

NEW 2020

LINEAR PLUS LINEAR SPACE LINEAR SNACK

COUNTERS AND SNACK TABLES
TAVOLI REFRIGERATI E SNACK



LINEAR PLUS 700 pag. **4-9**

LINEAR SPACE pag. **14-15**

LINEAR SNACK pag. **18-21**



Our business is enhancing **your business**

NEW 2020

LINEAR PLUS

Semplice, sicuro ... LINEAR PLUS!

La gamma LINEAR PLUS porta una ventata di novità in tutti gli ambienti dedicati alla ristorazione. La qualità e la ricerca Afixox si riuniscono in una linea completa di tavoli da lavoro dal design essenziale e con ottime prestazioni.

Simple, reliable...LINEAR PLUS!

The LINEAR PLUS range brings a breath of fresh air in all the fields concerning catering. Afixox's quality and R&D merge in a full line of essential and highly performing refrigerated tables.



Porte con maniglia orizzontale e guarnizioni ad incastro
Doors with horizontal handle and snap out gasket



Cassettiere con cassetti ad estrazione totale (optional)
Set of drawers with total extraction system (optional)

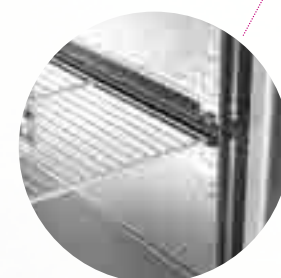


Cassettiera 2 cassetti 1/2 (optional) o 3 cassetti 1/3 ad estrazione totale (optional)
Set of 2 x 1/2 drawers (optional) or 3x1/3 drawers with total extraction (optional)



3D Cooling system
L'unico sistema che garantisce una temperatura corretta ed uniforme in tutti i vani.

3D Cooling system
The only system that guarantees a correct and uniform temperature in the whole counter.

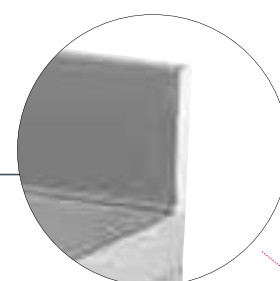


Vano GN1/1 (1 griglia plastificata su coppie guide inox)
GN1/1 room (1 plastic coated shelf on s/s runners)



Fondo interno arrotondato per una migliore pulizia
Inner bottom panel with rounded corners for easier cleaning

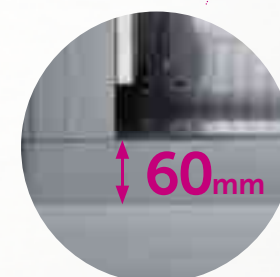
Piano con alzatina H100 mm
Worktop with H100 mm splashback



Pannello di controllo per modelli predisposti senza gruppo
Control panel for models without unit

50
650 850
150

Sbrinamento Evaporatore elettrico di serie solo per modelli predisposti senza gruppo.
Standard Electric evaporator heater only for models without unit.



Isolamento spessore 60 mm (senza CFC e HCFC)
Insulation thickness 60 mm (CFC & HCFC free)



Ruote (optional)
Castors (option)



Piedini in acciaio inox regolabili in altezza (da 140 a 240 mm)
Height adjustable s/s feet (140 to 240 mm)



NEW 2020

LINEAR PLUS 702



Tavoli refrigerati ventilati su piedi o ruote, profondità 700 mm, altezza corpo H 650 mm, in acciaio inox AISI 304; 2 vani GN1/1, con 1 griglia plastificata per porta o cassetti da 1/2 con guide a estrazione totale.

S/s AISI 304 ventilated refrigerated counters on feet or castors, 700 mm of depth, body height H 650 mm; 2 doors GN 1/1, with 1 plastic coated shelf per door or 1/2 full extraction drawers.

- Gruppo incorporato o remoto
- Piano dritto con alzatina o senza piano
- Controller digitale
- Interni arrotondati
- Evaporatore rialzato (pulizia facilitata)
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Optional: griglie inox.

- Built in or remote unit
- Versions with straight worktop, worktop with splashback or without top
- Digital controller
- Inner bottom panel with rounded corners
- Raised evaporator (easy cleaning)
- Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)
- Optional: S/S shelves.



