

COOK & CHILL

Forni di cottura e Abbattitori di temperatura



INFINITY-X 5/10/15 GASTRONOMY	pag. 24
INFINITY-X 5/10/15 BAKERY & PASTRY	pag. 26
INFINITY-X 5/10/15 ICE CREAM	pag. 28
COOKY OVENS	pag. 36
Optionals & Accessories	pag. 30



INFINITY 40 compact	pag. 42
INFINITY 20/40	pag. 44
INFINITY 60/80/100/120	pag. 46
INFINITY XL 2030	pag. 48
Optionals & Accessories	pag. 50



SMALL-E	pag. 54
FASTER-E 3/5/10/15 GASTRONOMY	pag. 58
FASTER-E 5/10/15 BAKERY & PASTRY	pag. 58
FASTER-E 3/5/10/15 ICE CREAM	pag. 58
Optionals & Accessories	pag. 64

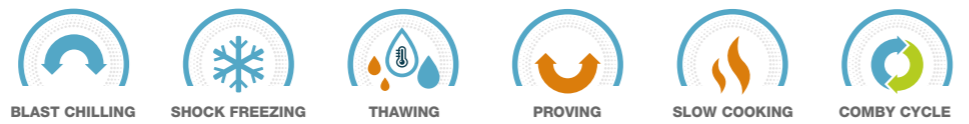


Our business is enhancing **your business**



SPERIMENTA E DAI FORMA ALLE TUE IDEE.
TEST AND SHAPE YOUR IDEAS

INFINITY-X



Cottura a bassa temperatura
Asciugatura/Essidazione
Vasocottura
Cottura confit
Lievitazione

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

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

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

Gastronomy, Pastry o Bakery? Infinity Evolution ti consente di scegliere il programma più adatto al tuo lavoro. Un software per infinite combinazioni.
Gastronomy, Pastry or Bakery? Infinity Evolution allows you to choose the program that best suits your work. One software for endless combinations.



Semplicemente TOUCH, ora anche da remoto!
Immagina un nuovo modo di lavorare in cucina. Scegli Infinity Evolution per avere 6 assistenti in uno sempre al tuo fianco. Da oggi sei libero di lavorare dove vuoi, quando vuoi, grazie alla connessione remota su Cloud (optional). Infinity Evolution ti accompagna durante l'intero ciclo di lavoro. Sicurezza e massima qualità dei tuoi prodotti, dalla surgelazione (-40° C) alla cottura (+85°C). Tutto ciò che devi fare? Semplicemente un tocco.

La tecnologia Evolution
Scegli il programma specifico per il tuo lavoro. Un unico software, per infinite combinazioni. Puoi affidarti all'esperienza Afinox, scegliendo il ciclo automatico dedicato allo specifico prodotto, o personalizzare le fasi di lavorazione impostando cicli manuali. Il ciclo combinato ti permette di impostare un'intera lavorazione, dalla surgelazione per la conservazione alla rigenerazione per il servizio, in pochi e semplici passaggi.

All in one o Start?
Scegli quale modello rappresenta la tua attività.
ALL IN ONE Se vuoi rivoluzionare il tuo lavoro con uno strumento multifunzione in grado di affiancarti nell'intero processo del Cook&Chill. Abbatte, surgela, cuoce, lievita, scongela e preserva i tuoi prodotti prima del servizio, anche con cicli combinati.
START Se desideri il miglior surgelatore ed abbattitore rapido, dalle elevate prestazioni, tecnologicamente avanzato ed estremamente intuitivo.

Simply TOUCH, even from remote!
Imagine a new way of working in the kitchen. Choose Infinity Evolution, to have six assistants in one, always at your side. From today you can work wherever you want, whenever you need, thanks to the Cloud remote connection (optional). Infinity Evolution walks you through the entire Cook & Chill process, to guarantee the safety and the high quality when freezing (-40°C) and cooking (+85°C) your products. All you have to do? Simply one touch.

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

All in one or Start?
Choose the model that best suits to your activity.
ALL IN ONE If you want to revolutionize your kitchen with a single, multifunction tool able to help you through the Cook&Chill process.
It can chill, freeze, bake, prove and defrost, even in combined cycles.
START If you want the best high-tech freezer and chiller, with the highest performances but extremely intuitive.



Infinity GASTRONOMY



Infinity PASTRY



Infinity BAKERY



LE RAGIONI DI UNA SCELTA

MANY REASONS, ONE CHOICE



Servizio
Service

Qualità
Quality

Guadagno
Profit

Interattività
Interactivity

Organizzazione
Organisation

Aumento Produttivo
Increased productivity



Sprechi
Waste

Consumi
Consumption

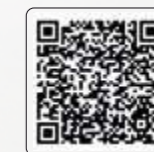
Costi Energetici
Energy costs

Costi Di Gestione
Management costs

Costi Del Personale
Personnel costs



Quale modello scegliere?
Compila il questionario!



Which model to choose?
Fill the questionnaire!



Cosa rende Infinity Evolution la miglior scelta?

Permette di organizzare al meglio le numerose attività del laboratorio. Chi lo utilizza ne rimane soddisfatto.

Display touch 9" e grafica user friendly. Design, struttura, elevate performance e facilità di utilizzo per visualizzare icone e cicli in maniera chiara e immediata.

Smart technology 4.0. Autonomia e connettività nello svolgimento dei cicli grazie a funzioni di serie e strumenti di connettività (optional) consentono di monitorare performance e consumi.

Usabilità di 24/24h, anche in modalità notturna, con assorbimenti ridotti.

Assistenza e formazione continua. Video integrati e piattaforme digitali, guidano utente e personale tecnico.

Corsi di formazione personalizzati chef 2 chef forniscono spunti e possibilità di confronto pratiche.

Software semplice ed aggiornabile. 3 Software in uno dedicati (gastronomia, pasticceria e panificazione), per un sistema intuitivo, aggiornabile e personalizzabile, che integra expertise di Afinox e conoscenza dell'utilizzatore.

What makes Infinity Evolution the best choice?

It allows better organise the numerous activities in the kitchen. Those who use it are satisfied.

9" Touch screen display and user friendly graphic. Design, structure, high performance and ease of use for a clear and vivid view of icons and cycles.

Smart technology 4.0. Autonomy and connectivity whilst undertaking cycles thanks to standard and optional functions, which allow constant monitoring of performance and results.

24/24hour use at night and on reduced power.

Assistance and training service. Integrated videos and digital platforms, guide the user and technical personnel.

Personalized training courses chef 2 chef provide tips and practical information.

Simple software with updates. 3 software one technology (gastronomy, patisserie and bakery), for an intuitive system, always personalised and updated, which integrates the expertise of Afinox and user knowledge.



È "CONNETTIVITÀ A 360°"

IT 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 monitorare processi e consumi della macchina, con il massimo livello di connettività.

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

USB per caricare o scaricare ricette, dati HACCP ed eventuali aggiornamenti del software
USB port for loading or downloading recipes, HACCP data and for any future software updates.



Applicazione software per controllo remoto da dispositivo mobile.
Application software for remote control from mobile device.



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 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.



EVOCLOUD: LIBERO DI LAVORARE, DOVE VUOI QUANDO VUOI.

EVOCLOUD: FREE TO WORK, WHEREVER YOU ARE, WHENEVER YOU WANT

EvoCLOUD è l'innovativo servizio di cloud computing by Afinox che ti consente di essere sempre connesso con il tuo assistente multifunzione. Grazie ad **EvoCLOUD**, semplicemente inserendo i dati di accesso che ti verranno forniti (Username e Password), potrai visualizzare e conoscere in tempo reale l'archivio dati e lo stato di funzionamento della macchina: cicli HACCP, parametri ed eventuali messaggi di allarme saranno consultabili in ogni momento e in qualunque luogo ti trovi.

***EvoCLOUD** is the innovative cloud computing service by Afinox that allows to stay always connected to your multifunction assistant. You will get Username and Password to login, easily check the real-time status of appliances and read data records: HACCP logbook, parameters set and alarm messages will be available whenever you want and wherever you are.*

WEB-APP EVOLUTION: IL PROTAGONISTA SEI TU!

WEB-APP EVOLUTION: YOU ARE THE PROTAGONIST!

Grazie a **Web app Evolution**, l'applicazione di controllo remoto contenuta all'interno di **EvoCLOUD** potrai realmente essere protagonista delle tue preparazioni.

Web app Evolution ti consente di interagire da remoto, in maniera semplice ed intuitiva, facilitando il tuo lavoro e quello dei tuoi collaboratori. Ovunque ti trovi, utilizzando il tuo smartphone o tablet, potrai settare cicli di lavoro e visualizzarne l'andamento, proprio come di fronte alla macchina!

Tutto ciò di cui hai bisogno?

Una connessione Internet via cavo, un dispositivo mobile o fisso e un profilo di accesso personale a **EvoCLOUD** di Afinox.

*Thanks to **Web App Evolution (the remote-control function of EvoCLOUD)** you will be the protagonist of your kitchen.*

***Web app Evolution** permits to take complete control of all appliances from remote and makes the work easier for you and your staff, in a simple and intuitive way.*

Set working cycles and check the progress wherever you are from smartphone or tablet, as if you were in front of the machine!

***What do you need?** A wired Internet connection, a mobile or desktop device and a personal profile to access **Afinox EvoCLOUD**.*



INFINITY Evolution | 1HUNDRED | MEKANO PRO



MINORI COSTI DI GESTIONE
LOWER MANAGEMENT COSTS



INTERVENTI TEMPESTIVI
MENO FERMI MACCHINA
TIMELY INTERVENTIONS
DOWNTIME REDUCTION



MIGLIORE EFFICIENZA
PRODUTTIVA
IMPROVED PRODUCTION
EFFICIENCY



GARANZIA E AFFIDABILITÀ
TRACCIABILITÀ DEI LOTTI
GUARANTEED RELIABILITY
PRODUCT BATCH TRACEABILITY

Perché scegliere il servizio di connessione remota?

EvoCLOUD e **Web-App Evolution** sono gli strumenti indispensabili per:

- 1) Ridurre i costi di gestione**, grazie ad un **controllo remoto** della macchina real-time rapido ed efficiente
- 2) Limitare costi e tempi di fermo macchina**, grazie a notifiche via e-mail e analisi mirate che consentono un **intervento tempestivo**
- 3) Migliorare l'efficienza dell'intero ciclo produttivo**, grazie ad un sistema interconnesso di archiviazione e gestione dati
- 4) Garantire affidabilità grazie alla tracciabilità dei lotti** prima e dopo il ciclo, conformemente ai regolamenti HACCP.

Why choose the remote connection service?

EvoCLOUD and **Web App Evolution** are indispensable instruments to achieve:

- 1) Management costs reduction**, thanks to the **remote and real-time control** of the appliance
- 2) Reduced downtime and cost cutting**, thanks to e-mail notifications and targeted analysis that **consent timely interventions**
- 3) Improved efficiency of the entire production cycle**, thanks to an interconnected data management system
- 4) Guaranteed reliability thanks to full lots traceability**, before and after the cycle, in accordance with HACCP regulations.

ACCEDERE AL SERVIZIO

ACCESS THE SERVICE

Grazie all'abbonamento **EvoCLOUD** e alla novità più esclusiva sul mercato della macchina, Web-app Evolution sarà possibile assumere il controllo remoto da parte di:

- **Utilizzatore**
- **Dealer / rivenditore / assistenza**
- **Produttore**

EvoCLOUD and Web-app is the brand-new and most exclusive app available in the market. Subscribe and it will be possible to take the remote control of the appliances for:

- **User**
- **Dealer / retailer / service**
- **Manufacturer**

EvoCLOUD

Una volta attivato l'abbonamento, l'utente potrà accedere al pannello di controllo del servizio di cloud computing. Sarà sufficiente inserire le credenziali di accesso fornite per poter visualizzare e consultare in maniera agevole tutte le principali informazioni relative alla macchina connessa.

EvoCLOUD

Once the subscription is activated, the dashboard of the cloud computing service is available. Just enter your log-in credentials and have complete access to the most important information regarding the appliances connected.



Web-app Evolution

Cliccando sull'icona relativa all'applicazione, sarà possibile assumere il totale controllo remoto della macchina. Oltre alla gestione dei cicli di lavoro e l'ottimale risoluzione degli effetti di fermo impianto, grazie a **Web-app Evolution** sarà possibile condividere facilmente processi di lavoro tra collaboratori e trasferire informazioni tra dispositivi e prodotti interconnessi. Lavorare da remoto non è mai stato così facile!

Web-app Evolution

Click on the **Evolution Web-app** icon and take the full remote control of the machine. Thanks to the **Web-app Evolution**, in addition to cycles management and downtime control, it will be possible to transfer data and share settings with co-workers and other interconnected appliances. Remote working has never been so easy!



Il servizio è supportato dai principali sistemi operativi. L'abbonamento, valido per singola macchina, ha una **durata di 5 anni**. Servizio rinnovabile.

The service is supported by the main operating systems. The subscription, valid for one single machine, has a duration of **5 years**. Service is renewable.



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) Filtro removibile
Removable filter

3) Gas R290 di serie
Gas R290 standard

4) Aspetto gastronomia
Gastronomy set-up

5) Aspetto Pasticceria
Pastry set-up

6) Aspetto Gelateria
Ice cream set-up

Dotazioni opzionali - Optional features



1) Applicazione TRACER per monitoraggio semplificato dei dati HACCP.

TRACER application for easy monitoring of HACCP data.

