



**INFINITY**  
*Evolution*



SCOPRI IL NUOVO PROTAGONISTA DELLA TECNOLOGIA INFINITY BY AFINOX:  
**EVOLUTION...CHE LA RIVOLUZIONE ABBA INIZIO!** TOUCH SCREEN 9 POLLICI  
E NUOVE ICONE, ANCORA PIÙ INTUITIVO, ANCORA PIÙ PERFORMANTE.

*DISCOVER THE NEW PROTAGONIST OF THE INFINITY TECHNOLOGY BY AFINOX:  
**EVOLUTION...LET THE REVOLUTION BEGIN!** 9-INCH TOUCH SCREEN AND NEW  
ICONS, EVEN MORE INTUITIVE, EVEN MORE PERFORMING.*

**Gastronomy, Pastry o Bakery?** Infinity Evolution ti consente di scegliere il programma più adatto al tuo lavoro. Un software per infinite combinazioni.

***Gastronomy, Pastry or Bakery?** Infinity Evolution allows you to choose the program that best suits your work. One software for endless combinations.*

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

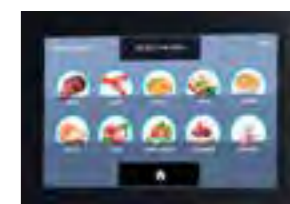
**Start o multifunzione?** Scegli il modello che rappresenta la tua attività. Se desideri il migliore surgelatore ed abbattitore, dalle elevate prestazioni, ma estremamente intuitivo grazie all'immediato sistema di controllo touch 9 pollici, scegli **INFINITY Evolution Start**. Se vuoi rivoluzionare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

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

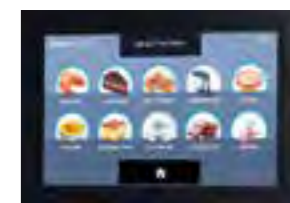
*Imagine a new way of working in the kitchen. Choose the magic of INFINITY Evolution, to have six assistants in one, always at your side. Infinity is more than a normal blast chiller, it walks you through the entire Cook & Chill process, to guarantee the safety and the high quality when chilling and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

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

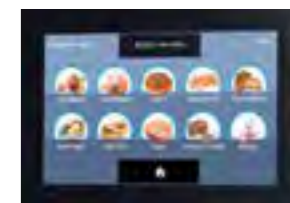
*INFINITY Evolution allows you to choose the program that best suits your work. One software program, for endless combinations of operations. You can trust Infinity's Evolution experience by selecting the automatic cycle for chilling or freezing specific products, or personalize the work phases by setting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



Infinity GASTRONOMY



Infinity PASTRY



Infinity BAKERY



## LE RAGIONI DI UNA SCELTA

MANY REASONS, ONE CHOICE



### Cosa rende Infinity Evolution la miglior scelta?

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

**Chi lo utilizza ne rimane soddisfatto.** Design, struttura, elevate performance e facilità di utilizzo sono ciò che lo rende così apprezzato. **Display touch 9" e 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.

### What makes Infinity Evolution the best choice?

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

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

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

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

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

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



## È "CONNETTIVITÀ A 360°" IS "360° CONNECTIVITY"



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

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

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

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

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

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



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

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



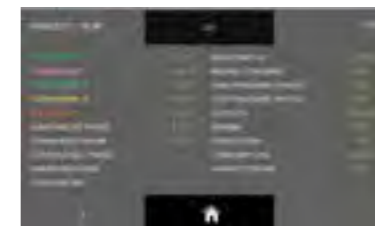
**FOOD SCAN**  
**FOOD SCAN CON SONDA MULTIPUNTO**  
**FOOD SCAN WITH MULTI POINT PROBE**  
INFINITY è l'unico abbattitore dotato di **sonda a spillone multipunto** di serie. I **4 punti lettura** consentono di captare l'esatta temperatura dell'alimento in maniera facile ed immediata. Anche qualora la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

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



**AIUTO HELP**  
**VIDEO DIMOSTRATIVI - DEMONSTRATION VIDEOS**  
**Video User** permettono un'impostazione guidata e semplificata dei cicli e delle funzioni della macchina da parte del personale in cucina, eliminando tempi e costi di formazione.  
**Video Service** forniscono supporto tecnico al personale specializzato addetto alla manutenzione, riducendo tempi e facilitando le operazioni di service.