EVAP-T



CASS1/2



CASS1/3



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60



	Modello Model	Codice Code	Piano Worktop	Range Range		GAS GAS	Classe energetica Energy class	Classe climatica Climate class	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption	Volume utile netto Net storage volume L	Dimensioni Dimensions mm	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight Kg	
												Watt****	A				
	LINEARPLUS702TN	6LT72IP2VA001	Piano dritto / Straight worktop	-2/+7° C		R290 GWP 3 Kg 0,100	C	5 40°C 40%HR	956	172	1266x700x850	130	5,03	230/1/50	1360x760x1030	108/120	
	LINEARPLUS702TN/A	6LT72IP2LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback								1266x700x950	130	5,03	230/1/50	1360x760x1030	108/120	
	LINEARPLUS702TN/S	6LT72IP2NA001	Senza piano / Without worktop								1266x690x800	130	5,03	230/1/50	1360x760x1030	86/95	
	LINEARPLUS702BT	6LT72IB2VA001	Piano dritto / Straight worktop	-24° / -18°C		R290 GWP 3 Kg 0,14	G	5 40°C 40%HR	3873	172	1266x700x850	526	7.21	230/1/50	1360x760x1030	121/134	
	LINEARPLUS702BT/A	6LT72IB2LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback								1266x700x950	526	7.21	230/1/50	1360x760x1030	121/134	
	LINEARPLUS702BT/S	6LT72IB2NA001	Senza piano / Without worktop								1266x690x800	526	7.21	230/1/50	1360x760x1030	98/109	
	LINEAR702TN R**	6LT72RP4VA001	Piano dritto / Straight worktop	-2/+7° C				5 40°C 40%HR			1130x700x850			230/1/50	1220x760x910	90/101	
	LINEAR702TN/A R**	6LT72RP4LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback								1130x700x950			230/1/50	1220x760x1000	92/103	
	LINEAR702TN/S R**	6LT72RP4NA001	Senza piano / Without worktop								1130x690x800			230/1/50	1220x760x870	70/79	
	UCTN1-T*	74861750	Unità Condensatrice			Condensing unit					350x460x265				350x460x265	23/43	
	VALVR452A-702TN	74877075	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 702TN)			R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 702TN)					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3	
	LINEAR702BT R**	6LT72RB4VA001	Piano dritto / Straight worktop	-24° / -18°C				5 40°C 40%HR			1130x700x850			230/1/50	1220x760x910	90/101	
	LINEAR702BT/A R**	6LT72RB4LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback								1130x700x950			230/1/50	1840x760x1000	92/103	
	LINEAR702BT/S R**	6LT72RB4NA001	Senza piano / Without worktop								1130x690x800			230/1/50	1220x760x870	70/79	
	UCBT1-T*	74861760	Unità Condensatrice			Condensing unit					415x540x340				415x540x340	40/60	
	VALVR452A-702BT	74877089	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 702BT)			R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 702BT)					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3	
		EVAP-T		Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R			Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)										
			74768568x2	Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1			"C" pair of runners for GN 1/1 pans										
		74768000	Griglia plastificata GN 1/1			Plastic coated GN 1/1 shelf											
		74768002	Griglia inox GN 1/1			S/S GN 1/1 shelf											
CASS1/2 LINEAR			Sovrapprezzo per cassettera 2 cassetti 1/2			Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers											
CASS1/3 LINEAR			Sovrapprezzo per cassettera 3 cassetti 1/3			Price Increase for Block of 3 x 1/3 drawers											
KIT 4 RUOTE			Sovrapprezzo per 4 ruote			Price increase for 4 castors											
VERS220-60			Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz - GAS R404a			Price Increase Power supply 220V/60Hz - GAS R404a											
			Riduzione per versione a 2 o 3 vani senza supporti (piedi o ruote)			Price reduction for version with 2 or 3 doors without supports (feet or castors)											

* Distanza massima 10 mt ** R = Versione remota **** 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.

*Max distance 10 mt ** R = Remote Version **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



NEW 2020

LINEAR
PLUS
703

Tavoli refrigerati ventilati su piedi o ruote, profondità 700 mm, altezza corpo H 650 mm, in acciaio inox AISI 304; 3 vani GN1/1, con 1 griglia plastificata per porta o cassetti da 1/2 con guide a estrazione totale.

- Gruppo incorporato o remoto
- Piano dritto, con alzatina o senza piano
- Controller digitale
- Interni arrotondati
- Evaporatore rialzato (pulizia facilitata)
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Optional: griglie inox.

S/s AISI 304 ventilated refrigerated counters on feet or castors, 700 mm of depth, body height H 650 mm; 3 doors GN 1/1, with 1 plastic coated shelf per door or 1/2 full extraction drawers.

- Built in or remote unit
- Versions with straight worktop, worktop with splashback or without top
- Digital controller
- Inner bottom panel with rounded corners
- Raised evaporator (easy cleaning)
- Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)
- Optional: S/S shelves.



EVAP-T



CASS1/2



CASS1/3



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60



	Modello Model	Codice Code	Piano Worktop	Range Range		GAS GAS	Classe energetica Energy class	Classe climatica Climate class	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption	Volume utile netto Net storage volume L	Dimensioni Dimensions mm	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight Kg
												Watt****	A			
	LINEARPLUS703TN	6LT73IP2VA001	Piano dritto / Straight worktop	-2/+7° C		R290 GWP 3 Kg 0,100	C	5 40°C 40%HR	1010	258	1721x700x850	130	3.8	230/1/50	1840x760x1030	133/148
	LINEARPLUS703TN/A	6LT73IP2LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback		1721x700x950						130	3.8	230/1/50	1840x760x1030	134/149	
	LINEARPLUS703TN/S	6LT73IP2NA001	Senza piano / Without worktop		1721x690x800						130	3.8	230/1/50	1840x760x1030	104/115	
	LINEARPLUS703BT	6LT73IB2VA001	Piano dritto / Straight worktop	-24° / -18°C		R290 GWP 3 Kg 0,14	G	5 40°C 40%HR	4436	258	1721x700x850	526	7.21	230/1/50	1840x760x1030	147/163
	LINEARPLUS703BT/A	6LT73IB2LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback		1721x700x950						526	7.21	230/1/50	1840x760x1030	148/164	
	LINEARPLUS703BT/S	6LT73IB2NA001	Senza piano / Without worktop		1721x690x800						526	7.21	230/1/50	1840x760x1030	117/130	
	LINEAR703TN R**	6LT73RP4VA001	Piano dritto / Straight worktop	-2/+7° C				5 40°C 40%HR			1585x700x850			230/1/50	1700x760x910	104/117
	LINEAR703TN/A R**	6LT73RP4LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback							1585x700x950			230/1/50	1700x760x1000	111/125	
	LINEAR703TN/S R**	6LT73RP4NA001	Senza piano / Without worktop							1585x690x800			230/1/50	1700x760x870	77/87	
	UCTN2-T*	74861752	Unità Condensatrice			Condensing unit					350x460x265				350x460x265	25/35
	VALVR452A-703TN	74877075	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 703TN)			R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 703TN)					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	LINEAR703BT R**	6LT73RB4VA001	Piano dritto / Straight worktop	-24° / -18°C				5 40°C 40%HR			1585x700x850			230/1/50	1700x760x910	103/116
	LINEAR703BT/A R**	6LT73RB4LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback							1585x700x950			230/1/50	1700x760x1000	110/124	
	LINEAR703BT/S R**	6LT73RB4NA001	Senza piano / Without worktop							1585x690x800			230/1/50	1700x760x870	77/86	
	UCBT2-T*	74861762	Unità Condensatrice			Condensing unit					415x540x340				415x540x340	40/60
	VALVR452A-703BT	74877089	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 703BT)			R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 703BT)					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	EVAP-T		Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R			Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)										
		74768568x2	Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1			"C" pair of runners for GN 1/1 pans										
		74768000	Griglia plastificata GN 1/1			Plastic coated GN 1/1 shelf										
		74768002	Griglia inox GN 1/1			S/S GN 1/1 shelf										
	CASS1/2 LINEAR		Sovrapprezzo per cassettera 2 cassetti 1/2			Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers										
	CASS1/3 LINEAR		Sovrapprezzo per cassettera 3 cassetti 1/3			Price Increase for Block of 3 x 1/3 drawers										
	KIT 4 RUOTE		Sovrapprezzo per 4 ruote			Price increase for 4 castors										
	VERS220-60		Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz - GAS R404a			Price Increase Power supply 220V/60Hz - GAS R404a										
			Riduzione per versione a 2 o 3 vani senza supporti (piedi o ruote)			Price reduction for version with 2 or 3 doors without supports (feet or castors)										

