studioverde.it

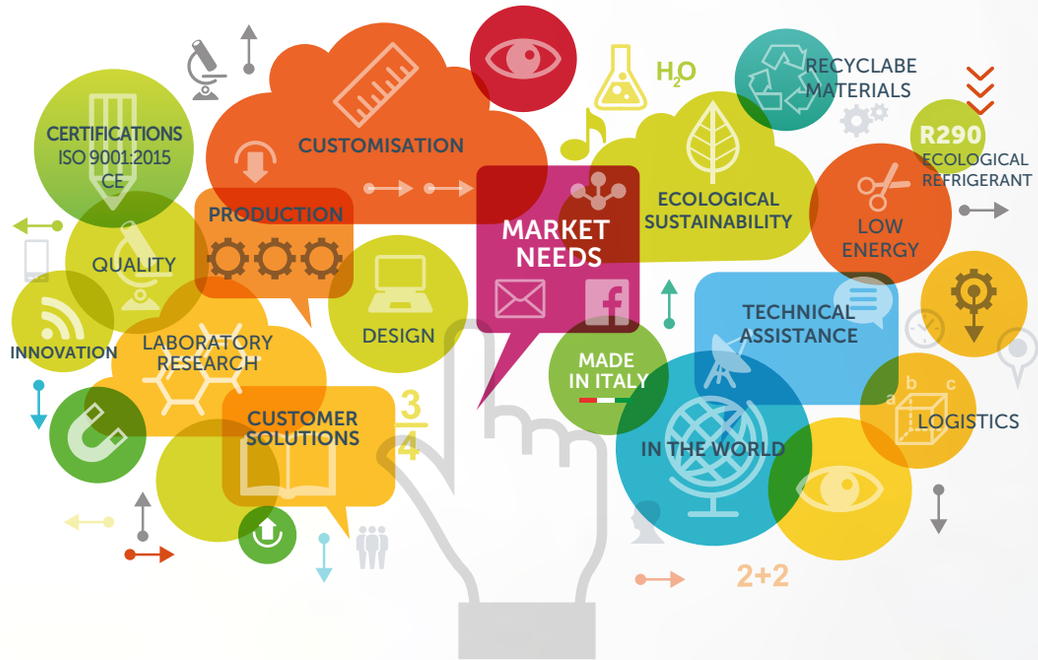
7597O364-08-CATALISTINO-IT-EN

CATALISTINO - PRICELIST 2023

2023

AFINOX

share your ideas



AFINOX

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.

AFINOX

Our business is enhancing **your business**



Our business is enhancing **your business**



BLAST CHILLERS
Abbattitori di temperatura
13





CABINETS
Armadi refrigerati
69





COUNTERS
Tavoli refrigerati
117





PIZZERIA
Pizzeria
173





DROP-IN BUFFET **PLUS**
Drop-in e buffet PLUS
195





WINE/ BEER AND PASTRY DISPLAY CABINETS
Vetrine vino/birra e pasticceria
285





Creiamo Valore per il successo dei nostri Clienti

Creating the value for our Customers' success

Come affrontiamo questa sfida? Ascoltando sempre attivamente i nostri partner per dar forma ai loro desideri.

È da qui che traiamo ispirazione per garantire sempre soluzioni semplici, affidabili ed innovative!

How do we face this challenge? By always actively listening to our partners in order to give the correct shape to their desires.

This is the starting point from which we draw the inspiration to always guarantee simple, reliable and innovative solutions!





La passione per l'eccellenza

The passion for excellence

Fondata nel 1980, Afinox opera da 40 anni nel settore della ristorazione professionale ed in particolare nella produzione di attrezzature refrigerate ed espositori per buffet e self-service.

Afinox opera sia a livello nazionale che internazionale offrendo ai propri partner ricerca ed innovazione permanente.

Founded in 1980, Afinox has been operating for 40 years in the professional catering field, especially in the production of refrigerating equipment, buffet and self-service appliances.

Afinox operates in both the domestic and international market; offering its business partners ongoing research and innovation.







Ricerca e innovazione

Research and innovation

Il nostro dipartimento R&D si dedica costantemente a ricercare e proporre nuove soluzioni, allo scopo di rispondere alle esigenze del mercato. Il nostro laboratorio all'avanguardia si occupa del controllo di tutti i prodotti per garantire il più elevato livello di affidabilità, sicurezza e consumi energetici ridotti.

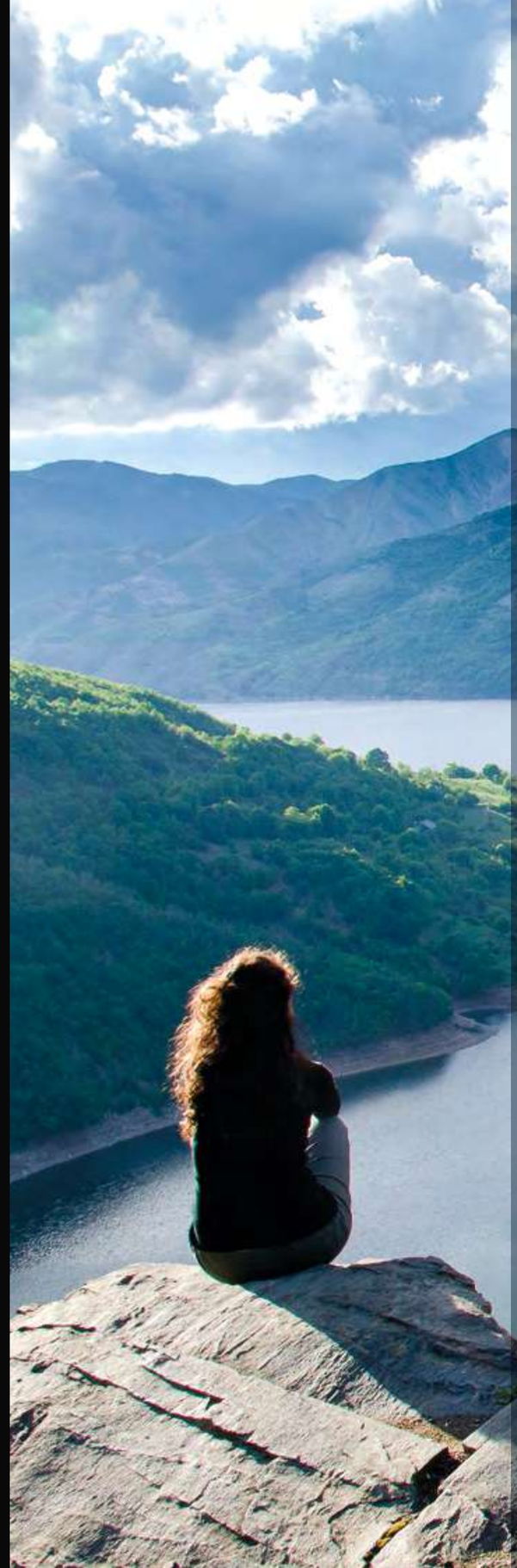
Our R&D department is constantly committed to study and propose new solutions and materials in order to meet the market requirements.
Our state-of-the art laboratory carries out in-depth tests on all the products to always ensure the highest levels for reliability and safety, performance , as well as energy consumption.











AFINOX

Sostenibilità, risparmio energetico, difesa dell'ambiente, le basi della nostra ricerca.

Sustainability, energy saving, Environmental protection, the foundations of our research.

Una tecnologia moderna ed innovatrice richiede la capacità di saper integrare attenzione a processi e dettagli puramente tecnici, con aspetti di efficienza energetica ed eco sostenibilità del prodotto, dalla progettazione sino al suo smaltimento. Afinox, si dedica a concretizzare questa missione operando scelte di valore quotidiane.

A modern and innovative technology requires the ability to integrate the attention to the processes and to the purely technical details with the energy efficiency aspects and with the eco sustainability of the product, from its design to its final disposal. Afinox, is dedicated in carrying out this mission by operating valuable choices on a daily basis.



AFINOX

AFINOX: Sempre al tuo fianco

Afinox: Always by your side

Crediamo che offrire un servizio di supporto efficiente significhi prendersi cura dei bisogni dei nostri partner, in ogni fase della relazione.

We believe that offering an efficient assistance service, means to take care of the needs of our partners in each phase of the relationship.

B2B.AFINOX.COM

AREA b2b Ready

24h

Se sei un rivenditore Afinox, puoi accedere al nuovo servizio attivo 7 giorni su sette, ovunque ti trovi.

PUOI USARE B2B SE CERCHI UN SISTEMA RAPIDO DI:

- Acquisto Prodotti in Pronta consegna
- Acquisto Ricambi Online
- Consultazione esplosi, schemi elettrici e documentazione tecnica
- Consultazione catalogo prodotti con download delle schede tecniche
- PDF facilmente scaricabili sul tuo PC o tablet

If you're an Afinox's dealer you can access to new technical and commercial support service active 7 days a week wherever you are.

YOU CAN USE B2B IF YOU'RE LOOKING FOR A FAST SYSTEM FOR:

- *Purchase Products On Stock online*
- *Purchase Spare Parts online*
- *Consult exploded view drawings, wiring diagrams, technical documentation.*
- *Consult our Products Catalogue*
- *Download PDF on your PC or tablet*

DESIGNING



Devi progettare una cucina professionale moderna ed efficiente?

Grazie al knowhow maturato dal nostro dipartimento R&D interno e alla nostra presenza su piattaforme di progettazione professionale, puoi configurare in autonomia o richiedere il nostro aiuto per realizzare un progetto professionale.

Do you need to design a modern and efficient professional kitchen?

Thanks to the know-how gained by our internal R&D department and our presence on professional design platforms, you can configure yourself or request our help to carry out a professional project.

CHEF 2 CHEF



Vuoi imparare ad usare al meglio le nostre attrezzature?

Grazie ai nostri Chef, ti offriamo un'esperienza formativa interattiva e personalizzata. Contattaci per fissare una dimostrazione e scoprire come utilizzare in maniera performante le tecnologie Afinox!

Do you need to learn how to use our equipment at their best?

Thanks to our Chefs we offer an interactive and personalized training experience. Contact us to set up a demonstration to discover how to use Afinox technologies in a performing way!

WE ARE SOCIAL

Vuoi rimanere sempre connesso con le novità e i servizi Afinox?

Seguici sui nostri canali social per scoprire news e appuntamenti con il mondo della ristorazione professionale.

Do you want to always stay connected with Afinox news and services?

Follow us on our social channels to discover news and events and keep connected with the professional catering world.

EVOCLOUD: LIBERO DI LAVORARE, DOVE VUOI QUANDO VUOI.

EVOCLOUD: FREE TO WORK, WHEREVER YOU ARE, WHENEVER YOU WANT

EvoCLOUD è l'innovativo servizio di cloud computing by Afinox che ti consente di essere sempre connesso con il tuo assistente multifunzione. Grazie ad **EvoCLOUD**, semplicemente inserendo i dati di accesso che ti verranno forniti (Username e Password), potrai visualizzare e conoscere in tempo reale l'archivio dati e lo stato di funzionamento della macchina: cicli HACCP, parametri ed eventuali messaggi di allarme saranno consultabili in ogni momento e in qualunque luogo ti trovi.

***EvoCLOUD** is the innovative cloud computing service by Afinox that allows to stay always connected to your multifunction assistant. You will get Username and Password to login, easily check the real-time status of appliances and read data records: HACCP logbook, parameters set and alarm messages will be available whenever you want and wherever you are.*

WEB-APP EVOLUTION: IL PROTAGONISTA SEI TU!

WEB-APP EVOLUTION: YOU ARE THE PROTAGONIST!

Grazie a **Web app Evolution, l'applicazione di controllo remoto contenuta all'interno di EvoCLOUD** potrai realmente essere protagonista delle tue preparazioni.

Web app Evolution ti consente di interagire da remoto, in maniera semplice ed intuitiva, facilitando il tuo lavoro e quello dei tuoi collaboratori. Ovunque ti trovi, utilizzando il tuo smartphone o tablet, potrai settare cicli di lavoro e visualizzarne l'andamento, proprio come di fronte alla macchina!

