



Mandos simples, claros e intuitivos en la pantalla TÁCTIL 7" de 16 millones de colores, guían al operador durante la ejecución de ciclos automáticos o manuales. Ciclos de funcionamiento manuales para quien prefiere crearlos especialmente de acuerdo a su experiencia o bien automáticos diferenciados y dedicados a las diferentes tipologías de productos, para quien elige confiar en la experiencia de Afinox y de profesionales expertos.

Simple, clear and intuitive controls on the TOUCH SCREEN 7", 16 million color display, guide the operator in the performance of the automatic and manual cycles. Manual operating cycles for the more experienced users who prefer to create their own customized setting, or automatic, differentiated and dedicated to the several types of foods, for those who feel safer relying on the know-how of Afinox and professionals of the trade.



CICLO COMBINADO

¡Sencillez y programación en un ¡TOUCH!

Infinity ejecuta automáticamente ciclos diferentes en secuencia sin necesidad de intervenir manualmente. Se puede programar por ejemplo para que trabaje durante la noche para descongelar los cruasanes y luego hacerlos fermentar, para cocinar manzanas o peras en papillote y luego enfriarlas, Trabajando de noche y cuando cuesta menos, Infinity rinde mucho más y mejora la organización de su trabajo.



COMBINED CYCLE

Simplicity and saving when programming your work in just one TOUCH!

Infinity automatically runs different cycles in sequence, without the need to intervene manually in the process. Infinity can work at night to thaw out your croissants and then prove them or can cook apples or pears and then chill or dry them without the need to intervene manually. It delivers a greater yield because it runs at night time, when it costs less, while improving the organization of your work.



La respuesta justa para las infinitas exigencias

The right answer to an infinite set of needs

- DESCONGELACIÓN**
DEFROSTING
- FERMENTACIÓN**
PROVING
- SLOW COOKING**
SLOW COOKING
- ALTERACIÓN RÁPIDA**
BLAST CHILLING
- CONGELACIÓN**
SHOCK FREEZING
- CONSERVACIÓN**
COLD STORAGE



COCCIÓN A BAJA TEMPERATURA

Infinity cocina lentamente a baja temperatura productos frescos, abatidos y congelados y deja más tiempo a tu horno par todas las demás preparaciones. Es ideal para cocción al vacío, además puede funcionar automáticamente en los tiempos muertos y en las horas nocturnas, cuando cuesta menos, ahorrando tiempo, energía, dinero y mejorando la organización del trabajo en la cocina. Desde el punto de vista de la calidad, la cocción a baja temperatura es garantía de un producto sano y sabroso, porque mantiene intactas las propiedades de los productos y sus líquidos. Los productos permanecen tiernos, jugosos, con un color uniforme y una costra más delicada en comparación con la cocción a altas temperaturas. En términos de ganancias, la cocción a baja temperatura reduce la pérdida de peso medio de los productos, debido a la evaporación de los líquidos en un 20% y le permitirá ahorrar más del 50% de energía en comparación con la cocción a baja temperatura en el horno.

SLOW COOKING

Infinity slowly cooks fresh, chilled and frozen products at a low temperature, leaving your oven more time for all the other preparation. It is ideal for vacuum cooking and it can works automatically during idle breaks or at night time when it costs less, saving on time, energy and money, and improving the organization of your kitchen work. When it comes to quality, slow cooking is synonymous with a wholesome and tasty product, because it keeps the properties of the food and their juices intact. The cooked product keeps tender, savory, with a uniform color and thinner crust compared to fast, high-temperature cooking. In terms of benefited profit, slow cooking reduces the weight loss due to the liquids evaporating by 20%, and helps you save even more than 50% on energy if compared to slow cooking in an oven.

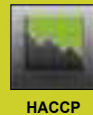


Conectividad y control en 360° - 360° connectivity and control



Puerta SIM CARD permite al módem GSM de enviar al móvil del usuario los eventuales SMS de alarma y de parada de máquina. Puerta SD CARD frontal con vídeo con fines demostrativos sobre la utilización y el mantenimiento de Infinity. Puerta USB para cargar y descargar tus recetas, los datos HACCP y las posibles actualizaciones del software. WiFi y Bluetooth permiten la conexión al software de supervisión para el monitoreo constante de los valores HACCP.

SIM CARD Port: enables the GSM modem to send SMS alerts that the machine has stopped to the user's cell-phone or to receive messages from the user's cell-phone.
Front SD CARD Port with trial videos on how to use and service your Infinity.
USB Port to upload and download your recipes, the HACCP data and any software upgrades.
Wi-Fi and Bluetooth to allow you to connect the supervisory software in order to constantly monitor the HACCP values.



HACCP

HACCP bajo control
El gráfico real time visualiza en tiempo real la evolución de las temperaturas y del tiempo durante el ciclo que se está ejecutando. Los informes HACCP se pueden visualizar para todos los ciclos efectuados y se pueden transferir al PC.

HACCP under control
The real time graph displays temperature and time trends during the cycle in progress in real time. The HACCP reports are viewable for all the cycles performed and can be downloaded onto your PC.



AYUDA HELP

Videos demostrativos
Los videos "User" permiten la utilización inmediata por parte del personal de cocina, eliminando los tiempos y los costes de formación. Los videos "Service" sirven de soporte para el técnico que está efectuando el mantenimiento y también en este caso contribuyen a disminuir los tiempos y los costes de intervención.

Demo videos
Demo videos for Users support personnel using the equipment and avoid wasting time and money for training. Service videos allow technicians to maintain the equipment in shorter time and at lower cost.



EXTRACCIÓN EXTRACTION

Food Scan con sonda multipunto
La función FOOD SCAN con sonda alimento multipunto sirve para detectar automáticamente el corazón del producto y guiar Infinity en la perfecta ejecución del ciclo.

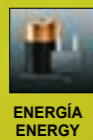
Food Scan with multi-point food probe
The FOOD SCAN function with multi-point food probe allows you to automatically check the core of the product and guide Infinity through a perfect performance of the cycle.

Alta eficiencia y bajos consumos - High efficiency and low consumption



Autodiagnóstico sin paradas de máquina
El autodiagnóstico y las acciones autocorrectivas impiden la parada de la máquina y los costes correspondientes por falta de eficiencia, permitiendo sin embargo utilizar la máquina hasta su reparación. Infinity es un asistente fiable.

Self-diagnosis without machine stops
The self-diagnosis and automatic corrective actions allow you to prevent machine halts and the relative costs of undelivered efficiency, so you can nonetheless use the machine until it is fixed. Infinity is the assistant you can always rely on.



Consumos siempre bajo control
Siempre sabe cuánto consume, gracias a la posibilidad de visualizar en la pantalla los consumos eléctricos de todos los ciclos realizados. Además puede controlar constantemente la tensión de red para estar seguro de que Infinity esté correctamente alimentado. Infinity siempre tiene en cuenta sus consumos.

Consumptions always under control
You always know how much you consume, thanks to the option of displaying consumption of electricity of all the cycles performed on the monitor. Moreover, you can constantly monitor the network voltage to be sure that Infinity is supplied the right power. Infinity is always considerate of your consumption.