2) Illuminazione a LED (solo per modelli START)

LED lighting (optional feature only on the START models)

3) Servizio di cloud computing per controllo remoto.

Cloud computing service for remote control.

4) Sonda riscaldata
Heated probe

5) Sonda multipoint wireless
Multipoint wireless probe.

6) Porta USB - USB door.



Quale modello scegliere?
Compila il questionario!



Which model to choose?
Fill the questionnaire!



INFINITY-X
GASTRONOMY
5-10-15



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. Sistema Touch control 9".

Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:

- Abbattimento
- Surgelazione
- Scongellamento
- Cottura lenta con gestione Umidità (mod. all-in-one-H)
- Lievitazione con gestione Umidità (mod. all-in-one-H)
- 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)
- Filtro removibile

Optional: • EvoCloud • Luce led • Tracer • Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata • Teglie non comprese • Porta incernierata a destra.

S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet, with integrated or remote condensing unit, for GN1/1 or EN400x600 shelves. Touch control system 9".

Available cycles (automatic and manual customizable):

- Blast Chilling
- Shock freezing
- Thawing
- Slow cooking with humidity control (mod. all-in-one-H)
- Proving with humidity control (mod. all-in-one-H)
- Comby cycles
- Multilevel function, defrosting function
- SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download,
- Multipoint core probe (4 reading points)
- Removable filter

Optional: • EvoCloud • Led light • Tracer • Wi-fi probe • Hot probe • Shelves not included • Right hinged door.



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abbonamento valido per 5 anni
Subscription valid for 5 years



Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongellamento Thawing	Lievitazione Proving	Slow Cooking Slow Cooking 85°C	GAS GAS	Dimensioni Dimensions (mm)	Max Capacità Teglie Max Pans-trays capacity	Assorbimento / Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
										Watt (-30/+45)	Ampere			
	ALL-IN-ONE-H INFINITY-X 5 all-in-one-H	7AMI0515SA001	25	10	●	Umidità* Humidity	R290 GWP 3 Kg 0,160	790x839x847	5 GN1/1 H65 (70 mm passo /pitch)	468	6.58	230/1/50	830x860x980	100/118
	START INFINITY-X 5 START	7AMI0515SA002	25	10	●	-		790x839x847	5 GN1/1 H65 (70 mm passo /pitch)	468	6.58	230/1/50	830x860x981	100/118
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY5-X													
VALVR452A-5		74877196	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata) (mod. 5)					R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 5)					101x38x77	0,15/0
	ALL-IN-ONE-H INFINITY-X 10 all-in-one-H	7AMI1015SA001	40	20	●	Umidità* Humidity	R290 GWP 3 Kg 0,350	790x839x1650	10 GN1/1 H65 (70 mm passo /pitch)	876	10.37	230/1/50	830x860x980	159/180
	START INFINITY-X 10 START	7AMI1015SA002	40	20	●	-		790x839x1650	10 GN1/1 H65 (70 mm passo /pitch)	876	10.37	230/1/50	830x860x981	159/180
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY10-X													
VALVR452A-10		74877198	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata) (mod. 10)					R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 10)					101x38x77	0,15/0
	ALL-IN-ONE-H INFINITY-X 15 all-in-one-H	7AMI1515SA001	70	30	●	Umidità* Humidity	R290 GWP 3 Kg 0,20 + 0,20	790x839x1990	15 GN1/1 H65 (70 mm passo /pitch)	1752	10.37	400/3/50	830x860x980	181/202
	START INFINITY-X 15 START	7AMI1515SA002	70	30	●	-		790x839x1990	15 GN1/1 H65 (70 mm passo /pitch)	1752	10.37	400/3/50	830x860x981	181/202
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY15-X													
VALVR452A-15		74877198	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata) (mod. 15)					R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 15)					101x38x77	0,15/0

*Kit umidificatore diam. carico acqua 3/4" maschio; scarico con diametro interno minimo di 22 mm. - (SOLO MOD. all-in-one NON COMPATIBILE CON Sonda RISCALDATA E/O Sonda WIRELESS)

Le rese di abbattimento e surgelazione sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da specifiche dell'alimento. Le rese minime indicate sono relative a test eseguiti secondo indicazioni della norma EN 17032

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

*Humidity kit water loading pipe connector 3/4" male; water drain pipe whose minimum internal diameter should be 22 mm (7/8") (ONLY MOD. all-in-one NOT COMPATIBLE WITH HOT AND/OR WIRELESS CORE PROBE)

Freezing and chilling outputs (kg) are not binding. Cooling times depend on food composition and size. The minimum yields indicated refer to tests carried out according to specific indications of the EN 17032 standard.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications subject to change without notice.



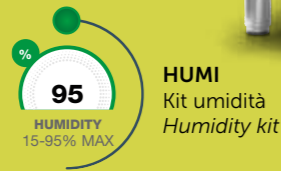
Quale modello scegliere?
Compila il questionario!



Which model to choose?
Fill the questionnaire!



INFINITY-X
PASTRY & BAKERY
5-10-15



Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, su piedi o ruote, con unità condensatrice incorporata o remota, per inserimento teglie EN400x600. Sistema Touch control 9".

Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:

- Abbattimento
- Surgelazione
- Scongellamento
- Cottura lenta con gestione Umidità (mod. all-in-one-H)
- Lievitazione con gestione Umidità (mod. all-in-one-H)
- 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)
- Filtro removibile

Optional: • EvoCloud • Luce led • Tracer • Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata • Teglie non comprese • Porta incernierata a destra.

S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet, with integrated or remote condensing unit, for EN400x600 shelves. Touch control system 9".

Available cycles (automatic and manual customizable):

- Blast Chilling
- Shock freezing
- Thawing
- Slow cooking with humidity control (mod. all-in-one-H)
- Proving with humidity control (mod. all-in-one-H)
- Comby cycles
- Multilevel function, defrosting function
- SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download,
- Multipoint core probe (4 reading points)
- Removable filter

Optional: • EvoCloud • Led light • Tracer • Wi-fi probe • Hot probe • Shelves not included • Right hinged door.



STANDARD KIT



LED START



PORTADX



KIT 4 RUOTE



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abbonamento valido per 5 anni
Subscription valid for 5 years



Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongellamento Thawing	Lievitazione Proving	Slow Cooking Slow Cooking 85°C	GAS GAS	Dimensioni Dimensions (mm)	Accessori Accessories	Assorbimento / Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
										Watt (-30/+45)	Ampere			
	ALL-IN-ONE-H INFINITY-X 5-P all-in-one-H	7AMI0515SA003	25	10	●	Umidità* Humidity	R290 GWP 3 Kg 0,160	790x839x847	5 Coppie Guide/Pairs Runners EN600x400 (50 mm passo / pitch)	468	6.58	230/1/50	830x860x980	100/118
	START INFINITY-X 5-P START	7AMI0515SA004	25	10	●	-		790x839x847	5 Coppie Guide/Pairs Runners EN600x400 (50 mm passo / pitch)	468	6.58	230/1/50	830x860x981	100/118
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY5-X		VALVR452A-5	74877196	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata) (mod. 5)			R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 5)					101x38x77	0,15/0
	ALL-IN-ONE-H INFINITY-X 10-P all-in-one-H	7AMI1015SA003	40	20	●	Umidità* Humidity	R290 GWP 3 Kg 0,350	790x839x1650	10 Coppie Guide/Pairs Runners EN600x400 (50 mm passo / pitch)	876	10.37	230/1/50	830x860x980	159/180
	START INFINITY-X 10-P START	7AMI1015SA004	40	20	●	-		790x839x1650	10 Coppie Guide/Pairs Runners EN600x400 (50 mm passo / pitch)	876	10.37	230/1/50	830x860x981	159/180
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY10-X		VALVR452A-10	74877198	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata) (mod. 10)			R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 10)					101x38x77	0,15/0
	ALL-IN-ONE-H INFINITY-X 15-P all-in-one-H	7AMI1515SA003	70	30	●	Umidità* Humidity	R290 GWP 3 Kg 0,20 + 0,20	790x839x1990	15 Coppie Guide/Pairs Runners EN600x400 (50 mm passo /pitch)	1752	10.37	400/3/50	830x860x980	181/202
	START INFINITY-X-P 15 START	7AMI1515SA004	70	30	●	-		790x839x1990	15 Coppie Guide/Pairs Runners EN600x400 (50 mm passo /pitch)	1752	10.37	400/3/50	830x860x981	181/202
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY15-X		VALVR452A-15	74877198 x 2	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata) (mod. 15)			R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 15)					101x38x77	0,15/0

*Kit umidificatore diam. carico acqua 3/4" maschio; scarico con diametro interno minimo di 22 mm. - (SOLO MOD. all-in-one NON COMPATIBILE CON Sonda RISCALDATA E/O Sonda WIRELESS)

*Humidity kit water loading pipe connector 3/4" male; water drain pipe whose minimum internal diameter should be 22 mm (7/8") (ONLY MOD. all-in-one NOT COMPATIBLE WITH HOT AND/OR WIRELESS CORE PROBE)

Le rese di abbattimento e surgelazione sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da specifiche dell'alimento. Le rese minime indicate sono relative a test eseguiti secondo indicazioni della norma EN 17032

Freezing and chilling outputs (kg) are not binding. Cooling times depend on food composition and size. The minimum yields indicated refer to tests carried out according to specific indications of the EN 17032 standard.

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications subject to change without notice.



Quale modello scegliere?
Compila il questionario!



Which model to choose?
Fill the questionnaire!



PLUG-IN



Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, su piedi o ruote, con unità condensatrice incorporata o remota, per inserimento teglie EN400x600.

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)
- Filtro removibile

Optional: • EvoCloud • Luce led • Tracer • Sonda Wi-fi
• Sonda riscaldata • Vaschette Gelato (5l-360x165xH120 mm) non comprese • Porta incernierata a destra.

S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet, with integrated or remote condensing unit, for EN400x600 shelves.

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 points)
- Removable filter

Optional: • EvoCloud • Led light • Tracer • Wi-fi probe
• Hot probe • Icecream pans 5l - 360x165xH20mm) not included • Right hinged door.



STANDARD KIT



LED START



PORTADX



KIT 4 RUOTE



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abbonamento valido per 5 anni
Subscription valid for 5 years



INFINITY-X
ICE CREAM
5-10-15

Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongellamento Thawing	Lievitazione Proving	Slow Cooking Slow Cooking 85°C	GAS GAS	Dimensioni Dimensions (mm)	Accessori Accessories	Cap.vaschette gelato (5 l) Ice-cream pans cap. (5 l) (165x360xh120)	Assorbimento / Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
											Watt (-30/+45)	Ampere			
START INFINITY-X 5-G START	7AM105150A001	25	10	●	-	-	R290 GWP 3 Kg 0,160	790x839x847	5 Coppie guide L / pairs runner guide EN600x400 H40 (passo/pitch 50mm) + 2 griglie/Shelf inox EN600X400	6	468	6.58	230/1/50	830x860x980	111/119
Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY5-X															
VALVR452A-5	74877196	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata) (mod. 5)					R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 5)						101x38x77	0,15/0	
START INFINITY-X 10-G START	7AM110150A001	40	20	●	-	-	R290 GWP 3 Kg 0,350	790x839x1650	10 Coppie guide L / pairs runner guide EN600x400 H40 (passo/pitch 50mm) + 4 griglie/Shelf inox EN600X400	15	876	10.37	230/1/50	830x860x980	179/200
Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY10-X															
VALVR452A-10	74877198	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata) (mod. 10)					R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 10)						101x38x77	0,15/0	
START INFINITY-X 15-G START	7AM115150A002	70	30	●	-	-	R290 GWP 3 Kg 0,20 + 0,20	790x839x1990	15 Coppie guide L / pairs runner guide EN600x400 H40 (passo/pitch 50mm) + 7 griglie/Shelf inox EN600X400	21	1752	10.37	400/3/50	830x860x980	241/262
Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY15-X															
VALVR452A-15	74877198 x 2	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata) (mod. 15)					R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 15)						101x38x77	0,15/0	

Le rese di abbattimento e surgelazione sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da specifiche dell'alimento. Le rese minime indicate sono relative a test eseguiti secondo indicazioni della norma EN 17032

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 (kg) are not binding. Cooling times depend on food composition and size. The minimum yields indicated refer to tests carried out according to specific indications of the EN 17032 standard.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications subject to change without notice.



