT5SA02	200	175	●	
	<b>UNITA'/UNIT 9HP*</b>	74841674	UNITA'/UNIT9HP 400V/3+N+T/50Hz			
	<b>UNITA'/UNIT 9HP SILENT *</b>	74841682	UNITA' SILENZIATA/SILENT UNIT 9HP 400V/3+N+T/50Hz (60 dB)			
	<b>VALVR452A-40</b>	73674910	KIT VALVOLA R452A			
<b>STERILKIT</b>		Sovrapprezzo Sterilizzatore				
<b>LED START</b>		Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo per versione START)				
<b>PASS2040</b>		Sovrapprezzo Versione passante				
<b>NOFONDO20</b>		Riduzione versione senza pavimento (solo cicli positivi) mod.20				
<b>NOFONDO40</b>		Riduzione versione senza pavimento (solo cicli positivi) mod.40				
<b>UCETROP</b>		Sovrapprezzo Gruppo tropicalizzato				
<b>KITUBI20</b>		Kit tubi + cavi 10 mt				
<b>KITUBI40</b>		Kit tubi + cavi 10 mt				

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

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 50-51

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.



**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:**

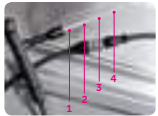
- Kit tubi e cavi • Luce led (solo versione start)
- Sterilizzatore • Tracer • Supervisore • Sonda Wi-fi
- Sonda riscaldata • Carrelli non compresi

**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 • Trolleys not included



SONDA AL CUORE  
CORE PROBE



LED START



OZONIZER  
OZONIZER

GAS GAS	Dimensioni Dimensions (mm)	Capacità carrelli GN / EN GN / EN trolley capacity Dimensioni interne utili (mm) Useful internal dimensions (mm)	Capacità teglie GN / EN GN / EN shelves/ trays capacity	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
				Watt (-30/+45)	Ampere			
	1190x1176x2490	CARRELLO/TROLLEY 1 GN1/1 - 1 EN 400x600 580x815x2010	20 GN1/1 H40 20 EN600x400 H40	4830		400/3/50	BOX 1110x2310x900 EVAP 1200x2250x760	404/ BOX 312 EVAP 213
			20 GN1/1 H40 20 EN600x400 H40	830		400/3/50		
R452A - GWP2141 Kg 3.5	1352x732x892			3250	21	400/3/50	1520x825x1064	240
R452A VALVE KIT								
	1390x1370x2490	CARRELLO/TROLLEY 2XGN1/1 - 1XGN2/1 1XEN600x800 - 2XEN400x600 780x1015x2010	40 GN1/1 H40 40 EN600x400 H40			400/3/50	BOX 1310x2310x900 EVAP 1200x2250x760	461/ BOX370 EVAP 230
			40 GN1/1 H40 40 EN600x400 H40			400/3/50		
R452A - GWP2141 Kg 7	1700x940x1500			5420	24	400/3/50	1900x1080x1729	439
R452A VALVE KIT								

Price increase for Sterilizer

LED lighting (only for START version)

Price increase for Pass-through version

Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.20

Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.40

Price increase for Tropicalized condensing unit

Tubes & cables 10 mt

Tubes & cables 10 mt

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

FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 50-51

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.



60  
80  
100  
120

**INFINITY**  
*Evolution*

60-80  
100-120



Modello <i>Model</i>	Codice <i>Code</i>	Abbattimento <i>Blast chilling</i> +3°C Kg	Surgelazione <i>Shock freezing</i> -18°C Kg	Scongelamento <i>Defrosting</i>
<b>INFINITY 60 START</b>	9AMI60RT5SA01	400	350	●
<b>Unità / Unit 20HP *</b>	74841480	Disponibile non prima di 6 settimane / Available not earlier than 6 weeks		
<b>VALVR452A-60</b>	73674916 x2	KIT VALVOLA R452A / R452A VALVE KIT		
<b>INFINITY 80 START</b>	9AMI80RT5SA01	500	450	●
<b>Unità / Unit 25HP*</b>	74841484	Disponibile non prima di 6 settimane / Available not earlier than 6 weeks		
<b>VALVR452A-80</b>	73674918 x2	KIT VALVOLA R452A / R452A VALVE KIT		
<b>INFINITY 100 START</b>	9AMI100RTSA01	600	550	●
<b>Unità / Unit 30HP*</b>	74841486	Disponibile non prima di 6 settimane / Available not earlier than 6 weeks		
<b>VALVR452A-100</b>	73674916 x3	KIT VALVOLA R452A / R452A VALVE KIT		
<b>INFINITY 120 START</b>	9AMI120RTSA01	700	650	●
<b>Unità / Unit 40HP*</b>	74841488	Disponibile non prima di 6 settimane / Available not earlier than 6 weeks		
<b>VALVR452A-120</b>	73674918 x3	KIT VALVOLA R452A / R452A VALVE KIT		
<b>STERILKIT</b>		Sovrapprezzo per Sterilizzatore		
<b>LED START</b>		Sovrapprezzo Illuminazione a LED		
<b>NOFONDO60</b>		Riduzione versione senza pavimento (solo cicli positivi)		
<b>NOFONDO80</b>		Riduzione versione senza pavimento (solo cicli positivi)		
<b>NOFONDO100</b>		Riduzione versione senza pavimento (solo cicli positivi)		
<b>NOFONDO120</b>		Riduzione versione senza pavimento (solo cicli positivi)		
<b>UCETROP</b>		Sovrapprezzo Gruppo tropicalizzato		



