



Quale modello scegliere?  
Compila il questionario!



Which model to choose?  
Fill the questionnaire!



**INFINITY**  
*Evolution*  
40 Compact

Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, per carrello, con unità condensatrice integrata (su richiesta versione smontata).  
Rampa in acciaio inox, Sistema Touch control 9".

Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:

- Abbattimento
- Surgelazione
- Scongellamento
- Cottura lenta (solo versione all-in-one)
- Lievitazione (solo versione all-in-one)
- Ciclo combinato
- Funzione multilevel, funzione sbrinamento
- 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 (solo versione start) • Sterilizzatore
- Tracer • Supervisore • Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata
- Carrelli non compresi.

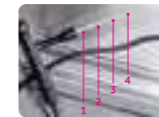
S/s AISI304 Blast chillers for trolleys, with integrated condensing unit (provided disassembled on request).  
S/S ramp, Touch control system 9".

Available cycles (automatic and manual customizable):

- Blast Chilling
- Shock freezing
- Thawing
- Slow cooking (only all-in-one version)
- Proving (only all-in-one-version)
- Comby cycles
- Multilevel function
- Defrosting function
- 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 (only start version) • Sterilizer • Tracer
- Supervisor • Wi-fi probe • Hot probe • Trolleys not included.



SONDA AL CUORE CORE PROBE



LED START



STERIL KIT



\*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)	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	9AMI40IT50A01	110	95				R452A GWP2141 Kg 3,70	1290x1332x2466	CARRELLO/TROLLEY 2 GN1/1 - 1 EN400X600 1 GN2/1 - 1 EN600X800 - 680x815x1800	3250	21	400/3/50	1330x1220x2580	451/601
	START INFINITY 40 COMPACT START 4HP	9AMI40IT5SA01	110	95		-	-	R452A GWP2141 Kg 3,70	1290x1332x2466	CARRELLO/TROLLEY 2 GN1/1 - 1 EN400X600 1 GN2/1 - 1 EN600X800 - 680x815x1800	3250	21	400/3/50	1330x1220x2580	451/601
	EVOCLOUD	74701181	Sovrapprezzo per Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)					Price increase Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)							
	STERILKIT	73688492	Sovrapprezzo Sterilizzatore					Price increase for Sterilizer							
	PASS2040		Sovrapprezzo Versione passante (1290 x 1675 x h2466 mm)					Price increase for Pass-through version (1290 x 1675 x h2466 mm)							
	SMONT40C		Su richiesta (senza sovrapprezzo) Versione smontata (con unità da posizionare sopra la cella)					On request (without price increase) Disassembled version (with unit to be fixed on the top of the cell)							

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

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

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.

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

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.