

**Temperature range/Range di temperatura**

**Doors, drawers/porte, cassetti**

S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet, for GN1/1 or EN400x600 shelves (Mod.- P only EN400x600). Touch control system. Available cycles: Blast Chilling (automatic and manual), Shock freezing (automatic and manual), Defrosting, HACCP data download (standard USB door), 9 languages available, core probe. Optional: led light, Removable filter, Sterilizer. Shelves and icecream pans (5l - 360x165xH20mm) not included.

*Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, su piedi o ruote, per inserimento teglie GN1/1 o EN400x600 (Mod.- P solo EN400x600). Sistema Touch control, Cicli disponibili: Abbattimento (automatico e manuale), Surgelazione (automatica e manuale), Sbrinamento, Esportazione dati HACCP (porta USB di serie), 9 lingue disponibili, sonda al cuore. Optional: Luce led, Filtro removibile, Sterilizzatore. Griglie e Vaschette Gelato (5l - 360x165xH120 mm) non comprese.*

**Maximum Shelves N°/ Max Ripiani N°: 5 GN1/1 H65mm - 5 EN600x400 H40mm  
(6 EN600x400 H40mm Mod. -P Pastry)**

**Maximum Pans N°/ Max Vaschette N°: 6 (5l 165x360xH120 mm)**

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

**Dimensional Data/Dati di dimensione:**

Ref: 3

External dimensions (mm) WxDxH <i>Dimensioni Esterne (mm) LxPxH</i>	790x839x847	Insulation Thickness (mm) <i>Spessore di isolamento (mm)</i>	60
Internal Dimensions (mm) WxDxH <i>Dimensioni interne (mm) LxPxH</i>	668x418x367	Internal Volume (l) <i>Volume Interno (l)</i>	100
Packing Dimensions (mm) WxDxH <i>Dimensioni Imballo (mm) LxPxH</i>	830x860x980	Gross Weight (Kg) <i>Peso Lordo (Kg)</i>	114
		Net Weight (Kg) <i>Peso Netto (Kg)</i>	99

**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>	52
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>	449*	Maximum absorbed current (A) <i>Massima corrente assorbita (A)</i>	6,78
Energy efficiency class <i>Classe Energetica</i>		Climatic Class <i>Classe Climatica</i>	5 (40°C - 40%)
Blast chilling yield (Kg) *** <i>Resa Abbattimento (Kg) ***</i>	15	Refrigerating power (W) <i>Potenza Frigorifera (W)</i>	541* 1357**
Shock freezing yield (Kg) *** <i>Resa Surgelazione (Kg) ***</i>	10	Gas	R452A - GWP2141 - Kg 0,60
Compressor/ <i>Compressore</i>	NEK2168GK	Controller	TOUCH GLASS

\* (-30/+45° C), \*\* (-10/+45° C)

# Hood/Sovrastruttura

\*\*\* The blast chilling &amp; 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).*

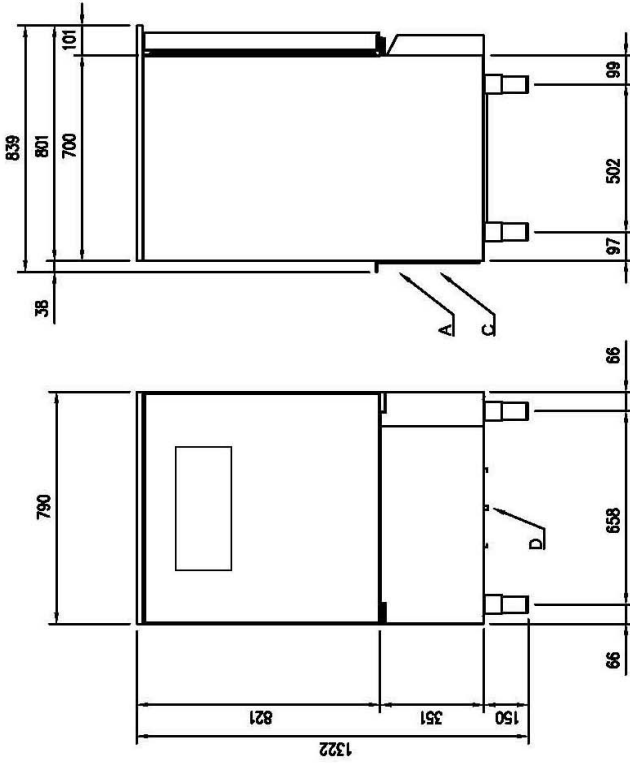
Afinox s.r.l. via Venezia 4 - 35010 - Campo San Martino - Padova (PD) - ITALY - Tel. +39 0499638311 / e-mail: comm@afinox.com / web: www.afinox.com

Ref: 6 Code/Codice 9AME05IM5SA01

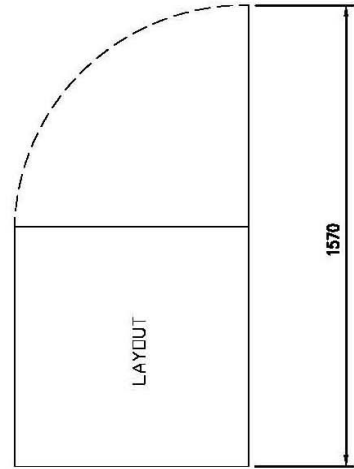
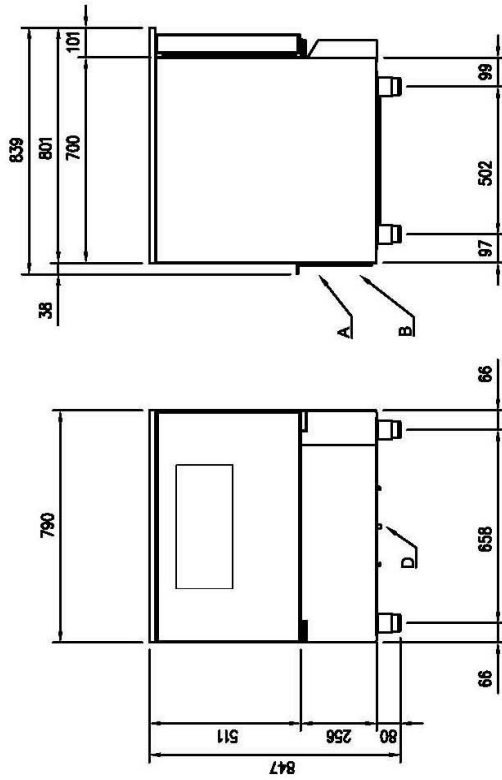
Pag. 2 / 3

Rev.: 3 / 2018

8 TRAYS



5 TRAYS



- A= ELECTRICAL CONNECTION
- B= GAS CONNECTION  $\varnothing 10$   $\varnothing 12$
- C= GAS CONNECTION  $\varnothing 12$   $\varnothing 14$
- D= WATER DISCHARGE  $\varnothing 18$  (F)

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 9AME05IM5SA01