Suministros estándar - Standard features



Manija ergonómica
Ergonomic handle



Juntas ahorradoras de energía con eficiencia superior al 50%
Energy-saving gaskets with efficiency improved by 50%



Conexiones rápidas reducen los costes de mantenimiento
Quick connections reduce maintenance costs



Cuadro eléctrico extraíble simplifica el mantenimiento
Removable electrical panel for easy operations



SD CARD con videos ejemplarizadores (opcional para modelos START)
SD CARD with trial video clips (optional feature for START models)

Suministros opcionales - Optional features



Kit GSM envío SMS a visualizar en la pantalla táctil y recepción SMS de alarma y estado máquina
GSM Kit to send SMS alerts about the status of the machine to the user's cell-phone and to receive messages from the user's cell-phone



Aplicación TRACER para una visualización simplificada de los datos HACCP
TRACER application for easy display of HACCP data



Supervisor wi-fi para el monitoreo constante de la máquina y de los datos HACCP
Wi-Fi supervisor



Iluminación de LED (sólo para modelos START)
LED lighting (optional feature only on the START models)



Kit guías para fuentes pastelería EN 400X600 (mod. 5-8-10-15 fuentes)
Kit of guides for pastry trays EN 400X600 (mod. 5-8-10-15 trays)



Carros portabandejas (Mod. Roll-in): GN1/1, GN2/1 EN 400x600, EN 800x600
Tray rack trolleys (Mod. Roll-in): GN1/1, GN2/1 EN 400x600, EN 800x600



Sonda calentada
Heated probe

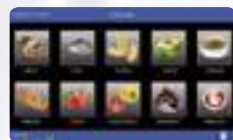


Sonda multipunto inalámbrica
Multipoint wireless probe.

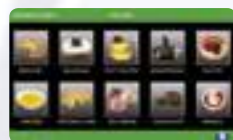


Esterilizador
Steril kit

2 SOFTWARE DISPONIBLES
2 AVAILABLE SOFTWARES



GASTRONOMÍA
GASTRONOMY



PASTELERÍA - PASTRY
(MOD-P)



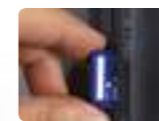
5-8

Abatidores de temperatura con patas para introducción 5 - 8 fuentes GN1/1 - EN400X600, de acero inoxidable AISI 304. Pantalla 7" TFT TOUCH SCREEN 16 mil. de colores. Ciclos disponibles:

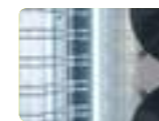
- Ciclo Abatimiento
- Ciclo Congelación
- Ciclo Descongelación
- Ciclos automáticos AFINOX (personalizables)
- Función MULTILEVEL
- Ciclo Cocción lenta (sólo versión INFINITY all-in-one)
- Ciclo Fermentación (sólo versión INFINITY all-in-one)
- Ciclo combinado (sólo versión INFINITY all-in-one)
- Sonda multipunto (4 puntos de lectura)
- Gráfico real time de las temperaturas durante los ciclos
- Puerta USB, SD y SIM CARD
- Contador de energía
- Gas refrigerante: R404A

Opcional:

Luz LED (sólo versión INFINITY START)



SD CARD



LED START



PORTA DX

S/s AISI 304 Blast Chillers on feet for 5 - 8 GN1/1 pans - EN400X600 trays. 7" TFT TOUCH SCREEN 16 mil. Colors. Available cycles:

- Blast chilling cycle
- Shock freezing cycle
- Thawing out cycle (SRC)
- AFINOX automatic cycles (customisable)
- MULTILEVEL function
- Slow cooking cycle (only for INFINITY all-in-one version)
- Proving cycle (only for INFINITY all-in-one version)
- Combined cycle (only for INFINITY all-in-one version)
- Multipoint probe (4 reading points)
- Real time temperature graphic during cycles
- USB, SD and SIM CARD doors
- Energy counter
- Refrigerant: R404A

Optional:

LED Light (only for INFINITY START version)

INFINITY



Modelo Model	Código Code	Abatimiento Blast chilling +3°C (90') Kg	Congelación Shock freezing -18°C (270') Kg	Descongelación Defrosting	Conservación Storage	Fermentación Proving	Slow Cooking Slow Cooking	Dimensiones externas External Dimensions (mm)	Capacidad fuentes Pans-trays capacity (70 mm paso/pitch GN) (50 mm paso/pitch mod.P)	Capacidad cubetas helado Ice-cream pans capacity (5 l)	Absorción / Absorbed power		Alimentación Power Supply V/Hz	Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso Neto/Bruto Net/Gross weight (kg)	
											Watt	Ampere				
	INFINITY 5 all-in-one	9AMI05IM50A01	25	15	●	●	●	790x778x850	5 GN1/1-EN40X60	6 (2 Parrillas/Pans-trays 70 mm paso/pitch)	578	7.73	230/50	846X820X1038	100/110	
	INFINITY 5-P all-in-one	9AMI05IM50A02	25	15	●	●	●	790x778x850	5 EN40X60 H40		578	7.73	230/50	846X820X1038	100/110	
	INFINITY 5 START	9AMI05IM5SA01	25	15	●	●		790x778x850	5 GN1/1-EN40X60	6 (2 Parrillas/Pans-trays 70 mm paso/pitch)	578	7.73	230/50	846X820X1038	100/110	
	INFINITY 5 START-P	9AMI05IM5SA02	25	15	●	●		790x778x850	5 EN40X60 H40		578	7.73	230/50	846X820X1038	100/110	
Descuento para versión sin grupo / Reduction for without-unit version																
	INFINITY 8 all-in-one	9AMI08IM50A01	35	25	●	●	●	790x778x1300	8GN1/1-EN40X60	9 (3 Parrillas/Pans-trays 70 mm paso/pitch)	900	8.62	230/50	846x820x1430	126/136	
	INFINITY 8-P all-in-one	9AMI08IM50A02	35	25	●	●	●	790x778x1300	10 EN40X60 H40		900	8.62	230/50	846x820x1430	126/136	
	INFINITY 8 START	9AMI08IM5SA01	35	25	●	●		790x778x1300	8 GN1/1-EN40X60	9 (3 Parrillas/Pans-trays 70 mm paso/pitch)	900	8.62	230/50	846x820x1430	126/136	
	INFINITY 8 START-P	9AMI08IM5SA02	35	25	●	●		790x778x1300	10 EN40X60 H40		900	8.62	230/50	846x820x1430	126/136	
Descuento para versión sin grupo / Reduction for without-unit version																
SDCARD		Sobrepeso SD CARD con 22 vídeos demostrativos (opcional para modelos START)					Price increase for SD CARD - 22 demo videos (option for START models)									
STERILKIT		Sobrepeso Esterilizador					Price increase for Sterilizer									
LED START 5		Sobrepeso Iluminación de LED (sólo modelos START)					Price increase for LED Lighting (only for START models)									
LED START 8		Sobrepeso Iluminación de LED (sólo modelos START)					Price increase for LED Lighting (only for START models)									
PORTAOP		Sobrepeso puerta opuesta					Price increase for Reverse door									
KIT 4 RUOTE		Sobrepeso Kit ruedas					Price increase for Castors									
CONDH2O		Sobrepeso Condensación de agua					Price increase for Water condensation									
VERS220-60 5		Sobrepeso Versión 220V/3Ph/60Hz					Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version INFINITY 5									
VERS220-60 8		Sobrepeso Versión 220V/3Ph/60Hz					Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version INFINITY 8									
VERS110-60		Sobrepeso Versión 110V/1Ph/60Hz					Price increase for 110V/1Ph/60Hz Version									

PARA OTROS OPCIONALES Y ACCESORIOS VER PÁG. 26

Los rendimientos de abatimiento y congelación (Kg) son indicativos y no vinculantes. Los tiempos de enfriamiento dependen de la composición y tamaño del alimento y podrían por tanto ser diferentes a los indicados.