Optional e Accessori INFINITY-X 5/10/15

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

Optionals & Accessories INFINITY-X 5/10/15

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

Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	
OPTIONAL 5-10-15			OPTIONAL 5-10-15
TRACER	74701196	Software USB TRACER (INFINITY EVOLUTION 9°)	USB TRACER software (INFINITY EVOLUTION 9°)
WMP		Sovrapprezzo per sonda wireless WMP	Price increase for wireless core probe WMP
SONDARISC		Sovrapprezzo sonda al cuore riscaldata	Price increase for hot core probe
KITSOV	73688496	KIT Sovrapposizione (INFINITY 5 + 5)	Overlapping KIT (INFINITY 5 + 5)
ABBREM+UCE		Sovrapprezzo Versione con gruppo fornito separatamente (entro i 10m)	Price increase for Unit + condensing unit supplied separately (within 10m)
EVAPCO2		Sovrapprezzo per evaporatore CO2 (valvola termostatica non compresa) MOD. 5-8-10-15 remoti (Disponibile non prima di 6 settimane)	Price increase for CO2 evaporator (thermostatic valve not included) MOD. 5-8-10-15 remote (Available not earlier than 6 weeks)
KITIMBABB5		Sovrapprezzo Imballo gabbia in legno (mod. 5 t.)	Price increase for Wooden cage packing (mod. 5 t.)
KITIMBABB10		Sovrapprezzo Imballo gabbia in legno (mod. 10 t.)	Price increase for Wooden cage packing (mod. 10 t.)
KITIMBABB15		Sovrapprezzo Imballo gabbia in legno (mod. 15 t. mod. 10 GN2/1 t.)	Price increase for Wooden cage packing (mod. 15 t. mod. 10 GN2/1 t.)
LED		Sovrapprezzo Illuminazione a LED	Price increase for LED Lighting (Only for START models)
PORTADX		Sovrapprezzo per porta incernierata a destra	Price increase for right hinged door
KIT 4 RUOTE		Sovrapprezzo Kit ruote	Price increase for Castors
CONDH20-1		Sovrapprezzo Condensazione ad acqua (Disponibile non prima di 6 settimane)	Price increase for Water condensation (Available not earlier than 6 weeks)
VERS220-1-60 mod.5		Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz (Disponibile non prima di 4 settimane)	Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version INFINITY-X 5 (Available not earlier than 4 weeks)
VERS220-3-60 mod.10		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz (Disponibile non prima di 4 settimane)	Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY-X 10 (Available not earlier than 4 weeks)
VERS220-3-60 mod.15		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz (Disponibile non prima di 4 settimane)	Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY-X 15 (Available not earlier than 4 weeks)
ACCESSORI 5-10-15			ACCESSORIES 5-10-15
FILTERH20	73689786	Kit addolcitore acqua	Water softener kit
	74768002	Griglia inox GN 1/1	GN 1/1 s/s shelf
	74768120	Griglia inox EN 600x400	EN 600x400 s/s shelf
	74707012	Teglia inox GN 1/1 h=20 mm	GN 1/1 h=20 mm s/s pan
	74707013	Teglia inox GN 1/1 h=40 mm	GN 1/1 h=40 mm s/s pan
	74707008	Teglia alluminio GN 1/1 h=20 mm	Aluminium GN 1/1 h=20 mm pan
	74707300	Vassoio inox EN 600x400x20 mm	EN 600x400x20 mm s/s tray
	74707301	Vassoio inox EN 600x400x40 mm	EN 600x400x40 mm s/s tray
	74707282	Vassoio alluminio EN 600x400x20 mm	Aluminium EN 600x400x20 mm tray
	74707200	Vaschetta inox gelato 5 lt	5 lt ice cream pan
	74707082	Teglia forata inox GN 1/1 h=40 mm (per essiccazione)	Drilled GN 1/1 h=40 mm s/s pan (for drying)
	71379644	Ruota singola in poliammide nero + Freno	Single Black Polyamide Wheel + Brake
EVO CLOUD	74701181	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9° (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9° (remote connection service via cable, valid for 5 years)
SERVIZI DI CONSULENZA			CONSULTING SERVICES
ONE2ONECHEF		Consulenza Chef one-2-one	One-2-one consulting

Chart according to EN 17032

Modello	Nr. trays / chilling according to EN 17032	Nr. trays / freezing according to EN 17032	Test trays	Climate class according to EN 60335-2-89	Multifunction	Cooling capacity according to EN 17032			Power consumption according to EN 17032				Gas	
						Cycle		Chilling full load capacity	Freezing full load capacity	Chilling	Freezing	Chilling		Freezing
						Chilling from +65°C to +10°C Freezing from +65°C to -18°C	Freezing							
INFINITY 5	5	2	GN	3, 4, 5	YES	110	270	25	10	2,08	4,96	0,08	0,50	R290 GWP 3
INFINITY 10	8	4	GN	5	YES	120	270	40	20	1,36	2,46	0,03	0,12	R290 GWP 3
INFINITY 15	14	6	GN	5	YES	120	253	70	30	1,87	3,45	0,03	0,12	R290 GWP 3

Cycle test: Manual chilling: minutes 300 / temperature -20°C / ventilation 10 - Manual freezing: minutes 300 / temperature -40°C / ventilation 10



**Quale modello scegliere?
Compila il questionario!**

Per realizzare un progetto vincente, è necessario analizzarne gli obiettivi. Aiutaci a capire quale cella per abbattimento fa al caso tuo.



**Which model to choose?
Fill the questionnaire!**

To ensure a project's success, you need a clear analysis of the objectives. Help us to understand which chiller cell is the right one for your needs.

Teglie
Pans/Trays: 20
40
60
80
100
120



SU MISURA PER
ROLL-IN XL
TAILOR-MADE
PROJECTS WITH
ROLL IN XL

INFINITY
Evolution

ROLL-IN

L'ABBATTITORE CELLA COMPATTO O MODULARE, PER GRANDI ESIGENZE

CHILLER CELL MODULAR OR COMPACT FOR LARGE SCALE NEEDS

La nuova gamma **ROLL-IN** arricchisce la famiglia Infinity con una linea di abbattitori di grandi dimensioni ideali per la grande distribuzione.

Celle modulari per abbattimento, surgelazione, scongelamento rapido controllato e cottura a bassa temperatura*, per carrelli GN1/1, GN2/1, EN40x60-60x80 o con misure fuori standard (mod.XL) con motore e o unità integrata**,



ROLL-IN COMPACT



ROLL-IN



ROLL-IN XL

- pensate per facilitare ed organizzare al 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

The new **ROLL-IN** 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 or out-of-standard 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 COMPACT
ROLL-IN



ROLL-IN XL



ROLL-IN 40 COMPACT

La rivoluzione della gamma per carrelli.

Compatto. Grazie alle 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 compact dimensions (1290x1176x2466mm) it can chill 110kg and freeze 95kg of product.

Easy to use and install.

Thanks to the ergonomic position of controls with Infinity Evolution Touch technology and the time and money saving of installation.

Recommended for: hotels, banqueting kitchens, patisseries, medium-to-large gastronomy operations or canteen operations.



ROLL-IN & PASS THROUGH ROLL-IN

Celle di abbattimento modulari ed estensibili per carrello con unità remota per produzioni quotidiane consistenti.

Affidabile e altamente performante.

Ideale per le esigenze e la sicurezza di grandi laboratori di gastronomia o pasticceria.

Versatile e personalizzabile, grazie al design modulare realizzato con pannelli connessi con speciale sistema di ganci rapidi e alla versione optional tunnel passante con doppia porta e duplice accesso alla cella.

Modular and extendible blast chilling units for trolleys with remote unit for large scale daily production.

Reliable and highly performing.

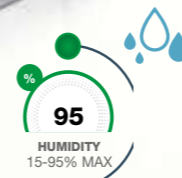
Ideal for the requirements and the safety in a large gastronomy or patisserie kitchen.

Versatile and customizable, thanks to the modular design realized with panels connected with a special system of quick hooks and the optional pass-through version with double doors and double access to the unit.



UNITÀ REMOTE CARENATE E SILENZIATE (di serie nei modelli 20 e 40 teglie)

REMOTE UNITS FAIRED AND SILENCED (as standard on 20 and 40 trays models)



HUMI20-40-40C (OPTIONAL: INFINITY ALL IN ONE 20 - 40 COMPACT & ROLL IN) CONTROLLO TOTALE DELL'UMIDITÀ

Controllo reale e preciso dell'umidità con un range da 15% fino a 95%

TOTAL HUMIDITY CONTROL

Accurate control of the effective humidity rate from 15% up to 95%

ROLL-IN XL PERSONALIZZAZIONE "SU MISURA"

Abbattitore realizzato su misura per produzioni alimentari industriali.

La linea Infinity Evolution si amplia con XL: una nuova tecnologia nata per incrementare l'industrializzazione della grande distribuzione.

"TAILORED" CUSTOMIZATION

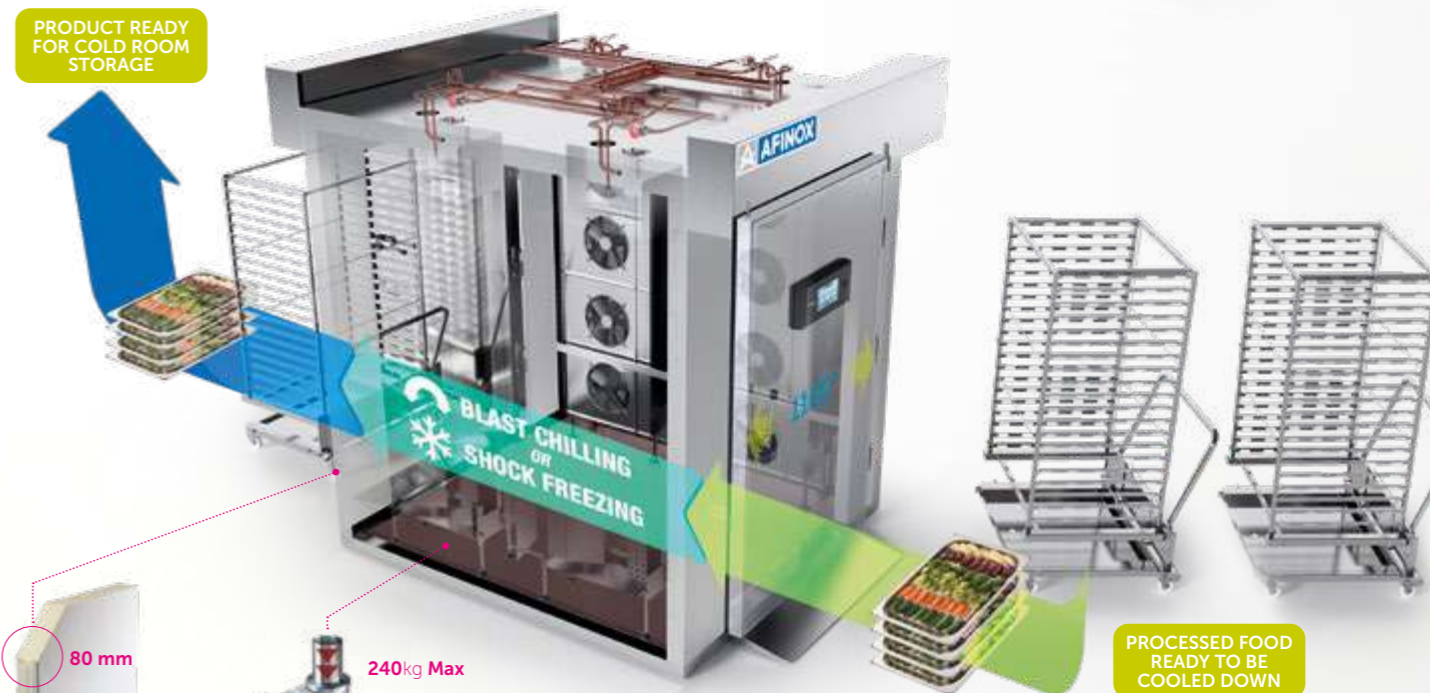
Custom-made blast chiller for industrial food production.

The Infinity Evolution line expands with XL: a new technology created to increase the industrialization of large retailers.



Funzioni: abbattimento, surgelazione, scongelamento, ciclo combinato. Adatto a contenere più carrelli GN1/1, GN2/1, EN40x60-60x80, e carrelli fuori standard (luce porta maggiorata, larghezza max 1160 mm).

Functions: Blast chilling – Shock freezing – Thawing Comby cycle. Suitable to contain several trolleys GN1/1, GN2/1, EN40x60-60x80, and non-standard trolleys (increased door opening, max width 1160 mm).



Operatori della Grande Distribuzione, Ristorazione collettiva, Laboratori industriali di gastronomia, pasticceria, panificazione, industrie alimentari.

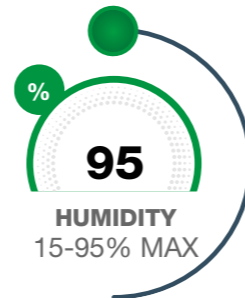
Retailers, collective catering, industrial gastronomy, confectionery, bakery and food processing laboratories.



Quale modello scegliere?
Compila il questionario!



Which model to choose?
Fill the questionnaire!



HUMI40C
Kit umidità
Humidity kit

ROLL-IN



Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, per carrello, forniti montati o 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
- Sbrinamento a gas caldo durante la fase di conservazione
- Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP
- Sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura)

Optional:

- EvoCloud • Luce led • Tracer • Sonda Wi-fi
- Sonda riscaldata • Carrelli (non compresi) • Kit umidità
- Kit addolcitore

N.B. I modelli provvisti di kit umidità devono prevedere collegamento idrico.
Ingresso: filettatura 3/4 gas (M), Uscita: tubo ø esterno 22 mm.

S/s AISI304 Blast chillers for trolleys, supplied assembled or 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
- Hot gas defrosting during the conservation phase
- SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download
- Multipoint core probe (4 reading point)

Optional:

- EvoCloud • Led light • Tracer • Wi-fi probe • Hot probe
- Trolleys (not included) • Humidity Kit • Water softener kit

N.B. Models equipped with humidity kit must have a water connection.
Water loading pipe connector 3/4" male; water drain pipe external ø 22 mm.