***User Videos** assist with cycle set up and machine functions by kitchen personnel, eliminating the cost and time of training.  
**Service Videos** give technical support to personnel specialised in maintenance, reducing delays and facilitating service operations.*



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

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



## QUALITÀ AFINOX

AFINOX QUALITY

### INFINITY significa attenzione al dettaglio.

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

### INFINITY means attention to detail.

It's not about a simple machine to make hard work easier, but a technologically advanced and intuitive instrument to work with and take advantage of for organising and simplifying one's own activities.

#### Dotazioni standard - Standard features



1) Maniglia ergonomica  
Ergonomic handle

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

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

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

#### Dotazioni opzionali - Optional features



1) Applicazione TRACER per 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

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
- Supervisor
- 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:

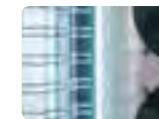
- Led light (only start version)
- Removable filter
- Sterilizer
- Tracer
- Supervisor
- Wi-fi probe
- Hot probe
- Shelves and icecream pans (5l - 360x165xH20mm) not included.



STANDARD KIT



MOD.-P



LED START



PORTA OP



OZONIZER

Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongellamento Thawing	Lievitazione Proving	Slow Cooking Slow Cooking	GAS 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				
	INFINITY 5 all-in-one	9AMI05IM50A01	25	15	●	●	R452A GWP 2141 Kg 1,20	790x839x847	5 GN1/1 H65 5 EN600x400 H40		578	7.73	230/1/50	830x860x980	111/117	
	INFINITY 5-P all-in-one	9AMI05IM50A02	25	15	●	●		790x839x847	5 EN600x400 H40	6 (2 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	578	7.73	230/1/50	830x860x980	117/123	
	INFINITY 5 START	9AMI05IM5SA01	25	15	●			790x839x847	5 GN1/1 H65 5 EN600x400 H40		578	7.73	230/1/50	830x860x980	111/117	
	INFINITY 5 START-P	9AMI05IM5SA02	25	15	●			790x839x847	5 EN600x400 H40	6 (2 Griglie/Shelves-trays 70 mm passo/pitch)	578	7.73	230/1/50	830x860x980	117/123	
Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)																
VALVR452A-5		74877093	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 5)								
	INFINITY 8 all-in-one	9AMI08IM50A01	35	25	●	●	R452A GWP 2141 Kg 1,10	790x839x1322	8 GN1/1 H65 10 EN600x400 H40		900	8.62	230/1/50	830x860x1450	139/146	
	INFINITY 8-P all-in-one	9AMI08IM50A02	35	25	●	●		790x839x1322	10 EN600x400 H40	12 (3 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	900	8.62	230/1/50	830x860x1450	146/154	
	INFINITY 8 START	9AMI08IM5SA01	35	25	●			790x839x1322	8 GN1/1 H65 10 EN600x400 H40		900	8.62	230/1/50	830x860x1450	139/146	
	INFINITY 8 START-P	9AMI08IM5SA02	35	25	●			790x839x1322	10 EN600x400 H40	12 (3 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	900	8.62	230/1/50	830x860x1450	146/154	
Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)																
VALVR452A-8		74877089	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 8)								
STERILKIT			Sovrapprezzo Sterilizzatore					Price increase for Sterilizer								
LED START 5			Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)					Price increase for LED Lighting (Only for START models)								
LED START 8			Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)					Sovrapprezzo Illuminazione a LED / Price increase for LED Lighting (solo modelli START / Only for START models)								
PORTAOP			Sovrapprezzo Porta Opposta					Price increase for Reverse door								
KIT 4 RUOTE			Sovrapprezzo Kit ruote					Price increase for Castors								
CONDH2O			Sovrapprezzo Condensazione ad acqua (Disponibile non prima di 6 settimane)					Price increase for Water condensation (Available not earlier than 6 weeks)								
VERS220-1-60 5			Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz (Disponibile non prima di 4 settimane)					Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version INFINITY 5 (Available not earlier than 4 weeks)								
VERS220-1-60 8			Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz (Disponibile non prima di 4 settimane)					Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version INFINITY 8 (Available not earlier than 4 weeks)								

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications subject to change without notice.



**INFINITY**  
Evolution

10-15

PLUG-IN



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

Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:

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

Optional:

- Luce led (solo versione start)
- Filtro removibile
- Sterilizzatore
- Tracer
- Supervisor
- 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 - 360x165xH120mm) not included.