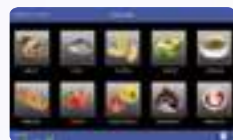
Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 27

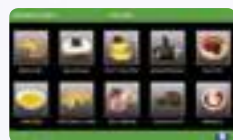
Freezing and chilling outputs are not binding. Cooling times depend on food composition and size and may be different from those indicated.

All specifications subject to change without notice.

2 SOFTWARE DISPONIBLES
2 AVAILABLE SOFTWARES



GASTRONOMÍA
GASTRONOMY



PASTELERÍA - PASTRY
(MOD-P)



10-15

Abatidores de temperatura con patas o ruedas (15 fuentes) para introducción 10 - 15 fuentes GN1/1 - EN400X600, de acero inoxidable AISI 304. Pantalla 7" TFT TOUCH SCREEN 16 mil. de colores. Ciclos disponibles:

- Ciclo Abatimiento
- Ciclo Congelación
- Ciclo Descongelación
- Ciclos automáticos Afinox (personalizables)
- Función MULTILEVEL
- Ciclo Cocción lenta (sólo versión INFINITY all-in-one)
- Ciclo Fermentación (sólo versión INFINITY all-in-one)
- Ciclo combinado (sólo versión INFINITY all-in-one)
- Sonda multipunto (4 puntos de lectura)
- Gráfico real time de las temperaturas durante los ciclos
- Puerto USB, SD y SIM CARD
- Contador de energía
- Gas refrigerante: R404A

Opcional:

Luz LED (sólo versión INFINITY START)

S/s AISI 304 Blast Chillers on feet or castors (15 trays), for 10 - 15 GN1/1 pans - EN400X600 trays. 7" TFT TOUCH SCREEN 16 mil. Colors.

Available cycles:

- Blast chilling cycle
- Shock freezing cycle
- Thawing out cycle (SRC)
- Afinox automatic cycles (customisable)
- MULTILEVEL function
- Slow cooking cycle (only for INFINITY all-in-one version)
- Proving cycle (only for INFINITY all-in-one version)
- Combined cycle (only for INFINITY all-in-one version)
- Multipoint probe (4 reading points)
- Real time temperature graphic during cycles
- USB, SD and SIM CARD doors
- Energy counter
- Refrigerant: R404A

Optional:

LED Light (only for INFINITY START version)



SD CARD



LED START



PORTA DX

INFINITY

Modelo Model	Código Code	Abatimiento Blast chilling +3°C (90') Kg	Congelación Shock freezing -18°C (270') Kg	Descongelación Defrosting	Conservación Storage	Fermentación Proving	Slow Cooking Slow Cooking	Dimensiones externas External Dimensions (mm)	Capacidad fuentes Pans-trays capacity (70 mm paso/pitch GN) (50 mm paso/pitch mod.P)	Capacidad cubetas helado Ice-cream pans capacity (5 l)	Absorción / Absorbed power		Voltaje Voltage V/Hz	Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso Neto/Bruto Net/Gross weight (kg)
											Watt	Ampere			
	INFINITY 10 all-in-one	9AMI10IT50A01	45	30	●	●	●	790x778x1630	10 GN1/1-EN40X60	12 (4 Parrillas/Pans-trays 70 mm paso/pitch)	1590	7.40	400/3Ph/50	846x820x1778	179 / 189
	INFINITY 10-P all-in-one	9AMI10IT50A02	45	30	●	●	●	790x778x1630	13 EN40X60 H40		1590	7.40	400/3Ph/50	846x820x1778	179 / 189
	INFINITY 10 START	9AMI10IT5SA01	45	30	●	●	●	790x778x1630	10 GN1/1-EN40X60	12 (4 Parrillas/Pans-trays 70 mm paso/pitch)	1590	7.40	400/3Ph/50	846x820x1778	179 / 189
	INFINITY 10 START-P	9AMI10IT5SA02	45	30	●	●	●	790x778x1630	13 EN40X60 H40		1590	7.40	400/3Ph/50	846x820x1778	179 / 189
Descuento para versión sin grupo / Reduction for without-unit version															
	INFINITY 15 all-in-one	9AMI15IT50A01	70	50	●	●	●	790x778x1980	15 GN1/1-EN40X60	21 (7 Parrillas/Pans-trays 70 mm paso/pitch)	2390	10.50	400/3Ph/50	846X820X2122	220 / 240
	INFINITY 15-P all-in-one	9AMI15IT50A02	70	50	●	●	●	790x778x1980	19 EN40X60 H40		2390	10.50	400/3Ph/50	846X820X2122	220 / 240
	INFINITY 15 START	9AMI15IT5SA01	70	50	●	●	●	790x778x1980	15 GN1/1-EN40X60	21 (7 Parrillas/Pans-trays 70 mm paso/pitch)	2390	10.50	400/3Ph/50	846X820X2122	220 / 240
	INFINITY 15 START-P	9AMI15IT5SA02	70	50	●	●	●	790x778x1980	19 EN40X60 H40		2390	10.50	400/3Ph/50	846X820X2122	220 / 240
Descuento para versión sin grupo / Reduction for without-unit version															
SDCARD		Sobrecosto SD CARD con 22 vídeos demostrativos (opcional para modelos START)					Price increase for SD CARD - 22 demo videos (option for START models)								
STERILKIT		Sobrecosto Esterilizador					Price increase for Sterilizer								
LED START 10		Sobrecosto Iluminación de LED (sólo modelos START)					Price increase for LED Lighting (Only for START models)								
LED START 15		Sobrecosto Iluminación de LED (sólo modelos START)					Price increase for LED Lighting (Only for START models)								
PORTAOP		Sobrecosto puerta opuesta					Price increase for Reverse door								
KIT 4 RUOTE 10		Sobrecosto Kit ruedas (sólo para Infinity 10)					Price increase Castors kit (only for Infinity 10 model)								
CONDH2O		Sobrecosto Condensación de agua					Price increase for Water condensation								
VERS220-60 10		Sobrecosto Versión 220V/3Ph/60Hz					Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10								
VERS220-60 15		Sobrecosto Versión 220V/3Ph/60Hz					Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 15								

PARA OTROS OPCIONALES Y ACCESORIOS VER PÁG. 26

Los rendimientos de abatimiento y congelación (Kg) son indicativos y no vinculantes. Los tiempos de enfriamiento dependen de la composición y tamaño del alimento y podrían por tanto ser diferentes a los indicados.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 27

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

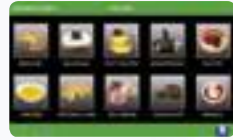
All specifications subject to change without notice.