* Distanza massima 10 mt ** R = Versione remota **** 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.

*Max distance 10 mt ** R = Remote Version **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



NEW 2020

LINEAR PLUS 704

Tavoli refrigerati ventilati su piedi o ruote, profondità 700 mm, altezza corpo H 650 mm, in acciaio inox AISI 304; 4 vani GN1/1, con 1 griglia plastificata per porta o cassetti da 1/2 con guide a estrazione totale.

S/s AISI 304 ventilated refrigerated counters on feet or castors, 700 mm of depth, body height H 650 mm; 4 doors GN 1/1, with 1 plastic coated shelf per door or 1/2 full extraction drawers.

- Gruppo incorporato o remoto
- Piano dritto, con alzatina o senza piano
- Controller digitale
- Interni arrotondati
- Evaporatore rialzato (pulizia facilitata)
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Optional: griglie inox.

- Built in or remote unit
- Versions with straight worktop, worktop with splashback or without top
- Digital controller
- Inner bottom panel with rounded corners
- Raised evaporator (easy cleaning)
- Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)
- Optional: S/S shelves.



EVAP-T



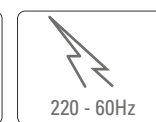
CASS1/2



CASS1/3



KIT 6 RUOTE



VERS 220-60



	Modello Model	Codice Code	Piano Worktop	Range Range		GAS GAS	Classe energetica Energy class	Classe climatica Climate class	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption	Volume utile netto Net storage volume L	Dimensioni Dimensions mm	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight Kg	
												Watt****	A				
	LINEARPLUS704TN	6LT74IP2VA001	Piano dritto / Straight worktop	-2/+7° C		R290 GWP 3 Kg 0,100	C	5 40°C 40%HR	1162	344	2182x700x850	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	162/180	
	LINEARPLUS704TN/A	6LT74IP2LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback								2182x700x950	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	166/184	
	LINEARPLUS704TN/S	6LT74IP2NA001	Senza piano / Without worktop								2182x690x800	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	125/139	
	LINEARPLUS704BT	6LT74IB2VA001	Piano dritto / Straight worktop	-24° / -18°C		R290 GWP 3 Kg 0,14	G	5 40°C 40%HR	5000	344	2182x700x850	526	7.21	230/1/50	2320x760x1030	176/195	
	LINEARPLUS704BT/A	6LT74IB2LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback								2182x700x950	526	7.21	230/1/50	2320x760x1030	179/199	
	LINEARPLUS704BT/S	6LT74IB2NA001	Senza piano / Without worktop								2182x690x800	526	7.21	230/1/50	2320x760x1030	139/154	
	LINEAR704TN R**	6LT74RP4VA001	Piano dritto / Straight worktop	-2/+7° C				5 40°C 40%HR			2046x700x850			230/1/50	2180x760x910	129/145	
	LINEAR704TN/A R**	6LT74RP4LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback								2046x700x850+100			230/1/50	2180x760x1000	132/148	
	LINEAR704TN/S R**	6LT74RP4NA001	Senza piano / Without worktop								2046x690x800			230/1/50	2180x760x870	93/105	
	UCTN3-T*	74861754	Unità Condensatrice									350x500x300				350x500x300	33/53
	VALVR452A-704TN	74877077	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 704TN)									101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	LINEAR704BT R**	6LT74RB4VA001	Piano dritto / Straight worktop	-24° / -18°C				5 40°C - 40%HR			2046x700x850			230/1/50	2180x760x910	129/145	
	LINEAR704BT/A R**	6LT74RB4LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback								2046x700x950			230/1/50	2180x760x1000	131/147	
	LINEAR704BT/S R**	6LT74RB4NA001	Senza piano / Without worktop								2046x690x800			230/1/50	2180x760x870	93/105	
	UCBT3- T*	74861764	Unità Condensatrice									514x540x340				514x540x340	55/75
	VALVR452A-704BT	74877081	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 704BT)									101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
EVAP-T																	
		74768568x2	Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R			Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)											
		74768000	Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1			"C" pair of runners for GN 1/1 pans											
		74768002	Griglia plastificata GN 1/1			Plastic coated GN 1/1 shelf											
		74768002	Griglia inox GN 1/1			S/S GN 1/1 shelf											
CASS1/2 LINEAR			Sovrapprezzo per cassettera 2 cassetti 1/2			Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers											
CASS1/3 LINEAR			Sovrapprezzo per cassettera 3 cassetti 1/3			Price Increase for Block of 3 x 1/3 drawers											
KIT 6 RUOTE			Sovrapprezzo per 6 ruote			Price increase for 6 castors											
VERS220-60			Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz - GAS R404a			Price Increase Power supply 220V/60Hz - GAS R404a											
			Riduzione per versione a 4 vani senza supporti (piedi o ruote)			Price reduction for version with 4 doors without supports (feet or castors)											

