

## TR-BLUE PLUS 3

Ref: 1



Ref: 2

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

### **Doors, drawers/porte, cassetti**

Food Islands with blown-air cold well units with horizontal ventilation and adjustable depth (with optional s/s plates) in order to temporary display food in 3, 4, 6 GN1/1 pans (max H 150mm, not included) or at the well bottom. Chrome-plated frame on wheels with brake, full laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request, bridge overstructure with electrical lowering canopy and LED lighting. Digital control panel positioned on the bridge overstructure.

*Isole del Gusto con vasche refrigerate con ventilazione orizzontale sul prodotto con profondità regolabile (con vassoi optional) per l'esposizione temporanea di prodotti contenuti in 3, 4, 6 vaschette GN 1/1 (max H 150mm, non comprese) o in appoggio sul fondo. Telaio in acciaio cromato su ruote con freno, ricco rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta, sovrastruttura a ponte con cappottina abbassabile ed illuminazione a LED. Pannello di controllo digitale posizionato sul ponte .*

**Maximum Shelves N°/ Max Ripiani N°:**

**Maximum Pans N°/ Max Vaschette N°: 3 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 7BTBL3FIPWA01**

**Dimensional Data/Dati di dimensione:**

Ref: 3

<b>External dimensions (mm) WxDxH</b> <i>Dimensioni Esterne (mm) LxPxH</i>	1169x760x1488	<b>Insulation Thickness (mm)</b> <i>Spessore di isolamento (mm)</i>	40
<b>Internal Dimensions (mm) WxDxH</b> <i>Dimensioni interne (mm) LxPxH</i>		<b>Internal Volume (l)</b> <i>Volume Interno (l)</i>	
<b>Packing Dimensions (mm) WxDxH</b> <i>Dimensioni Imballo (mm) LxPxH</i>	1233x860x1595	<b>Gross Weight (Kg)</b> <i>Peso Lordo (Kg)</i>	146
		<b>Net Weight (Kg)</b> <i>Peso Netto (Kg)</i>	131

**Technical Data/Dati Tecnici:**

Ref: 4

<b>Power supply (V/Ph/Hz)</b> <i>Alimentazione (V/P/Hz)</i>	230 / 1 / 50	<b>Noise (db) 5m</b> <i>Rumore (db) 5m</i>	50
<b>Yearly Energy Consumption (kWh/annum)</b> <i>Consumo energetico Annuo (kWh/annum)</i>		<b>Daily energy consumption (kWh/24h)</b> <i>Consumo energetico 24H (kWh)</i>	
<b>Nominal power consumption (W)</b> <i>Potenza assorbita (W)</i>	247** 11,52#	<b>Maximum absorbed current (A)</b> <i>Massima corrente assorbita (A)</i>	5,03
<b>Energy efficiency class</b> <i>Classe Energetica</i>		<b>Climatic Class</b> <i>Classe Climatica</i>	3 (25°C - 60%)
<b>Blast chilling yield (Kg) ***</b> <i>Resa Abbattimento (Kg) ***</i>		<b>Refrigerating power (W)</b> <i>Potenza Frigorifera (W)</i>	522**
<b>Shock freezing yield (Kg) ***</b> <i>Resa Surgelazione (Kg) ***</i>		<b>Gas</b>	R290 - GWP 3 - Kg 0,15
<b>Compressor/ Compressore</b>		<b>Controller</b>	EVX
EMT6165U			

\* (-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).