2 SOFTWARE DISPONIBLES
2 AVAILABLE SOFTWARES



GASTRONOMÍA
GASTRONOMY



PASTELERÍA- PASTRY
A PETICIÓN/ON REQUEST



10RAT
10GN2/I

Abatidores rápidos de temperatura con patas para introducción
10 fuentes GN1/1 - EN400X600 lado corto (mod. 10 RAT) y para
introducción 10 fuentes GN2/1-EN600x800 (mod. 10 GN2/1).
Pantalla 7" TFT TOUCH SCREEN 16 mil. de colores. Ciclos
disponibles:

- Ciclo Abatimiento
- Ciclo Congelación
- Ciclo Descongelación
- Ciclos automáticos Afinox (personalizables)
- Función MULTILEVEL
- Ciclo Cocción lenta (sólo versión INFINITY all-in-one)
- Ciclo Fermentación (sólo versión INFINITY all-in-one)
- Ciclo combinado (sólo versión INFINITY all-in-one)
- Sonda multipunto (4 puntos de lectura)
- Gráfico real time de las temperaturas durante los ciclos
- Puerto USB, SD y SIM CARD
- Contador de energía
- Gas refrigerante: R404A

Opcional:

Luz LED (sólo versión INFINITY START)



SD CARD



LED START



PORTA DX

S/s AISI 304 Blast Chillers on feet for 10 GN1/1 pans -
EN400X600 trays short side (mod. 10 RAT) and 10 GN2/1-
EN600x800 (mod. 10 GN2/1). 7" TFT TOUCH SCREEN 16
mil. Colors. Available cycles:

- Blast chilling cycle
- Shock freezing cycle
- Thawing out cycle (SRC)
- Afinox automatic cycles (customisable)
- MULTILEVEL function
- Slow cooking cycle (only for INFINITY all-in-one version)
- Proving cycle (only for INFINITY all-in-one version)
- Combined cycle (only for INFINITY all-in-one version)
- Multipoint probe (4 reading points)
- Real time temperature graphic during cycles
- USB, SD and SIM CARD doors
- Energy counter
- Refrigerant: R404A

Opcional:

LED Light (only for INFINITY START version)

INFINITY

Modelo Model	Código Code	Abatimiento Blast chilling +3°C (90') Kg	Congelación Shock freezing -18°C (270') Kg	Descongelación Defrosting	Conservación Storage	Fermentación Proving	Slow Cooking Slow Cooking	Dimensiones externas External Dimensions (mm)	Capacidad fuentes Pans-trays capacity (70 mm paso/pitch)	Capacidad cubetas helado Ice-cream pans capacity (5 l)	Absorción Absorbed power		Voltaje Voltage V/Hz	Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso Neto/Bruto Net/Gross weight (kg)
											Watt	Ampere			
	Rational Compatible Suitable INFINITY 10 RAT all-in-one	9AMIR1IT50A01	40	28	●	●	●	830x982x1795	10 GN1/1-EN400X600	12 (4 Parrillas/Pans-trays 70 mm paso/pitch)	1590	7.40	400/3Ph/50	870x1022x1925	188/198
	INFINITY 10 RAT-C all-in-one	9AMIR1IT50A04	40	28	●	●	●	830x982x1795	GUÍAS PARA PORTABANDEJAS GN1/1 RUNNERS FOR OVEN RACKING GN1/1		1590	7.40	400/3Ph/50	870x1022x1925	188/198
	INFINITY 10 START RAT	9AMIR1IT5SA04	40	28	●	●	●	830x982x1795	10 GN1/1-EN400X600	12 (4 Parrillas/Pans-trays 70 mm paso/pitch)	1590	7.40	400/3Ph/50	870x1022x1925	188/198
	INFINITY 10 START RAT-C	9AMIR1IT5SA01	40	28	●	●	●	830x982x1795	GUÍAS PARA PORTABANDEJAS GN1/1 RUNNERS FOR OVEN RACKING GN1/1		1590	7.40	400/3Ph/50	870x1022x1925	188/198
Descuento para versión sin grupo / Reduction for without-unit version															
	MKN + Rational Compatible Suitable INFINITY 10 GN2/1 all-in-one	9AMI12IT50A01	70	50	●	●	●	1020x1017x1747	10 GN2/1-EN600X800	24 (4 Parrillas/Pans-trays 70 mm paso/pitch)	2390	10.50	400/3Ph/50	1060x1057x1877	190/215
	INFINITY 10 GN2/1 RAT-C all-in-one	9AMI12IT50A02	70	50	●	●	●	1020x1017x1747	GUÍAS PARA PORTABANDEJAS GN2/1 RUNNERS FOR OVEN RACKING GN2/1		2390	10.50	400/3Ph/50	1060x1057x1877	190/215
	INFINITY 10 GN2/1 START	9AMI12IT5SA01	70	50	●	●	●	1020x1017x1747	10 GN2/1-EN600X800	24 (4 Parrillas/Pans-trays 70 mm paso/pitch)	2390	10.50	400/3Ph/50	1060x1057x1877	190/215
	INFINITY 10 GN2/1 START RAT-C	9AMI12IT5SA02	70	50	●	●	●	1020x1017x1747	GUÍAS PARA PORTABANDEJAS GN2/1 RUNNERS FOR OVEN RACKING GN2/1		2390	10.50	400/3Ph/50	1060x1057x1877	190/215
Descuento para versión sin grupo / Reduction for without-unit version															
SDCARD		Sobrepeso SD CARD con 22 vídeos demostrativos (opcional para modelos START)					Price increase for SD CARD - 22 demo videos (option for START models)								
STERILKIT		Sobrepeso Esterilizador					Price increase for Sterilizer								
LED START 10 RAT		Sobrepeso Iluminación de LED (sólo modelos START)					Price increase for LED Lighting (Only for START models)								
LED START 10 GN2-1		Sobrepeso Iluminación de LED (sólo modelos START)					Price increase for LED Lighting (Only for START models)								
PORTAOP		Sobrepeso puerta opuesta					Price increase for Reverse door								
KIT 4 RUOTE		Sobrepeso Kit ruedas					Price increase Castors kit								
CONDH2O		Sobrepeso Condensación de agua					Price increase for Water condensation								
VERS220-60 10		Sobrepeso Versión 220V/3Ph/60Hz					Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 RAT								
VERS220-60 10 GN21		Sobrepeso Versión 220V/3Ph/60Hz					Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 GN2-1								

PARA OTROS OPCIONALES Y ACCESORIOS VER PÁG. 26

Los rendimientos de abatimiento y congelación (Kg) son indicativos y no vinculantes. Los tiempos de enfriamiento dependen de la composición y tamaño del alimento y podrían por tanto ser diferentes a los indicados.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 27

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

All specifications subject to change without notice.