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



LED START



FILTERH2O



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abbonamento valido per 5 anni
Subscription valid for 5 years



INFINITY Evolution 40 Compact

Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongellamento Thawing	Conservazione Storage	Lievitazione Proving	Slow Cooking Slow Cooking 85°C	GAS GAS	Dimensioni Dimensions (mm)	Capacità carrelli GN / EN GN / EN trolley capacity *** Dimensioni interne utili (mm) Useful internal dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	
											Watt (-30/+45)	Ampere				
	ALL-IN ONE INFINITY 40 COMPACT 4HP all-in-one	9AMI40HT50A01	110	95	●	●	☺	R290 GWP 3 Kg 00	1290x1332x2466 (profondità compresa rampa / depth including ramp)	CARRELLO/TROLLEY 2 GN1/1 - 1 EN400X600 1 GN2/1 - 1 EN600X800 680x830x1800	-	-	400/3/50	1300x1250x2580 (rampa smontata / disassembled ramp)	327/385	
	ALL-IN ONE INFINITY 40 COMPACT 4HP all-in-one Vers. Smontata Disassembled	9AMI40HT50A90	110	95	●	●	☺		1290x1332x2466 (profondità compresa rampa / depth including ramp)	CARRELLO/TROLLEY 2 GN1/1 - 1 EN400X600 1 GN2/1 - 1 EN600X800 680x830x1800	-	-	400/3/50	BOX 1350x2250x1275 EVAP 1200x2250x760	TOT. 553 (BOX 340 EVAP 213)	
	START INFINITY 40 COMPACT START 4HP	9AMI40HT5SA01	110	95	●	●	-	R290 GWP 3 Kg 00	1290x1332x2466 (profondità compresa rampa / depth including ramp)	CARRELLO/TROLLEY 2 GN1/1 - 1 EN400X600 1 GN2/1 - 1 EN600X800 680x830x1800	-	-	400/3/50	1300x1250x2580 (rampa smontata / disassembled ramp)	327/385	
	START INFINITY 40 COMPACT START 4HP Vers. Smontata Disassembled	9AMI40HT5SA90	110	95	●	●	-		1290x1332x2466 (profondità compresa rampa / depth including ramp)	CARRELLO/TROLLEY 2 GN1/1 - 1 EN400X600 1 GN2/1 - 1 EN600X800 680x830x1800	-	-	400/3/50	BOX 1350x2250x1275 EVAP 1200x2250x760	TOT. 553 (BOX 340 EVAP 213)	
	VALVR452A-20	73674912	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata) R452A valve for remote unit models (supplied not installed)						-	572x234x76	-	-	-	-	2/2	
	UNITA' UNIT 4HP*	74841380	UNITA' / UNIT 4HP 400V/3N/50Hz (Distanza massima 5 m / Max. distance 5 m)						-	913x663x377	-	3250	21	400/3/50	-	116/136
	EVO CLOUD	74701181	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)						Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)							
	HUMI40C	73692199	Kit umidificatore (SOLO per mod. 40 Compact all in one). NON COMPATIBILE CON SONDARISCALDATA E/O SONDA WIRELESS						Humidity kit (ONLY for mod.40 Compact all in one). NOT COMPATIBLE WITH HOT AND/OR WIRELESS CORE PROBE							
	FILTERH2O	73689786	Kit addolcitore acqua						Water softener kit							
	PASS2040		Sovrapprezzo versione passante (1290 x 1675 x h2466 mm)						Price increase for Pass-through version (1290 x 1675 x h2466 mm)							
	VERS220-3-60 mod.40		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz (Disponibile non prima di 4 settimane)						Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version INFINITY 40 Compact (Available not earlier than 4 weeks)							

*** Dimensioni dei carrelli riportate a pg. 50 - 51

* ATTENZIONE: UNITÀ AFINOX PROPOSTA (DISTANZA MAX 5m). PER DISTANZE SUPERIORI, VOLTAGGI DIVERSI E PARTICOLARI NECESSITA', RICHIEDERE SEMPRE UN NOSTRO CONSULTO TECNICO.

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

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

L'area di installazione deve prevedere uno spazio libero attorno alla macchina di 50 cm dal soffitto, 20 cm dal fianco destro e sinistro e dallo schienale, al fine di garantire il corretto funzionamento della macchina.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

* ATTENTION: AFINOX UNIT SUGGESTED (MAX DISTANCE 5m). FOR HIGHER DISTANCES, DIFFERENT VOLTAGES AND PARTICULARS NEEDS, ALWAYS REQUEST OUR TECHNICAL ADVICE.

Freezing and chilling outputs are not binding (kg). Cooling times depend on food composition and size.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

The installation area must provide an open space around the machine of: 50 cm from the ceiling and 20 cm from the right/left sides and from the back, in order to ensure the proper functioning of the machine.

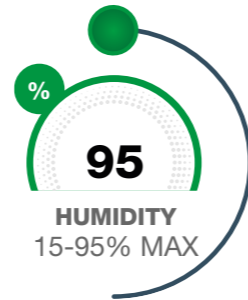
All specifications subject to change without notice.



Quale modello scegliere?
Compila il questionario!



Which model to choose?
Fill the questionnaire!



HUMI40C
Kit umidità
Humidity kit

ROLL-IN



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

- Abbattimento
 - Surgelazione
 - Scongellamento
 - Cottura lenta (solo versione all-in-one)
 - Lievitazione (solo versione all-in-one)
 - Ciclo combinato
 - Funzione multilevel, funzione sbrinamento
 - Sbrinamento a gas caldo durante la fase di conservazione
 - Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP
 - Sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura)
- Optional:**
- EvoCloud • Kit tubi e cavi • Luce led • Tracer • Supervisore
 - Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata • Gas refrigerante R452A (GWP2141) e carrelli (non compresi) • Kit umidità
 - Filtro addolcitore

N.B. I modelli provvisti di kit umidità devono prevedere collegamento idrico.
Ingresso: filettatura 3/4 gas (M), Uscita: tubo ø esterno 22 mm.

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
- Hot gas defrosting during the conservation phase
- SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download
- Multipoint core probe (4 reading point)

Optional:

- EvoCloud • Tubes and cables kit • Led light
- Tracer • Supervisor • Wi-fi probe • Hot probe
- Refrigerant gas R452A (GWP2141) and trolleys (not included) • Humidity Kit • Water softener kit

N.B. Models equipped with humidity kit must have a water connection.
Water loading pipe connector 3/4" male; water drain pipe external ø 22 mm.



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



LED START



FILTERH2O



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abbonamento
valido per 5 anni
Subscription
valid for 5 years



INFINITY Evolution 20-40

Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongellamento Thawing	Lievitazione Proving	Slow Cooking Slow Cooking 85°C	GAS GAS Non compreso Not included	Dimensioni Dimensions (mm)	Capacità carrelli GN / EN GN / EN trolley capacity *** Dimensioni interne utili (mm) Useful internal dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto Net weight (kg)	Peso Lordo Gross weight	
										Watt (-30/+45)	Ampere					
	ALL-IN ONE INFINITY 20 all-in-one	9AMI20RT50A02	110	95	●	●	-	1190 x 1332 x 2490	CARRELLO/TROLLEY 1 GN1/1 - 1 EN 400X600 580x815x2010	-	-	400/3/50	BOX 1110x2310x900 EVAP 1200x2250x760	113	tot 592 (BOX 346 EVAP 213)	
	START INFINITY 20 START	9AMI20RT5SA02	110	95	●	-	-	1190 x 1332 x 2490	-	-	400/3/50	-	113	-		
	UNITÀ/UNIT 4HP*	74841670	UNITÀ/UNIT 4HP 400V/3+N+T/50Hz					-	1352 x 760 x 892	-	3250	21	400/3/50	1520x825x1064	240	290
	UNITÀ/UNIT 4HP SILENT *	74841680	UNITÀ SILENZIATA/SILENT UNIT 4HP 400V/3+N+T/50Hz (45dB)					-	1352 x 760 x 892	-	3250	21	400/3/50	1520x825x1064	240	290
	VALVR452A-20	73674912	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)					1,8	2		
	ALL-IN ONE INFINITY 40 all-in-one	9AMI40RT50A02	200	175	●	●	-	1390 x 1532 x 2490	CARRELLO/TROLLEY 2XGN1/1 - 1XGN2/1 1XEN600x800 - 2XEN400x600 780x1015x2010	-	-	400/3/50	BOX 1310x2310x900 EVAP 1200x2250x760	379	tot 699 (BOX430 EVAP 213)	
	START INFINITY 40 START	9AMI40RT5SA02	200	175	●	-	-	1390 x 1532 x 2490	-	-	400/3/50	-	379	-		
	UNITÀ/UNIT 9HP*	74841674	UNITÀ/UNIT 9HP 400V/3+N+T/50Hz					-	1705 x 945 x 1500	-	5420	24	400/3/50	1900x1080x1729	439	459
	UNITÀ/UNIT 9HP SILENT *	74841682	UNITÀ SILENZIATA/SILENT UNIT 9HP 400V/3+N+T/50Hz (60 dB)					-	1705 x 945 x 1500	-	5420	24	400/3/50	1900x1080x1729	439	459
	VALVR452A-40	73674910	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)					1,8	2		
EVOCLOUD	74701181	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)					Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)									
HUMI20-40	73692197	Kit umidificatore (solo mod. 20 - 40 all in one). NON COMPATIBILE CON SONDA RISCALDATA E/O SONDA WIRELESS					Humidity kit (only for mod.20 - 40 all in one). NOT COMPATIBLE WITH HOT AND/OR WIRELESS CORE PROBE									
FILTERH2O	73689786	Kit addolcitore acqua					Water softener kit									
LED START		Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo per versione START)					LED lighting (only for START version)									
PASS2040		Sovrapprezzo Versione passante					Price increase for Pass-through version									
KITUBI20		Kit tubi + cavi 10 mt					Tubes & cables 10 mt									
KITUBI40		Kit tubi + cavi 10 mt					Tubes & cables 10 mt									

*** Dimensioni dei carrelli riportate a pg. 50 - 51

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

*** For Trolley Dimensions see pages 50 - 51

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

Freezing and chilling outputs are not binding (kg). Cooling times depend on food composition and size.

All specifications are subject to change without notice.



Quale modello scegliere?
Compila il questionario!



Which model to choose?
Fill the questionnaire!



ROLL-IN



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

Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:

- Abbattimento
- Surgelazione
- Scongellamento
- Ciclo combinato
- Funzione multilevel, funzione sbrinamento
- Sbrinamento a gas caldo durante la fase di conservazione
- Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP
- Sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura)
- Luce led

Optional:

- EvoCloud • Kit tubi e cavi • Tracer
- Supervisore • Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata
- Gas refrigerante R452A (GWP2141) • 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
- Hot gas defrosting during the conservation phase
- SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download
- Multipoint core probe (4 reading point)
- Led light

Optional:

- EvoCloud • Tubes and cables kit • Tracer
- Supervisor • Wi-fi probe • Hot probe • Refrigerant gas R452A (GWP2141) • Trolleys (not included).

INFINITY
Evolution
60-80-100-120



SONDA AL CUORE CORE PROBE



LED START



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abbonamento valido per 5 anni
Subscription valid for 5 years



Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongellamento Thawing	Dimensioni Dimensions (mm)	Capacità carrelli GN / EN GN / EN trolley capacity *** Dimensioni interne utili (mm) Useful internal dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto Net weight (kg)	Peso Lordo Gross weight	
							Watt (-30/+45)	Ampere					
INFINITY 60 START	9AM160RT5SA01	400	350	●	1390 x 2465 x 2545	CARRELLO/TROLLEY 4 GN1/1 - 3 EN 400X600 - 2 GN2/1 780x1630x2010	12090	62	400/3/50	Box 2310x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	352	tot 992 (BOX 531 2 EVAP 213+213)	
Unità / Unit 20HP *	74841480	Unità remota / Remote Unit 20HP			2180 x 1170 x 1208					2340x1330x1430	510	612	
VALVR452A-60	73674916 x2	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)			Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)						1,8x2	1,8x2	
INFINITY 80 START	9AM180RT5SA01	500	450	●	1390 x 3070 x 2545	CARRELLO/TROLLEY 5 GN1/1 - 4 EN 400X600 - 3 GN2/1 780x2230x2010	14970	71	400/3/50	BOX 2370x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	772	tot 1092 (BOX 631 2 EVAP 213+213)	
Unità / Unit 25HP*	74841484	Unità remota / Remote Unit 25HP			3146 x 1560 x 1302					3300x1800x1850	762	1027	
VALVR452A-80	73674918 x2	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)			Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)						1,8x2	1,8x2	
INFINITY 100 START	9AM1100RTSA01	600	550	●	1390 x 3470 x 2545	CARRELLO/TROLLEY 6 GN1/1 - 5 EN400x600 - 4 GN2/1 780x2630x2010	18460	87	400/3/50	BOX 2370x1360x1600 3 Evap. 1200x2250x760 colettori/Pipes: 3520x400x415 mm	700	tot 1375 (BOX 700 3 EVAP 213+213+213 collettori/pipes 20)	
Unità / Unit 30HP*	74841486	Unità remota / Remote Unit 30HP			3146 x 1560 x 1302					3300x1800x1850	800	960	
VALVR452A-100	73674916 x3	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)			Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)						1,8x3	1,8x3	
INFINITY 120 START	9AM1120RTSA01	700	650	●	1390 x 4070 x 2545	CARRELLO/TROLLEY 8 GN1/1 - 6XEN400x600 - 5 GN2/1 780x3230x2010	22400	105	400/3/50	BOX 2370x1360x1600 3 Evap. 1200x2250x760 colettori/Pipes: 3520x400x415 mm	1407	tot 1762 (BOX 744 3 EVAP 213+213+213 collettori/pipes 20)	
Unità / Unit 40HP*	74841488	Unità remota / Remote Unit 40HP			2800 x 1300 x 2212					3300x1800x2550	2150	2580	
VALVR452A-120	73674918 x3	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)			Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)						1,8x3	1,8x3	
EVOCLOUD	74701181	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)			Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)								

*** Dimensioni dei carrelli riportate a pg. 50 - 51

* ATTENZIONE: Unità AFINOX proposta (distanza max 10m). Per distanze superiori, voltaggi diversi e particolari necessità, richiedere sempre un nostro consulto tecnico. Disponibile non prima di 6 settimane

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

*** For Trolley Dimensions see pages 50 - 51

*ATTENTION: AFINOX unit suggested (max distance 10m). For higher distances, different voltages and particulars needs, always request our technical advice. Available not earlier than 6 weeks

Freezing and chilling outputs are not binding (kg). Cooling times depend on food composition and size.