* Distanza massima 10 mt ** R = Versione remota **** 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.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



LINEAR SPACE è la nuova postazione di lavoro refrigerata ideata per garantire la massima flessibilità in ogni ambiente della ristorazione professionale. La scocca compatta e le ruote standard lo rendono facilmente mobile in ogni contesto. Scegli la versione con 1 o 2 cassetti indipendenti. la temperatura facilmente settabile consente all'operatore estrema versatilità nelle scelte di stoccaggio merce. Arricchiscono la gamma space le varianti relative al piano di lavoro, per valorizzare il comfort di questo tavolo, grazie all'ampia superficie d'appoggio, sfruttabile nelle fasi di preparazione linee. LINEAR SPACE è la stazione refrigerata versatile e altamente personalizzabile per chef ed operatori della ristorazione moderna, per gestire flussi di lavoro mutevoli ma sempre ben organizzati.

LINEAR SPACE is the new refrigerated workstation designed to guarantee maximum flexibility in every horeca professional environment. Thanks to compact body and standard castors, LINEAR SPACE can easily move around the kitchen and fit into the snuggest space of any context. Choose between 1 or 2 drawers. Independent variable temperatures give the operator an extremely versatile food storage appliance. Space range is enhanced by the worktop option that increase the comfort during preparation phases thanks to a large bearing surface. LINEAR SPACE is the versatile and highly customizable refrigerated station for chefs and modern restaurant operators, ideal to handle changing but always well-organized workflows.



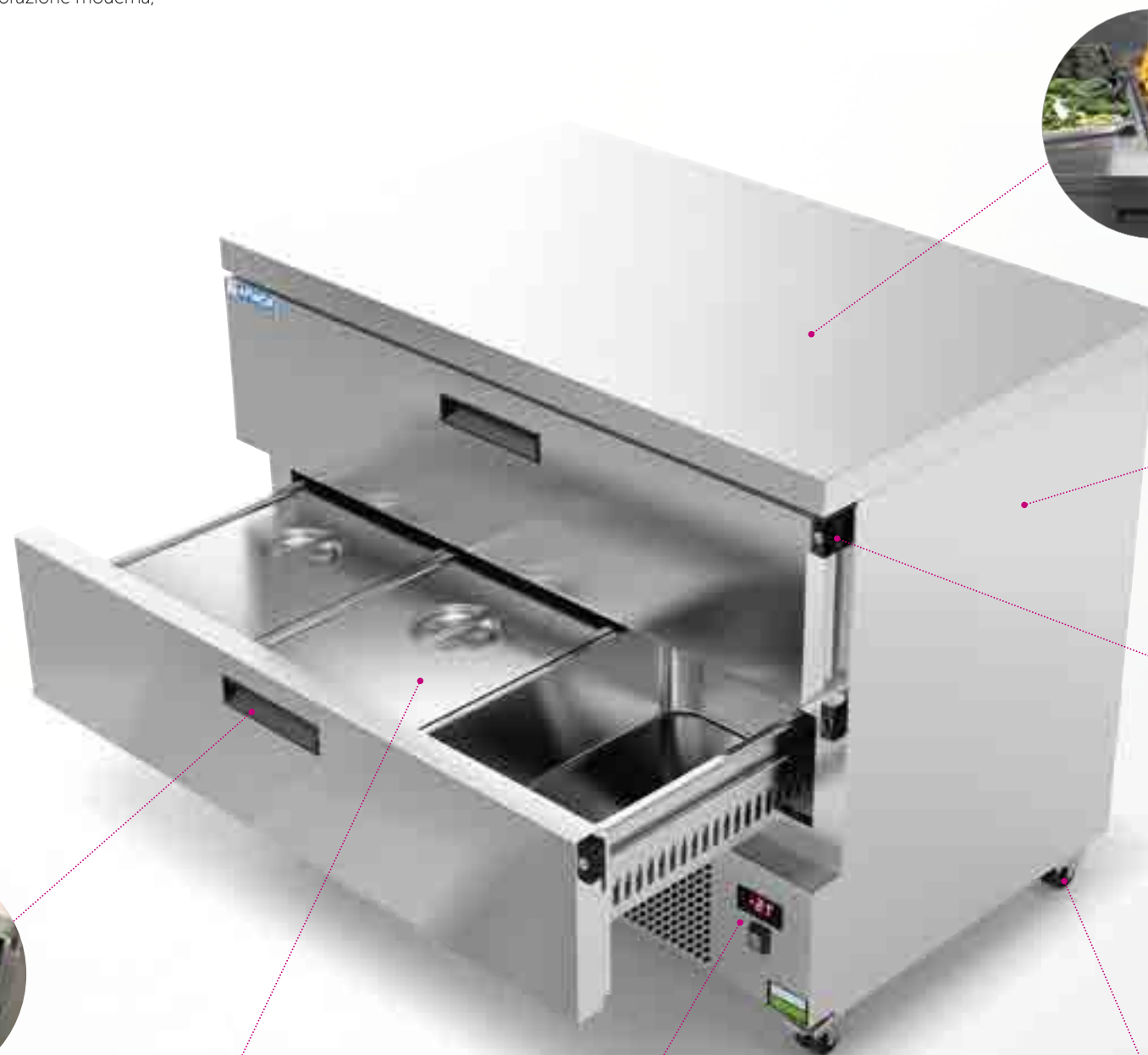
VERSIONI DISPONIBILI
LINEAR SPACE 2C (+7°/-24° C)
 2 CASSETTI INDIPENDENTI
LINEAR SPACE 1C (+7°/-24° C)
 1 CASSETTO

