

BLUE PLUS 2

Ref: 1



(Mod. R)

Ref: 2

Temperature range/Range di temperatura +4/+8° C

Doors, drawers/porte, cassetti

Blown-air cold well units with horizontal ventilation and adjustable depth (with optional s/s plates) in order to temporary display food in pans (max H 150mm) or at the well bottom. Models for 2, 3, 4, 5, 6 GN1/1 trays or pans (not included). Serviceable evaporator compartment in order to guarantee a perfect hygiene and an easy cleaning. Units are provided with condensing unit or ready for remote connection (R). Optional: overstructure with LED lighting.

Vasche refrigerate con ventilazione orizzontale sul prodotto con profondità regolabile (con vassoio optional) per l'esposizione temporanea di prodotti contenuti in vaschette (max. H 150mm) o in appoggio sul fondo. Modelli per 2, 3, 4, 5, 6 vaschette GN1/1 (non comprese). Vano evaporatore ispezionabile per una completa igiene e facilità di pulizia. Versioni con gruppo incorporato o predisposte per connessione remota (R). Optional: sovrastrutture con illuminazione a LED.

Maximum Shelves N°/ Max Ripiani N°:

Maximum Pans N°/ Max Vaschette N°: 2 GN 1/1

All specifications are subject to change without notice. *Dati tecnici soggetti a modifiche senza preavviso.*

The Picture (Ref: 1), the description (Ref: 2) and the technical drawing (Ref: 5) refer to the product range. Dimensional Data (Ref: 3) and Technical Data (Ref: 4) refer to the specific code (Ref: 6).

L'immagine (Ref: 1), la descrizione (Ref: 2) e il disegno tecnico (Ref: 5) sono relativi alla famiglia prodotto. Dati di dimensione (Ref: 3) e Dati Tecnici (Ref: 4) sono specifici del codice indicato (Ref: 6).

Afinox s.r.l. via Venezia 4 - 35010 - Campo San Martino - Padova (PD) - ITALY - Tel. +39 0499638311 / e-mail: comm@afinox.com / web: www.afinox.com

Ref: 6 Code/Codice 7DRBL2FIO0A01

Pag. 1 / 3

Rev.: 1 / 2019

Dimensional Data/Dati di dimensione:

Ref: 3

External dimensions (mm) WxDxH <i>Dimensioni Esterne (mm) LxPxH</i>	844x760x685	Insulation Thickness (mm) <i>Spessore di isolamento (mm)</i>	40
Internal Dimensions (mm) WxDxH <i>Dimensioni interne (mm) LxPxH</i>		Internal Volume (l) <i>Volume Interno (l)</i>	
Packing Dimensions (mm) WxDxH <i>Dimensioni Imballo (mm) LxPxH</i>	908x1012x1000	Gross Weight (Kg) <i>Peso Lordo (Kg)</i>	67
		Net Weight (Kg) <i>Peso Netto (Kg)</i>	56

Technical Data/Dati Tecnici:

Ref: 4

Power supply (V/Ph/Hz) <i>Alimentazione (V/P/Hz)</i>	230 / 1 / 50	Noise (db) 5m <i>Rumore (db) 5m</i>	50
Yearly Energy Consumption (kWh/annum) <i>Consumo energetico Annuo (kWh/annum)</i>		Daily energy consumption (kWh/24h) <i>Consumo energetico 24H (kWh)</i>	
Nominal power consumption (W) <i>Potenza assorbita (W)</i>	247**	Maximum absorbed current (A) <i>Massima corrente assorbita (A)</i>	5,03
Energy efficiency class <i>Classe Energetica</i>		Climatic Class <i>Classe Climatica</i>	3 (25°C - 60%)
Blast chilling yield (Kg) *** <i>Resa Abbattimento (Kg) ***</i>		Refrigerating power (W) <i>Potenza Frigorifera (W)</i>	522**
Shock freezing yield (Kg) *** <i>Resa Surgelazione (Kg) ***</i>		Gas	R290 - GWP 3 - Kg 0,100
Compressor/ <i>Compressore</i>		Controller	EVX
EMT6165U			

* (-30/+45° C), **(-10/+45° C)

Hood/Sovrastruttura

*** The blast chilling & shock freezing yields, expressed in Kg or lb are indicative and not binding. The food cooling time depends on its composition and sizing. The actual cooling time for various food might be different from the indicated one.