All specifications are subject to change without notice.



LARGHEZZA E PROFONDITA' SU MISURA.
TAILOR-MADE WIDTH AND DEPTH



Quale modello scegliere?
Compila il questionario!



Which model to choose?
Fill the questionnaire!

ROLL-IN



Abbattitori di temperatura su misura (altezza fissa) in acciaio inox AISI 304, modelli passante con 2 porte, per carrelli, forniti smontati da collegare ad unità condensatrice esterna, 2 Rampe in acciaio inox, Sistema Touch control 9".
Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:

- Abbattimento
- Surgelazione
- Scongelamento
- Ciclo combinato
- Funzione multilevel
- Funzione sbrinamento
- Sbrinamento a gas caldo durante la fase di conservazione
- Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP
- Sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura)
- Luce led.

Optional: • EvoCloud • Kit tubi e cavi • Tracer, Supervisore
• Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata • Gas refrigerante R452A (GWP2141) e carrelli (non compresi).

Custom made s/s AISI 304 Blast Chillers (fixed height) for pass-through trolley provided disassembled, to be connected to an external condensing unit, 2 S/s ramps.
Touch control system 9".

Available cycles (automatic and manual customizable):

- Blast Chilling
- Shock freezing
- Thawing
- Comby cycles
- Multilevel function
- Defrosting function
- Hot gas defrosting during the conservation phase
- SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download
- Multipoint core probe (4 reading point)
- Led light.

Optional: • EvoCloud • Tubes and cables kit
• Tracer • Supervisor • Wi-fi probe • Hot probe
• Refrigerant gas R452A (GWP2141) and trolleys (not included).



SONDA AL CUORE CORE PROBE



LED START



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abbonamento valido per 5 anni
Subscription valid for 5 years



INFINITY Evolution XL 2030



Modello Model	Codice Code				GAS GAS	Dimensioni Dimensions (mm)	Capacità carrelli GN / EN GN / EN trolley capacity Dimensioni interne utili (mm) Useful internal dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
		Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongelamento Thawing				Watt (-30/+45)	Ampere			
INFINITY Start XL 2030	9AMIXLRT5SA90	800	750	●	-	1990 x 2530 x 2545	Carrelli su misura/fuori standard Customized/non-standard trolley 1160 X 2030 X h2010 mm	-	-	400/3/50	Box 2310x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	610/1250
UNITA/ UNIT 40HP *	74841488				-	2800 x 1300 x 2212	-	22400	110		2900 x 1400 x 2312	2150/2580
VALVR452A-XL	73674912 x 4	KIT TUBI SALDATURA + VALVOLA R452A (per modello con gruppo remoto, fornita smontata)			PIPES KIT + R452A VALVE (for remote unit model, supplied not installed)							
EVOCLOUD	74701181	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)			Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)							

* ATTENZIONE: Unità AFINOX proposta (distanza max 10m). Per distanze superiori, voltaggi diversi e particolari necessità, richiedere sempre un nostro consulto tecnico. Disponibile non prima di 6 settimane

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

L'area di installazione deve prevedere uno spazio libero attorno alla macchina di 50 cm dal soffitto, 20 cm dal fianco destro e sinistro e dallo schienale, al fine di garantire il corretto funzionamento della macchina.

* ATTENTION: AFINOX unit suggested (max distance 10m). For higher distances, different voltages and particulars needs, always request our technical advice. Available not earlier than 6 weeks

Freezing and chilling outputs (kg) are not binding. Cooling times depend on food composition and size. The minimum yields indicated refer to tests carried out according to specific indications of the EN 17032 standard.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications subject to change without notice.

The installation area must provide an open space around the machine of: 50 cm from the ceiling and 20 cm from the right/left sides and from the back, in order to ensure the proper functioning of the machine.



Optional e Accessori

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

Modello	Codice	Descrizione
OPTIONAL INFINITY ROLL-IN		
TRACER	74701196	Software USB TRACER (INFINITY EVOLUTION 9")
WMP		Sovrapprezzo per sonda wireless WMP (INCOMPATIBILI CON KIT UMIDITA' PER 20-40-40C ALL IN ONE)
SONDARISC		Sovrapprezzo sonda al cuore riscaldata (INCOMPATIBILI CON KIT UMIDITA' PER 20-40-40C ALL IN ONE)
PORTAOP		Sovrapprezzo Porta opposta
CONDH2020-40		Sovrapprezzo Condensazione ad acqua INFINITY 20-40 (Disponibile non prima di 6 settimane)
CONDH2060-80		Sovrapprezzo Condensazione ad acqua mod. INFINITY 60-80 (Disponibile non prima di 6 settimane)
CONDH20100-120		Sovrapprezzo Condensazione ad acqua mod. INFINITY 100-120 (Disponibile non prima di 6 settimane)
EVAPCO2 - 20/40		Sovrapprezzo per evaporatore predisposto per unità CO ₂ (mod. 20-40) (Disponibile non prima di 6 settimane)
EVAPCO2 - 60		Sovrapprezzo per evaporatore predisposto per unità CO ₂ (mod. 60) (Disponibile non prima di 6 settimane)
VERSQE 220-60		Sovrapprezzo per quadro elettrico cella versione 220V/3Ph/60Hz
VERS220-3 4HP		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (4HP) GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.
VERS220-3 9HP		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (9HP) GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.
VER220-3 20HP		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (20HP) GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.
VER220-3 25HP		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (25HP) GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.
VER220-3 30HP		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (30HP) GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.
VER220-3 40HP		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (40HP) GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.
KITUBI60-80-100-120		Kit tubi + cavi 10 mt
ACCESSORI INFINITY ROLL-IN		
	5CPT20/1110*	Carrello GN1/1 (383x544x1750 mm) *Griglie/teglie non incluse
	5CPT20110*	Carrello GN2/1 (590x660x1750 mm) *Griglie/teglie non incluse
	564CPP20*	Carrello EN400x600 (460x624x1750 mm) *Griglie/teglie non incluse
	586CPP20*	Carrello EN800x600 (660x824x1750 mm) *Griglie/teglie non incluse
	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
	74707082	Teglia forata inox GN 1/1 h=40 mm (per essicazione)
	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
	74707082	Teglia forata inox GN 1/1 h=40 mm (ideale per essicazione)
SERVIZI DI CONSULENZA		
ONE2ONECHEF		Consulenza one-2-one

Optionals & Accessories

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

Model	Code	Description
OPTIONAL INFINITY ROLL-IN		
TRACER	74701196	USB TRACER software (INFINITY EVOLUTION 9")
WMP		Price increase for wireless core probe WMP (INCOMPATIBLE WITH HUMIDITY KIT FOR 20-40-40C ALL IN ONE)
SONDARISC		Price increase for hot core probe (INCOMPATIBLE WITH HUMIDITY KIT FOR 20-40-40C ALL IN ONE)
PORTAOP		Price increase for Reverse door
CONDH2020-40		Price increase for Water condensation mod. INFINITY 20-40 (Available not earlier than 6 weeks)
CONDH2060-80		Price increase for Water condensation mod. INFINITY 60-80 (Available not earlier than 6 weeks)
CONDH20100-120		Price increase for Water condensation mod. INFINITY 100-120 (Available not earlier than 6 weeks)
EVAPCO2 - 20/40		Price increase for CO ₂ evaporator (mod. 20-40) (Available not earlier than 6 weeks)
EVAPCO2 - 60		Price increase for CO ₂ evaporator (mod. 60) (Available not earlier than 6 weeks)
VERSQE 220-60		Price increase for control panel 220V/3Ph/60Hz version
VERS220-3 4HP		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (4HP) GAS R404a, on request for extra U.E. countries
VERS220-3 9HP		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (9HP) GAS R404a, on request for extra U.E. countries
VER220-3 20HP		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (20HP) GAS R404a, on request for extra U.E. countries
VER220-3 25HP		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (25HP) GAS R404a, on request for extra U.E. countries
VER220-3 30HP		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (30HP) GAS R404a, on request for extra U.E. countries
VER220-3 40HP		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (40HP) GAS R404a, on request for extra U.E. countries
KITUBI60-80-100-120		Tubes & cables 10 mt
ACCESSORIES INFINITY ROLL-IN		
	5CPT20/1110*	Trolley GN1/1 (383x544x1750 mm) *Trays/Shelves not included
	5CPT20110*	Trolley GN2/1 (590x660x1750 mm) *Trays/Shelves not included
	564CPP20*	Trolley EN400x600 (460x624x1750 mm) *Trays/Shelves not included
	586CPP20*	Trolley EN800x600 (660x824x1750 mm) *Trays/Shelves not included
	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
	74707082	Drilled GN 1/1 h=40 mm s/s pan (per essicazione)
	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
	74707082	Drilled GN 1/1 h=40 mm s/s pan (for drying)
CONSULTING SERVICES		
ONE2ONECHEF		One-2-one consulting



Velocità di abbattimento a portata di touch.

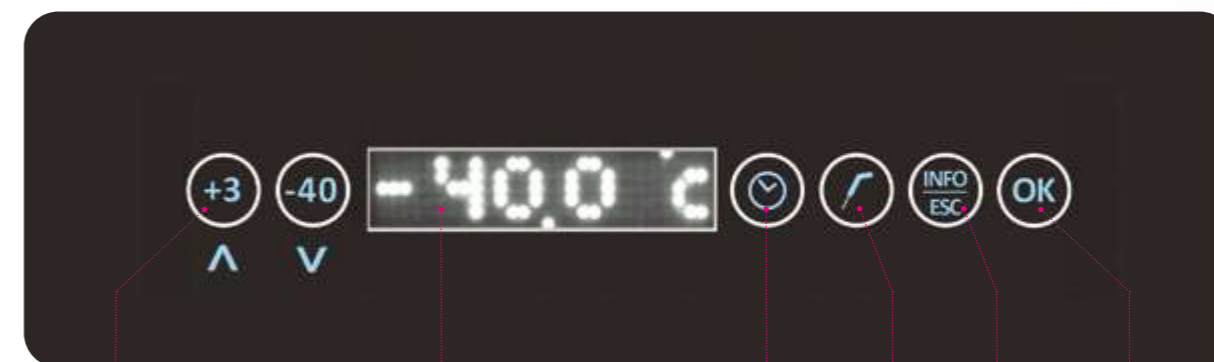
SMALL-E 5 è la più recente linea di abbattitori e surgelatori rapidi sviluppata da AFINOX in acciaio AISI 304 dall'estetica moderna e con sistema di controllo di facile da usare.

Blast chilling speed at your touch.

Speed is the latest line of blast chillers and shock freezers developed by AFINOX with internal and external stainless steel AISI 304 and easy to use.



SMALL-E 5
SPRING PLUS 702 BIG TN/A



Selezione cicli
Cycles selection

1. abbattimento (+3°)
blast chilling (+3°)
2. surgelazione (-40°)
shock freezing (-40°)

Messaggi a scorrimento
in 9 lingue.
9 languages scrolling
messages

Modalità Tempo
Time
mode

Tasto informazioni
Info Key

Modalità sonda
Core probe mode

Tasto Start/Stop/Stand-By/
Conferma selezioni
Start/Stop/Stand-By/
Selection confirmation key

Dotazioni standard - Standard features



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



Sonda al cuore.
Core probe.



Illuminazione a LED
LED lighting



Gas R290 di serie
Gas R290 standard



AREA b2b
Ready
Prodotto in Pronta consegna ordinabile da B2B
Ready on stock can be ordered from B2B area



Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, su piedi o ruote, per inserimento teglie GN1/1 o EN400x600. Sistema Touch control.

Cicli disponibili:

- Abbattimento (+3)
- Surgelazione (-40)
- 9 lingue disponibili
- Sonda al cuore

Optional: Luce led, Griglie, Porta incernierata a destra.

Piani disponibili:

- 680x700xH50+100mm (A700)
- 680x700xH50mm (V700)
- 680x800xH50+100mm (A800)
- 680x800xH50mm (V800)
- Senza piano (SP).

S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet, for GN1/1 or EN400x600 shelves. Touch control system.

Available cycles:

- Blast Chilling (+3)
- Shock freezing (-40)
- 9 languages available
- Core probe

Optional: Led light, Shelves, Right hinged door.

Available worktop:

- 680x700xH50+100mm (A700),
- 680x700xH50mm (V700)
- 680x800xH50+100mm (A800)
- 680x800xH50mm (V800)
- Without worktop (SP).