Tutto ciò di cui hai bisogno?
Una connessione Internet via cavo, un dispositivo mobile o fisso e un profilo di accesso personale a **EvoCLOUD di Afinox.**

*Thanks to **Web App Evolution (the remote-control function of EvoCLOUD)** you will be the protagonist of your kitchen.*

***Web app Evolution** permits to take complete control of all appliances from remote and makes the work easier for you and your staff, in a simple and intuitive way.*

Set working cycles and check the progress wherever you are from smartphone or tablet, as if you were in front of the machine!

What do you need?** A wired Internet connection, a mobile or desktop device and a personal profile to access **Afinox EvoCLOUD.



MINORI COSTI DI GESTIONE
LOWER MANAGEMENT COSTS

INTERVENTI TEMPESTIVI
MENO FERMI MACCHINA
TIMELY INTERVENTIONS
DOWNTIME REDUCTION

MIGLIORE EFFICIENZA PRODUTTIVA
IMPROVED PRODUCTION EFFICIENCY

GARANZIA E AFFIDABILITÀ TRACCIABILITÀ DEI LOTTI
GUARANTEED RELIABILITY
PRODUCT BATCH TRACEABILITY

Perché scegliere il servizio di connessione remota?

EvoCLOUD e Web-App Evolution sono gli strumenti indispensabili per:

1) **Ridurre i costi di gestione,** grazie ad un **controllo remoto** della macchina real-time rapido ed efficiente
2) **Limitare costi e tempi di fermo macchina,** grazie a notifiche via e-mail e analisi mirate che consentono **un intervento tempestivo**
3) **Migliorare l'efficienza dell'intero ciclo produttivo,** grazie ad un sistema interconnesso di archiviazione e gestione dati
4) **Garantire affidabilità grazie alla tracciabilità dei lotti** prima e dopo il ciclo, conformemente ai regolamenti HACCP.

Why choose the remote connection service?

***EvoCLOUD and Web App Evolution** are indispensable instruments to achieve:*

1) ***Management costs reduction,** thanks to the **remote and real-time control** of the appliance*
2) ***Reduced downtime and cost cutting,** thanks to e-mail notifications and targeted analysis that **consent timely interventions***
3) ***Improved efficiency of the entire production cycle,** thanks to an interconnected data management system*
4) ***Guaranteed reliability thanks to full lots traceability,** before and after the cycle, in accordance with HACCP regulations.*

ACCEDERE AL SERVIZIO

ACCESS THE SERVICE

Grazie all'abbonamento ***EvoCLOUD*** e alla novità più esclusiva sul mercato della macchina, Web-app Evolution sarà possibile assumere il controllo remoto da parte di:

- **Utilizzatore**
- **Dealer / rivenditore / assistenza**
- **Produttore**

***EvoCLOUD** and Web-app is the brand-new and most exclusive app available in the market. Subscribe and it will be possible to take the remote control of the appliances for:*

- ***User***
- ***Dealer / retailer / service***
- ***Manufacturer***

EvoCLOUD

Una volta attivato l'abbonamento, l'utente potrà accedere al pannello di controllo del servizio di cloud computing. Sarà sufficiente inserire le credenziali di accesso fornite per poter visualizzare e consultare in maniera agevole tutte le principali informazioni relative alla macchina connessa.

EvoCLOUD

Once the subscription is activated, the dashboard of the cloud computing service is available.
Just enter your log-in credentials and have complete access to the most important information regarding the appliances connected.



Web-app Evolution

Cliccando sull'icona relativa all'applicazione, sarà possibile assumere il totale controllo remoto della macchina.
Oltre alla gestione dei cicli di lavoro e l'ottimale risoluzione degli effetti di fermo impianto, grazie a **Web-app Evolution** sarà possibile condividere facilmente processi di lavoro tra collaboratori e trasferire informazioni tra dispositivi e prodotti interconnessi. Lavorare da remoto non è mai stato così facile!

Web-app Evolution

*Click on the **Evolution Web-app** icon and take the full remote control of the machine.*
*Thanks to the **Web-app Evolution**, in addition to cycles management and downtime control, it will be possible to transfer data and share settings with co-workers and other interconnected appliances.*
Remote working has never been so easy!







Il servizio è supportato dai principali sistemi operativi. L'abbonamento, valido per singola macchina, ha una ***durata di 5 anni.*** Servizio rinnovabile.

*The service is supported by the main operating systems. The subscription, valid for one single machine, has a duration of **5 years.** Service is renewable.*



BLAST CHILLERS

Abbattitori di temperatura

EvoCloud
Afinox cloud computing

1 HUNDRED pag. 20
INFINITY 5/8 pag. 30
INFINITY 10/15 pag. 32
INFINITY 5/10 GN2/1 pag. 34
Optionals & Accessories pag. 36



EvoCloud
Afinox cloud computing

INFINITY 40 compact pag. 42
INFINITY 20/40 pag. 44
INFINITY 60/80/100/120 pag. 46
INFINITY XL 2030 pag. 48
Optionals & Accessories pag. 50



SPEED pag. 54-59
FASTER pag. 62-65
Optionals & Accessories pag. 66

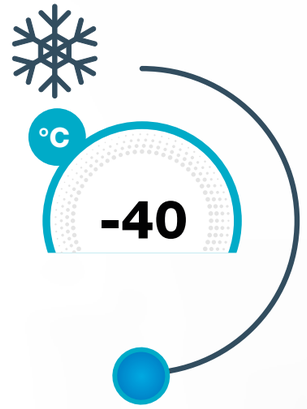


Our business is enhancing **your business**













UN SOLO STRUME NTO PER **CUOCERE** E **ABBATTERE**: **1HUNDRED** È LA N OVITÀ PIÙ ESCLUSIVA DEL MERCATO!

Una tecnologia all'avanguardia per trasformare il lavoro e adattare l'ambiente di laboratorio secondo le proprie esigenze!

1HUNDRED è l'assistente ideale per:
Centri di cottura - Laboratori industriali di gastronomia - Grand Hotel - Catering / Catering Airline - Live cooking station per eventi

Funzioni:
Abbattimento – Surgelazione – Scongelamento – Cottura Lenta – Lievitazione – Ciclo Combinato.

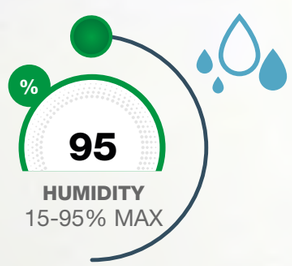
1HUNDRED ti consente di realizzare tutto il processo del Cook&Chill, dallo Slow Cooking a +100°C alla surgelazione a -40°C!

Per garantire la migliore efficienza, 1HUNDRED è stato progettato e costruito con materiali e componenti ultratecnologici:
- **pannelli ad alta resistenza e telai** assicurano un range di temperatura da -40°C a +100°C ed il completo isolamento della camera
- **motori ventilatori** per evitare il surriscaldamento della macchina e dei suoi dei componenti elettrici-elettronici.

TOTALE CONTROLLO DELL'UMIDITÀ

Controllo reale e preciso dell'umidità con un range da **15% fino a 95%**: questo rende 1HUNDRED la novità esclusiva del mercato!

TOTAL HUMIDITY CONTROL
*Accurate control of the effective humidity rate from **15% up to 95%**: this is what makes 1HUNDRED the most exclusive news in the market!*



A SINGLE EQUIPMENT TO COOK & CHILL: 1HUNDRED IS THE MOST EXCLUSIVE NEWS IN THE MARKET

A cutting-edge technology to improve the workflow and adapt the kitchen environment to your needs!

1HUNDRED is the ideal assistant for:

Central kitchens - food production facilities - Grand Hotels - Caterers / Inflight Catering - Live cooking stations for events

Functions:
Blast chilling - Shock freezing - Thawing - Proving - Slow cooking - Comby cicle.

1HUNDRED allows to carry out the whole Cook&Chill process, from Slow cooking +100°C to shock freezing -40°C!

1 HUNDRED is designed and manufactured with high-tech materials and components in order to guarantee the highest efficiency.

- ***High-strength panels and frames** allow to withstand a temperature range from -40°C to +100°C and the perfect insulation of the chamber.*
- ***Specific fan motors** prevent the appliance and electrical/electronic components from overheating.*





MIGLIORE QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E RISPARMIO A 360°

IMPROVED FOOD QUALITY AND 360 DEGREE SAVINGS

Rispetto ad una cottura tradizionale, test di laboratorio dimostrano che 1HUNDRED garantisce:
- la salvaguardia della qualità degli alimenti e del calo peso
- migliore resa per consumo energetico, abbassamento dei costi di gestione e riduzione degli sprechi.

Compared to the traditional cooking, laboratory test show that 1HUNDRED guarantees:
- *Preserved food quality and lower weight loss*
- *Higher performance, lower energy consumption, management costs cutting and waste reduction.*



1HUNDRED FA AUMENTARE I TUOI GUADAGNI

1HUNDREDS BOOSTS YOUR PROFITS!



Servizio / *Service*
Qualità / *Quality*
Interattività / *Interactivity*
Organizzazione / *Organisation*
Aumento Produttivo / *Increased productivity*

\+

Calo peso / *Weight loss*
Consumi / *Consumption*
Costi Energetici / *Energy costs*
Costi di Gestione / *Management costs*

\-

COOK & CHILL/FROZE





1HUNDRED AMPLIA LE TUE POSSIBILITÀ NELLA GESTIONE DEI PROCESSI E DEL RITMO DI LABORATORIO

1HUNDRED BROADENS YOUR HORIZONS, IMPROVES THE PROCESS CONTROL AND UPGRADES YOUR WORKFLOW.

STANDARDIZZAZIONE DEI PROCESSI

1HUNDRED ti permette di migliorare il lavoro di laboratorio, dall'organizzazione all'operatività quotidiana!

Dopo l'impostazione iniziale, 1HUNDRED esegue e controlla in autonomia l'intero ciclo di lavorazione degli alimenti (Cook&Chill): un vero e proprio assistente in grado di lavorare 24/24h e aiutarti nel coordinare le attività di servizio.
Inoltre, grazie alla Tecnologia Evolution di Afinox, 1HUNDRED garantisce la massima sicurezza nella lavorazione degli alimenti, che puoi controllare con i grafici delle temperature e il registro HACCP.

PROCESS STANDARDIZATION

1HUNDRED improves the workflow of your kitchen, from overall organization to everyday activities.

After initial settings are completed, 1HUNDRED performs and controls automatically the entire food processing cycle (Cook&Chill): a real assistant that works around the clock and helps you coordinating the service.
Moreover, the Afinox technology Evolution allows 1HUNDRED to guarantee completely safe food processing system, always under control thanks to temperature charts and HACCP logbook.

SPERIMENTA LE TUE IDEE CON **1HUNDRED**!

EXPERIENCE NEW IDEAS WITH 1HUNDRED!

Cottura a bassa temperatura	*Low temperature slow cooking*
Asciugatura/Essicazione	*Drying/Exsiccation*
Vasocottura	*Oven canning / Jar Cooking*
Cottura confit	*Confit cooking*
Lievitazione	*Proving*





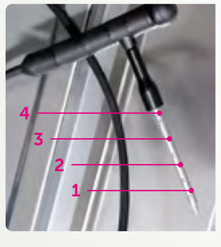


SONDA MULTIPOINT

1HUNDRED è dotato di sonda multipoint che assiste l'operatore nel rilevamento preciso della temperatura al cuore dell'alimento.

MULTIPOINT PROBE

Equipped with multipoint core probe, 1HUNDRED provides the user with an accurate detection of the temperature at the heart of the product.





TECNOLOGIA EVOLUTION DI AFINOX

AFINOX TECHNOLOY: EVOLUTION

- Touch Screen 9 Pollici
- Controllo delle variabili: temperatura alimento, tempo ciclo, temperatura aria, umidità aria, ventilazione
- Software dedicato a gastronomia, pasticceria, panificazione
- Grafici HACCP
- Video dimostrativi
- Autodiagnosi
- Controllo consumi

- *9 Inch Touch Screen*
- *Monitoring over variables: food temperature, cycle time, air temperature, air humidity, ventilation*
- *Software for gastronomy, pastry, bakery*
- *HACCP charts*
- *Demo videos*
- *Self diagnosis*
- *Consumption control*




1HUNDRED GASTRONOMY


1HUNDRED PASTRY


1HUNDRED BAKERY

POSSIBILITÀ DI UTILIZZO DELLA MACCHINA 24/24H:

- Riduzione dei consumi
- Risparmio energetico
- Minori costi di gestione

OPPORTUNITY TO USE THE APPLIANCE 24 HOURS:

- *Lower consumption*
- *Energy saving*
- *Lower operating costs*

EvoCloud
Afinox cloud computing



EVOCLOUD

Hai bisogno di interagire con il tuo 1HUNDRED? Scopri EVOCLOUD e resta sempre connesso con il tuo laboratorio, anche a distanza!