AVAILABLE VERSIONS
LINEAR SPACE 2C (+7°/-24° C)
 2 INDEPENDENT DRAWERS
LINEAR SPACE 1C (+7°/-24° C)
 1 DRAWER

CASSETTI INDIPENDENTI CON GUIDE AD ESTRAZIONE TOTALE
 per conservazioni in positivo o negativo
INDEPENDENT DRAWERS, WITH FULL EXTRACTION RUNNERS,
 settable for positive or negative storage

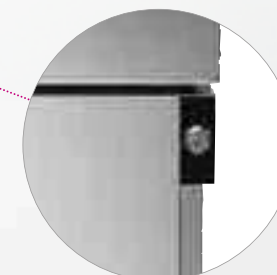


VERSATILITÀ E STOCCAGGIO INTELLIGENTE
 inseribili supporti GN di varia capacità
VERSATILITY AND SMART STORAGE
 Suitable for many different capacity of GN container



PIANO DI LAVORO SFRUTTABILE per la preparazione o appoggio attrezzature
WORKTOP USEABLE for preparation or equipment support

SCOCCA E PIANO LAVORO IN AISI 304
AISI 304 BODY AND WORKTOP



SERRATURA DI SERIE
STANDARD LOCK



CONTROLLER DIGITALE con temperatura facilmente settabile
DIGITAL CONTROLLER simple temperature variation setting



FACILE DA MOVIMENTARE grazie alle ruote autobloccanti
EASY TO MOVE AROUND thanks to self-locking castors



Tavolo refrigerato
per preparazione e conservazione
Refrigerated prep/storage counter

Armadio doppia
temperatura
*Double temperature
cabinet*

Abbattimento
Blast chilling

Conservazione positiva
Upright chiller

Tavolo refrigerato ribassato,
positivo o negativo,
per conservazione e cotture esprese
*Lowered refrigerated counter,
positive or negative,
for storage and express cooking*



LINEAR SPACE V 2C



TWIN 700 2T TN/NBT



2 INFINITY 5 TEGLIE
SOVRAPPOSTI
*2 INFINITY 5 TRAYS
OVERLAPPED*



COMPATTO 700 TN



Mod. LINEAR SNACK
+ MODULI COTTURA (non compresi)
+ COOKING MODULES (not included)

MASSIMIZZARE LO SPAZIO IN CUCINA

MAXIMIZE SPACE IN THE KITCHEN

Lo spazio in cucina sembra sempre insufficiente.

Spesso però è possibile adottare alcuni accorgimenti per renderlo più funzionale e spazioso. Come?

- 1) Scegli attrezzature dalle ridotte profondità esterne, senza dover rinunciare a capacità di stoccaggio tradizionali e ben strutturate.
- 2) Sfrutta gli spazi verticali, prediligendo conservatori polifunzionali, a doppia temperatura o accessoriabili per specifiche categorie prodotto.
- 3) Scegli attrezzature di lavoro versatili che possano rispondere alle mutevoli e diversificate necessità in cucina.

When the space in the kitchen seems to be insufficient, you can take some measures to make it more functional and spacious. How?

- 1) Choose equipment with reduced external depths, without having to give up traditional and well-structured storage capacities.
- 2) Take advantage of vertical spaces, preferring multifunctional, double-temperature cabinets, which can be fitted for specific product categories.
- 3) Choose versatile work equipment that can respond to changing and diversified needs in the kitchen.



NEW 2020

LINEAR SPACE



Stazione refrigerata su ruote con freno salvaspazio, profondità 700mm, in acciaio inox AISI 304;

- **Versione 1C** con 1 cassetto a con range di temperatura impostabile da +7/-24°C (mod. 1C)
- **Versione 2C** con 2 cassetti a temperatura indipendente con range di temperatura impostabile da +7/-24°C (mod. 2C)
- Guide cassetti a estrazione totale
- Controller digitale e serratura di serie
- Sbrinamento manuale per spegnimento.
- Disponibili con piano dritto H 50mm (mod. V), piano con alzatina H100 mm (mod.A), o senza piano (mod. S).

Refrigerated station on castors with self-locking castors, 700mm of depth, in AISI 304 stainless steel;

- **1C version** with 1 drawer with settable temperature range from + 7 / -24 ° C (mod.1C)
- **2C version** with 2 independent drawers with settable temperature range from + 7 / -24 ° C (mod.2C)
- Total extraction drawer runners.
- Digital controller and lock as standard.
- Manual defrost for shutdown.
- Available with straight top H 50mm (mod. V), top with slachback H100 mm (mod. A), or without top (mod. S).