SMALL-E
5



Modello Model	Codice Code	Piano Worktop	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	GAS GAS	Dimensioni Dimensions (mm)	Max Capacità Teglie Max Pans-trays capacity	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			
	SMALL-e 5T V700 AREA b2b	7AMF5SI5SA001	Piano acciaio inox S/s work top 680x700x50mm	10	5	R290 GWP 3 Kg 0,10	5 GN1/1 - EN600x400 (40 mm passo /pitch)	2 (1 Griglia/Shelf)	400	6	230/1/50	715x740x980	90/102
	SMALL-e 5T A700	7AMF5SI5SA002	Piano acciaio inox + alzatina S/s work top + splashback 680x700x50+100mm	10	5	R290 GWP 3 Kg 0,10	5 GN1/1 - EN600x400 (40 mm passo /pitch)	2 (1 Griglia/Shelf)	400	6	230/1/50	715x740x980	91/103
	SMALL-e 5T V800	7AMF5SI5SA003	Piano acciaio inox S/s work top 690x800x50mm	10	5	R290 GWP 3 Kg 0,10	5 GN1/1 - EN600x400	2 (1 Griglia/Shelf)	400	6	230/1/50	715x740x980	86/98
	SMALL-e 5T A800	7AMF5SI5SA004	Piano acciaio inox + alzatina S/s work top + splashback 680x800x50+100mm	10	5	R290 GWP 3 Kg 0,10	5 GN1/1 - EN600x400 (40 mm passo /pitch)	2 (1 Griglia/Shelf)	400	6	230/1/50	715x740x980	86/98
	SMALL-e 5T NO PIANO	7AMF5SI5SA005	Senza piano Without top	10	5	R290 GWP 3 Kg 0,10	5 GN1/1 - EN600x400 (40 mm passo /pitch)	2 (1 Griglia/Shelf)	400	6	230/1/50	715x740x980	73/87

Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) con piedi - SMALL-E
Reduction for version without unit (no valve) with feet - SMALL-E

- VALVR452A 74877093
- LED 5
- KIT 4 RUOTE
- PORTADX
- VERS220-1-60 5S

Riduzione per versione senza gruppo (no valvola)

- Valvola R452 per modello con gruppo remoto (fornita smontata)
- Sovrapprezzo Illuminazione a LED
- Sovrapprezzo Kit ruote
- Sovrapprezzo per porta incernierata a destra
- Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz SPEED 5 SMALL

Reduction for version without unit (no valve) SMALL-E

- R252 valve for remote unit models (supplied not installed)
- Price increase for LED Lighting
- Price increase for Castors kit
- Price increase for right hinged door
- Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version SPEED 5 SMALL

*Utilizzare solo le teglie GN1/1, non le griglie GN1/1.

Le rese di abbattimento e surgelazione (Kg) sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da specifiche dell'alimento. Le rese minime indicate sono relative a test eseguiti secondo specifiche indicazioni della norma EN 17032.

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

*Not suitable for GN 1/1 grills, use GN 1/1 trays only.

Freezing and chilling outputs (kg) are not binding. Cooling times depend on food composition and size. The minimum yields indicated refer to tests carried out according to specific indications of the EN 17032 standard.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications are subject to change without notice.

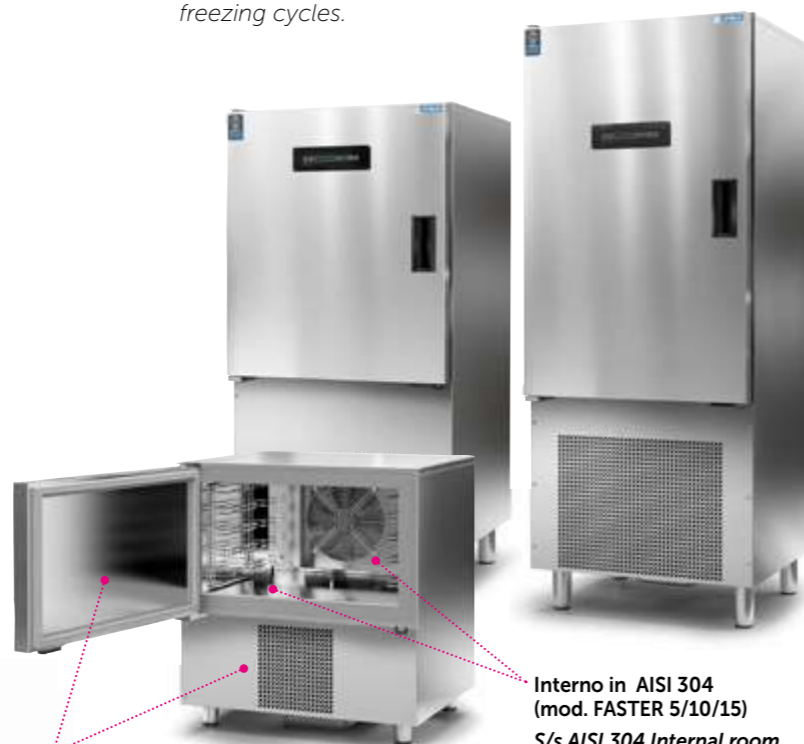
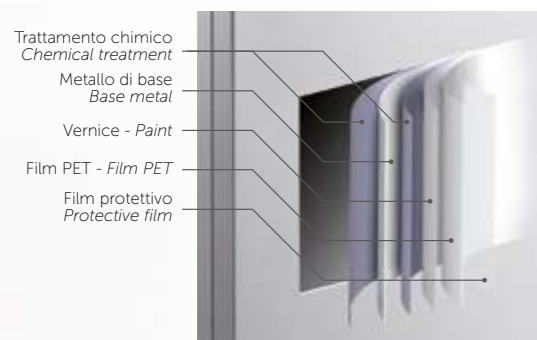


La nuovissima linea di abbattitori Afinox, competitiva nel prezzo e sicura nelle prestazioni.

- Innovativo rivestimento in Steel-PET, anti impronta, resistente e facile da pulire. Interno in AISI 304 (mod. FASTER 5/10/15).
- Sistema di controllo touch, per cicli di abbattimento e surgelazione facili ed immediati.

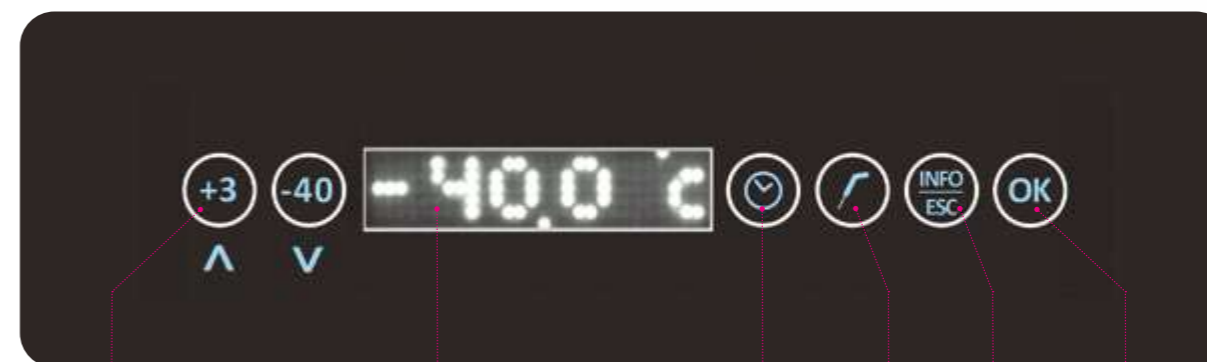
The newest Afinox line of blast chillers, competitive in the price and safe in the performances.

- Innovative Stell-PET coating, none smear surface, durable and easy to clean. S/s AISI304 Internal room (mod. FASTER 5/10/15).
- Touch control system, for fast and immediate chilling and freezing cycles.



Interno porta/esterno in Steel PET
Internal door/external in Steel PET

Interno in AISI 304 (mod. FASTER 5/10/15)
S/s AISI 304 Internal room (mod. FASTER 5/10/15)



Selezione cicli
Cycles selection

1. abbattimento (+3°)
blast chilling (+3°)
2. surgelazione (-40°)
shock freezing (-40°)

Messaggi a scorrimento in 9 lingue.
9 languages scrolling messages

Modalità Tempo
Time mode

Tasto informazioni
Info Key

Modalità sonda
Core probe mode

Tasto Start/Stop/Stand-By/
Conferma selezioni
Start/Stop/Stand-By/
Selection confirmation key

Dotazioni standard - Standard features



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



Kit guide per teglie pasticceria EN 400X600
Kit of runners for pastry trays EN 400X600



Sonda al cuore.
Core probe.



Gas R290 di serie
Gas R290 standard

Dotazioni opzionali - Optional features



Illuminazione a LED
LED lighting



Prodotto in Pronta consegna ordinabile da B2B
Ready on stock can be ordered from B2B area



FASTER-e
GASTRONOMY
3-5-10-15

Abbattitori di temperatura su piedi o ruote in STEEL-PET (acciaio prerivestito) esterno ed interno porta, acciaio inox AISI 304 interno cella.
Per inserimento teglie GN1/1 o EN400x600 (mod. Faster 3 solo GN1/1).

Sistema Touch control. Cicli disponibili:

- Abbattimento (+3)
- Surgelazione (-40)
- 9 lingue disponibili
- Sonda al cuore

Optional:

Luce led, Griglie non comprese, Porta incernierata a destra.

Blast chillers available on castors or feet, made of external and internal door STEEL-PET (pre-coated steel, with internal body made of s/s AISI 304).
For GN1/1 or EN400x600 shelves (mod. Faster 3 only GN1/1).

Touch control system. Available cycles

- Blast Chilling (+3)
- Shock freezing (-40)
- 9 languages available
- Core probe

Optional:

Led light, Shelves not included, Right hinged door.



STANDARD KIT



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



LED 3-5-10-15



PORTADX
5-10-15



KIT RUOTE 700

Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	GAS GAS	Dimensioni Dimensions (mm)	Max Capacità Teglie Max Pans-trays capacity	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
							Watt (-30/+45)	Ampere			
FASTER-e 3	7AMF0315SA001	10	5	R290 GWP 3 Kg 0,10	650x610x540	3 GN1/1 H40 (Passo / Pitch 50mm) Dimensioni interne utili (mm) Useful internal dimensions (mm) 545x350x240 mm	331	6	230/1/50	695x645x675	56/65
FASTER-e 5	7AMF0515SA001	15	5	R290 GWP 3 Kg 0,10	760x710x830	5 GN1/1 H40 (Passo / Pitch 65mm)	526	7.21	230/1/50	800x778x1038	76/92
FASTER-e 10	7AMF1015SA001	30	10	R290 GWP 3 Kg 0,30	790x807x1629	10 GN1/1 H65 (Passo / Pitch 70mm)	853	9.89	230/1/50	830x860x1780	122/143
FASTER-e 15	7AMF1515SA001	40	15	R290 GWP 3 Kg 0,20 +0,20	790x807x1970	15 GN1/1 H65 (Passo / Pitch 70mm)	1706	9.89	400/3/50	830x860x2120	185/207

Le rese di abbattimento e surgelazione (Kg) sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da specifiche dell'alimento. Le rese minime indicate sono relative a test eseguiti secondo specifiche indicazioni della norma EN 17032.

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 (kg) are not binding. Cooling times depend on food composition and size. The minimum yields indicated refer to tests carried out according to specific indications of the EN 17032 standard.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



FASTER-E



Abbattitori di temperatura su piedi o ruote in STEEL-PET (acciaio prerivestito) esterno ed interno porta, acciaio inox AISI 304 interno cella.
Per inserimento teglie EN400x600 H40

Sistema Touch control. Cicli disponibili:

- Abbattimento (+3)
- Surgelazione (-40)
- 9 lingue disponibili
- Sonda al cuore

Optional:

Luce led, Griglie non comprese, Porta incernierata a destra.

Blast chillers available on castors or feet, made of external and internal door STEEL-PET (pre-coated steel, with internal body made of s/s AISI 304. For EN400x600 shelves

Touch control system. Available cycles

- Blast Chilling (+3)
- Shock freezing (-40)
- 9 languages available
- Core probe

Optional:

Led light, Shelves not included, Right hinged door.

FASTER-e PASTRY & BAKERY 5-10-15



STANDARD KIT



SONDA AL CUORE
CORE PROBE




LED 5-10-15



PORTADX
5-10-15



KIT RUOTE 700

Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	GAS GAS	Dimensioni Dimensions (mm)	Accessori Accessories	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
							Watt (-30/+45)	Ampere			
 FASTER-e 5-P	7AMF0515SA002	15	10	R290 GWP 3 Kg 0,10	760x710x830	5 Coppie guide/Paris runners EN600x400 H40 (passo / pitch 50mm)	526	7.21	230/1/50	800x778x1038	83/98
 FASTER-e 10-P	7AMF1015SA002	30	10	R290 GWP 3 Kg 0,30	790x807x1629	10 Coppie guide/Paris runners EN600x400 H40 (passo / pitch 50mm)	853	9.89	230/1/50	830x860x1780	132/153
 FASTER-e 15-P	7AMF1515SA002	40	15	R290 GWP 3 Kg 0,20 + 0,20	790x807x1970	15 Coppie guide/Paris runners EN600x400 H40 (passo / pitch 50mm)	1706	9.89	400/3/50	830x860x2120	201/222

Le rese di abbattimento e surgelazione (Kg) sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da specifiche dell'alimento. Le rese minime indicate sono relative a test eseguiti secondo specifiche indicazioni della norma EN 17032.