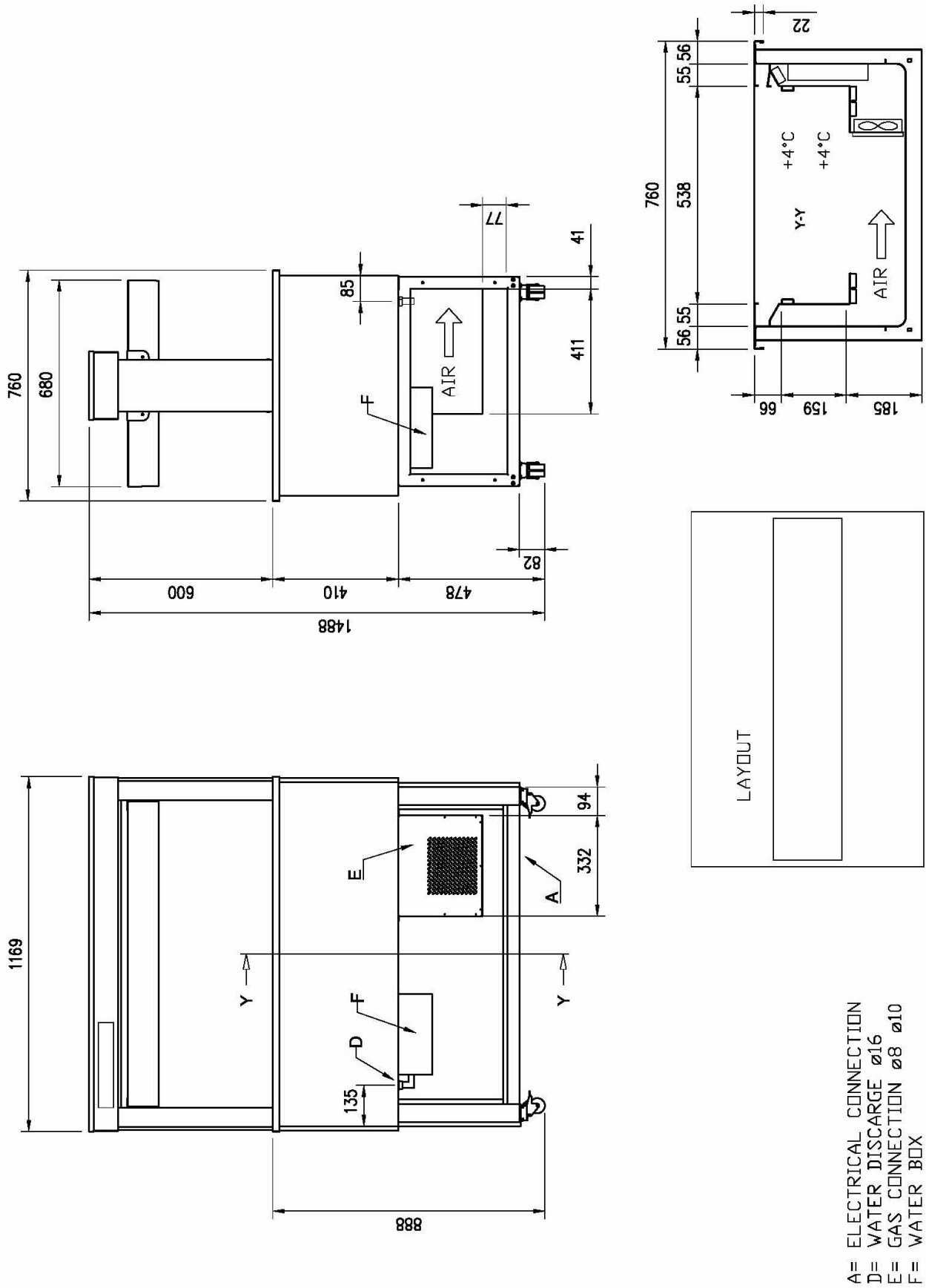
L'immagine (Ref: 1), la descrizione (Ref: 2) e il disegno tecnico (Ref: 5) sono relativi alla famiglia prodotto. Dati di dimensione (Ref: 3) e Dati Tecnici (Ref: 4) sono specifici del codice indicato (Ref: 6).

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 7BTBL3FIPWA01

Pag. 2 / 3

Rev.: 2 / 2019



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