STANDARD KIT



MOD.-P



LED START



PORTA OP



OZONIZER

Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongellamento Thawing	Lievitazione Proving	Slow Cooking Slow Cooking	GAS 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		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	
											Watt (-30/+45)	Ampere				
	INFINITY 10 all-in-one	9AM110IT50A01	45	30	●	●	R452A GWP 2141 Kg 1,50	790x839x1650	10 GN1/1 H65 14 EN600x400 H40		1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	180/190	
	INFINITY 10-P all-in-one	9AM110IT50A02	45	30	●	●		790x839x1650	14 EN600x400 H40	15 (4 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	190/200	
	INFINITY 10 START	9AM110IT5SA01	45	30	●			790x839x1650	10 GN1/1 H65 14 EN600x400 H40		1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	180/190	
	INFINITY 10 START-P	9AM110IT5SA02	45	30	●			790x839x1650	14 EN600x400 H40	15 (4 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	190/200	
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)															
<b>VALVR452A-10</b>		<b>74877081</b>	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 10)								
	INFINITY 15 all-in-one	9AM115IT50A01	70	50	●	●	R452A GWP 2141 Kg 2,20	790x839x1990	15 GN1/1 H65 19 EN600x400 H40		2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	228/240	
	INFINITY 15-P all-in-one	9AM115IT50A02	70	50	●	●		790x839x1990	19 EN600x400 H40	21 (7 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	241/254	
	INFINITY 15 START	9AM115IT5SA01	70	50	●			790x839x1990	15 GN1/1 H65 19 EN600x400 H40		2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	228/240	
	INFINITY 15 START-P	9AM115IT5SA02	70	50	●			790x839x1990	19 EN600x400 H40	21 (7 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	241/254	
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)															
<b>VALVR452A-15</b>		<b>74877095</b>	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 15)								
<b>STERILKIT</b>			Sovrapprezzo Sterilizzatore					Price increase for Sterilizer								
<b>LED START 10</b>			Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)					Price increase for LED Lighting (Only for START models)								
<b>LED START 15</b>			Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)					Price increase for LED Lighting (Only for START models)								
<b>PORTAOP</b>			Sovrapprezzo Porta Opposta / Price increase for Reverse door					Price increase for Reverse door								
<b>KIT 4 RUOTE 10</b>			Sovrapprezzo Kit ruote (solo per Infinity 10)					Price increase Castors kit (only for Infinity 10 model)								
<b>CONDH2O</b>			Sovrapprezzo Condensazione ad acqua (Disponibile non prima di 6 settimane)					Price increase for Water condensation (Available not earlier than 6 weeks)								
<b>VERS220-3-60 10</b>			Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz (Disponibile non prima di 4 settimane)					Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 (Available not earlier than 4 weeks)								
<b>VERS220-3-60 15</b>			Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz (Disponibile non prima di 4 settimane)					Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 15 (Available not earlier than 4 weeks)								

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications subject to change without notice.



PLUG-IN



**INFINITY**  
Evolution

10RAT

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
- 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 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):

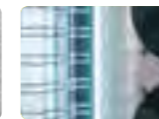
- Blast Chilling
- Shock freezing
- Thawing
- Slow cooking (only all-in-one version)
- Proving (only all-in-one-version)
- Comby cycles
- Multilevel function, defrosting function
- SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download
- Multipoint core probe (4 reading point)

**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

Modello Model	Codice Code						GAS 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)	
		Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongellamento Thawing	Lievitazione Proving	Slow Cooking Slow Cooking				Watt (-30/+45)	Ampere				
	<b>INFINITY 10 RAT all-in-one</b>	9AMIR1IT50A01	40	28	●	●	●	R452A GWP 2141 Kg 1,20	10 GN1/1 H65	1600	7.40	400/3/50	870x1022x1925	198/208	
	<b>INFINITY 10 RAT-C all-in-one</b>	9AMIR1IT50A04	40	28	●	●	●		CORSIE PER PORTATEGLIE GN1/1 RAILS FOR OVEN RACKING GN1/1	1600	7.40	400/3/50	870x1022x1925	193/203	
	<b>INFINITY 10 START RAT</b>	9AMIR1IT5SA04	40	28	●				10 GN1/1 H65	1600	7.40	400/3/50	870x1022x1925	198/208	
	<b>INFINITY 10 START RAT-C</b>	9AMIR1IT5SA01	40	28	●				CORSIE PER PORTATEGLIE GN1/1 RAILS FOR OVEN RACKING GN1/1	1600	7.40	400/3/50	870x1022x1925	193/208	
	<b>Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)</b>														
	<b>VALVR452A-10R</b>	<b>74877081</b>	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 10RAT)							
	<b>STERILKIT</b>		Sovrapprezzo Sterilizzatore					Price increase for Sterilizer							
	<b>LED START 10 RAT</b>		Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)					Price increase for LED Lighting (Only for START models)							
	<b>PORTAOP</b>		Sovrapprezzo Porta Opposta					Price increase for Reverse door							
	<b>KIT 4 RUOTE</b>		Sovrapprezzo Kit ruote					Price increase for Castors kit							
	<b>CONDH2O</b>		Sovrapprezzo Condensazione ad acqua					Price increase for Water condensation							
	<b>VERS220-3-60 10 RAT</b>		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz					Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 RAT							

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications subject to change without notice.



