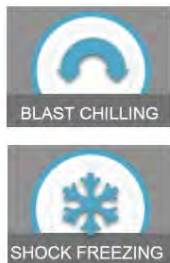


INFINITY-X 10 GN 2/1 ARRANQUE

Referencia: 1



+3°C

-18°C
-40°C

Referencia: 2

Abatidores de temperatura de acero inoxidable AISI 304 con ruedas o patas, con unidad condensadora integrada o remota, para 20 bandejas GN1/1 y 10 GN2/1 (H65 mm). Sistema de control táctil de 9". Ciclos disponibles (automáticos y manuales personalizables): Abatidor de temperatura, Congelación rápida, Descongelación, Cocción lenta con control de humedad (mod. all-in-one-H), Fermentación con control de humedad (mod. all-in-one-H), Ciclos combinados. Función multinivel, función de descongelación, tarjeta SD con vídeos tutoriales y puerto USB para descarga de datos HACCP, sonda multipunto (4 puntos de lectura), filtro extraíble, kit estándar para GN2/1. Opcional: EvoCloud, Tracer, sonda de calor. Estantes no incluidos. Requiere conexión de agua (mod. todo en uno H).

Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, su piedi o ruote, con unità condensatrice incorporata o remota, per Inserte 20 teclas GN1/1 o 10 Teglie GN2/1 (H65mm). Sistema Touch control 9". Ciclos (automáticos y manuales personalizados) disponibles: Abbattimento, Surgelazione, Scongelo, Cottura lenta con gestione Umidità (mod. all-in-one-H), Lievitazione con gestione Umidità (mod. all-in-one-H), Ciclo combinado. Funzione multilevel, funzione sbrinamento, Scheda SD CARD con video tutorial y puerto USB por transporte de datos HACCP, sonda al cuero multipunto (4 puntos de luz), Filtro Removible, Kit según estándar GN2/1 Opcional: EvoCloud, Tracer, Sonda Griglie non comprese.

Da connettere alla rete idrica(mod. todo en uno-H).

Todas las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

Dati tecnici soggetti a modifiche senza preavviso.

La imagen (Ref.: 1), la descripción (Ref.: 2) y el dibujo técnico (Ref.: 5) se refieren a la gama de productos. Los datos dimensionales (Ref.: 3) y los datos técnicos (Ref.: 4) se refieren al código específico (Ref.: 6).

La imagen (Ref. 1), la descripción (Ref. 2) y el diseño técnico (Ref. 5) son relativos al producto familiar. Los datos de dimensiones (Ref. 3) y los datos técnicos (Ref. 4) son específicos del código indicado (Ref. 6).

Datos dimensionales/ Datos de las dimensiones:Ref.: 3

Dimensiones externas (mm) AnxPrxAl	870x974x1650	Espesor del aislamiento (mm)	60
Dimensiones Esterne (mm) LxPxH		Espesor de aislamiento (mm)	
Dimensiones internas (mm) An. x Pr. x Al.	750x753x810	Volumen interno (l)	220
Dimensiones internas (mm) LxPxH		Volumen interno (l)	
Dimensiones del embalaje (mm) An. x Pr. x Al.	1060x1057x1877	Peso bruto (Kg)	183
Dimensiones del cuerpo (mm) LxPxH		Peso Lordo (Kg)	
		Peso neto (Kg)	163
		Peso neto (Kg)	