Accesorios y Opcionales

Accessories & Optionals

Modelo	Código	Descripción
OPCIONAL INFINITY 5-15		
TRACER		Sobreprecio TRACER
WIFISUPER		Sobreprecio Supervisor wi-fi
SCHEMOD*		Tarjeta para transmisión de datos HACCP en PC con protocolo modbus mediante cable RS485
GSMKIT		Sobreprecio Kit GSM
WMP		Sobreprecio para sonda wireless WMP
SONDARISC		Sobreprecio sonda al corazón calentada
VALVEL		Sobreprecio Válvula electrónica
ABBREM+UCE		Sobreprecio Versión con grupo suministrado por separado
KITIMBABB5		Sobreprecio Embalaje jaula de madera (mod. 5 t.)
KITIMBABB8		Sobreprecio Embalaje jaula de madera (mod. 8 t.)
KITIMBABB10		Sobreprecio Embalaje jaula de madera (mod. 10 t.)
KITIMBABB15		Sobreprecio Embalaje jaula de madera (mod. 15 t. mod. 10 GN2/1 t.)
CABLESUPER		Sobreprecio para supervisor cable ethernet

ACCESORIOS INFINITY 5-15		
	73688496	KIT Superposición (INFINITY 5 + 5)
	73689824	Puerta sonda para tortas y productos blandos
	74768002	Rejilla acero inoxidable GN 1/1 / GN 1/1 s/s shelf
	74768120	Rejilla acero inoxidable EN 600x400
	74707012	Rejilla acero inoxidable GN 1/1 h=20 mm
	74707013	Rejilla acero inoxidable GN 1/1 h=40 mm
	74707008	Fuente aluminio GN 1/1 h=20 mm
	74707300	Bandeja acero inoxidable EN 600x400x20 mm
	74707301	Bandeja acero inoxidable EN 600x400x40 mm
	74707282	Bandeja aluminio EN 600x400x20 mm
	74707200	Cubeta acero inoxidable helado 5 lt
	74700176	USB Software Gastronomía/Gastronomy
	74700178	USB Software Pastelería/Pastry
	73691248	Soporte sonda para líquidos
	73691249	Soporte Sonda para líquidos 10 RAT.INFINITY

RECETARIO		
	75970354	RECETARIO Gastronomía

SERVICIOS DE ASESORAMIENTO		
ONE2ONECHEF		Asesoramiento one-2-one restauración/gastronomía
ONE2ONEPASTRY		Asesoramiento one-2-one pastelería

*Se puede utilizar en el caso en que el cliente ya disponga de un supervisor (no Afinox). Incompatible con el opcional GSM.

Model	Code	Description
OPTIONAL INFINITY 5-15		
TRACER		Price increase for TRACER software
WIFISUPER		Price increase for Wi fi supervisor
SCHEMOD*		Card for HACCP data transmission to PC through Modbus protocol via RS485 cable
GSMKIT		Price increase for GSM Kit
WMP		Price increase for wireless core probe WMP
SONDARISC		Price increase for hot core probe
VALVEL		Price increase for Electronic valve
ABBREM+UCE		Price increase for Unit + condensing unit supplied separately
KITIMBABB5		Price increase for Wooden cage packing (mod. 5 t.)
KITIMBABB8		Price increase for Wooden cage packing (mod. 8 t.)
KITIMBABB10		Price increase for Wooden cage packing (mod. 10 t.)
KITIMBABB15		Price increase for Wooden cage packing (mod. 15 t. mod. 10 GN2/1 t.)
CABLESUPER		Price increase for Ethernet cable supervisor

ACCESSORIES INFINITY 5-15		
	73688496	Overlapping KIT (INFINITY 5 + 5)
	73689824	Core probe support for (whipped dessert and soft food)
	74768002	GN 1/1 s/s shelf
	74768120	EN 600x400 s/s shelf
	74707012	GN 1/1 h=20 mm s/s pan
	74707013	GN 1/1 h=40 mm s/s pan
	74707008	Aluminium GN 1/1 h=20 mm pan
	74707300	EN 600x400x20 mm s/s tray
	74707301	EN 600x400x40 mm s/s tray
	74707282	Aluminium EN 600x400x20 mm tray
	74707200	5 lt ice cream pan
	74700176	USB Software Gastronomy
	74700178	USB Software Pastry
	73691248	Probe liquid stand
	73691249	Probe liquid stand for 10 RAT.INFINITY

RECIPE BOOK		
	75970354	Gastronomy RECIPE BOOK

CONSULTING SERVICES		
ONE2ONECHEF		One-2-one gastronomy consulting
ONE2ONEPASTRY		One-2-one pastry consulting

*It can be used in case the customer is already holding a supervisor (not Afinox). This optional is incompatible with the GSM one.



La nueva gama roll-in de cámaras modulares para el abatimiento, perfectas para carros GN1/1-GN2/1, EN40x60-60x80 con motor de control a distancia para simplificar el trabajo de:

- Operadores de la gran distribución
- Profesionales de la restauración colectiva
- Laboratorios industriales de gastronomía, pastelería, panadería

The new roll-in blast chillers' modular range for GN1/1-GN2/1, EN40x60-60x80 trolleys, with remote unit projected to facilitate the work of:

- Large retailers
- Professionals in the catering and hospitality sector
- Laboratories of gastronomy, pastry, bread and bakery industry

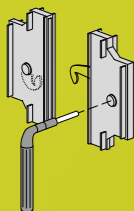


Fácil de usar

Posición ergonómica de los mandos con tecnología Infinity "TOUCH"

Easy to use

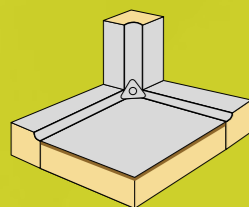
Ergonomic control panel position with Infinity TOUCH system



Simplifica el transporte, la instalación y el montaje Diseño modular y paneles empalmados con un sistema especial de ganchos rápidos

Easy transportation, installation and assembling.

Thanks to the special modular dual effect camlocks design



Mantenimiento y limpieza práctica y simplificada Perfiles en «U» de cantos redondeados (radio 15 mm), perfectos para garantizar **seguridad e higiene máximas**

Easy-to-clean

U-shaped profile and rounded corners ideal to ensure **maximum hygiene and safety**



80 mm

Consumo cero y respeto medioambiental

Paneles ultra aislantes (**80 mm**) y cámaras en poliuretano expandido rígido (aislamiento térmico excelente). Aislamiento térmico garantizado de modo ecosostenible

Zero consumption and environmental friendly

Thanks to the panels (**80 mm**) and the rigid polyurethane foam (excellent ecofriendly insulator), the cell is 100% insulated.

240 kg



Eficiente, seguro y resistente

Acabado especial antideslizante (estabilidad máxima durante las operaciones de carga/descarga de la cámara), fondo en espuma de poliuretano revestido con innovador laminado estratificado fenólico (10 mm) y revestimiento en acero inoxidable **AISI 304** (a petición en chapa blanca RAL9010)

Efficient, safe and resistant

Thanks to the special anti-slip finishing (great stability during the loading/unloading operations), the innovative phenolic laminated (10 mm) reinforced cell floor and the stainless steel **AISI 304** cell coating (on request white RAL9010 finishing)

Opción versión sin suelo

(sólo para abatimiento positivo)

As optional without floor version

(only for positive blast chilling)



40 Compact

¿Quiere evitar el tiempo y los gastos de montaje?

Elija **INFINITY 40 COMPACT**, el único abatidor roll-in para carro, con unidad incorporada en el techo.

INFINITY 40 COMPACT:

¡potencia máxima, espacio mínimo!

Do you want to avoid assembling time and costs?

Choose **INFINITY 40 COMPACT**, the only Roll-in blast chiller for trolley, with integrated unit on the top.

INFINITY 40 COMPACT:

maximum power, minimum space!