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 (kg) are not binding. Cooling times depend on food composition and size. The minimum yields indicated refer to tests carried out according to specific indications of the EN 17032 standard.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



FASTER-E



Abbattitori di temperatura su piedi o ruote in STEEL-PET (acciaio prerivestito) esterno ed interno porta, acciaio inox AISI 304 interno cella.
Per inserimento vaschette gelato.

Sistema Touch control. Cicli disponibili:

- Abbattimento (+3)
- Surgelazione (-40)
- 9 lingue disponibili
- Sonda al cuore

Optional:

Luce led, Vaschette Gelato (5l - 360x165xH120 mm) non comprese, Porta incernierata a destra.

Blast chillers available on castors or feet, made of external and internal door STEEL-PET (pre-coated steel, with internal body made of s/s AISI 304).
For Ice-cream pans.

Touch control system. Available cycles

- Blast Chilling (+3)
- Shock freezing (-40)
- 9 languages available
- Core probe

Optional:

Led light, icecream pans (5l - 360x165xH20mm) not included, Right hinged door.

FASTER-e ICE CREAM 3-5-10-15



STANDARD KIT



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



LED 3-5-10-15



PORTADX
5-10-15



KIT RUOTE 700

Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	GAS GAS	Dimensioni Dimensions (mm)	Accessori Accessories	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				
	FASTER-e 3-G	7AMF03I50A001	10	5	R290 GWP 3 Kg 0,10	650x610x540	Guide a filo/Wire guides GN1/1 H40 Passo / Pitch 50mm + 1 griglia/shelf inox GN1/1 - Dimensioni interne utili Useful internal dimensions 545x350x240 mm	2	331	6	230/1/50	695x645x675	58/66
	FASTER-e 5-G	7AMF05I50A001	15	5	R290 GWP 3 Kg 0,10	760x710x830	5 Coppie guide / pairs runner EN600x400 H40 (passo / pitch 50mm) + 2 griglie / Shelf inox EN600X400	6	526	7.21	230/1/50	800x778x1038	88/104
	FASTER-e 10-G	7AMF10I50A001	30	10	R290 GWP 3 Kg 0,30	790x807x1629	10 Coppie guide / pairs runner EN600x400 H40 (passo / pitch 50mm) + 4 griglie / Shelf inox EN600X400	15	853	9.89	230/1/50	830x860x1780	145/166
	FASTER-e 15-G	7AMF15I50A001	40	15	R290 GWP 3 Kg 0,20 + 0,20	790x807x1970	15 Coppie guide / pairs runner EN600x400 H40 (passo / pitch 50mm) + 7 griglie / Shelf inox EN600X400	21	1706	9.89	400/3/50	830x860x2120	219/240

Le rese di abbattimento e surgelazione (Kg) sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da specifiche dell'alimento. Le rese minime indicate sono relative a test eseguiti secondo specifiche indicazioni della norma EN 17032.

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 (kg) are not binding. Cooling times depend on food composition and size. The minimum yields indicated refer to tests carried out according to specific indications of the EN 17032 standard.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



Optional e Accessori

Optionals & Accessories

Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	SMALL-E	FASTER-E 3	FASTER-E 5/10/15
ACCESSORI / ACCESSORIES					
	74768120	Griglia inox EN 600x400 - S/s EN 600x400 shelf	x	-	x
	74768002	Griglia inox GN 1/1 - S/s GN 1/1 shelf	x	x	x
	74707012	Teglia inox GN 1/1 h=20 - S/s GN 1/1 pan 20mm deep	x	x	x
	74707013	Teglia inox GN 1/1 h=40 - S/s GN 1/1 pan 40mm deep	x	x	x
	74707008	Teglia alluminio GN 1/1 h=20 mm - Aluminium GN 1/1 h=20 mm pan	x	x	x
	74707300	Vassoio inox pasticceria EN400x600 h=20mm - S/s EN 600x400 tray 20 mm deep	x	-	x
	74707301	Vassoio inox pasticceria EN400x600 h=40mm - S/s EN 600x400 tray 40 mm deep	x	-	x
	74707282	Vassoio alluminio EN 600x400x20 mm - Aluminium EN 600x400x20 mm tray	x	-	x
	74707200	Vaschetta inox gelato 5 lt (anche per Faster 3) - S/s ice-cream 5lts pan (also for Faster 3)	x	x	x
	71379644	RUOTA +FRENO FSC7 NSO 125/32 P1 BP	x	-	x
PORTADX		Sovrapprezzo per porta incernierata a destra / Price increase for right hinged door	x	-	x
PIEDI 3		Sovrapprezzo per kit piedi FASTER 3 (altezza minima/massima 70-95mm)			Price increase for feet kit FASTER 3 (minimum/maximum height 70-95mm)
LED 3		Sovrapprezzo Illuminazione a LED			Price increase for LED Lighting
LED 5-10-15		Sovrapprezzo Illuminazione a LED			Price increase for LED Lighting
KIT 4 RUOTE		Sovrapprezzo Kit ruote (mod. 5-10-15)			Price increase for Castors kit (mod. 5-10-15)
VERS220-1-60 3-5		Sovrapprezzo versione 220V/1Ph/60Hz FASTER-e 3-5			Price increase for 220V/1Ph/60Hz version FASTER-e 3-5
VERS220-1-60 10		Sovrapprezzo versione 220V/1Ph/60Hz FASTER-e 10			Price increase for 220V/1Ph/60Hz version FASTER-e 10
VERS220-3-60 15		Sovrapprezzo versione 220V/3Ph/60Hz FASTER-e 15			Price increase for 220V/3Ph/60Hz version FASTER-e 15

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso. / All specifications are subject to change without notice.

Chart according to EN 17032

Modello	Nr. trays / chilling according to EN 17032	Nr. trays / freezing according to EN 17032	Test trays	Climate class according to EN 60335-2-89	Multifunction	Cooling capacity according to EN 17032			Power consumption according to EN 17032				Gas	
						Cycle		Chilling full load capacity	Freezing full load capacity	Chilling	Freezing	Chilling		Freezing
						Chilling from +65°C to +10°C	Freezing from +65°C to -18°C							
SMALL-E 5	2	1	GN	3, 4, 5	YES - NOT	100	266	10	5	1,19	2,89	0,12	0,58	R290 GWP 3
FASTER-E 5	3	1	GN	3, 4, 5	NOT	106	270	15	5	1,3	2,46	0,09	0,49	R290 GWP 3
FASTER-E 10	6	2	GN	3, 4, 5	NOT	120	270	30	10	1,4	2,1	0,05	0,21	R290 GWP 3
FASTER-E 15	8	3	GN	3, 4, 5	NOT	98	262	40	15	1,59	2,3	0,04	0,15	R290 GWP 3
FASTER-E 3	2	1	GN	3, 4, 5	NOT	81	263	10	5	1,15	2,72	0,11	0,54	R290 GWP 3

Cycle test: Manual chilling: minutes 300 / temperature -20°C / ventilation 10 - Manual freezing: minutes 300 / temperature -40°C / ventilation 10



I VANTAGGI DI UNA SCELTA

MANY REASONS, ONE CHOICE



- Qualità standardizzata
Standardized quality
- Ampliamento offerta
Wider offer
- Differenziazione
Differentiation
- Digeribilità dei prodotti
Digestibility of products
- Interattività (Evocloud)
Interactivity (Evocloud)
- Aumento Produttivo
Increased productivity
- Automatizzazione dei processi
Process automation



- Sprechi
Waste
- Consumi
Consumption
- Lievito e additivi
Yeast and additives
- Costi Energetici
Energy costs
- Costi di Gestione
Management costs
- Costi del Personale
Personnel costs



Come rivoluzionare il laboratorio di panificazione e pasticceria.

Diverse variabili incidono sulla qualità finale dell'impasto lievitato. Da oggi è possibile garantire un risultato finale sempre soddisfacente. I più frequenti difetti dei prodotti lievitati sono legati a condizioni climatiche instabili. Il fermalievitazione è uno strumento rivoluzionario che consente di gestire in maniera programmata ed automatizzata temperatura, umidità e tempo di lievitazione

How to revolutionize bakery and pastry.

Several variables affect the final quality of the leavened dough. From today it is possible to guarantee an always satisfactory final result. The most frequent defects in leavened products are linked to unstable climatic conditions. Retarder-proving is a revolutionary tool that allows you to manage temperature, humidity and rising time in a programmed and automated way



Soluzioni e vantaggi per la PANIFICAZIONE

Riduzione del lavoro notturno e festivo. Mekano Pro consente all'operatore di suddividere in vari step la preparazione. Le fasi di lievitazione, pre-programmabili ed eseguibili anche in sua assenza, garantiscono un impasto perfettamente lievitato e pronto per essere infornato il mattino successivo. Reperire personale per il laboratorio di panificazione diventa più semplice!

Solutions and benefits for BAKERY

Reduction of night and holiday work. Mekano Pro allows to split in different moments the dough's preparation. The proving steps can be programmed, to obtain a perfectly leavened product, ready to be baked the morning after. In this way finding new staff for the bakery lab gets simpler!



Soluzioni e vantaggi per la PIZZERIA

Per ottenere un impasto pizza croccante all'esterno e morbido all'interno, è necessario garantire un'adeguata maturazione dei lieviti, bisogna rispettare i giusti tempi e livello di umidità. **Mekano Pro consente di ottenere in ogni stagione prodotti omogenei e standardizzati, sempre perfettamente digeribili.**

Solutions and benefits for PIZZERIA

For a pizza dough crispy outside and softy inside, it is necessary to ensure adequate maturation of the yeasts. Right times and humidity level must be respected. **Mekano Pro allows to obtain homogeneous and standardized products in every season, always perfectly digestible.**



Soluzioni e vantaggi per la PASTICCERIA

La pasticceria, pur senza rinunciare ai grandi classici, non deve negare spazio alle novità. L'utilizzo e la sapiente lavorazione di ingredienti unici, come ad esempio il lievito madre, o prodotti stagionali e locali, consente uno spiccato vantaggio competitivo. **Mekano Pro garantisce un banco sempre diversificato e ridotti sprechi di materie prime d'eccellenza.**

Solutions and benefits for PASTRY

Pastry, without giving up great classics, must not deny space to novelties. The using of unique ingredients, such as mother yeast, or seasonal and local products, allows a competitive advantage. **Mekano Pro guarantees a wider diversification and reduced waste of excellent raw materials.**

MEKANO PRO-e / MEKANO PRO ROLL-IN



PRO rivoluziona l'attività di panificatori e pasticceri. Uno strumento indispensabile per organizzare cicli di lavoro facilmente replicabili e standardizzare i risultati di chi si occupa di prodotti lievitati.

L'innovativa camera climatica consente di riprodurre le condizioni ottimali di un ambiente controllato, dove umidità e temperature graduali garantiscono risultati omogenei e qualitativamente impeccabili, indipendentemente dal tempo atmosferico e dalla stagione.

MEKANO PRO revolutionizes the work of bakers and pastry chefs. An indispensable tool for organizing easily replicable work cycles and standardizing the results of those who deal with leavened products.

The innovative climatic chamber allows to reproduce the optimal conditions of a controlled environment, where humidity and gradual temperatures, guarantee homogeneous and qualitatively impeccable results, regardless of the weather and the season.



MEKANO PRO-e 400

MEKANO PRO-e 700

MEKANO PRO-e 900



MEKANO PRO ROLL-IN



Unità integrata. Facile installazione. Built in unit. Easy installation.

D W

PROGETTI SU MISURA PER MODELLO ROLL-IN (vedi pg.110/111)
TAILOR-MADE PROJECTS FOR ROLL IN MODEL (see pg.110/111)



MEKANO PRO-e
400-700-900



Bakeries



Pizzerias



Pastry



Patisserie



Restaurants
Hotels



Collective
catering



Bakery
laboratories



Industrial processing
laboratories

MEKANO PRO
ROLL-IN

CICLO DI LAVORAZIONE

Il rivoluzionario software e il sistema di controllo touch, consentono una gestione intuitiva di diversi cicli, automatici o manuali. **Grazie al ciclo combinato è possibile eseguire fino a 6 fasi consecutive.** Ciò significa poter standardizzare processi di lavorazione che garantiscono impasti pronti all'orario desiderato. Migliore conservazione delle proprietà organolettiche e minor utilizzo di agenti lievitanti: per prodotti sempre fragranti e digeribili.

WORKFLOW

The revolutionary software and the touch control system allow intuitive management of different cycles, automatic or manual. **Thanks to the comby cycle it is possible to carry out up to 6 consecutive phases.** Standardize manufacturing processes to guarantee doughs ready at the desired time. Better conservation of organoleptic properties and less use of leavening agents: for products that are always fragrant and digestible.



SCONGELAMENTO

Alti o bassi picchi di lavoro possono richiedere l'utilizzo imprevisto di semi-lavorati precedentemente stoccati. Mekano Pro consente di non farsi cogliere impreparati e al contempo di non incorrere in inutili sprechi di prodotto inutilizzato.

High or low work peaks may require the unexpected use of semi-finished products previously stored. Mekano Pro allows not to be caught unprepared and not to incur unnecessary waste of product.