EVOCLOUD

Do you need to interact with your 1HUNDRED? Discover the EVOCLOUD and connect to your kitchen anytime, even from remote!

CICLI DI RICAMBIO D'ACQUA

All'accensione e ad intervalli regolari, 1HUNDRED genera dei cicli per il ricambio d'acqua per garantire:

- il corretto funzionamento della macchina
- controllo dell'umidità
- pulizia, igiene e sicurezza

WATER RECHANGE CYCLES

During the equipment start-up and at regular intervals, 1HUNDRED executes water rechange cycles to ensure:

- the correct functioning of the appliance
- Humidity control
- Cleaning, hygiene and safety



AFINOX
Our business is enhancing **your business**

+100°
COOKING

-40°
BLAST CHILLING



1HUNDRED

1 HUNDRED



Abbattitori di temperatura multifunzione in acciaio inox AISI 304, su piedi, con unità condensatrice incorporata, per inserimento teglie GN1/1 da lato corto. Modelli con guide a filo passo 70mm. Sistema Touch control 9".

Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:
• Abbattimento • Surgelazione • Scongelamento
• Cottura a 100°C con gestione umidità fino al 95%UR
• Lievitazione • Ciclo combinato • Funzione multilevel, funzione sbrinamento
Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP, sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura).

Optional: EvoCLOUD, Steril KIT, Kit addolcitore

N.B.: 1HUNDRED deve essere collegata alla rete idrica: diam. carico G1/2" maschio; diam. scarico G1/2" maschio.

S/s AISI304 multifunction blast chillers on feet, with integrated condensing unit, for insertion of GN1/1 shelves from the short side. Models available with wire runners 70mm step. Touch control system 9".

Available cycles (automatic and manual customizable):
• Blast Chilling • Shock freezing • Thawing • ***Slow cooking 100°C with humidity control up to 95% UR*** *• Proving • Comby cycles • Multilevel function, defrosting function SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download, multipoint core probe (4 reading point).*

Optional: *EvoCLOUD, Steril KIT, water softener*

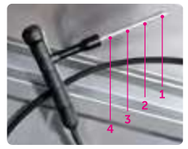
N.B.: 1Hundred must be connected to the water supply network: *water loading pipe connector G1/2" male; water drain pipe connector G1/2" male.*



Guide a filo
Wire runners



Maniglia ergonomica antiscottatura
Anti-burn ergonomic handle



Sonda multipoint
Multipoint probe

OZONIZER
STERIL KIT

H2O
FILTERH20

EvoCloud
Afinox cloud computing
*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abbonamento valido per **5 anni**
*Subscription valid for **5 years***

5 YEAR SUBSCRIPTION DURATION

	Modello *Model*	Codice *Code*	**Prezzo € *Price €***	Abbattimento *Blast chilling* +3°C Kg	Surgelazione *Shock freezing* -18°C Kg	Scongelamento *Thawing*	Lievitazione *Proving*	Slow Cooking *Slow Cooking* 100°C		GAS *GAS*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Max Capacità Teglie *MaxPans-trays capacity* (70 mm passo/pitch GN) (50 mm passo/pitch mod.-P)	Assorbimento / *Absorbed power* Watt (-30/+45)	Assorbimento / *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
	**1HUNDRED 10**	8AMH10IT5OA90	**22.667,04**	70	Min.30 / Max.50	●	∪	🔥		R452A GWP 2141 Kg 2,80	967x987x1775	10 GN1/1 H65 EN600x400 H40	2390	10,5	400/3/50	1000x1050x1895	254/283
	EVOCLOUD	74701181	**1.304,61**	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)						*Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)*							
	STERILKIT	73688492	**617,05**	Sterilizzatore						*Sterilizer*							
	FILTERH2O	73689786	**204,01**	Kit addolcitore acqua						*Water softener kit*							
	VERS220-3-60 1H		**667,42**	Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E. (Disponibile non prima di 6 settimane)						*Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz - GAS R404a, on request for extra U.E. countries (Available not earlier than 6 weeks)*							

Freezing and chilling outputs (kg) are not binding. Cooling times depend on food composition and size.
The minimum yields indicated refer to tests carried out according to specific indications of the EN 17032 standard.

I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.
Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.
All specifications subject to change without notice.



SPERIMENTA E DAI FORMA ALLE TUE IDEE.

TEST AND SHAPE YOUR IDEAS

INFINITY *Evolution*

BLAST CHILLING · SHOCK FREEZING · THAWING · PROVING · SLOW COOKING · COMBY CYCLE



Cottura a bassa temperatura
Asciugatura/Essicazione
Vasocottura
Cottura confit
Lievitazione

Low temperature slow cooking
Drying/Exsiccation
Jar Cooking
Confit cooking
Proving

SCOPRI IL NUOVO PROTAGONISTA DELLA TECNOLOGIA INFINITY BY AFINOX: **EVOLUTION...CHE LA RIVOLUZIONE ABBIA INIZIO!**
TOUCH SCREEN 9 POLLICI E NUOVE ICONE, ANCORA PIÙ INTUITIVO, ANCORA PIÙ PERFORMANTE.

*DISCOVER THE NEW PROTAGONIST OF THE INFINITY TECHNOLOGY BY AFINOX: **EVOLUTION...LET THE REVOLUTION BEGIN!***
9-INCH TOUCH SCREEN AND NEW ICONS, EVEN MORE INTUITIVE, EVEN MORE PERFORMING.

Gastronomy, Pastry o Bakery? Infinity Evolution ti consente di scegliere il programma più adatto al tuo lavoro. Un software per infinite combinazioni.

Gastronomy, Pastry or Bakery? *Infinity Evolution allows you to choose the program that best suits your work. One software for endless combinations.*


Cooking Centers


Industrial gastronomy kitchens


Grand Hotel


Catering


Catering airlines


Live cooking station

Semplicemente TOUCH, ora anche da remoto!
Immagina un nuovo modo di lavorare in cucina. Scegli Infinity Evolution per avere 6 assistenti in uno sempre al tuo fianco. Da oggi sei libero di lavorare dove vuoi, quando vuoi, grazie alla connessione remota su Cloud (optional). Infinity Evolution ti accompagna durante l'intero ciclo di lavoro. Sicurezza e massima qualità dei tuoi prodotti, dalla surgelazione (-40° C) alla cottura (+85°C). Tutto ciò che devi fare? Semplicemente un tocco.

La tecnologia Evolution
Scegli il programma specifico per il tuo lavoro. Un unico software, per infinite combinazioni. Puoi affidarti all'esperienza Afinox, scegliendo il ciclo automatico dedicato allo specifico prodotto, o personalizzare le fasi di lavorazione impostando cicli manuali. Il ciclo combinato ti permette di impostare un'intera lavorazione, dalla surgelazione per la conservazione alla rigenerazione per il servizio, in pochi e semplici passaggi.

All in one o Start?
Scegli quale modello rappresenta la tua attività.
ALL IN ONE Se vuoi rivoluzionare il tuo lavoro con uno strumento multifunzione in grado di affiancarti nell'intero processo del Cook&Chill. Abbatte, surgela, cuoce, lievita, scongela e preserva i tuoi prodotti prima del servizio, anche con cicli combinati.
START Se desideri il miglior surgelatore ed abbattitore rapido, dalle elevate prestazioni, tecnologicamente avanzato ed estremamente intuitivo.

Simply TOUCH, even from remote!
Imagine a new way of working in the kitchen. Choose Infinity Evolution, to have six assistants in one, always at your side. From today you can work wherever you want, whenever you need, thanks to the Cloud remote connection (optional). Infinity Evolution walks you through the entire Cook & Chill process, to guarantee the safety and the high quality when freezing (-40°C) and cooking (+85°C) your products. All you have to do? Simply one touch.

The Evolution technology
Choose the program that best suits your work. One software program, for endless combinations of operations. You can trust Afinox experience by selecting the automatic cycle for specific products, or personalize the work phases by setting up the manual cycles. The combined cycle allows to set a complete work process, from the freezing for conservation to the regeneration for the service, in a few and easy steps.

All in one or Start?
Choose the model that best suits to your activity.
ALL IN ONE *If you want to revolutionize your kitchen with a single, multifunction tool able to help you through the Cook&Chill process. It can chill, freeze, bake, prove and defrost, even in combined cycles.*
START *If you want the best high-tech freezer and chiller, with the highest performances but extremely intuitive.*


Infinity GASTRONOMY


Infinity PASTRY


Infinity BAKERY



LE RAGIONI DI UNA SCELTA

MANY REASONS, ONE CHOICE

\+

Servizio
Service

Qualita'
Quality

Guadagno
Profit

Interattivita'
Interactivity

Organizzazione
Organisation

Aumento Produttivo
Increased productivity



\-

Sprechi
Waste

Consumi
Consumption

Costi Energetici
Energy costs

Costi Di Gestione
Management costs

Costi Del Personale
Personnel costs

EvoCloud
Afinox cloud computing

webapp Evolution

Quale modello scegliere?
Compila il questionario!

Which model to choose?
Fill the questionnaire!

Cosa rende Infinity Evolution la miglior scelta?
Permette di organizzare al meglio le numerose attività del laboratorio. Chi lo utilizza ne rimane soddisfatto.
Display touch 9'' e grafica user friendly. Design, struttura, elevate performance e facilità di utilizzo per visualizzare icone e cicli in maniera chiara e immediata.
Smart technology 4.0. Autonomia e connettività nello svolgimento dei cicli grazie a funzioni di serie e strumenti di connettività (optional) consentono di monitorare performance e consumi.
Usabilità di 24/24h, anche in modalità notturna, con assorbimenti ridotti.
Assistenza e formazione continua. Video integrati e piattaforme digitali, guidano utente e personale tecnico.
Corsi di formazione personalizzati chef 2 chef forniscono spunti e possibilità di confronto pratiche.
Software semplice ed aggiornabile. 3 Software in uno dedicati (gastronomia, pasticceria e panificazione), per un sistema intuitivo, aggiornabile e personalizzabile, che integra expertise di Afinox e conoscenza dell'utilizzatore.

What makes Infinity Evolution the best choice?
It allows better organise the numerous activities in the kitchen. Those who use it are satisfied.
***9" Touch screen display and user friendly graphic**. Design, structure, high performance and ease of use for a clear and vivid view of icons and cycles.*
***Smart technology 4.0**. Autonomy and connectivity whilst undertaking cycles thanks to standard and optional functions, which allow constant monitoring of performance and results.*
24/24hour use at night and on reduced power.
Assistance and training service. *Integrated videos and digital platforms, guide the user and technical personnel.*
Personalized training courses chef 2 chef provide tips and practical information.
Simple software with updates. *3 software one technology (gastronomy, patisserie and bakery), for an intuitive system, always personalised and updated, which integrates the expertise of Afinox and user knowledge.*



È "CONNETTIVITÀ A 360°"

IT IS "360° CONNECTIVITY"



INFINITY è un assistente intuitivo, in grado di svolgere cicli e funzioni con il massimo livello di autonomia e sicurezza.
Un completo pacchetto di accessori, optional e funzioni integrate consentono all'operatore di monitorare processi e consumi della macchina, con il massimo livello di connettività.

INFINITY is an intuitive assistant, capable of carrying out cycles and functions safely and in complete autonomy.
A complete accessory, option and integrated functions package allows the operator to keep machine processes and energy consumption under complete control, with a high level of connectivity.

USB

USB per caricare o scaricare ricette, dati HACCP ed eventuali aggiornamenti del software

USB *port for loading or downloading recipes, HACCP data and for any future software updates.*

EvaCloud
Afinox cloud computing

webapp
Evolution

Applicazione software per controllo remoto da dispositivo mobile.