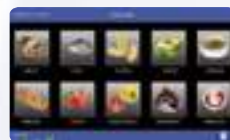
Unidades remotas carenadas y silenciosas

(de serie en los modelos 20 y 40 fuentes)

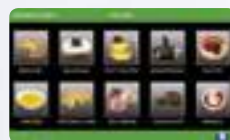
Remote UNITS faired and silenced

(as standard on 20 and 40 trays models)

2 SOFTWARE DISPONIBLES
2 AVAILABLE SOFTWARES



GASTRONOMÍA
GASTRONOMY



PASTELERÍA - PASTRY
A PETICIÓN/ON REQUEST



40 Compact

INFINITY

Abatidores de temperatura para carro (se entregan montados, con unidad incorporada). Fabricado en acero inoxidable AISI 304 con paneles de 80 mm de aislamiento. Rampa de acero inoxidable. Pantalla 7" TFT TOUCH SCREEN 16 mil. de colores.

Ciclos disponibles:

- Ciclo Abatimiento
- Ciclo Congelación
- Ciclo Descongelación
- Ciclos automáticos AFINOX (personalizables)
- Función MULTILEVEL
- Ciclo Cocción lenta (sólo versión INFINITY all-in-one)
- Ciclo Fermentación (sólo versión INFINITY all-in-one)
- Ciclo combinado (sólo versión INFINITY all-in-one)
- Sonda multipunto (4 puntos de lectura)
- Gráfico real time de las temperaturas durante los ciclos
- Puerto USB, SD y SIM CARD
- Contador de energía
- Gas refrigerante R404a

Opcional:

Luz LED (sólo versión INFINITY START)



SD CARD



SONDA AL CORAZÓN



LED START

S/s AISI 304 Blast Chillers for trolley (provided assembled, with integrated unit), with panels of 80 mm of insulation. S/s ramp. 7" TFT TOUCH SCREEN 16 mil. Colors.























Available cycles:

- Blast chilling cycle
- Shock freezing cycle
- Thawing out cycle (SRC)
- AFINOX automatic cycles (customisable)
- MULTILEVEL function
- Slow cooking cycle (only for INFINITY all-in-one version)
- Proving cycle (only for INFINITY all-in-one version)
- Combined cycle (only for INFINITY all-in-one version)
- Multipoint probe (4 reading point)
- Real time temperature graphic
- USB, SD and SIM CARD doors (as optional)
- Energy counter
- Refrigerant gas R404a

Optional:

LED Light (only for INFINITY START version)



Modelo Model	Código Code	Abatimiento Blast chilling +3°C (90') Kg	Congelación Shock freezing -18°C (270') Kg	Descongelación Defrosting	Conservación Storage	Fermentación Proving	Slow Cooking Slow Cooking	Dimensiones Dimensions (mm)	Capacità GN / EN GN / EN trolley capacity	Absorción / Absorbed power		Voltaje Voltage V/Hz	Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso Neto/Bruto Net/Gross weight (kg)
										Watt	Ampere			
     														
    														
     														
    														
SDCARD		Sobrepeso SD CARD con 22 vídeos demostrativos (opcional para mod. START)					Price increase for SD CARD - 22 demo videos (option for START models)							
STERILKIT		Sobrepeso Esterilizador					Price increase for Sterilizer							
PASS2040		Sobrepeso versión pasante (1290 x 1675 x h2466 mm)					Price increase for Pass-through version (1290 x 1675 x h2466 mm)							
SOVSMONT		Versión entregada desmontado					Disassembled version							

PARA OTROS OPCIONALES Y ACCESORIOS VER PÁG. 36

FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 37

Los rendimientos de abatimiento y congelación (Kg) son indicativos y no vinculantes. Los tiempos de enfriamiento dependen de la composición y tamaño del alimento y podrían por tanto ser diferentes a los indicados.

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

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

All specifications subject to change without notice.

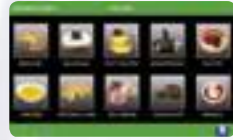
En el área de instalación hay que prever un espacio libre alrededor de la máquina de 50 cm del techo, 20 cm del costado derecho e izquierdo y de la parte posterior para garantizar el correcto funcionamiento de la máquina.

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.

2 SOFTWARE DISPONIBLES
2 AVAILABLE SOFTWARES



GASTRONOMÍA
GASTRONOMY



PASTELERÍA - PASTRY
A PETICIÓN/ON REQUEST



20-40

Abatidores de temperatura para carro (suministrados desmontados, deben conectarse a una unidad externa). Fabricado en acero inoxidable AISI 304 con paneles de 80 mm de aislamiento. Rampa de acero inoxidable. Pantalla 7" TFT TOUCH SCREEN 16 mil. de colores.

Ciclos disponibles:

- Ciclo Abatimiento
- Ciclo Congelación
- Ciclo Descongelación
- Ciclos automáticos Afinox (personalizables)
- Función MULTILEVEL
- Ciclo Cocción lenta (sólo versión INFINITY all-in-one)
- Ciclo Fermentación (sólo versión INFINITY all-in-one)
- Ciclo combinado (sólo versión INFINITY all-in-one)
- Sonda multipunto (4 puntos de lectura)
- Gráfico real time de las temperaturas durante los ciclos
- Puerto USB, SD y SIM CARD
- Contador de energía
- Gas refrigerante R404a

Opcional:

Luz LED (sólo versión INFINITY START)



SD CARD



SONDA AL CORAZÓN



LED START

S/s AISI 304 Blast Chillers for trolley (provided disassembled, to be connected to an external unit), with panels of 80 mm of insulation. S/s ramp. 7" TFT TOUCH SCREEN 16 mil. Colors.

Available cycles:

- Blast chilling cycle
- Shock freezing cycle
- Thawing out cycle (SRC)
- Afinox automatic cycles (customisable)
- MULTILEVEL function
- Slow cooking cycle (only for INFINITY all-in-one version)
- Proving cycle (only for INFINITY all-in-one version)
- Combined cycle (only for INFINITY all-in-one version)
- Multipoint probe (4 reading point)
- Real time temperature graphic
- USB, SD and SIM CARD doors
- Energy counter
- Refrigerant gas R404a

Optional:

LED Light (only for INFINITY START version)