\* ATTENZIONE: UNITA' AFINOX PROPOSTA (DISTANZA MAX 10m). PER DISTANZE SUPERIORI, VOLTAGGI DIVERSI E PARTICOLARI NECESSITA', RICHIEDERE SEMPRE UN NOSTRO CONSULTO TECNICO.  
PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 50-51

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.





**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 • 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 • Trolleys not included.



SONDA AL CUORE  
CORE PROBE



LED START



OZONIZER  
OZONIZER

Dimensioni Dimensions (mm)	Capacità carrelli GN / EN GN / EN Trolley capacity Dimensioni interne utili (mm) Useful internal dimensions (mm)	Capacità teglie GN / EN GN / EN shelves/ trays capacity	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage V/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
			Watt (-30/+45)	Ampere			
1390x2465x2545	CARRELLO/TROLLEY 4 GN1/1 - 3 EN 400x600 - 2 GN2/1 780x1630x2010	60 GN1/1 H40 60 EN600x400 H40	5660		400/3/50	Box 2310x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	BOX 570 2 EVAP 213+213
2180x1170x1208			12090	62			
							510
1390x3070x2545	CARRELLO/TROLLEY 5 GN1/1 - 4 EN 400x600 - 3 GN2/1 780x2230x2010	80 GN1/1 H40 80 EN600x400 H40	5920		400/3/50	BOX 2370x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	BOX 770 EVAP 213+213
3146x1560x1302			14970	71			
							750
1390x3470x2545	CARRELLO/TROLLEY 6 GN1/1 - 5 EN400x600 - 4 GN2/1 780x2630x2010	100 GN1/1 H40 100 EN600x400 H40	8490		400/3/50	BOX 2370x1360x1600 3 Evap. 1200x2250x760 colettori/Pipes: 3520x400x415 mm	BOX 1170 EVAP 213+213 collettori/pipes 20
3146x1540x1300			18460	87			
							800
1390x4070x2545	CARRELLO/TROLLEY 8 GN1/1 - 6XEN400x600 - 5 GN2/1 780x3230x2010	120 GN1/1 H40 120 EN600x400 H40	8880		400/3/50	BOX 2370x1360x1600 3 Evap. 1200x2250x760 colettori/Pipes: 3520x400x415 mm	BOX 1370 EVAP 213+213 collettori/pipes 20
3193x1693x2338			22400	105			
							2150

Price increase for Sterilizer

LED lighting

Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.60

Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.80

Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.100

Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.120

Price increase for Tropicalized condensing unit

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

FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 50-51

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.