Application software *for remote control from mobile device.*







HACCP

HACCP

Grafici HACCP real time per visualizzare in tempo reale l'andamento delle temperature e tempi di durata del ciclo in esecuzione. **Report HACCP** visualizzabili e scaricabili tramite USB su PC. E' possibile eseguire una ricerca nell'archivio dei report HACCP memorizzati nell'arco di tempo di circa un anno, semplicemente inserendo la data desiderata.
In questo modo sono consultabili e confrontabili anche a distanza di tempo grafici dei cicli, tempi e temperature minime e massime raggiunte. Consultando inoltre i dati relativi ai consumi, è possibile effettuare calcoli precisi sui costi di realizzazione dei propri prodotti.

Real time HACCP graphics *for monitoring temperatures and cycle duration in real time.* ***HACCP reports*** *viewable and downloadable via the USB port to a PC. The HACCP report archive can be back searched up to a year, by simply entering the desired date. By doing this, cycle graphics, timings, minimum and maximum temperatures reached can be consulted and compared. Furthermore, by consulting data relating to consumption, precise calculations of product production costs can be made.*

FOOD SCAN

FOOD SCAN CON SONDA MULTIPUNTO
FOOD SCAN WITH MULTI POINT PROBE

INFINITY è l'unico abbattitore dotato di **sonda a spillone multipunto** di serie. I **4 punti lettura** consentono di captare l'esatta temperatura dell'alimento in maniera facile ed immediata. Anche qualora la sonda non fosse stata inserita nella maniera più corretta, la macchina sarà in grado di eseguire una scansione delle temperature sui 4 punti, per rilevare la temperatura più alta che sarà il punto di riferimento per il raggiungimento della temperatura desiderata. Sono inoltre disponibili optional quali la sonda senza fili wireless WMP o la sonda al cuore riscaldata.

INFINITY is the only chiller equipped with a ***multipoint pin probe*** *as standard.*
The ***4 measurement points*** *can detect the exact temperature of food simply and immediately.*
Even when the probe is inserted entirely correctly, the machine is able to scan the temperature on the four pins, and detect the highest temperature, which will be the reference point in reaching the desired temperature. Furthermore, various optionals are available, such as the wireless WMP probe or the heated core probe.

AIUTO
HELP

VIDEO DIMOSTRATIVI - *DEMONSTRATION VIDEOS*

Video User permettono un'impostazione guidata e semplificata dei cicli e delle funzioni della macchina da parte del personale in cucina, eliminando tempi e costi di formazione.
Video Service forniscono supporto tecnico al personale specializzato addetto alla manutenzione, riducendo tempi e facilitando le operazioni di service.

User Videos *assist with cycle set up and machine functions by kitchen personnel, eliminating the cost and time of training.*
Service Videos *give technical support to personnel specialised in maintenance, reducing delays and facilitating service operations.*

ALLARME
ALARM

AUTODIAGNOSI - *SELF DIAGNOSIS*

I processi di autodiagnosi e le azioni auto correttive di INFINITY sono garanzia di affidabilità, poiché consentono di evitare costi e disagi del fermo macchina, permettendone comunque l'utilizzo fino a riparazione.

INFINITY'S self diagnosis processes and auto correct sequences are a demonstration of reliability, as they prevent costs and inconveniences caused by machine down time, allowing their use until repairs can be carried out.



CONTROLLO CONSUMI - *CONSUMPTION CONTROL*

I consumi energetici di tutti i cicli realizzati da INFINITY sono sempre visualizzabili nell'area dedicata. Inoltre tensione di rete e dati di batteria indicano la correttezza dell'alimentazione.

The energy consumption of all of INFINITY'S cycles is always visible in the dedicated area. Furthermore, power levels and battery data indicate a correct power supply.



QUALITÀ AFINOX

AFINOX QUALITY

INFINITY significa attenzione al dettaglio.

Non si tratta di una semplice macchina con la quale assolvere a doverosi compiti di routine, ma uno strumento tecnologicamente avanzato ed intuitivo con cui interagire e grazie al quale organizzare e semplificare le proprie attività.

INFINITY means attention to detail.

It's not about a simple machine to make hard work easier, but a technologically advanced and intuitive instrument to work with and take advantage of for organising and simplifying one's own activities.

Dotazioni standard - *Standard features*


1


2


3


4

1) Maniglia ergonomica
Ergonomic handle

2) Connessioni rapide riducono i costi di manutenzione

Quick connections to reduce maintenance costs

3) Guide a filo per inserimento teglie GN1/1 e 400x600

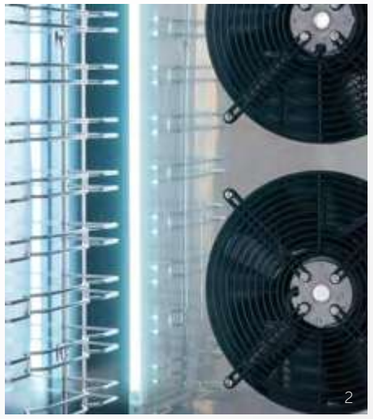
Wire runners for GN1/1 and 400x600 trays

4) Quadro elettrico estraibile agevola la manutenzione

Removable electrical panel for easy maintenance

Dotazioni opzionali - *Optional features*


1


2



3


4



5



6

1) Applicazione TRACER per monitaraggio semplificato dei dati HACCP.

TRACER application for easy monitoring of HACCP data.

2) Illuminazione a LED (solo per modelli START)

LED lighting (optional feature only on the START models)

3) Servizio di cloud computing per controllo remoto.

Cloud computing service for remote control.

4) Sonda riscaldata
Heated probe

5) Sonda multipoint wireless
Multipoint wireless probe.

6) STERIL KIT - *STERIL KIT*

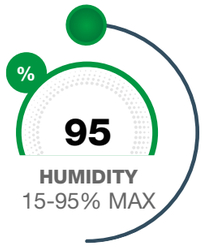


Quale modello scegliere?
Compila il questionario!

Which model to choose?
Fill the questionnaire!



NEW



HUMI
Kit umidità
Humidity kit

INFINITY
Evolution
5-8

Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, su piedi o ruote, con unità condensatrice incorporata o remota, per inserimento teglie GN1/1 o EN400x600 (Mod.-P solo EN400x600). Sistema Touch control 9".
Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:
- Abbattimento
- Surgelazione
- Scongelamento
- Cottura lenta (solo versione all-in-one)
- Lievitazione (solo versione all-in-one)
- Ciclo combinato
- Funzione multilevel, funzione sbrinamento
- Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP
- Sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura)

Optional: • EvoCloud • Luce led (solo versione start)
• Filtro removibile • Sterilizzatore • Tracer • Supervisore
• Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata • Griglie e Vaschette Gelato (5l - 360x165xH120 mm) non comprese.

S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet, with integrated or remote condensing unit, for GN1/1 or EN400x600 (Mod.-P only EN400x600) shelves. Touch control system 9". Available cycles (automatic and manual customizable):
- *Blast Chilling*
- *Shock freezing*
- *Thawing*
- *Slow cooking (only all-in-one version)*
- *Proving (only all-in-one-version)*
- *Comby cycles*
- *Multilevel function, defrosting function*
- *SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download, multipoint core probe (4 reading points)*

Optional: *• EvoCloud • Led light (only start version)*
• Removable filter • Sterilizer • Tracer • Supervisor
• Wi-fi probe • Hot probe • Shelves and icecream pans (5l - 360x165xH20mm) not included.


STANDARD KIT


MOD.-P


LED START



KIT 4 RUOTE



STERIL KIT



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abbonamento valido per **5 anni**
*Subscription valid for **5 years***



		Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Abbattimento *Blast chilling* +3°C Kg	Surgelazione *Shock freezing* -18°C Kg	Scongelamento *Thawing*	Lievitazione *Proving*	Slow Cooking *Slow Cooking* 85°C	GAS *GAS*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Max Capacità Teglie *MaxPans-trays capacity* (70 mm passo/pitch GN) (50 mm passo/pitch mod.-P)	Cap.vaschette gelato *Ice-cream pans cap.* (5 l) 165x360xh120	Assorbimento / *Absorbed power* Watt (-30/+45)	Assorbimento / *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
	ALL-IN ONE	**INFINITY 5 all-in-one**	9AMI05IM5OA01	**8.563,10**	25	Min.10 / Max.15	●	↻	🔥	R452A GWP 2141 Kg 1,20	790x839x847	5 GN1/1 H65 5 EN600x400 H40		578	7.73	230/1/50	830x860x980	93/122
	ALL-IN ONE	**INFINITY 5-P all-in-one**	9AMI05IM5OA02	**8.701,63**	25	Min.10 / Max.15	●	↻	🔥		790x839x847	5 EN600x400 H40	6 (2 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	578	7.73	230/1/50	830x860x980	100/128
	START	**INFINITY 5 START**	9AMI05IM5SA01	**6.548,26**	25	Min.10 / Max.15	●	-	-		790x839x847	5 GN1/1 H65 5 EN600x400 H40		578	7.73	230/1/50	830x860x980	95/123
	START	**INFINITY 5 START-P**	9AMI05IM5SA02	**6.686,78**	25	Min.10 / Max.15	●	-	-		790x839x847	6 EN600x400 H40	6 (2 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	578	7.73	230/1/50	830x860x980	101/130
		Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) ***Reduction for version without unit (no valve)***		**-1.193,80**														
		VALVR452A-5	74877093	**148,60**	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 5) - 101x38x77*							101x38x77	0,3/0,3
	ALL-IN ONE	**INFINITY 8 all-in-one**	9AMI08IM5OA01	**10.326,10**	35	Min.15 / Max.25	●	↻	🔥	R452A GWP 2141 Kg 1,10	790x839x1322	8 GN1/1 H65 8 EN600x400 H40		900	8.62	230/1/50	830x860x1450	110/151
	ALL-IN ONE	**INFINITY 8-P all-in-one**	9AMI08IM5OA02	**10.540,18**	35	Min.15 / Max.25	●	↻	🔥		790x839x1322	10 EN600x400 H40	12 (3 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	900	8.62	230/1/50	830x860x1450	118/160
	START	**INFINITY 8 START**	9AMI08IM5SA01	**8.248,28**	35	Min.15 / Max.25	●	-	-		790x839x1322	8 GN1/1 H65 8 EN600x400 H40		900	8.62	230/1/50	830x860x1450	111/153
	START	**INFINITY 8 START-P**	9AMI08IM5SA02	**8.462,37**	35	Min.15 / Max.25	●	-	-		790x839x1322	10 EN600x400 H40	12 (3 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	900	8.62	230/1/50	830x860x1450	119/161
		Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) ***Reduction for version without unit (no valve)***		**-1.496,02**														
		VALVR452A-8	74877089	**148,60**	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 8) - 101x38x77*							101x38x77	0,3/0,3
		EVOCLOUD	74701181	**1.304,61**	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)					*Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)*								
	NEW	**HUMI**	73690252	**1.100,00**	Kit umidificatore diam. carico acqua 3/4" maschio; scarico con diametro interno minimo di 22 mm. (SOLO MOD. all- in-one NON COMPATIBILE CON SONDA RISCALDATA E/O SONDA WIRELESS)					*Humidity kit water loading pipe connector 3/4" male; water drain pipe whose minimum internal diameter should be 22 mm (7/8") (ONLY MOD. all-in-one NOT COMPATIBLE WITH HOT AND/OR WIRELESS CORE PROBE)*								
		LED START 5		**183,85**	Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)					*Price increase for LED Lighting (Only for START models)*								
		LED START 8		**210,30**	Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)					*Sovrapprezzo Illuminazione a LED / Price increase for LED Lighting (solo modelli START / Only for START models)*								
		PORTAOP		**377,78**	Sovrapprezzo Porta Opposta					*Price increase for Reverse door*								
		KIT 4 RUOTE		**108,30**	Sovrapprezzo Kit ruote					*Price increase for Castors*								
		CONDH2O-1		**856,31**	Sovrapprezzo Condensazione ad acqua **(Disponibile non prima di 6 settimane)**					*Price increase for Water condensation* ***(Available not earlier than 6 weeks)***								
		VERS220-1-60 5		**327,41**	Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz - GAS R404, su richiesta paesi extra U.E.					*Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version INFINITY 5 - GAS R404a, on request for extra U.E. countries* ***(Disponibile non prima di 4 settimane - Available not earlier than 4 weeks)***								
		VERS220-1-60 8		**412,41**	Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz - GAS R404, su richiesta paesi extra U.E.					*Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version INFINITY 8 - GAS R404a, on request for extra U.E. countries* ***(Disponibile non prima di 4 settimane - Available not earlier than 4 weeks)***								

Le rese di abbattimento e surgelazione sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da specifiche dell'alimento. Le rese minime indicate sono relative a test eseguiti secondo indicazioni della norma EN 17032

I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications subject to change without notice.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

Quale modello scegliere?
Compila il questionario!