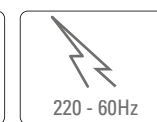
VERSION 1C



VERSION 2C



160 MM



220 - 60Hz
VERS 220-60
1C/2C



	Modello <i>Model</i>	Codice <i>Code</i>		Piano <i>Worktop</i>	Cassetti <i>Drawers</i>	Range <i>Range</i>		GAS <i>GAS</i>	Classe energetica <i>Energy class</i>	Classe climatica <i>Climate class</i>	Consumo elettrico annuale <i>Annual electricity consumption</i>	Volume utile netto <i>Net storage volume L</i>	Dimensioni <i>Dimensions</i> mm	Assorbimento <i>Absorbed power</i>		Voltaggio <i>Voltage</i> Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo <i>Packing dimensions</i> mm	Peso Netto/Lordo <i>Net/Gross weight</i> Kg
														Watt****	A			
	LINEARSPACE/V 2C	7LS72I02VA001		Piano dritto <i>Straight worktop</i>	2	+7°/-24° C		R290 - GWP 3 Kg 0,6	-	5 40°C - 40%HR	1550	150	1130x700x900	706	12,3	230/1/50	1230x800x1100	126/141
	LINEARSPACE/A 2C	7LS72I02LA001		Piano + alzatina <i>Work top with splashback</i>	2	+7°/-24° C			-		3560		1130x700x1000	706	12,3	230/1/50	1230x800x1100	128/143
	LINEARSPACE/S 2C	7LS72I02NA001		Senza piano <i>Without worktop</i>	2	+7°/-24° C			-		1550		1130x690x850	706	12,3	230/1/50	1230x800x1100	104/119
	LINEARSPACE/V 1C	7LS71I02VA001		Con piano invaso <i>Recessed worktop</i>	1	+7°/-24° C		R290 - GWP 3 Kg 0,6	-	5 40°C - 40%HR	1550	75	1130x700x630	353	6,15	230/1/50	1230x800x740	46/61
	LINEARSPACE/A 1C	7LS71I02LA001		Senza piano <i>Without worktop</i>	1	+7°/-24° C			-		3560		1130x700x730	353	6,15	230/1/50	1230x800x740	48/63
	LINEARSPACE/S 1C	7LS71I02NA001		Senza piano <i>Without worktop</i>	1	+7°/-24° C			-		1550		1130x690x580	353	6,15	230/1/50	1230x800x740	24/39
	VERS220-60 2C			Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz - GAS R404a				Price Increase Power supply 220V/60Hz mod. 2C - GAS R404a										
	VERS220-60 1C			Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz - GAS R404a				Price Increase Power supply 220V/60Hz mod. 1C - GAS R404a										

**** 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.

**** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.

LINEAR SNACK

La gamma Linear Snack PLUS nasce dalla nostra idea di ristorazione moderna.

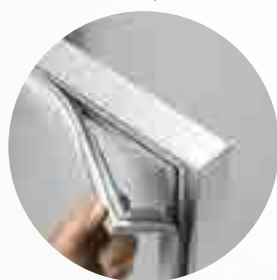
Rapidità e praticità di utilizzo sono le proprietà progettuali di questi tavoli refrigerati dedicati al "fast food". Cassetti ad estrazione totale e altezza ottimizzata per accogliere moduli per la cottura veloce, uniti a diverse opzioni di piano lavoro, sono le caratteristiche essenziali di un prodotto dal design innovativo.

The Linear Snack PLUS range arise from our idea of modern catering.

Rapidity and practicality of use are the design properties of these refrigerated tables dedicated to the "fast food" universe. Total extraction drawers and the optimized height designed to accommodate modules for the fast cooking, combined with different worktop options, are the essential characteristics of this innovative design product.



Vani cassetto con maniglia orizzontale e guarnizioni ad incastro
Drawer compartments with horizontal handle and snap out gasket



Fondo interno arrotondato per una migliore pulizia
Inner bottom panel with rounded corners for easier cleaning



Cassetti con guide ad estrazione totale
Total extraction drawers



3D Cooling system
L'unico sistema che garantisce una temperatura corretta ed uniforme in tutti i vani.

3D Cooling system
The only system that guarantees a correct and uniform temperature in the whole counter.



Versione con cassetti interi o doppi
Full or mid-size drawers



Versioni con piano lavoro dritto, invaso o senza piano
Versions with straight recessed worktop, or without top



Ruote (optional)
Castors (option)





LINEAR SNACK 702

Tavoli refrigerati ventilati su piedi o ruote linea snack, profondità 700mm, altezza corpo H 443mm, in acciaio inox AISI 304; 2 vani GN1/1, con cassetto intero (mod. 1C) o due mezzi cassette (mod. 2C) con guide a estrazione totale.

- Gruppo incorporato
- Piano dritto H 40mm (mod. V)
- Piano invaso (mod. I)
- Senza piano (mod. S)
- Controller digitale
- Interni arrotondati
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici.

S/s AISI 304 ventilated refrigerated counters snack line on feet or castors, 700 mm of depth, body height H 443 mm; 2 doors GN 1/1, with full (mod. 1C) or 1/2 drawers (mod. 2C) per door with full extraction drawers.

- Built unit
- Versions with straight worktop H 40mm (mod. V)
- Recessed worktop (mod. I)
- Without top (mod. S)
- Digital controller
- Inner bottom panel with rounded corners
- Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water.