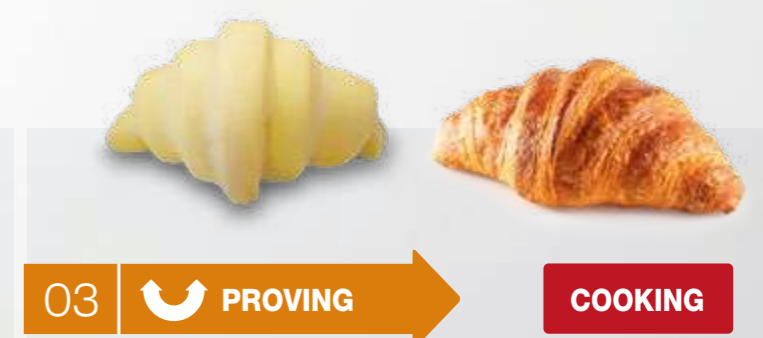


02 CHILLING

CONSERVAZIONE

Prima di iniziare il processo di lievitazione l'operatore può scegliere di mantenere l'impasto o il semilavorato in conservazione. **Ciò ne garantisce il mantenimento delle proprietà organolettiche fino al momento desiderato** in cui verrà informato. Il risultato sarà ottimale e standardizzato, in ogni stagione.

Once the leavening phase is completed, the operator can choose to keep conserved the dough or semi-finished before its baking. **The controlled storage guarantee the preservation of the organoleptic properties until the product is used.** Once baked, the result will be optimal and standardized, in every season.



03 PROVING

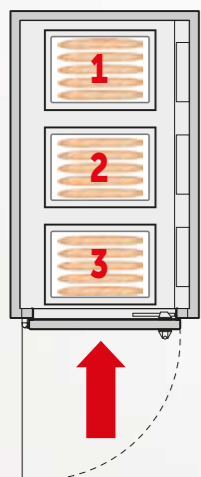
COOKING

LIEVITAZIONE CONTROLLATA

Sono molti i segreti per un impasto alveolato e digeribile. Per garantire un **adeguato livello di maturazione dei lieviti** è necessario rispettare precise fasi. La lievitazione è un processo delicato, graduale, in cui è bene tenere sempre sotto controllo tempistiche, temperatura ed umidità.

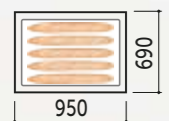
There are many secrets for a soft and digestible dough. A professional knows that the respect of specific phases is crucial for an **adequate yeast maturation.** The leavening is a delicate and gradual process where timing, temperature and humidity have to be always under control.

MEKANO PRO ROLL-IN - CUSTOM MADE



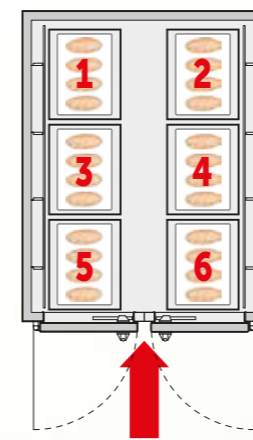
MEKANO
ROLL-IN
1430x2430

- Cella per 3 carri EN 600x800
- Dim.Int.: 1430x2430xh2230 mm
- Dim.Est.: 1590x2590xh2370 mm
- Spessore: 80mm
- Luce porta: 1180xh2010 mm
- Finitura int/est acciaio inox AISI304
- Potenza frigorifera: 4hp
- Potenza riscaldamento: 2kW
- Produzione vapore: 6 kg/h
- Paracolpi in acciaio inox AISI304
- Condotte d'aria con regolazione di flusso
- Luci led



3 Trolley
EN 600x800
TROLLEY H1750

- Cold room for 3 EN600x800 trolley
- Int.Dim.: 1430x2430xh2230 mm
- Ext. Dim.: 1590x2590xh2370 mm
- Thickness: 80 mm
- Door int.Dim: 1180xh2010 mm
- Int./Ext finish: S/S AISI 304
- Refrigeration power: 4hp
- Heating power: 2kW
- Steam production: 6 kg/h
- Stainless steel bumper
- Air conveyor with flow regulation
- Led light



MEKANO
ROLL-IN
2030x2630

- Cella per 6 carri EN 600x800
- Dim.Int.: 2030x2630xh2230 mm
- Dim.Est.: 2190x2790xh2370 mm
- Spessore 80mm
- Luce porta 780xh2010 mm
- Finitura int/est acciaio inox AISI304
- Potenza frigorifera 6hp
- Potenza riscaldamento 2,7 kW
- Produzione vapore 6 kg/h
- Paracolpi in acciaio inox AISI304
- Condotte d'aria con regolazione di flusso
- Luci led

- Cold room for 6 EN600x800 trolley
- Int.Dim.: 2030x2630xh2230 mm
- Ext. Dim.: 2190x2790xh2370 mm
- Thickness: 80 mm
- Door int.Dim: 780xh2010 mm
- Int./Ext finish: S/S AISI 304
- Refrigeration power: 6hp
- Heating power: 2,7 kW
- Steam production: 6 kg/h
- Stainless steel bumper
- Air conveyor with flow regulation
- Led light



3+3 Trolley
EN 600x800
TROLLEY H1750



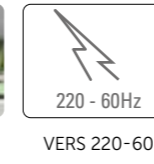
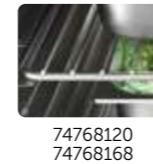
MEKANO PRO-e
400-700-900

Armadi fermalievitazione in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno, versioni 400,700 e 900, 1 porta cieca.

- Sistema Touch control 9" su porta
- Raffreddamento
- Controllo umidità in cella con umidificatore
- Cicli disponibili:** Abbattimento (automatici e manuali personalizzabili), Scongelo (automatici e manuali personalizzabili), Lievitazione (automatici e manuali personalizzabili), Cicli combinati.
- Sbrinatorio ed evaporazione acqua di condensa automatici
- Guarnizioni ad alta tenuta
- Arresto dei ventilatori durante l'apertura delle porte.
- Luce LED
- Serratura
- Convogliatore aria
- Sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura)
- Funzione multilevel
- SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP

Optional: EvoCloud, Tracer, Scarico sul fondo

N.B.: Mekano Pro deve essere collegata alla rete idrica: diam. carico 3/4" maschio; scarico con diametro interno minimo di 22 mm.



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abbonamento valido per 5 anni
Subscription valid for 5 years



Modello Model	Codice Code	Range Range °C	Gas Gas	Classe climatica Climate class °C - %	Guide N° (35 mm passo)* Runners Nr (35 mm pitch)*	Capacità max vaschette (70 mm passo) Max capacity pans (70mm pitch)	Dimensioni Dimensions mm	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight Kg
								Watt****	Ampere			
400	MEKANO PRO-e 400 TN 8L040INC2A900	-10/+45° C (15/95 %UR)	R290 GWP 3 Kg 0,090	5 40°C - 40%HR	11 (EN400X600)	11 (EN400X600) 400x600x70 mm	580x800x1950	100	1.31	230/1/50	614x830x2020	111/128
700	MEKANO PRO-e 700 TN 8L070INC2A900	-10/+45° C (15/95 %UR)	R290 GWP 3 Kg 0,150	5 40°C - 40%HR	18 (EN400X600)	18 (EN400X600) 400x600x70 mm	715x847x2090	175	4	230/1/50	614x830x2021	126/149
900	MEKANO PRO-e 900 TN 8L090INC2A900	-10/+45° C (15/95 %UR)	R290 GWP 3 Kg 0,150	5 40°C - 40%HR	18 (EN600X800)	18 (EN600X800) 600x800x70 mm	803x1019x2090	175	4	230/1/50	614x830x2022	151/171
	EVO CLOUD	74701181		Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9"				Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9"				
	FILTERH2O	73689786		Kit addolcitore acqua				Water softener kit				
	TRACER	74701196		USB TRACER software				USB TRACER software				
		72608647	X2	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400 (MEKANOPRO400)				S/s pair of runners for EN 600x400 tray (MEKANOPRO400)				
		74703272	X2	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400 (MEKANOPRO700)				S/s pair of runners for EN 600x400 tray (MEKANOPRO700)				
		74703276	X2	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x800 (MEKANOPRO900)				S/s pair of runners for EN 600x800 tray (MEKANOPRO900)				
		74707299		Vaschetta pizza polietilene 400x600 h=70mm				Pizza plastic container 400x600x70mm				
		74707282		Vassoio alluminio EN 600x400x20 mm				Aluminium EN 600x400x20 mm tray				
		74768120		Griglia inox EN 600x400				EN 600x400 s/s shelf				
		74768168		Griglia inox EN 600x800 rinforzata				EN 600x800 s/s reinforced shelf				
	SOVSCARICO			Sovrapprezzo per Scarico su fondo diam. 41mm (armadio 700 e 900 lt)				Price increase for Internal bottom water drain diam. 41mm (700 & 900 lt upright cabinet)				
	VERS220-1-60			Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz - GAS R404a (Disponibile non prima di 4 settimane)				Price increase for Version 220V/1Ph/60Hz - GAS R404a (Available not earlier than 4 weeks)				

* Il passo 35mm consente di inserire fino ad un massimo di 36 ripiani **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

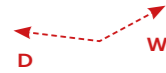
I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

* The pitch of 35mm allows to insert up to 36 shelves **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications are subject to change without notice.



LARGHEZZA / PROFONDITA' CUSTOMIZZABILI
PER PROGETTI SU MISURA
WIDTH / DEPTH CUSTOMIZABLE FOR
TAILOR-MADE PROJECTS



MEKANO
PRO
ROLL-IN

Camera climatica per lievitati con sistema di controllo umidità, in acciaio inox AISI 304. Unità condensatrice integrata (su richiesta versione smontata) e rampa in acciaio inox per facile inserimento carrelli.

- Ergonomico sistema Touch control 9" su porta per impostazione cicli automatici e manuali personalizzabili: abbattimento, scongelamento, lievitazione e ciclo combinato
- Funzioni multilevel e sbrinamento automatico a gas caldo durante fase di conservazione
- Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP, sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura), Luce Led di serie.

Optional:
EvoCloud, Carrelli (non compresi).

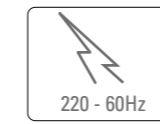
Mekano Pro Roll-in deve essere collegata alla rete idrica:
Ingresso: filettatura 3/4 gas (M), Uscita: tubo ø esterno 22 mm

S/s AISI304 retarder proover for leavened products with humidity control system. Built in condensing unit (disassembled version on request) and stainless steel ramp for easy trolleys insertion.

- Ergonomic 9" touch control system on door for customizable automatic and manual cycles: blast chilling, thawing, proving and combined cycle
- Multilevel function and hot gas defrosting during the conservation phase
- SD CARD with video tutorial and USB port for HACCP data download, multipoint core probe (4 reading points), led light as standard.

Optional:
EvoCloud, Water Softener kit, Trolleys (not included).

Mekano Pro Roll-in must be connected to the supply network: water loading pipe connector 3/4" male; water drain pipe connector ø 22 mm



VERS 220-60



FILTERH2O



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abbonamento valido per 5 anni
Subscription valid for 5 years



Modello Model	Codice Code	Range Range °C	Gas (non compreso) Gas (not included)	Classe climatica Climate class °C - %	Capacità carrelli GN / EN Dimensioni interne utili (mm) GN/EN trolley capacity Useful internal dimensions (mm)	Dimensioni Dimensions mm	Assorbimento Absorbed power (W) (-30/+45) Ampere	Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight Kg		
	MEKANO PRO ROLL-IN Vers. Montata Mounted	8L040ROC4A900	-25/+45° C (15/95 %UR)	-	-	 1 + 1 CARRELLO/TROLLEY 2 EN400X600 680X815X1800	1290x1332x2466	-	-	230/1/50	1300x1250x2500 Rampa disassemblata Disassembled ramp	336/350
	MEKANO PRO ROLL-IN Vers. Smontata Disassembled	8L040ROC4A901	-25/+45° C (15/95 %UR)	-	-		1290x1332x2466	-	-	230/1/50	BOX 1350x2250x1275 EVAP 1200x2250x760	TOT. 621 (BOX 340 EVAP 281)
	VALVR452A	73680112	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)			R452A valve for remote unit models (supplied not installed)					1/2	
	UNITA'/UNIT 1.5HP* Distanza massima 5 m Max. distance 5 m	74861764	-	R452	-	-	514x540x340	864	12.19	230/1/50	614x640x440	55/75
	EVO CLOUD	74701181	Sovrapprezzo per Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)			Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)						
	FILTERH2O	73689786	Kit addolcitore acqua			Water softener kit						
	PASS2040		Sovrapprezzo Versione passante (1290 x 1675 x h2466 mm)			Price increase for Pass-through version (1290 x 1675 x h2466 mm)						
	VERS220-3-60 mod.Roll in		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz (Disponibile non prima di 4 settimane)			Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version Mekano Pro Roll In (Available not earlier than 4 weeks)						

*** Dimensioni dei carrelli riportate a pg. 50 - 51

* ATTENZIONE: UNITÀ AFINOX PROPOSTA (Distanza MAX 5m). PER DISTANZE SUPERIORI, VOLTAGGI DIVERSI E PARTICOLARI NECESSITA', RICHIEDERE SEMPRE UN NOSTRO CONSULTO TECNICO.

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

L'area di installazione deve prevedere uno spazio libero attorno alla macchina di 50 cm dal soffitto, 20 cm dal fianco destro e sinistro e dallo schienale, al fine di garantire il corretto funzionamento della macchina.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

*** For Trolley Dimensions see pages 50 - 51

* ATTENTION: AFINOX UNIT SUGGESTED (MAX DISTANCE 5m). FOR HIGHER DISTANCES, DIFFERENT VOLTAGES AND PARTICULARS NEEDS, ALWAYS REQUEST OUR TECHNICAL ADVICE.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

The installation area must consider a free space around the machine of 50 cm from the ceiling, 20 cm from the right, left and back side, in order to ensure the correct working of the machine.

All specifications subject to change without notice.