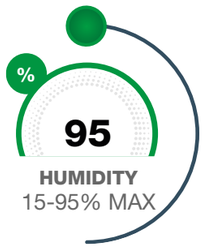
Which model to choose?
Fill the questionnaire!



INFINITY *Evolution*

10-15

NEW



HUMI
Kit umidità
Humidity kit

PLUG-IN

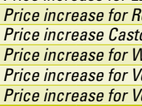


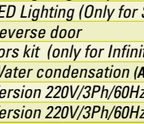
Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, su piedi o ruote, con unità condensatrice incorporata o remota, per inserimento teglie GN1/1 o EN400x600 (Mod.-P solo EN400x600). Sistema Touch control 9".
Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:
- Abbattimento
- Surgelazione
- Scongelamento
- Cottura lenta (solo versione all-in-one)
- Lievitazione (solo versione all-in-one)
- Ciclo combinato
- Funzione multilevel, funzione sbrinamento
- Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP
- Sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura)

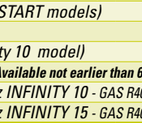
Optional: • EvoCloud • Luce led (solo versione start) • Filtro removibile • Sterilizzatore • Tracer • Supervisore • Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata • Griglie e Vaschette Gelato (5l - 360x165xH120 mm) non comprese.

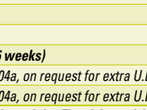
S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet, with integrated or remote condensing unit, for GN1/1 or EN400x600 (Mod.-P only EN400x600) shelves. Touch control system 9". Available cycles (automatic and manual customizable):
- *Blast Chilling*
- *Shock freezing*
- *Thawing*
- *Slow cooking (only all-in-one version)*
- *Proving (only all-in-one-version)*
- *Comby cycles*
- *Multilevel function, defrosting function*
- *SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download, multipoint core probe (4 reading points)*

***Optional:** • EvoCloud • Led light (only start version) • Removable filter • Sterilizer • Tracer • Supervisor • Wi-fi probe • Hot probe • Shelves and icecream pans (5l - 360x165xH20mm) not included.*


STANDARD KIT


MOD.-P


LED START



KIT 4 RUOTE

OZONIZER
STERIL KIT

EvoCloud
Afinox cloud computing
*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abbonamento valido per **5 anni**
*Subscription valid for **5 years***
5 YEAR SUBSCRIPTION DURATION

		Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Abbattimento *Blast chilling* +3°C Kg	Surgelazione *Shock freezing* -18°C Kg	Scongelamento *Thawing*	Lievitazione *Proving*	Slow Cooking *Slow Cooking* 85°C	GAS *GAS*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Max Capacità Teglie *MaxPans-trays capacity* (70 mm passo/pitch GN) (50 mm passo/pitch mod.-P)	Cap.vaschette gelato *Ice-cream pans cap.* (5 l) 165x360xh120	Assorbimento *Absorbed power* Watt (-30/+45)	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
	ALL-IN ONE	**INFINITY 10 all-in-one**	9AMI10IT5OA01	**14.355,79**	40	Min.20 / Max.30	●	●	●	R452A GWP 2141 Kg 1,50	790x839x1650	10 GN1/1 H65 10 EN600x400 H40		1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	166/198
	ALL-IN ONE	**INFINITY 10-P all-in-one**	9AMI10IT5OA02	**14.620,24**	40	Min.20 / Max.30	●	●	●		790x839x1650	14 EN600x400 H40	15 (4 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	176/209
	START	**INFINITY 10 START**	9AMI10IT5SA01	**11.459,45**	40	Min.20 / Max.30	●	-	-		790x839x1650	10 GN1/1 H65 10 EN600x400 H40		1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	168/200
	START	**INFINITY 10 START-P**	9AMI10IT5SA02	**11.723,90**	40	Min.20 / Max.30	●	-	-		790x839x1650	14 EN600x400 H40	15 (4 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	178/210
		Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) ***Reduction for version without unit (no valve)***		**-2.711,23**														
		VALVR452A-10	74877081	**148,60**	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 10) - 01x38x77*							101x38x77	0,3/0,3
	ALL-IN ONE	**INFINITY 15 all-in-one**	9AMI15IT5OA01	**17.566,96**	70	Min.30 / Max.50	●	●	●	R452A GWP 2141 Kg 2,20	790x839x1990	15 GN1/1 H65 15 EN600x400 H40		2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	215/249
	ALL-IN ONE	**INFINITY 15-P all-in-one**	9AMI15IT5OA02	**17.925,85**	70	Min.30 / Max.50	●	●	●		790x839x1990	19 EN600x400 H40	21 (7 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	230/263
	START	**INFINITY 15 START**	9AMI15IT5SA01	**13.348,37**	70	Min.30 / Max.50	●	-	-		790x839x1990	15 GN1/1 H65 15 EN600x400 H40		2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	218/252
	START	**INFINITY 15 START-P**	9AMI15IT5SA02	**13.707,27**	70	Min.30 / Max.50	●	-	-		790x839x1990	19 EN600x400 H40	21 (7 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	232/266
		Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) ***Reduction for version without unit (no valve)***		**-3.208,65**														
		VALVR452A-15	74877095	**148,60**	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 15) - 101x38x77*							101x38x77	0,3/0,3
		EVOCLOUD	74701181	**1.304,61**	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)					*Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)*								
NEW		**HUMI**	73690252	**1.100,00**	Kit umidificatore diam. carico acqua 3/4" maschio; scarico con diametro interno minimo di 22 mm. (SOLO MOD. all- in-one NON COMPATIBILE CON SONDA RISCALDATA E/O SONDA WIRELESS)					*Humidity kit water loading pipe connector 3/4" male; water drain pipe whose minimum internal diameter should be 22 mm (7/8") (ONLY MOD. all-in-one NOT COMPATIBLE WITH HOT AND/OR WIRELESS CORE PROBE)*								
		LED START 10		**226,67**	Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)					*Price increase for LED Lighting (Only for START models)*								
		LED START 15		**264,45**	Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)					*Price increase for LED Lighting (Only for START models)*								
		PORTAOP		**377,78**	Sovrapprezzo Porta Opposta / Price increase for Reverse door					*Price increase for Reverse door*								
		KIT 4 RUOTE		**108,30**	Sovrapprezzo Kit ruote (h 160mm - 2 con freno) (solo per Infinity 10)					*Price increase Castors kit (only for Infinity 10 model)*								
		CONDH2O-3		**1.020,02**	Sovrapprezzo Condensazione ad acqua **(Disponibile non prima di 6 settimane)**					*Price increase for Water condensation* ***(Available not earlier than 6 weeks)***								
		VERS220-3-60 10		**572,97**	Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz - GAS R404, su richiesta paesi extra U.E.					*Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 - GAS R404a, on request for extra U.E. countries* ***(Disponibile non prima di 4 settimane - Available not earlier than 4 weeks)***								
		VERS220-3-60 15		**667,42**	Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz - GAS R404, su richiesta paesi extra U.E.					*Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 15 - GAS R404a, on request for extra U.E. countries* ***(Disponibile non prima di 4 settimane - Available not earlier than 4 weeks)***								

Le rese di abbattimento e surgelazione sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da specifiche dell'alimento. Le rese minime indicate sono relative a test eseguiti secondo indicazioni della norma EN 17032
gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Freezing and chilling outputs (kg) are not binding. Cooling times depend on food composition and size. The minimum yields indicated refer to tests carried out according to specific indications of the EN 17032 standard.
Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.
All specifications subject to change without notice.

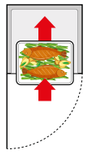
AFINOX
Our business is enhancing **your business**

Quale modello scegliere?
Compila il questionario!

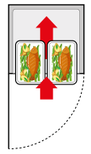
Which model to choose?
Fill the questionnaire!



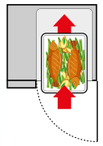
INFINITY 5 GN2/1 GF
1 teglia/*tray* GN2/1
lato/*side* 650 mm



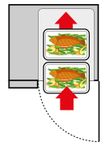
INFINITY 5 GN2/1 TE
2 teglie/*trays* GN1/1
lato *side* 325 mm



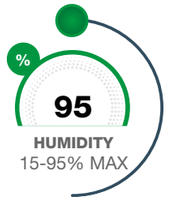
INFINITY 10 GN2/1 GF
1 teglia/*tray* GN2/1
lato/*side* 530 mm



INFINITY 10 GN2/1 GF
2 teglie/*trays* GN1/1
lato/*side* 530 mm



NEW



HUMI
Kit umidità
Humidity kit

INFINITY
Evolution
5-10 GN2/1



MOD. -C

CORSIE PER INSERIMENTO CARRELLO PORTATEGLIE GN2/1

RUNNERS FOR OVEN RACKING GN2/1

PLUG-IN



Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, su piedi o ruote, con unità condensatrice incorporata o remota, per inserimento teglie 5 o 10 teglie GN2/1 (Mod. GF). Modelli con telaio per teglie GN1/1 (Mod.5 TE), corsie per carrello portateglie GN2/1 (Mod. 10 -C). Sistema Touch control 9". Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:
- Abbattimento
- Surgelazione
- Scongelamento
- Cottura lenta (solo versione all-in-one)
- Lievitazione (solo versione all-in-one)
- Ciclo combinato
- Funzione multilevel, funzione sbrinamento
- Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP
- Sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura)

Optional: • EvoCloud • Luce led (solo versione start)
• Filtro removibile • Sterilizzatore • Tracer • Supervisore
• Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata • Griglie non comprese.

S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet, with integrated or remote condensing unit, for 5 or 10 GN2/1 shelves (Mod.GF). Runners for racking GN1/1 (Mod.5 TE) or runners for oven racking GN2/1 (Mod.10 -C). Touch control system 9".
Available cycles (automatic and manual customizable):
- *Blast Chilling*
- *Shock freezing*
- *Thawing*
- *Slow cooking (only all-in-one version)*
- *Proving (only all-in-one-version)*
- *Comby cycles*
- *Multilevel function, defrosting function*
- *SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download*
- *Multipoint core probe (4 reading point)*

Optional: *• EvoCloud • Led light (only start version)*
• Removable filter • Sterilizer • Tracer • Supervisor
• Wi-fi probe • Hot probe • Shelves not included.