5-10  
GN2/1

**INFINITY**  
Evolution

PLUG-IN



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

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

**Optional:**

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

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

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

**Optional:**

- 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

Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongellamento Thawing	Lievitazione Proving	Slow Cooking Slow Cooking	GAS 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				
	INFINITY 5GN2/1 GF all-in-one	9AMI52IM50A01	35	25	●	●	R452A GWP2141 Kg 1,20	870x973x850	5 GN2/1 H65 10 GN1/1 H40	900	8.62	230/1/50	868x965x1112	137/144	
	INFINITY 5GN2/1 TE all-in-one	9AMI52IM50A03	35	25	●	●		870x973x850	PORTATEGLIE CAP.10 GN1/1 RUNNERS FOR 10 GN1/1	900	8.62	230/1/50	868x965x1112	144/152	
	INFINITY 5GN2/1 GF START	9AMI52IM5SA01	35	25	●			870x973x850	5 GN2/1 H65 10 GN1/1 H40	900	8.62	230/1/50	868x965x1112	137/144	
	INFINITY 5GN2/1 TE START	9AMI52IM5SA03	35	25	●			870x973x850	PORTATEGLIE CAP.10 GN1/1 RUNNERS FOR 10 GN1/1	900	8.62	230/1/50	868x965x1112	144/152	
Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)															
VALVR452A-5 2_1 74877089		Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)						Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 5 2/1)							
	INFINITY 10 GN2/1 GF all-in-one	9AMI12IT50A01	70	50	●	●	R452A GWP2141 Kg 2,20	1020x1022x1843	10 GN2/1 H65 10 EN600x800 H40	2390	10.50	400/3/50	1060x1057x1877	236/248	
	INFINITY 10 GN2/1 -C all-in-one	9AMI12IT50A02	70	50	●	●		1020x1022x1843	GUIDE PER PORTATEGLIE 10 GN2/1 RUNNERS FOR OVEN RACKING 10 GN2/1	2390	10.50	400/3/50	1060x1057x1877	230/242	
	INFINITY 10 GN2/1 GF START	9AMI12IT5SA01	70	50	●			1020x1022x1843	10 GN2/1 H65 10 EN600x800 H40	2390	10.50	400/3/50	1060x1057x1877	236/248	
	INFINITY 10 GN2/1 -C START	9AMI12IT5SA02	70	50	●			1020x1022x1843	GUIDE PER PORTATEGLIE 10 GN2/1 RUNNERS FOR OVEN RACKING 10 GN2/1	2390	10.50	400/3/50	1060x1057x1877	230/242	
Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)															
VALVR452A-10 2_1 74877095		Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)						Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 10 2/1)							
STERILKIT		Sovrapprezzo Sterilizzatore						Price increase for Sterilizer							
LED START 5 GN2-1		Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)						Price increase for LED Lighting (Only for START models)							
LED START 10 GN2-1		Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)						Price increase for LED Lighting (Only for START models)							
PORTAOP		Sovrapprezzo Porta Opposta						Price increase for Reverse door							
KIT 4 RUOTE		Sovrapprezzo Kit ruote						Price increase for Castors kit							
CONDH2O		Sovrapprezzo Condensazione ad acqua						Price increase for Water condensation							
VERS220-1-60 5GN2-1		Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz INFINITY 5 GN2/1						Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version INFINITY 5 GN2/1							
VERS220-3-60 10 GN2-1		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 GN2-1						Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 GN2-1							

Le rese di abbattimento e surgelazione (Kg) sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da composizione e dimensione dell'alimento e potrebbero pertanto differire da quelli indicati.  
I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.  
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Freezing and chilling outputs are not binding. Cooling times depend on food composition and size and may be different from those indicated.  
Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.  
All specifications subject to change without notice.





# Optional e Accessori

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

Modello	Codice	Descrizione
<b>OPTIONAL 5-8-10-15</b>		<i>Si raccomanda l'acquisto degli optional contestualmente all'ordine di INFINITY</i>
<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 + modbus/ (INFINITY EVOLUTION 9")
<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

# 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 + modbus (INFINITY EVOLUTION 9")
<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