1 CASS



2 CASS



KIT 4 RUOTE

	Modello Model	Codice Code		Piano Worktop	Cassetti Drawers	Range Range		GAS GAS	Classe energetica Energy class	Classe climatica Climate class	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption	Volume utile netto Net storage volume L	Dimensioni Dimensions mm	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight Kg
														Watt****	A			
	LINEAR SNACK 702 TN/V 1C	7LS72IP2VA002		Piano dritto Straight worktop H=40 mm	2	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364	86,08	1200x685x613	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	126/116
	LINEAR SNACK 702 BT/V 1C	7LS72IB2VA002		Piano dritto Straight worktop H=40 mm	2	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3133		1200x685x613	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	126/119
	LINEARSNACK702TN/I 1C	7LS72IP2IA002		Con piano invaso Recessed worktop	2	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364		1200x685x613	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	126/117
	LINEARSNACK702BT/I 1C	7LS72IB2IA002		Con piano invaso Recessed worktop	2	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3133		1200x685x613	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	103/120
	LINEARSNACK702TN/S 1C	7LS72IP2NA002		Senza piano Without worktop	2	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364		1200x673x575	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	81/96
	LINEARSNACK702BT/S 1C	7LS72IB2NA002		Senza piano Without worktop	2	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3133		1200x673x575	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	84/99
	LINEARSNACK702TN/V 2C	7LS72IP2VA001		Piano dritto Straight worktop H=40 mm	4	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364	86,08	1200x685x613	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	110/128
	LINEARSNACK702BT/V 2C	7LS72IB2VA001		Piano dritto Straight worktop H=40 mm	4	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3133		1200x685x613	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	112/131
	LINEARSNACK702TN/I 2C	7LS72IP2IA001		Con piano invaso Recessed worktop	4	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364		1200x685x613	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	111/129
	LINEARSNACK702BT/I 2C	7LS72IB2IA001		Con piano invaso Recessed worktop	4	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3133		1200x685x575	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	126/132
	LINEARSNACK702TN/S 2C	7LS72IP2NA001		Senza piano Without worktop	4	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364		1200x673x575	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	93/109
	LINEARSNACK702BT/S 2C	7LS72IB2NA001		Senza piano Without worktop	4	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3133		1200x673x575	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	126/111
	KIT 4 RUOTE VERS220-60			Sovrapprezzo per 4 ruote Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz - GAS R404a														

**** 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.

Price increase for 4 castors

Price Increase Power supply 220V/60Hz - GAS R404a

**** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



LINEAR SNACK 703

Tavoli refrigerati ventilati su piedi o ruote linea snack, profondità 700mm, altezza corpo H 443mm, in acciaio inox AISI 304; 3 vani GN1/1, con cassetto intero (mod. 1C) o due mezzi cassette (mod. 2C) con guide a estrazione totale.

- Gruppo incorporato
- Piano dritto H 40mm (mod. V)
- Piano invaso (mod.I)
- Senza piano (mod. S)
- Controller digitale
- Interni arrotondati
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici.

S/s AISI 304 ventilated refrigerated counters snack line on feet or castors, 700 mm of depth, body height H 443 mm; 3 doors GN 1/1, with full (mod. 1C) or 1/2 drawers (mod. 2C) per door with full extraction drawers.

- Built unit
- Versions with straight worktop H 40mm (mod. V)
- Recessed worktop (mod.I)
- Without top (mod. S)
- Digital controller
- Inner bottom panel with rounded corners
- Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water.



1 CASS



2 CASS



KIT 4 RUOTE

	Modello <i>Model</i>	Codice <i>Code</i>		Piano <i>Worktop</i>	Cassetti <i>Drawers</i>	Range <i>Range</i>		GAS <i>GAS</i>	Classe energetica <i>Energy class</i>	Classe climatica <i>Climate class</i>	Consumo elettrico annuale <i>Annual electricity consumption</i>	Volume utile netto <i>Net storage volume L</i>	Dimensioni <i>Dimensions</i> mm	Assorbimento <i>Absorbed power</i>		Vtaggio <i>Voltage</i> Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo <i>Packing dimensions</i> mm	Peso Netto/Lordo <i>Net/Gross weight</i> Kg
														Watt****	A			
	LINEARSNACK703TN/V 1C	7LS73IP2VA002		Piano dritto Straight worktop H=40 mm	3	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1550	129,12	1600X685X613	130	3.8	230/1/50	1620x705x700	128/142
	LINEARSNACK703BT/V 1C	7LS73IB2VA002		Piano dritto Straight worktop H=40 mm	3	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G	5 40°C - 40%HR	3560		1600X685X613	353	3.8	230/1/50	1620x705x700	130/145
	LINEARSNACK703TN/I 1C	7LS73IP2IA002		Con piano invaso Recessed worktop	3	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1550		1600X685X613	130	3.8	230/1/50	1620x705x700	128/142
	LINEARSNACK703BT/I 1C	7LS73IB2IA002		Con piano invaso Recessed worktop	3	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G	5 40°C - 40%HR	3560		1600X685X613	353	6.15	230/1/50	1620x705x700	130/145
	LINEARSNACK703TN/S 1C	7LS73IP2NA002		Senza piano Without worktop	3	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1550		1600X673X575	130	3.8	230/1/50	1620x705x700	103/114
	LINEARSNACK703BT/S 1C	7LS73IB2NA002		Senza piano Without worktop	3	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G	5 40°C - 40%HR	3560		1600X673X575	353	6.15	230/1/50	1620x705x700	104/116
	LINEARSNACK703TN/V 2C	7LS73IP2VA001		Piano dritto Straight worktop H=40 mm	6	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1550	129,12	1600X685X613	130	3.8	230/1/50	1620x705x700	145/161
	LINEARSNACK703BT/V 2C	7LS73IB2VA001		Piano dritto Straight worktop H=40 mm	6	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G	5 40°C - 40%HR	3560		1600X685X613	353	6.15	230/1/50	1620x705x700	147/163
	LINEARSNACK703TN/I 2C	7LS73IP2IA001		Con piano invaso Recessed worktop	6	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1550		1600X685X613	130	3.8	230/1/50	1620x705x700	145/161
	LINEARSNACK703BT/I 2C	7LS73IB2IA001		Con piano invaso Recessed worktop	6	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G	5 40°C - 40%HR	3560		1600X685X613	353	6.15	230/1/50	1620x705x700	147/163
	LINEARSNACK703TN/S 2C	7LS73IP2NA001		Senza piano Without worktop	6	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1550		1600X673X575	130	3.8	230/1/50	1620x705x700	119/132
	LINEARSNACK703BT/S 2C	7LS73IB2NA001		Senza piano Without worktop	6	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G	5 40°C - 40%HR	3560		1600X673X575	353	6.15	230/1/50	1620x705x700	122/135
KIT 4 RUOTE VERS220-60				Sovrapprezzo per 4 ruote Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz - GAS R404a				Price increase for 4 castors Price Increase Power supply 220V/60Hz - GAS R404a										