INFINITY

Modelo Model	Código Code	Abatimiento Blast chilling +3°C (90') Kg	Congelación Shock freezing -18°C (270') Kg	Descongelación Defrosting	Conservación Storage	Fermentación Proving	Slow Cooking Slow Cooking	Dimensiones Dimensions (mm)	Capacità carrelli GN / EN GN / EN trolley capacity	Absorción / Absorbed power		Voltaje Voltage V/Hz	Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso Neto/Bruto Net/Gross weight (kg)	
										Watt	Ampere				
	INFINITY 20 3.5HP all-in-one	9AMI20RT50A03	80	65	●	●	●	CÁMARA/ROOM 1190x1332x2490 UNIDAD/CONDENSING UNIT 1182x450x901	CARRO/TROLLEY 1 GN1/1 - 1 EN 40X60	4830 + 2960	21	400/3Ph/50	BOX 1110x2310x900 EVAP 1200x2250x760 UNIT 1360x560x1040	BOX 312 (Lordo/Gross) EVAP 213 (Lordo/Gross) UNIT 149/169	
	INFINITY 20 START 3.5HP	9AMI20RT5SA04	80	65	●	●	●			4830 + 2960	21				400/3Ph/50
	Descuento para versión sin grupo / Reduction for without-unit version														
	INFINITY 20 4HP all-in-one	9AMI20RT50A04	110	95	●	●	●	CÁMARA/ROOM 1190x1332x2490 UNIDAD/ CONDENSING UNIT 1182x450x901	CARRO/TROLLEY 1 GN1/1 - 1 EN 40X60	4830 + 3550	21	400/3Ph/50	BOX 1110x2310x900 EVAP 1200x2250x760 UNIT 1360x560x1040	BOX 312 (Lordo/Gross) EVAP 213 (Lordo/Gross) UNIT 149/169	
INFINITY 20 START 4HP	9AMI20RT5SA03	110	95	●	●	●	4830 + 3550			21	400/3Ph/50				
	INFINITY 40 5.5HP all-in-one	9AMI40RT50A03	150	135	●	●	●	CÁMARA/ROOM 1390x1532x2490 UNIDAD/ CONDENSING UNIT 1302x450x1201	CARRO/TROLLEY 2XGN1/1 - 1XGN2/1 1XEN600x800 - 2XEN600x40	4960 + 4740	23	400/3Ph/50	BOX 1310x2310x900 EVAP 1200x2250x760 UNIT 1480x560x1330	BOX370 (Lordo/Gross) EVAP 230 (Lordo/Gross) UNIT 236 /266	
	INFINITY 40 START 5.5HP	9AMI40RT5SA03	150	135	●	●	●			4960 + 4740	23				400/3Ph/50
	Descuento para versión sin grupo / Reduction for without-unit version														
	INFINITY 40 7.5HP all-in-one	9AMI40RT50A04	200	175	●	●	●	CÁMARA/ROOM 1390x1532x2490 UNIDAD/ CONDENSING UNIT 1302x450x1201	CARRO/TROLLEY 2XGN1/1 - 1XGN2/1 1XEN600x800 - 2XEN600x400	4960 + 6200	31	400/3Ph/50	BOX 1310x2310x900 EVAP 1200x2250x760 UNIT 1480x560x1330	BOX370 (Lordo/Gross) EVAP 230 (Lordo/Gross) UNIT 236 /266	
INFINITY 40 START 7.5HP	9AMI40RT5SA04	200	175	●	●	●	4960 + 6200			31	400/3Ph/50				
SDCARD Sobreprecio SD CARD con 22 vídeos demostrativos (opcional para modelos START) Price increase for SD CARD - 22 demo videos (option for START models)															
STERILKIT Sobreprecio Esterilizador Price increase for Sterilizer															
PASS2040 Sobreprecio Versión pasante Price increase for Pass-through version															
NOFONDO20 Reducción versión sin suelo (sólo ciclos positivos) mod.20 Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.20															
NOFONDO40 Reducción versión sin suelo (sólo ciclos positivos) mod.40 Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.40															
KITUBI20 Kit tubos + cables 10 mt Tubes & cables 10 mt															
KITUBI40 Kit tubos + cables 10 mt Tubes & cables 10 mt															
UCETROP Sobreprecio Grupo tropicalizado Price increase for Tropicalized condensing unit															

PARA OTROS OPCIONALES Y ACCESORIOS VER PÁG. 36

FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP.37

Los rendimientos de abatimiento y congelación (Kg) son indicativos y no vinculantes. Los tiempos de enfriamiento dependen de la composición y tamaño del alimento y podrían por tanto ser diferentes a los indicados.

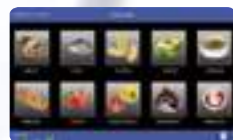
Freezing and chilling outputs are not binding. Cooling times depend on food composition and size and may be different from those indicated.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

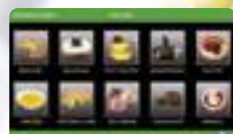
All specifications subject to change without notice.



2 SOFTWARE DISPONIBLES
2 AVAILABLE SOFTWARES



GASTRONOMÍA
GASTRONOMY



PASTELERÍA - PASTRY
A PETICIÓN/ON REQUEST



60
80
100
120

INFINITY
START

60-80
100-120

Abatidores de temperatura para carro pasante (se suministran desmontados, a conecta a una unidad externa).

Fabricado en acero inoxidable AISI 304 con 2 puertas y paneles de 80 mm de aislamiento. 2 Rampas de acero inoxidable. Pantalla 7"

TFT TOUCH SCREEN 16 mil. de colores Ciclos disponibles:

- Ciclo Abatimiento
- Ciclo Congelación
- Ciclo Descongelación
- Ciclos automáticos Afinox (personalizables)
- Función MULTILEVEL
- Sonda multipunto (4 puntos de lectura)
- Gráfico real time de las temperaturas durante los ciclos
- Puerto USB, SD y SIM CARD
- Contador de energía
- Gas refrigerante R404a
- Luz LED

S/s AISI 304 Blast Chillers for pass-through trolley (provided disassembled, to be connected to an external unit), 2 doors, with panels of 80 mm of insulation. 2 S/s ramps. 7" TFT TOUCH SCREEN 16 mil. Colors. Available cycles:

- Blast chilling cycle
- Shock freezing cycle
- Thawing out cycle (SRC)
- Afinox automatic cycles (customisable)
- MULTILEVEL function
- Multipoint probe (4 reading point)
- Real time temperature graphic
- USB, SD and SIM CARD doors
- Energy counter
- Refrigerant gas R404a
- LED Light



SD CARD



LED START

Modelo Model	Código Code	Abatimiento Blast chilling +3°C (90') Kg	Congelación Shock freezing -18°C (270') Kg	Descongelación Defrosting	Conservación Storage	Dimensiones externas External Dimensions (mm)	Capacità carrelli GN / EN GN / EN Trolley capacity	Absorción / Absorbed power		Voltaje Voltage V/Hz	Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso Neto/Bruto Net/Gross weight (kg)	
								Watt	Ampere				
	INFINITY 60 START 20HP	9AMI60RT5SA01	400	350	●	●	1390x2465x2545	CARRO/TROLLEY 3 GN1/1 - 3 EN 40X60 2 GN2/1	5560		400/3Ph/50	Box 1350x2310x1500 2 Evap. 1200x2250x760	BOX 570 2 EVAP 213+213
	Unidad / Unit 20HP *	74841480					2180x1170x1208		12.090	59	400/3Ph/50	2350x1340x1380	UNIT 584
	INFINITY 80 START 25HP	9AMI80RT5SA01	500	450	●	●	1390x3065x2545	CARRO/TROLLEY 4 GN1/1 - 4 EN 40X60 3 GN2/1	5920		400/3Ph/50	BOX 2370x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	BOX 770 EVAP 213+213
	Unidad / Unit 25HP*	74841484					2180x1170x1208		14.970	68	400/3Ph/50	3146x1540x1300	UNIT 750
	INFINITY 100 START 30HP	9AMI100RTSA01	600	550	●	●	1390x3465x2545	CARRO/TROLLEY 5 GN1/1 - 5 EN600x400 4 GN2/1	8490		400/3Ph/50	BOX 2370x1360x1600 3 Evap. 1200x2250x760	BOX 1170 EVAP 213+213
	Unidad / Unit 30HP*	74841486					3146x1540x1300		18.460	80	400/3Ph/50	3146x1540x1300	UNIT 800
	INFINITY 120 START 15+15HP	9AMI120RTSA01	700	650	●	●	1390x4065x2545	CARRO/TROLLEY 6 GN1/1 - 6XEN600x400 5 GN2/1	8880		400/3Ph/50	BOX 2370x1360x1600 3 Evap. 1200x2250x760	BOX 1370 EVAP 213+213
	Unidad / Unit 15+15HP*	74841488					3146x1540x1300		20.400	89	400/3Ph/50	3100x1600x2300	UNIT 2150
	SDCARD		Sobrepeso SD CARD con 22 vídeos demostrativos				Price increase for SD CARD - 22 demo videos						
	STERILKIT		Sobrepeso para Esterilizador				Price increase for Sterilizer						
	NOFONDO60		Reducción versión sin suelo (sólo ciclos positivos) mod.60				Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.60						
	NOFONDO80		Reducción versión sin suelo (sólo ciclos positivos) mod.80				Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.80						
	NOFONDO100		Reducción versión sin suelo (sólo ciclos positivos) mod.100				Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.100						
	NOFONDO120		Reducción versión sin suelo (sólo ciclos positivos) mod.120				Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.120						
	UCETROP		Sobrepeso Grupo tropicalizado				Price increase for Tropicalized condensing unit						