MOD. GF


MOD. TE


LED START



KIT 4 RUOTE

OZONIZER
STERIL KIT

EvoCloud
Afinox cloud computing
*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abbonamento valido per **5 anni**
*Subscription valid for **5 years***



		Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Abbattimento *Blast chilling* +3°C Kg	Surgelazione *Shock freezing* -18°C Kg	Scongelamento *Thawing*	Lievitazione *Proving*	Slow Cooking *Slow Cooking* 85°C	GAS *GAS*	Dimensioni esterne *External Dimensions* (mm)	Max Capacità Teglie *Max Pans-trays capacity*	Assorbimento *Absorbed power* Watt (-30/+45)	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
	ALL-IN ONE	**INFINITY 5GN2/1 GF all-in-one**	9AMI52IM50A01	**10.074,24**	35	Min.10 / Max.25	●	∪	≈	R452A GWP2141 Kg 1,20	870x973x850	5 GN2/1 H65	900	8.62	230/1/50	868x965x1112	141/149
	ALL-IN ONE	**INFINITY 5GN2/1 TE all-in-one**	9AMI52IM50A03	**10.703,88**	35	Min.10 / Max.25	●	∪	≈		870x973x850	PORTATEGLIE CAP.10 GN1/1 H40 *RUNNERS FOR 10 GN1/1 H40*	900	8.62	230/1/50	868x965x1112	149/157
	START	**INFINITY 5GN2/1 GF START**	9AMI52IM5SA01	**8.185,32**	35	Min.10 / Max.25	●	-	-		870x973x850	5 GN2/1 H65	900	8.62	230/1/50	868x965x1112	141/149
	START	**INFINITY 5GN2/1 TE START**	9AMI52IM5SA03	**8.814,96**	35	Min.10 / Max.25	●	-	-		870x973x850	PORTATEGLIE CAP.10 GN1/1 H40 *RUNNERS FOR 10 GN1/1 H40*	900	8.62	230/1/50	868x965x1112	149/157
		Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) ***Reduction for version without unit (no valve)***		**-1.496,02**													
		VALVR452A-5 2_1	74877089	**148,60**	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 5 2/1) - 101x38x77*						101x38x77	0,3/0,3
	ALL-IN ONE	**INFINITY 10 GN2/1 GF all-in-one**	9AMI12IT50A01	**19.455,88**	70	Min.30 / Max.50	●	∪	≈	R452A GWP2141 Kg 2,20	1020x1022x1843	10 GN2/1 H65 10 EN600x800 H40	2390	10.50	400/3/50	1060x1057x1877	250/264
	ALL-IN ONE	**INFINITY 10 GN2/1 -C all-in-one**	9AMI12IT50A02	**19.455,88**	70	Min.30 / Max.50	●	∪	≈		1020x1022x1843	GUIDE PER PORTATEGLIE 10 GN2/1 RUNNERS FOR OVEN RACKING 10 GN2/1	2390	10.50	400/3/50	1060x1057x1877	245/259
	START	**INFINITY 10 GN2/1 GF START**	9AMI12IT5SA01	**15.534,48**	70	Min.30 / Max.50	●	-	-		1020x1022x1843	10 GN2/1 H65 10 EN600x800 H40	2390	10.50	400/3/50	1060x1057x1877	255/269
	START	**INFINITY 10 GN2/1 -C START**	9AMI12IT5SA02	**15.534,48**	70	Min.30 / Max.50	●	-	-		1020x1022x1843	GUIDE PER PORTATEGLIE 10 GN2/1 RUNNERS FOR OVEN RACKING 10 GN2/1	2390	10.50	400/3/50	1060x1057x1877	250/264
		Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) ***Reduction for version without unit (no valve)***		**-3.208,65**													
		VALVR452A-10 2_1	74877095	**148,60**	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 10 2/1) - 101x38x77*						101x38x77	0,3/0,3
		EVOCLOUD	74701181	**1.304,61**	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)					*Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)*							
NEW		**HUMI**	73690252	**1.100,00**	Kit umidificatore diam. carico acqua 3/4" maschio; scarico con diametro interno minimo di 22 mm. (SOLO MOD. all- in-one NON COMPATIBILE CON SONDA RISCALDATA E/O SONDA WIRELESS)					*Humidity kit water loading pipe connector 3/4" male; water drain pipe whose minimum internal diameter should be 22 mm (7/8") (ONLY MOD. all-in-one NOT COMPATIBLE WITH HOT AND/OR WIRELESS CORE PROBE)*							
		LED START 5 GN2-1		**183,85**	Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)					*Price increase for LED Lighting (Only for START models)*							
		LED START 10 GN2-1		**264,45**	Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)					*Price increase for LED Lighting (Only for START models)*							
		PORTAOP		**377,78**	Sovrapprezzo Porta Opposta					*Price increase for Reverse door*							
		KIT 4 RUOTE		**108,30**	Sovrapprezzo Kit ruote (h 160mm - 2 con freno)					*Price increase for Castors kit (h 160mm - 2 with brake)*							
		CONDH2O-1		**856,31**	Sovrapprezzo Condensazione ad acqua (Mod. 5 GN2/1)					*Price increase for Water condensation (Mod. 5 GN2/1)*							
		CONDH2O-3		**1.020,02**	Sovrapprezzo Condensazione ad acqua (Mod. 10 GN2/1)					*Price increase for Water condensation (Mod. 10 GN2/1)*							
		VERS220-1-60 5GN2-1		**412,41**	Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz INFINITY 5 GN2/1 - GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E					*Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version INFINITY 5 GN2/1 - GAS R404a, on request for extra U.E. countries*							
		VERS220-3-60 10 GN2-1		**667,42**	Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 GN2-1 - GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.					*Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 GN2-1 - GAS R404a, on request for extra U.E. countries*							

Le rese di abbattimento e surgelazione sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da specifiche dell'alimento. Le rese minime indicate sono relative a test eseguiti secondo indicazioni della norma EN 17032
I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Freezing and chilling outputs (kg) are not binding. Cooling times depend on food composition and size. The minimum yields indicated refer to tests carried out according to specific indications of the EN 17032 standard.
Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.
All specifications subject to change without notice.



Optional e Accessori

(si raccomanda l'acquisto degli optional contestualmente all'ordine di Infinity)

Modello	Codice	Prezzo €	Descrizione
OPTIONAL 5-8-10-15			**Si raccomanda l'acquisto degli optional contestualmente all'ordine di INFINITY**
STERILKIT	73688492	**617,05**	Kit Sterilizzatore
TRACER	74701196	**124,67**	Software USB TRACER **(INFINITY EVOLUTION 9")**
WMP		**780,75**	Sovrapprezzo per sonda wireless WMP
SONDARISC		**377,78**	Sovraprezzo sonda al cuore riscaldata
KITSOV	73688496	**201,49**	KIT Sovrapposizione (INFINITY 5 + 5)
ABBREM+UCE		**Su richiesta**	Sovrapprezzo Versione con gruppo fornito separatamente (entro i 10m)
FILTER		**251,86**	Sovrapprezzo filtro removibile
EVAPCO2		**1.737,81**	Sovrapprezzo per evaporatore CO2 (valvola termostatica non compresa) MOD. 5-8-10-15 remoti **(Disponibile non prima di 6 settimane)**
R449		**426,00**	Sovrapprezzo per gas R449
KITIMBABB5		**289,63**	Sovrapprezzo Imballo gabbia in legno (mod. 5 t.)
KITIMBABB8		**352,60**	Sovrapprezzo Imballo gabbia in legno (mod. 8 t.)
KITIMBABB10		**415,56**	Sovrapprezzo Imballo gabbia in legno (mod. 10 t.)
KITIMBABB15		**516,30**	Sovrapprezzo Imballo gabbia in legno (mod. 15 t. mod. 10 GN2/1 t.)
ACCESSORI 5-8-10-15			
	74768002	**41,56**	Griglia inox GN 1/1
	74768120	**56,67**	Griglia inox EN 600x400
	74707012	**31,75**	Teglia inox GN 1/1 h=20 mm
	74707013	**34,41**	Teglia inox GN 1/1 h=40 mm
	74707008	**47,85**	Teglia alluminio GN 1/1 h=20
	74707300	**72,53**	Vassoio inox EN 600x400x20 mm
	74707301	**74,80**	Vassoio inox EN 600x400x40 mm
	74707282	**52,89**	Vassoio alluminio EN 600x400x20 mm
	74707200	**40,88**	Vaschetta inox gelato 5 lt
	74707082	**37,77**	Teglia forata inox GN 1/1 h=40 mm (ideale per essicazione)
SERVIZI DI CONSULENZA			
ONE2ONECHEF		**Su richiesta**	Consulenza Chef one-2-one

Optionals & Accessories

(we recommend the purchase of the optional items together with the order of Infinity)

Model	*Code*	*Price €*	*Description*
OPTIONAL INFINITY 5-8-10-15			***We recommend the purchase of the optional items together with the order of INFINITY***
STERILKIT	73688492	**617,05**	*Sterilizer kit*
TRACER	74701196	**124,67**	*USB TRACER software* ***(INFINITY EVOLUTION 9")***
WMP		**780,75**	*Price increase for wireless core probe WMP*
SONDARISC		**377,78**	*Price increase for hot core probe*
KITSOV	73688496	**201,49**	*Overlapping KIT (INFINITY 5 + 5)*
ABBREM+UCE		**On request**	*Price increase for Unit + condensing unit supplied separately (within 10m)*
FILTER		**251,86**	*Price increase removable filter*
EVAPCO2		**1.737,81**	*Price increase for CO2 evaporator (thermostatic valve not included) MOD. 5-8-10-15 remote* ***(Available not earlier than 6 weeks)***
R449		**426,00**	*Price increase for R449 gas*
KITIMBABB5		**289,63**	*Price increase for Wooden cage packing (mod. 5 t.)*
KITIMBABB8		**352,60**	*Price increase for Wooden cage packing (mod. 8 t.)*
KITIMBABB10		**415,56**	*Price increase for Wooden cage packing (mod. 10 t.)*
KITIMBABB15		**516,30**	*Price increase for Wooden cage packing (mod. 15 t. mod. 10 GN2/1 t.)*
ACCESSORIES 5-8-10-15			
	74768002	**41,56**	*GN 1/1 s/s shelf*
	74768120	**56,67**	*GEN 600x400 s/s shelf*
	74707012	**31,75**	*GN 1/1 h=20 mm s/s pan*
	74707013	**34,41**	*GN 1/1 h=40 mm s/s pan*
	74707008	**47,85**	*Aluminium GN 1/1 h=20 mm pan*
	74707300	**72,53**	*EN 600x400x20 mm s/s tray*
	74707301	**74,80**	*EN 600x400x40 mm s/s tray*
	74707282	**52,89**	*Aluminium EN 600x400x20 mm tray*
	74707200	**40,88**	*5 lt ice cream pan*
	74707082	**37,77**	Drilled GN 1/1 h=40 mm s/s pan (for drying)
CONSULTING SERVICES			
ONE2ONECHEF		**On request**	*One-2-one consulting*



Quale modello scegliere? Compila il questionario!

Per realizzare un progetto vincente, è necessario analizzarne gli obiettivi. Aiutaci a capire quale cella per abbattimento fa al caso tuo.

Which model to choose? Fill the questionnaire!

To ensure a project's success, you need a clear analysis of the objectives. Help us to understand which chiller cell is the right one for your needs.

Teglie
Pans/Trays:

20
40
60
80
100
120

W D

SU MISURA PER ROLL-IN XL

TAILOR-MADE PROJECTS WITH ROLL IN XL



INFINITY *Evolution*

ROLL-IN

L' ABBATTITORE CELLA COMPATTO O MODULARE, PER GRANDI ESIGENZE

CHILLER CELL MODULAR OR COMPACT FOR LARGE SCALE NEEDS

La nuova gamma **ROLL-IN** arricchisce la famiglia Infinity con una linea di abbattitori di grandi dimensioni ideali per la grande distribuzione.
Celle modulari per abbattimento, surgelazione, scongelamento rapido controllato e cottura a bassa temperatura*, per carrelli GN1/1, GN2/1, EN40x60-60x80 o con misure fuori standard (mod.XL) con motore e o unità integrata**,



ROLL-IN COMPACT



ROLL-IN

pensate per facilitare ed organizzare al meglio il lavoro di:
- Operatori della grande distribuzione
- Professionisti della ristorazione collettiva
- Laboratori industriali di gastronomia, pasticceria, panificazione

*Funzione slow cooking disponibile per modelli 20-40-40 Compact all-in-one **Modello 40 Compact



ROLL-IN **XL**

*The new **ROLL-IN** range builds on the Infinity family with a line of large chillers ideal for wholesale. Modular units for chilling, freezing, controlled rapid defrosting and cooking at low temperatures*, for GN1/1, GN2/1, EN40x60-60x80 or out-of-standard trolleys with with remote or integrated unit**, designed to make work easier and better organised for:*

- Wholesale operators
- Canteen professionals
- Industrial gastronomy, patisserie or bakery kitchens

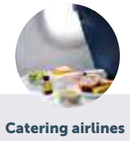
*Slow cooking function available for 20-40-40 Compact models **Model 40 Compact*



Banqueting



Canteens Market - Hospital



Catering airlines

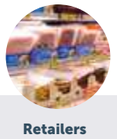


Bakeries



Patisserie

ROLL-IN COMPACT
ROLL-IN



Retailers



Collective catering



Industrial gastronomy



Bakery



Food processing laboratories

ROLL-IN **XL**

INFINITY *Evolution* ROLL-IN



ROLL-IN **40 COMPACT**

La rivoluzione della gamma per carrelli.

Compatto. Grazie all'unità integrata posta sul tetto e a dispetto delle dimensioni contenute (1290x1176x2466mm), consente l'abbattimento di 110Kg e la surgelazione di 95Kg di prodotto.