*** Le rese in abbattimento e in surgelazione espresse in Kg o lb sono indicative e non vincolanti. Il tempo di raffreddamento degli alimenti dipende dalla loro composizione e dimensione. Il tempo di raffreddamento reale dei vari alimenti, potrebbe essere diverso da quello indicato.

All specifications are subject to change without notice. *Dati tecnici soggetti a modifiche senza preavviso.*

The Picture (Ref: 1), the description (Ref: 2) and the technical drawing (Ref: 5) refer to the product range. Dimensional Data (Ref: 3) and Technical Data (Ref: 4) refer to the specific code (Ref: 6).

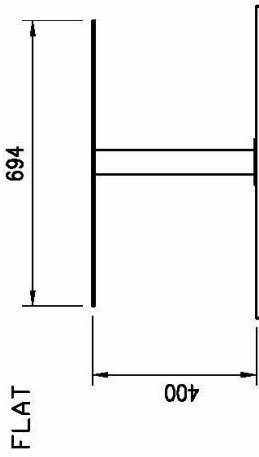
L'immagine (Ref: 1), la descrizione (Ref: 2) e il disegno tecnico (Ref: 5) sono relativi alla famiglia prodotto. Dati di dimensione (Ref: 3) e Dati Tecnici (Ref: 4) sono specifici del codice indicato (Ref: 6).

Afinox s.r.l. via Venezia 4 - 35010 - Campo San Martino - Padova (PD) - ITALY - Tel. +39 0499638311 / e-mail: comm@afinox.com / web: www.afinox.com