* Distancia max 10 m

PARA OTROS OPCIONALES Y ACCESORIOS VER PÁG. 36

Los rendimientos de abatimiento y congelación (Kg) son indicativos y no vinculantes. Los tiempos de enfriamiento dependen de la composición y tamaño del alimento y podrían por tanto ser diferentes a los indicados.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

* Max distance 10 m

FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 37

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

All specifications subject to change without notice.



Accesorios y Opcionales

Accessories & Optionals

Modelo	Código	Descripción
OPCIONAL INFINITY ROLL-IN		
TRACER		Sobreprecio TRACER
WIFISUPER		Sobreprecio Supervisor wi-fi
SCHEMOD*		Tarjeta para transmisión de datos HACCP en PC con protocolo modbus mediante cable RS485
GSMKIT		Sobreprecio Kit GSM
WMP		Sobreprecio para sonda wireless WMP
SONDARISC		Sobreprecio sonda al corazón calentada
PORTASON		Puerta sonda para tortas y productos blandos
LED START		Sobreprecio Iluminación de LED (sólo para versión START)
PORTAOP		Sobreprecio puerta opuesta
VALVEL		Sobreprecio Válvula electrónica
CONDH2O		Sobreprecio Condensación de agua
EVAPCO2		Sobreprecio para evaporador preparado para unidad CO2
VERS220-3 20 3.5		Sobreprecio Versión 220V/3Ph/60Hz (20 3.5HP)
VERS220-3 20 4		Sobreprecio Versión 220V/3Ph/60Hz (20 4HP)
VERS220-3 40 5.5		Sobreprecio Versión 220V/3Ph/60Hz (40 5.5HP)
VERS220-3 40 7.5		Sobreprecio Versión 220V/3Ph/60Hz (40 7.5HP)
VERS220-3 60 80 100 120		Sobreprecio Versión 220V/3Ph/60Hz (60 - 80 - 100 - 120)
CABLESUPER		Sobreprecio para supervisor cable ethernet
LAMIBIA20		Reducción precio para Versión de chapa alimentaria blanca int./ext. (mod.20)
LAMIBIA40		Reducción precio para Versión de chapa alimentaria blanca int./ext. (mod.40)
LAMIBIA 60 80 100 120		Reducción precio para Versión de chapa alimentaria blanca int./ext. (mod.60-80-100-120)
KITUBI 60-80-100-120		Kit tubos + cables 10 m (mod.60-80-100-120)
ACCESORIOS INFINITY ROLL-IN		
	5CPT20/1110	Carro GN1/1 (383x540x1750 mm)
	5CPT20110	Carro GN2/1 (590x660x1750 mm)
	564CPP20	Carro EN400x600 (460x624x1750 mm)
	566CPP20	Carro EN800x600 (660x824x1750 mm)
	74768002	Rejilla acero inoxidable GN 1/1
	74768120	Rejilla acero inoxidable EN 600x400
	74707012	Rejilla acero inoxidable GN 1/1 h=20 mm
	74707013	Fuente acero inoxidable GN 1/1 h=40 mm
	74707008	Fuente aluminio GN 1/1 h=20 mm
	74707300	Bandeja acero inoxidable EN 600x400x20 mm
	74707301	Bandeja acero inoxidable EN 600x400x40 mm
	74707282	Bandeja aluminio EN 600x400x20 mm
	74707200	Cubeta acero inoxidable helado 5 lt
	74700176	USB Software Gastronomía
	74700178	USB Software Pastelería
RECETARIO		
	75970354	RECETARIO Gastronomía
SERVICIOS DE ASESORAMIENTO		
ONE2ONECHEF		Asesoramiento one-2-one restauración/gastronomía
ONE2ONEPASTRY		Asesoramiento one-2-one pastelería

*Se puede utilizar en el caso en que el cliente ya disponga de un supervisor (no Afinox). Incompatible con el opcional GSM.

Model	Code	Description
OPCIONAL INFINITY ROLL-IN		
TRACER		Price increase for TRACER software
WIFISUPER		Price increase for Wi fi supervisor
SCHEMOD*		Card for HACCP data transmission to PC through Modbus protocol via RS485 cable
GSMKIT		Price increase for GSM Kit
WMP		Price increase for wireless core probe WMP
SONDARISC		Price increase for hot core probe
PORTASON		Core probe support for (whipped dessert and soft food)
LED START		LED lighting (only for START version)
PORTAOP		Price increase for Reverse door
VALVEL		Price increase for Electronic valve
CONDH2O		Price increase for Water condensation
EVAPCO2		Price increase for CO2 evaporator
VERS220-3 20 3.5		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (20 3.5HP)
VERS220-3 20 4		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (20 4HP)
VERS220-3 40 5.5		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (40 5.5HP)
VERS220-3 40 7.5		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (40 7.5HP)
VERS220-3 60 80 100 120		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (60 - 80 - 100 - 120)
CABLESUPER		Price increase for Ethernet cable supervisor
LAMIBIA20		Reduction price for White finishing internal and external (mod.20)
LAMIBIA40		Reduction price for White finishing internal and external (mod.40)
LAMIBIA 60 80 100 120		Reduction price for White finishing internal and external (mod.60-80-100-120)
KITUBI 60-80-100-120		Tubes & cables 10 mt (mod.60-80-100-120)
ACCESSORIES INFINITY ROLL-IN		
	5CPT20/1110	Trolley GN1/1 (383x540x1750 mm)
	5CPT20110	Trolley GN2/1 (590x660x1750 mm)
	564CPP20	Trolley EN400x600 (460x624x1750 mm)
	566CPP20	Trolley EN800x600 (660x824x1750 mm)
	74768002	GN 1/1 s/s wire shelf
	74768120	EN 600x400 s/s wire shelf
	74707012	S/s GN 1/1 h=20 mm pan
	74707013	S/s GN 1/1 h=40 mm pan
	74707008	Aluminium GN 1/1 h=20 mm pan
	74707300	S/s EN 600x400x20 mm tray
	74707301	S/s EN 600x400x40 mm tray
	74707282	Aluminium EN 600x400x20 mm tray
	74707200	S/s 5 lt ice cream pan
	74700176	USB Software Gastronomy
	74700178	USB Software Pastry
RECIPE BOOK		
	75970354	Gastronomy RECIPE BOOK
CONSULTING SERVICES		
ONE2ONECHEF		One-2-one gastronomy consulting
ONE2ONEPASTRY		One-2-one pastry consulting

*It can be used in case the customer is already holding a supervisor (not Afinox). This optional is incompatible with the GSM one.