Facile da usare ed installare.
Grazie alla posizione ergonomica dei comandi con tecnologia Infinity Evolution Touch e all'eliminazione di costi e tempi di montaggio.

Consigliato per: hotel, laboratori di banqueting, pasticceria o gastronomia di medio-grandi dimensioni o attività di ristorazione collettiva.

The revolution of the range for trolleys.

Compact. *Thanks to the integrated unit on the roof and despite its dimensions (1290x1176x2466mm) it can chill 110kg and freeze 95kg of product.*

Easy to use and install.
Thanks to the ergonomic position of controls with Infinity Evolution Touch technology and the time and money saving of installation.

Recommended for: *hotels, banqueting kitchens, patisseries, medium-to-large gastronomy operations or canteen operations.*



ROLL-IN &
PASS THROUGH ROLL-IN

Celle di abbattimento modulari ed estensibili per carrello con unità remota per produzioni quotidiane consistenti.

Affidabile e altamente performante.
Ideale per le esigenze e la sicurezza di grandi laboratori di gastronomia o pasticceria.

Versatile e personalizzabile, grazie al design modulare realizzato con pannelli connessi con speciale sistema di ganci rapidi e alla versione optional tunnel passante con doppia porta e duplice accesso alla cella.

Modular and extendible blast chilling units for trolleys with remote unit for large scale daily production.

Reliable and highly performing.
Ideal for the requirements and the safety in a large gastronomy or patisserie kitchen.

Versatile and customizable, *thanks to the modular design realized with panels connected with a special system of quick hooksand the optional pass-through version with double doors and double access to the unit.*





UNITÀ REMOTE CARENATE E SILENZIATE
(di serie nei modelli 20 e 40 teglie)

REMOTE UNITS FAIRED AND SILENCED (as standard on 20 and 40 trays models)

NEW

HUMI20-40-40C (OPTIONAL: INFINITY ALL IN ONE 20 - 40 COMPACT & ROLL IN)
CONTROLLO TOTALE DELL'UMIDITÀ
Controllo reale e preciso dell'umidità con un range da **15% fino a 95%**
TOTAL HUMIDITY CONTROL
*Accurate control of the effective humidity rate from **15% up to 95%***

ROLL-IN **XL**
PERSONALIZZAZIONE **"SU MISURA"**

Abbattitore realizzato su misura per produzioni alimentari industriali.
La linea Infinity Evolution si amplia con XL: una nuova tecnologia nata per incrementare **l'industrializzazione della grande distribuzione.**

"TAILORED" CUSTOMIZATION
Custom-made blast chiller for industrial food production.
*The Infinity Evolution line expands with XL: a new technology created to **increase the industrialization of large retailers.***

BLAST CHILLING · SHOCK FREEZING · THAWING · COMBY CYCLE

Funzioni: abbattimento, surgelazione, scongelamento, ciclo combinato. Adatto a contenere più carrelli GN1/1, GN2/1, EN40x60-60x80, e carrelli fuori standard (luce porta maggiorata, larghezza max 1160 mm).

Functions: Blast chilling – Shock freezing – Thawing Comby cicle. Suitable to contain several trolleys GN1/1, GN2/1, EN40x60-60x80, and non-standard trolleys (increased door opening, max width 1160 mm).






Retailers


Collective catering


Industrial gastronomy


Bakery


Food processing laboratories

Operatori della Grande Distribuzione, Ristorazione collettiva, Laboratori industriali di gastronomia, pasticceria, panificazione, industrie alimentari.

Retailers, collective catering, industrial gastronomy, confectionery, bakery and food processing laboratories.

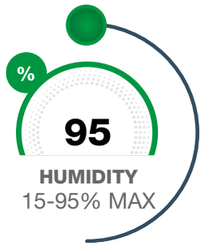
AFINOX
Our business is enhancing **your business**

Quale modello scegliere?
Compila il questionario!

Which model to choose?
Fill the questionnaire!



NEW



HUMI40C
Kit umidità
Humidity kit

INFINITY
Evolution

40 Compact

ROLL-IN



Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, per carrello, con unità condensatrice integrata (su richiesta versione smontata).
Rampa in acciaio inox, Sistema Touch control 9".
Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:
- Abbattimento
- Surgelazione
- Scongelamento
- Cottura lenta (solo versione all-in-one)
- Lievitazione (solo versione all-in-one)
- Ciclo combinato
- Funzione multilevel, funzione sbrinamento
- Sbrinamento a gas caldo durante la fase di conservazione
- Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP
- Sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura)

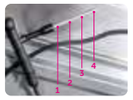
Optional:
- EvoCloud • Luce led (solo versione start) • Sterilizzatore
- Tracer • Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata • Carrelli (non compresi) • Kit umidità • Kit addolcitore

N.B. I modelli provvisti di kit umidità devono prevedere collegamento idrico.
Ingresso: filettatura ¾ gas (M), Uscita: tubo ø esterno 22 mm.

S/s AISI304 Blast chillers for trolleys, with integrated condensing unit (provided disassembled on request).
S/S ramp, Touch control system 9".
Available cycles (automatic and manual customizable):
- *Blast Chilling*
- *Shock freezing*
- *Thawing*
- *Slow cooking (only all-in-one version)*
- *Proving (only all-in-one-version)*
- *Comby cycles*
- *Multilevel function*
- *Defrosting function*
- *Hot gas defrosting during the conservation phase*
- *SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download*
- *Multipoint core probe (4 reading point)*

Optional:
- *EvoCloud • Led light (only start version) • Sterilizer • Tracer*
- *Supervisor • Wi-fi probe • Hot probe •Trolleys (not included) • Humidity Kit • Water softener kit*

N.B. Models equipped with humidity kit must have a water connection.
Water loading pipe connector 3/4" male; water drain pipe external ø 22 mm.


SONDA AL CUORE
CORE PROBE


LED START



STERIL KIT



FILTERH2O

EvoCloud
Afinox cloud computing
*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abbonamento valido per **5 anni**
*Subscription valid for **5 years***

5 YEAR SUBSCRIPTION DURATION

		Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Abbattimento *Blast chilling* +3°C Kg	Surgelazione *Shock freezing* -18°C Kg	Scongelamento *Thawing*	Lievitazione *Proving*	Slow Cooking *Slow Cooking* 85°C		GAS *GAS*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Capacità carrelli GN / EN *GN / EN trolley capacity* Dimensioni interne utili (mm) *Useful internal dimensions (mm)*	Assorbimento *Absorbed power* Watt (-30/+45)	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
	ALL-IN ONE	**INFINITY 40 COMPACT 4HP all-in-one**	9AMI40IT5OA01	**32.590,16**	110	95	●	◡	🔥		R452A GWP2141 Kg 3,70	1290x1332x2466 (profondità compresa rampa / depth including ramp)	CARRELLO/TROLLEY 2 GN1/1 - 1 EN400X600 1 GN2/1 - 1 EN600X800 - 680x815x1800	3250	21	400/3/50	1300x1250x2580 (rampa smontata / *disassembled ramp*)	301/475
	START	**INFINITY 40 COMPACT START 4HP**	9AMI40IT5SA01	**25.160,41**	110	95	●	-	-		R452A GWP2141 Kg 3,70	1290x1332x2466 (profondità compresa rampa / depth including ramp)	CARRELLO/TROLLEY 2 GN1/1 - 1 EN400X600 1 GN2/1 - 1 EN600X800 - 680x815x1800	3250	21	400/3/50	1300x1250x2580 (rampa smontata / *disassembled ramp*)	301/475
		SMONT40C			Su richiesta senza sovrapprezzo Versione smontata (fornita con unità da posizionare sopra la cella)						*On request without price increase* *Disassembled version (provided with unit to be fixed on the top of the cell)*						EVAP 2250X1200X760 BOX 2250X1400X1275 UNIT 1350X950X775	EVAP 250/270 BOX 450/470 UNIT 234/254
		EVOCLOUD	74701181	**1.304,61**	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)						*Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9"* *(remote connection service via cable, valid for 5 years)*							
		STERILKIT	73688492	**617,05**	Sterilizzatore						*Sterilizer*							
NEW		**HUMI40C**	73692199	**2.518,56**	Kit umidificatore (SOLO per mod. 40 Compact all in one). NON COMPATIBILE CON SONDA RISCALDATA E/O SONDA WIRELESS						*Humidity kit (ONLY for mod.40 Compact all in one). NOT COMPATIBLE WITH HOT AND/OR WIRELESS CORE PROBE*							
		FILTERH2O	73689786	**204,01**	Kit addolcitore acqua						*Water softener kit*							
		PASS2040		**2.468,19**	Sovrapprezzo Versione passante (1290 x 1675 x h2466 mm)						*Price increase for Pass-through version (1290 x 1675 x h2466 mm)*							
		VERS220-3-60 40C		**906,68**	Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz INFINITY 40 Compact GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.						*Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 40 Compact* *GAS R404a, on request for extra U.E. countries*							

Le rese di abbattimento e surgelazione (Kg) sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da composizione e dimensione dell'alimento.
Freezing and chilling outputs are not binding (kg). Cooling times depend on food composition and size.

I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.
Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

L'area di installazione deve prevedere uno spazio libero attorno alla macchina di 50 cm dal soffitto, 20 cm dal fianco destro e sinistro e dallo schienale, al fine di garantire il corretto funzionamento della macchina.
The installation area must provide an open space around the machine of: 50 cm from the ceiling and 20 cm from the right/left sides and from the back, in order to ensure the proper functioning of the machine.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.
All specifications subject to change without notice.

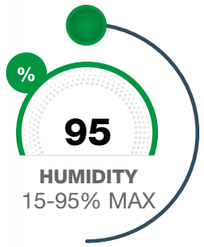
AFINOX
Our business is enhancing **your business**

Quale modello scegliere?
Compila il questionario!

Which model to choose?
Fill the questionnaire!



NEW



HUMI40C
Kit umidità
Humidity kit

INFINITY
Evolution
20-40

ROLL-IN



Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, per carrello, forniti smontati, da collegare ad unità condensatrice esterna. Rampa in acciaio inox, Sistema Touch control 9".
Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:
- Abbattimento
- Surgelazione
- Scongelamento
- Cottura lenta (solo versione all-in-one)
- Lievitazione (solo versione all-in-one)
- Ciclo combinato
- Funzione multilevel, funzione sbrinamento
- Sbrinamento a gas caldo durante la fase di conservazione
- Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP
- Sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura)

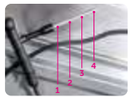
Optional:
• EvoCloud • Kit tubi e cavi • Luce led (solo versione start)
• Sterilizzatore • Tracer • Supervisore • Sonda Wi-fi
• Sonda riscaldata • Gas refrigerante R452A (GWP2141)
e carrelli (non compresi) • Kit umidità • Filtro addolcitore

N.B.. I modelli provvisti di kit umidità devono prevedere collegamento idrico.
Ingresso: filettatura ¾ gas (M), Uscita: tubo ø esterno 22 mm.

S/s AISI304 Blast chillers for trolleys, provided disassembled, to be connected to an external condensing unit. S/S ramp, Touch control system 9".
Available cycles (automatic and manual customizable):
- *Blast Chilling*
- *Shock freezing*
- *Thawing*
- *Slow cooking (only all-in-one version)*
- *Proving (only all-in-one-version)*
- *Comby cycles*
- *Multilevel function, defrosting function*
- *Hot gas defrosting during the conservation phase*
- *SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download*
- *Multipoint core probe (4 reading point)*

Optional:
• EvoCloud •Tubes and cables kit • Led light (only start version) • Sterilizer • Tracer • Supervisor • Wi-fi probe • Hot probe • Refrigerant gas R452A (GWP2141) and trolleys (not included) • Humidity Kit • Water softener kit

N.B.. Models equipped with humidity kit must have a water connection.
Water loading pipe connector 3/4" male; water drain pipe external ø 22 mm.


