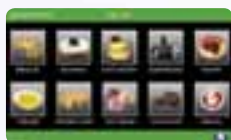









2 SOFTWARE DISPONIBILI
 2 AVAILABLE SOFTWARES

 GASTRONOMIA
 GASTRONOMY

 PASTICCERIA - PASTRY
 (MOD-P)

INFINITY

10-15

								
Modello	Codice	Abbattimento	Surgelazione	Scongelamento	Conservazione	Lievitazione		
Model	Code	Blast chilling	Shock freezing	Defrosting	Preservation	Proving		
		+3°C (90') Kg	-18°C (270') Kg					
	INFINITY 10 all-in-one	9AMI10IT50A01	45	30	●	●	●	
	INFINITY 10-P all-in-one	9AMI10IT50A02	45	30	●	●	●	
	INFINITY 10 START	9AMI10IT5SA01	45	30	●	●		
	INFINITY 10 START-P	9AMI10IT5SA02	45	30	●	●		
	Riduzione per versione senza gruppo / Price reduction for without-unit version							
	INFINITY 15 all-in-one	9AMI15IT50A01	70	50	●	●	●	
	INFINITY 15-P all-in-one	9AMI15IT50A02	70	50	●	●	●	
	INFINITY 15 START	9AMI15IT5SA01	70	50	●	●		
	INFINITY 15 START-P	9AMI15IT5SA02	70	50	●	●		
	Riduzione per versione senza gruppo / Price reduction for without-unit version							
SDCARD			Sovrapprezzo per SD CARD con 22 video dimostrativi (optional per modelli START)					
STERILKIT			Sovrapprezzo per Sterilizzatore					
LED START 10			Sovrapprezzo per Illuminazione a LED (solo modelli START)					
LED START 15			Sovrapprezzo per Illuminazione a LED (solo modelli START)					
PORTAOP			Sovrapprezzo per Porta Opposta					
KIT 4 RUOTE 10			Sovrapprezzo per Kit ruote (solo per Infinity 10)					
CONDH2O			Sovrapprezzo per Condensazione ad acqua (Disponibile non prima di 6 settimane)					
VERS220-60 10			Sovrapprezzo per Versione 220V/3Ph/60Hz					
VERS220-60 15			Sovrapprezzo per Versione 220V/3Ph/60Hz					

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 26-27

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.



Abbattitori di temperatura su piedi o ruote (15 teglie) per inserimento 10 - 15 teglie GN1/1 - EN400X600, in acciaio inox AISI 304. Schermo 7" TFT TOUCH SCREEN 16 mil. di colori. Cicli disponibili:

- Ciclo Abbattimento
- Ciclo Surgelazione
- Ciclo Scongelo
- Cicli automatici Afinox (personalizzabili)
- Funzione MULTILEVEL
- Ciclo Cottura lenta (solo versione INFINITY all-in-one)
- Ciclo Lievitazione (solo versione INFINITY all-in-one)
- Ciclo combinato (solo versione INFINITY all-in-one)
- Sonda multipoint (4 punti di lettura)
- Grafico real time delle temperature durante i cicli
- Porta USB, SD e SIM CARD
- Contatore di energia
- Gas refrigerante: R404a (GWP3780)

Optional:

Luce LED (solo versione 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 cycle
- Afinox automatic cycles (customizable)
- 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 chart during cycles
- USB, SD and SIM CARD doors
- Energy meter
- Refrigerant gas: R404a (GWP3780)

Optional:

LED Lighting (only for INFINITY START version)



STANDARD KIT



MOD.-P



SD CARD



LED START



PORTA OP



Slow Cooking <i>Slow Cooking</i>	Dimensioni esterne <i>External Dimensions</i> (mm)	Capacità teglie <i>Pans-trays capacity</i> (70 mm passo/pitch GN) (50 mm passo/pitch mod.P)	Capacità vaschette gelato <i>Ice-cream pans capacity</i> (5 l - 165x360x120)	Assorbimento / <i>Absorbed power</i>		Vtaggio <i>Voltage</i> V/Hz	Dimensioni imballo <i>Packing dimensions</i> (mm)	Peso Netto/Lordo <i>Net/Gross weight</i> (kg)
				Watt (-30/+45)	Ampere			
●	790x839x1650	10 GN1/1-EN400X600	12 (4 Griglie/Shelves-trays 70 mm passo/pitch)	1300	7.40	400/3Ph/50	830x860x1780	165 / 193
●	790x839x1650	15 EN400X600	12 (4 Griglie/Shelves-trays)	1300	7.40	400/3Ph/50	830x860x1780	165 / 193
	790x839x1650	10 GN1/1-EN400X600	12 (4 Griglie/Shelves-trays 70 mm passo/pitch)	1300	7.40	400/3Ph/50	830x860x1780	165 / 193
	790x839x1650	15 EN400X600	12 (4 Griglie/Shelves-trays 70 mm passo/pitch)	1300	7.40	400/3Ph/50	830x860x1780	165 / 193
●	790x839x1990	15 GN1/1-EN400X600	21 (7 Griglie/Shelves-trays 70 mm passo/pitch)	1950	10.50	400/3Ph/50	830x860x2120	220 / 240
●	790x839x1990	19 EN400X600	21 (7 Griglie/Shelves-trays 70 mm passo/pitch)	1950	10.50	400/3Ph/50	830x860x2120	220 / 240
	790x839x1990	15 GN1/1-EN400X600	21 (7 Griglie/Shelves-trays 70 mm passo/pitch)	1950	10.50	400/3Ph/50	830x860x2120	220 / 240
	790x839x1990	19 EN400X600	21 (7 Griglie/Shelves-trays 70 mm passo/pitch)	1950	10.50	400/3Ph/50	830x860x2120	220 / 240

Price increase for SD CARD - 22 demo videos (optional for START models)

Price increase for Sterilizer

Price increase for LED Lighting (Only for START models)

Price increase for LED Lighting (Only for START models)

Price increase for Reverse door

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

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

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

Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 15

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.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications are subject to change without notice.