**** 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.



Optional e Accessori

Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	LINEAR
OPTIONAL			
VERSC02700TN		Sovrapprezzo per Versione TN remota per C02 (Disponibile non prima di 4 settimane) Price increase for Ready for connection to a TN remote C02 condensing unit (Available not earlier than 4 weeks)	x
VERSC02700BT		Sovrapprezzo per Versione BT remota per C02 (Disponibile non prima di 4 settimane) Price increase for Ready for connection to a BT remote C02 condensing unit (Available not earlier than 4 weeks)	x
VERSC02800BT		Sovrapprezzo per Versione TN remota per C02 (Disponibile non prima di 4 settimane) Price increase for Ready for connection to a BT remote C02 condensing unit (Available not earlier than 4 weeks)	
NOPIED12-3		Riduzione per versione 2 o 3 vani senza supporti (piedi o ruote) Price reduction for version with 2 or 3 doors without supports (feet or castors)	x
NOPIED14		Riduzione per versione 4 vani senza supporti (piedi o ruote) Price reduction for version with 4 doors without supports (feet or castors)	x
STERILKIT	73688492	Sovrapprezzo Sterilizzatore Price increase for Sterilizer	
SERRPSRING		Sovrapprezzo per Kit Serratura con chiave porta Price increase for Door kit key lock	x
SERRCSRING 1/2-2/3		Sovrapprezzo per Kit Serratura con chiave cassettiera (Cassetti 1/2 e 2/3) Price increase for key lock kit for set of Drawers (Drawers 1/2 e 2/3)	x
SERRCSRING 13		Sovrapprezzo per Kit Serratura con chiave cassettiera (Cassetti 1/3) Price increase for key lock kit for set of Drawers (Drawers 1/3)	
EVAPINOX		Sovrapprezzo per Evaporatore inox Price increase for Stainless steel evaporator	x
UCESXSPRING		Sovrapprezzo per Motore a sx Price increase for Condensing unit on the left	x
SOVLAV		Sovrapprezzo per Lavello e foro rubinetto sopra vano motore (solo per versione piano con alzata) Price increase for Sink and tap hole above the condensing unit (only for counters with splashback)	x
CONDH20SPRING		Sovrapprezzo per condensazione ad acqua (Disponibile non prima di 4 settimane) Price increase for water condensation (Available not earlier than 4 weeks)	

* Il sovrapprezzo è indipendente dal numero di porte del tavolo. / The price increase remains the same regardless the number of table doors.

Optionals & Accessories

Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	LINEAR
ACCESSORI/ ACCESSORIES			
	74700280	Driver per supervisori già in possesso Driver for already owned supervisor (RS485)	
**	73686562+ 74700170	Supervisore BASE (Nr Max. Unità 20) BASE Supervisor (Nr Max. Units 20)	
**	73686562+ 74700172	Supervisore TOP (Nr Max. Unità 100) TOP Supervisor (Nr Max. Units 100)	
	74768120	Griglia inox EN 600x400 - S/S EN 600x400 shelf	
	74768122	Griglia plastificata EN 600x400 - Plastic coated EN 60x40 shelf	
	74768002	Griglia inox GN 1/1 - S/S GN 1/1 shelf	x
	74768000	Griglia plastificata GN 1/1 - Plastic coated GN 1/1 shelf	x
	74707012	Teglia GN 1/1 h=20 - GN 1/1 pan 20mm deep	x
	74707013	Teglia GN 1/1 h=40 - GN 1/1 pan 40mm deep	x
	74707300	Vassoio inox pasticceria EN400x600 h=20mm EN 600x400 tray 20 mm deep	
	74707301	Vassoio inox pasticceria EN400x600 h=40mm EN 600x400 tray 40 mm deep	
	74707295	Vaschetta polietilene 400x600 h=130mm Polyethylene tray 400x600x 130mm	
	74707297	Vaschetta polietilene 400x300 h=130mm Polyethylene tray 400x300x130 mm	
	72554699	Falsofondo plastica - Plastic perforated bottom	
	72554695	Falsofondo inox forato h130mm - S/S perforated bottom h130mm	
	74707299	Vaschetta pizza polietilene 400x600 h=70mm Pizza polyethylene tray 400x600x70mm	
	74707288	Coperchio per vaschetta pizza polietilene (400x600 h=70mm) Lid for pizza polyethylene tray (400x600 h=70mm)	

** All'acquisto di più unità che si vogliano tutte collegate a supervisore, oltre al costo dell'accessorio BASE o TOP calcolato su una unità, andrà considerato il costo di un driver di connessione (cod. 74700280) per ogni ulteriore unità acquistata.
When you purchase more units and would like to connect them to a supervisor, beyond the BASE or TOP accessory's cost of a unit, you must consider the price of a connectione driver (cod. 74700280) for any further purchased unit.



Our business is enhancing **your business**

AFINOX s.r.l. via Venezia, 4
35010 MARSANGO (PD) - Italy

Tel. +39 0499638311

Fax +39 049552688

e-mail: comm@afinox.com

**AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =**



afinox.com

Afinox, la cui politica è quella di un continuo perfezionamento, si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento senza preavviso.
Afinox, whose policy is the ongoing pursuit of perfection, reserves the right to make technical changes of any sort and at any time, without fore-notice.