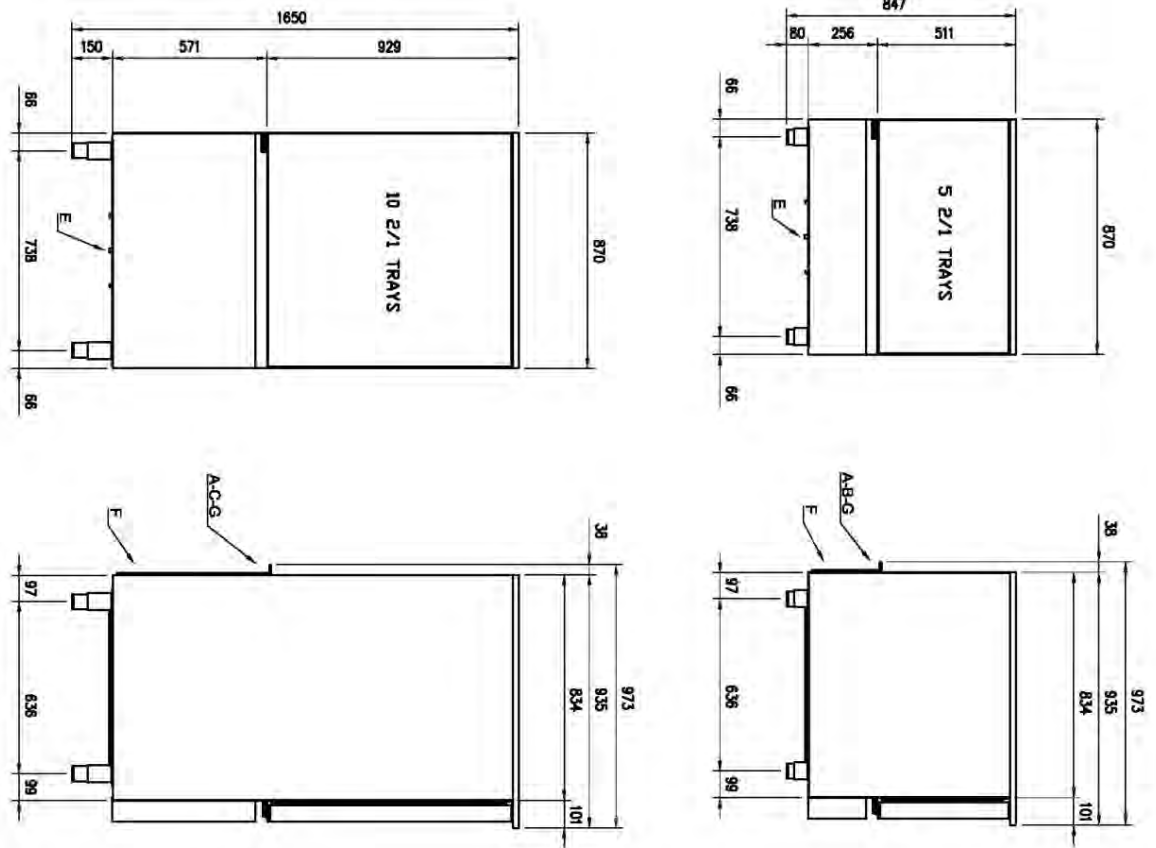
Datos técnicos/ Datos técnicos:Referencia: 4

Fuente de alimentación (V/Ph/Hz)	230 50 /	Ruido (db) 5m	56
Alimentación (V/P/Hz)		Rumore (db) 5m	
Consumo anual de energía (kWh/año)		Consumo diario de energía (kWh/24h)	
Consumo energético anual (kWh/año)		Consumo energético 24H (kWh)	
Consumo de potencia nominal (W)	*876	Corriente máxima absorbida (A)	10,3
Potencia absorbida (W)	**1386	Massima corrente assorbita (A)	
Clase de eficiencia energética		Clase climática	5 (40°C - 40%)
Clase Energética		Clase climática	
		Potencia frigorífica (W)	*1312
Rendimiento del enfriamiento rápido (Kg)	70	Potenza Frigorifera (O)	**3137
Peso muerto (kg)		Gas	R290- GWP 3 - Kg 0,30
Rendimiento de congelación de choque (Kg)	30	Área de instalación (m²)	16,75
Resaca Cirugía (Kg)		Área de instalación (m²)	
Compresores		Controlador	
NJX2215U		PANTALLA TÁCTIL 9"	

* (-30/+45° C), **(-10/+45° C) # Capucha/Sovrastruttura

*** Los rendimientos de enfriamiento rápido y congelación rápida, expresados en kg o lb, son indicativos y no vinculantes. El tiempo de enfriamiento del alimento depende de su composición y tamaño. El tiempo de enfriamiento real para varios alimentos puede ser diferente al indicado.

*** Le rese in abbattimento e in surgelazione esprese in Kg o lb sono indicative e non vincolanti. El tiempo de raffreddamento degli alimenti dipende de la composición y dimensión de la composición. Illinois tempo di raffreddamento reale dei vari alimenti, potrebbe essere diverso da quello indicato.



A = ELECTRICAL CONNECTION
 B = GAS CONNECTION Ø8 Ø10
 C = GAS CONNECTION Ø12 Ø16
 D = GAS CONNECTION 2xØ12 2xØ16
 E = WATER DISCHARGE Ø18 (F)
 F = WATER INLET CONNECTION G3/4" (M) (ALL-IN-ONE)
 G = WATER OUTLET CONNECTION Ø20 (M) (ALL-IN-ONE)

Todas las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

Dati tecnici soggetti a modifiche senza preavviso.

La imagen (Ref.: 1), la descripción (Ref.: 2) y el dibujo técnico (Ref.: 5) se refieren a la gama de productos. Los datos dimensionales (Ref.: 3) y los datos técnicos (Ref.: 4) se refieren al código específico (Ref.: 6).

La imagen (Ref.: 1), la descripción (Ref.: 2) y el diseño técnico (Ref.: 5) son relativos al producto familiar. Los datos de dimensiones (Ref.: 3) y los datos técnicos (Ref.: 4) son específicos del código indicado (Ref.: 6).

Afinox srl via Venezia 4 - 35010 - Campo San Martino - Padova (PD) - ITALIA - Tel. +39 0499638311 / correo electrónico: comm@afinox.com / web: www.afinox.com

Ref: 6 Código/Código 7AMI12I5SA002 Pág. 3 / 3

Rdo.: 1 / 2025