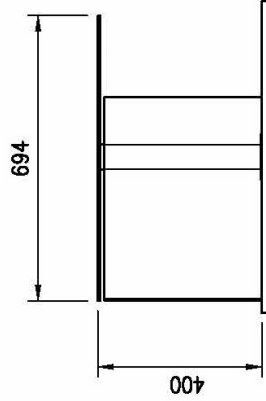
Ref: 6 Code/Codice 7DRBL2F100A01

Pag. 2 / 3

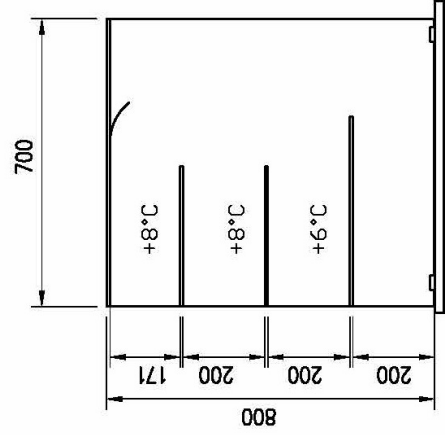
Rev.: 1 / 2019



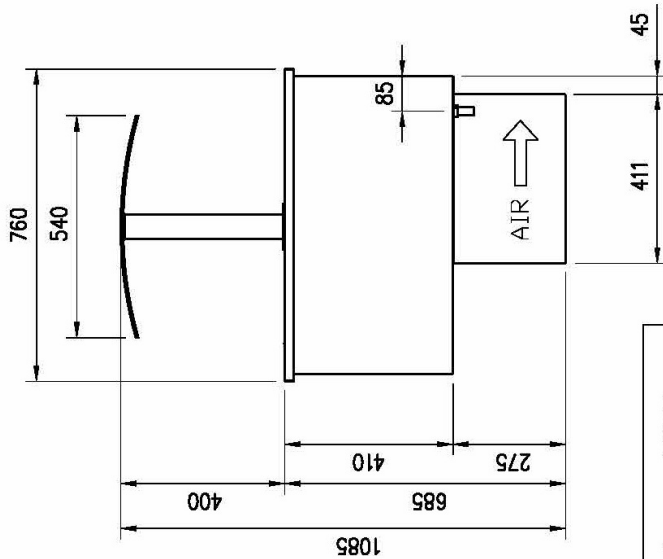
FLAT



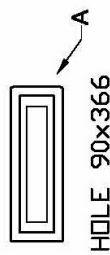
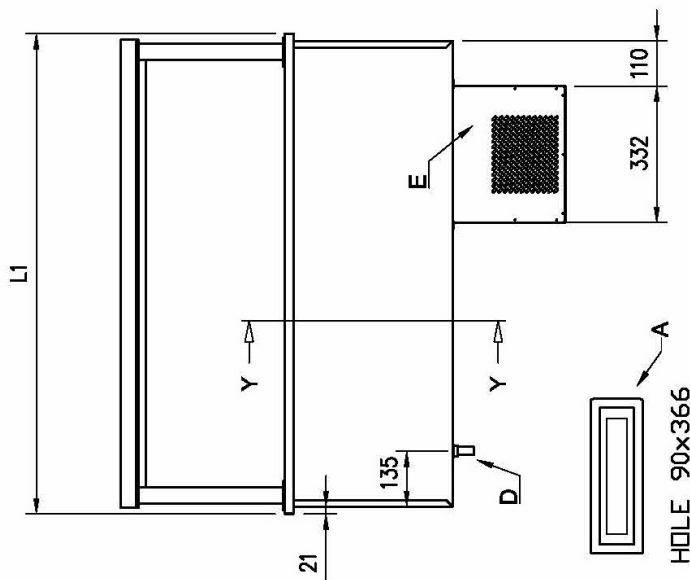
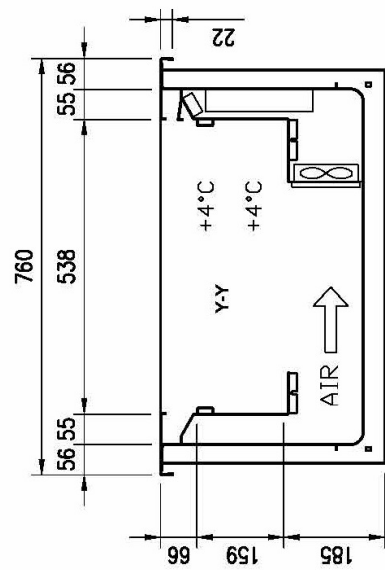
SERVICE



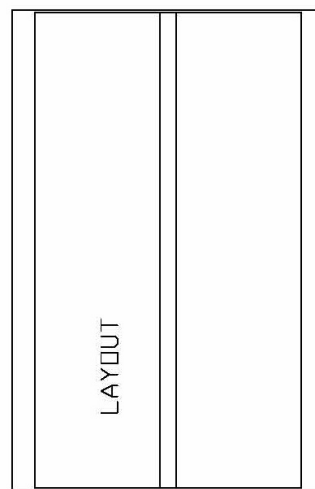
PLATINUM



GN	L1	HOLE
2/1	844	810x726
3/1	1169	1135x726



HOLE 90x366



LAYOUT

- A= ELECTRICAL CONNECTION
- D= WATER DISCHARGE ø16
- E= GAS CONNECTION ø8 ø10
- F= WATER BOX

All specifications are subject to change without notice. *Dati tecnici soggetti a modifiche senza preavviso.*

The Picture (Ref: 1), the description (Ref: 2) and the technical drawing (Ref: 5) refer to the product range. Dimensional Data (Ref: 3) and Technical Data (Ref: 4) refer to the specific code (Ref: 6).

L'immagine (Ref: 1), la descrizione (Ref: 2) e il disegno tecnico (Ref: 5) sono relativi alla famiglia prodotto. Dati di dimensione (Ref: 3) e Dati Tecnici (Ref: 4) sono specifici del codice indicato (Ref: 6).

Afinox s.r.l. via Venezia 4 - 35010 - Campo San Martino - Padova (PD) - ITALY - Tel. +39 0499638311 / e-mail: comm@afinox.com / web: www.afinox.com