# Optional e Accessori

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

Modello	Codice	Descrizione
<b>OPTIONAL INFINITY ROLL-IN</b>		<b>Si raccomanda l'acquisto degli optional contestualmente all'ordine di INFINITY</b>
<b>TRACER</b>		Sovrapprezzo software USB TRACER (INFINITY EVOLUTION 9")
<b>WIFISUPER</b>		Sovrapprezzo software KIT SUPERVISORE tramite wi-fi + modbus (INFINITY EVOLUTION 9")
<b>CABLESUPER</b>		Sovrapprezzo software SUPERVISORE tramite cavo ethernet (INFINITY EVOLUTION 9")
<b>SCHEMOD*</b>		Scheda per trasmissione dati HACCP su PC con protocollo modbus tramite cavo RS485
<b>WMP</b>		Sovrapprezzo per sonda wireless WMP
<b>SONDARISC</b>		Sovrapprezzo sonda al cuore riscaldata
<b>PORTAOP</b>		Sovrapprezzo Porta opposta
<b>CONDH2020-40</b>		Sovrapprezzo Condensazione ad acqua mod. INFINITY 20-40 (Disponibile non prima di 6 settimane)
<b>CONDH2060-80</b>		Sovrapprezzo Condensazione ad acqua mod. INFINITY 60-80 (Disponibile non prima di 6 settimane)
<b>CONDH20100-120</b>		Sovrapprezzo Condensazione ad acqua mod. INFINITY 100-120 (Disponibile non prima di 6 settimane)
<b>EVAPCO2</b>		Sovrapprezzo per evaporatore predisposto per unità CO <sub>2</sub> (mod. 20-40) (Disponibile non prima di 6 settimane)
<b>VERSQE220-60</b>		Sovrapprezzo per quadro elettrico cella versione 220V/3Ph/60Hz
<b>VERS220-3 20 4HP</b>		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz Version (20 4HP)
<b>VERS220-3 40 9HP</b>		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz Version (40 9HP)
<b>VERS220-3 60 80 100 120</b>		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz Version (60 - 80 - 100 - 120)
<b>LAMIBIA20 + COMPACT</b>		Riduzione prezzo per Versione in lamiera alimentare bianca int./est.
<b>LAMIBIA40</b>		Riduzione prezzo per Versione in lamiera alimentare bianca int./est.
<b>LAMIBIA 60 80 100 120</b>		Riduzione prezzo per Versione in lamiera alimentare bianca int./est.
<b>KITUBI60-80-100-120</b>		Kit tubi + cavi 10 mt
<b>ACCESSORI INFINITY ROLL-IN</b>		
	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
<b>SERVIZI DI CONSULENZA</b>		
<b>ONE2ONECHEF</b>		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
<b>OPTIONAL INFINITY ROLL-IN</b>		<i>We recommend the purchase of the optional items together with the order of INFINITY</i>
<b>TRACER</b>		Price increase USB TRACER software (INFINITY EVOLUTION 9")
<b>WIFISUPER</b>		Price increase for wi fi SUPERVISOR KIT+ modbus (INFINITY EVOLUTION 9")
<b>CABLESUPER</b>		Price increase for SUPERVISOR through ethernet cable (INFINITY EVOLUTION 9")
<b>SCHEMOD*</b>		Card for HACCP data transmission to PC through Modbus protocol via RS485 cable
<b>WMP</b>		Price increase for wireless core probe WMP
<b>SONDARISC</b>		Price increase for hot core probe
<b>PORTAOP</b>		Price increase for Reverse door
<b>CONDH2020-40</b>		Price increase for Water condensation mod. INFINITY 60-80 (Available not earlier than 6 weeks)
<b>CONDH2060-80</b>		Price increase for Water condensation mod. INFINITY 60-80 (Available not earlier than 6 weeks)
<b>CONDH20100-120</b>		Price increase for Water condensation mod. INFINITY 100-120 (Available not earlier than 6 weeks)
<b>EVAPCO2</b>		Price increase for CO2 evaporator (mod. 20-40) (Available not earlier than 6 weeks)
<b>VERSQE220-60</b>		Price increase for control panel 220V/3Ph/60Hz version
<b>VERS220-3 20 4HP</b>		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (20 4HP)
<b>VERS220-3 40 9HP</b>		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (40 9HP)
<b>VERS220-3 60 80 100 120</b>		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (60 - 80 - 100 - 120)
<b>LAMIBIA20 + COMPACT</b>		Reduction price for White finishing internal and external
<b>LAMIBIA40</b>		Reduction price for White finishing internal and external
<b>LAMIBIA 60 80 100 120</b>		Reduction price for White finishing internal and external
<b>KITUBI60-80-100-120</b>		Tubes & cables 10 mt
<b>ACCESSORIES INFINITY ROLL-IN</b>		
	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
<b>CONSULTING SERVICES</b>		
<b>ONE2ONECHEF</b>		One-2-one consulting

\*It can be used in case the customer is already holding a supervisor (not Afinox). \*\*Trays/Shelves not included



Our business is enhancing **your business**

AFINOX s.r.l. via Venezia, 4  
35010 MARSANGO (PD) - Italy

Tel. +39 0499638311

Fax +39 049552688

e-mail: [comm@afinox.com](mailto:comm@afinox.com)

COMPANY  
WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
=ISO 9001:2008=