SONDA AL CUORE
CORE PROBE


LED START



STERIL KIT



FILTERH2O

EvoCloud
Afinox cloud computing
*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abbonamento valido per **5 anni**
*Subscription valid for **5 years***

5 YEAR SUBSCRIPTION DURATION

		Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Abbattimento *Blast chilling* +3°C Kg	Surgelazione *Shock freezing* -18°C Kg	Scongelamento *Thawing*	Lievitazione *Proving*	Slow Cooking *Slow Cooking* 85°C		GAS *GAS* Non compreso *Not included*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Capacità carrelli GN / EN *GN / EN trolley capacity* Dimensioni interne utili (mm) *Useful internal dimensions (mm)*	Assorbimento *Absorbed power* Watt (-30/+45)	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto *Net weight* (kg)	Peso Lordo *Gross weight* (kg)
	ALL-IN ONE	**INFINITY 20 all-in-one**	9AMI20RT5OA02	**22.898,74**	110	95	●	∪	≋		-	1190 x 1332 x 2490	CARRELLO/TROLLEY 1 GN1/1 - 1 EN 400X600 580x815x2010	-	-	400/3/50	BOX 1110x2310x900 EVAP 1200x2250x760	238	tot 558 (BOX 325 EVAP 233)
	START	**INFINITY 20 START**	9AMI20RT5SA02	**18.617,19**	110	95	●	-	-			1190 x 1332 x 2490		-	-	400/3/50		238	
		UNITÀ/UNIT 4HP*	74841670	**11.333,52**	UNITÀ/UNIT 4HP 400V/3+N+T/50Hz							1352 x 760 x 892	-	3250	21	400/3/50	1520x825x1064	240	290
		UNITÀ/UNIT 4HP SILENT *	74841680	**14.053,57**	UNITÀ SILENZIATA/SILENT UNIT 4HP 400V/3+N+T/50Hz (45dB)							1352 x 760 x 892	-	3250	21	400/3/50	1520x825x1064	240	290
		VALVR452A-20	73674912	**523,86**	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)						*Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)*							1,8	2
	ALL-IN ONE	**INFINITY 40 all-in-one**	9AMI40RT5OA02	**33.035,95**	200	175	●	∪	≋		-	1390 x 1532 x 2490	CARRELLO/TROLLEY 2XGN1/1 - 1XGN2/1 1XEN600x800 - 2XEN400x600 780x1015x2010	-	-	400/3/50	BOX 1310x2310x900 EVAP 1200x2250x760	319	tot 639 (BOX385 EVAP 254)
	START	**INFINITY 40 START**	9AMI40RT5SA02	**21.513,54**	200	175	●	-	-			1390 x 1532 x 2490		-	-	400/3/50		319	
		UNITÀ/UNIT 9HP*	74841674	**16.559,53**	UNITÀ/UNIT9HP 400V/3+N+T/50Hz							1705 x 945 x 1500		5420	24	400/3/50	1900x1080x1729	439	459
		UNITÀ/UNIT 9HP SILENT *	74841682	**20.533,82**	UNITÀ SILENZIATA/SILENT UNIT 9HP 400V/3+N+T/50Hz (60 dB)							1705 x 945 x 1500		5420	24	400/3/50	1900x1080x1729	439	459
		VALVR452A-40	73674910	**523,86**	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)						*Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)*							1,8	2
		EVOCLOUD	74701181	**1.304,61**	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)						*Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)*								
		STERILKIT	73688492	**617,05**	Sterilizzatore (MOD. INFINITY EVOLUTION 20 - 40)						*Sterilizer (MOD. INFINITY EVOLUTION 20 - 40)*								
NEW		**HUMI20-40**	73692197	**2.518,56**	Kit umidificatore (solo mod. 20 - 40 **all in one**). NON COMPATIBILE CON SONDA RISCALDATA E/O SONDA WIRELESS						*Humidity kit (only for mod.20 - 40 **all in one**). NOT COMPATIBLE WITH HOT AND/OR WIRELESS CORE PROBE*								
		FILTERH2O	73689786	**204,01**	Kit addolcitore acqua						*Water softener kit*								
		LED START		**396,67**	Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo per versione START)						*LED lighting (only for START version)*								
		PASS2040		**2.468,19**	Sovrapprezzo Versione passante						*Price increase for Pass-through version*								
		KITUBI20		**1.082,98**	Kit tubi + cavi 10 mt						*Tubes & cables 10 mt*								
		KITUBI40		**1.360,02**	Kit tubi + cavi 10 mt						*Tubes & cables 10 mt*								

* ATTENZIONE: UNITÀ AFINOX PROPOSTA (DISTANZA MAX 10m). PER DISTANZE SUPERIORI, VOLTAGGI DIVERSI E PARTICOLARI NECESSITA', RICHIEDERE SEMPRE UN NOSTRO CONSULTO TECNICO.
Le rese di abbattimento e surgelazione (Kg) sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da composizione e dimensione dell'alimento.
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

**Prezzo € / Price €*: prezzi IVA esclusa / *prices VAT excluded*

*ATTENTION: AFINOX UNIT SUGGESTED (MAX DISTANCE 10m). FOR HIGHER DISTANCES, DIFFERENT VOLTAGES AND PARTICULARS NEEDS, ALWAYS REQUEST OUR TECHNICAL ADVICE.
Freezing and chilling outputs are not binding (kg). Cooling times depend on food composition and size.
All specifications are subject to change without notice.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

Quale modello scegliere?
Compila il questionario!

Which model to choose?
Fill the questionnaire!



INFINITY
Evolution

60-80-100-120

ROLL-IN

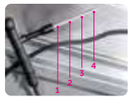


Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, modelli passante con 2 porte, per carrelli, forniti smontati da collegare ad unità condensatrice esterna, 2 Rampe in acciaio inox, Sistema Touch control 9".
Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:
- Abbattimento
- Surgelazione
- Scongelamento
- Ciclo combinato
- Funzione multilevel, funzione sbrinamento
- Sbrinamento a gas caldo durante la fase di conservazione
- Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP
- Sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura)
- Luce led

Optional:
• EvoCloud • Kit tubi e cavi • Sterilizzatore • Tracer
• Supervisore • Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata
• Gas refrigerante R452A (GWP2141) • Carrelli (non compresi)

S/s AISI 304 Blast Chillers for pass-through trolley provided disassembled, to be connected to an external condensing unit, 2 S/s ramps. Touch control system 9".
Available cycles (automatic and manual customizable):
- *Blast Chilling*
- *Shock freezing*
- *Thawing*
- *Comby cycles*
- *Multilevel function, defrosting function*
- *Hot gas defrosting during the conservation phase*
- *SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download*
- *Multipoint core probe (4 reading point)*
- *Led light*

Optional:
• EvoCloud •Tubes and cables kit • Sterilizer • Tracer • Supervisor • Wi-fi probe • Hot probe • Refrigerant gas R452A (GWP2141) • Trolleys (not included).


SONDA AL CUORE
CORE PROBE


LED START


OZONIZER
STERIL KIT

EvoCloud
Afinox cloud computing
*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abbonamento valido per **5 anni**
*Subscription valid for **5 years***
5 YEAR SUBSCRIPTION DURATION



Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Abbattimento *Blast chilling* +3°C Kg	Surgelazione *Shock freezing* -18°C Kg	Scongelamento *Thawing*		Dimensioni *Dimensions* (mm)	Capacità carrelli GN / EN *GN / EN Trolley capacity* Dimensioni interne utili (mm) *Useful internal dimensions (mm)*	Assorbimento *Absorbed power* Watt (-30/+45)	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto *Net weight* (kg)	Peso Lordo *Gross weight* (kg)
INFINITY 60 START	9AMI60RT5SA01	**39.101,90**	400	350	●		1390 x 2465 x 2545	CARRELLO/TROLLEY 4 GN1/1 - 3 EN 400X600 - 2 GN2/1 780x1630x2010			400/3/50	Box 2310x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	672	tot 992 (BOX 566 2 EVAP 213+213)
Unità / Unit 20HP *	74841480	**24.493,00**	***Unità remota / Remote Unit 20HP***				2180 x 1170 x 1208		12090	62		2340x1330x1430	510	612
VALVR452A-60	73674916 x2	**1.047,73**	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)*						1,8x2	1,8x2
INFINITY 80 START	9AMI80RT5SA01	**43.523,24**	500	450	●		1390 x 3070 x 2545	CARRELLO/TROLLEY 5 GN1/1 - 4 EN 400X600 - 3 GN2/1 780x2230x2010			400/3/50	BOX 2370x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	772	tot1092 (BOX 666 2 EVAP 213+213)
Unità / Unit 25HP*	74841484	**35.007,98**	***Unità remota / Remote Unit 25HP***				3146 x 1560 x 1302		14970	71		3300x1800x1850	750	900
VALVR452A-80	73674918 x2	**1.047,73**	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)*						1,8x2	1,8x2
INFINITY 100 START	9AMI100RTSA01	**53.277,62**	600	550	●		1390 x 3470 x 2545	CARRELLO/TROLLEY 6 GN1/1 - 5 EN400x600 - 4 GN2/1 780x2630x2010			400/3/50	BOX 2370x1360x1600 3 Evap. 1200x2250x760 colettori/Pipes: 3520x400x415 mm	895	tot 1375 (BOX 716 3 EVAP 213+213+213 collettori/pipes 20)
Unità / Unit 30HP*	74841486	**36.393,19**	***Unità remota / Remote Unit 30HP***				3146 x 1560 x 1302		18460	87		3300x1800x1850	800	960
VALVR452A-100	73674916 x3	**1.571,59**	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)*						1,8x3	1,8x3
INFINITY 120 START	9AMI120RTSA01	**58.467,11**	700	650	●		1390 x 4070 x 2545	CARRELLO/TROLLEY 8 GN1/1 - 6XEN400x600 - 5 GN2/1 780x3230x2010			400/3/50	BOX 2370x1360x1600 3 Evap. 1200x2250x760 colettori/Pipes: 3520x400x415 mm	1322	tot 1762 (BOX 1103 3 EVAP 213+213+213 collettori/pipes 20)
Unità / Unit 40HP*	74841488	**60.823,22**	***Unità remota / Remote Unit 40HP***				2800 x 1300 x 2212		22400	105		3300x1800x2550	2150	2580
VALVR452A-120	73674918 x3	**1.571,59**	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)*						1,8x3	1,8x3
EVOCLOUD	74701181	**1.304,61**	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)				*Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)*							
STERILKIT 60-80	73688492 x 2	**1.234,09**	Kit Sterilizzatore (MOD. INFINITY EVOLUTION 60 - 80)				*Sterilizer (MOD. INFINITY EVOLUTION 60 - 80)*							
STERILKIT 100-120	73688492 x 3	**1.851,14**	Kit Sterilizzatore (MOD. INFINITY EVOLUTION 100 - 120)				*Sterilizer (MOD. INFINITY EVOLUTION 100 - 120)*							

* ATTENZIONE: Unità Afinox proposta (distanza max 10m). Per distanze superiori, voltaggi diversi e particolari necessità, richiedere sempre un nostro consulto tecnico. **Disponibile non prima di 6 settimane**
Le rese di abbattimento e surgelazione (Kg) sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da composizione e dimensione dell'alimento.
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

** ATTENTION: Afinox unit suggested (max distance 10m). For higher distances, different voltages and particulars needs, always request our technical advice.* ***Available not earlier than 6 weeks***
Freezing and chilling outputs are not binding (kg). Cooling times depend on food composition and size.
All specifications are subject to change without notice.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**



D
W

LARGHEZZA E PROFONDITA' SU MISURA.

TAILOR-MADE WIDTH AND DEPTH

Quale modello scegliere? Compila il questionario!

Which model to choose? Fill the questionnaire!

INFINITY *Evolution*

XL 2030

ROLL-IN

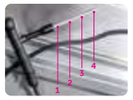


Abbattitori di temperatura su misura (altezza fissa) in acciaio inox AISI 304, modelli passante con 2 porte, per carrelli, forniti smontati da collegare ad unità condensatrice esterna, 2 Rampe in acciaio inox, Sistema Touch control 9".
Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:
- Abbattimento
- Surgelazione
- Scongelamento
- Ciclo combinato
- Funzione multilevel
- Funzione sbrinamento
- Sbrinamento a gas caldo durante la fase di conservazione
- Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP
- Sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura)
- Luce led.

Optional: • EvoCloud • Kit tubi e cavi • Sterilizzatore • Tracer, Supervisore • Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata • Gas refrigerante R452A (GWP2141) e carrelli (non compresi).

Custom made s/s AISI 304 Blast Chillers (fixed height) for pass-through trolley provided disassembled, to be connected to an external condensing unit, 2 S/s ramps.
Touch control system 9".
Available cycles (automatic and manual customizable):
- *Blast Chilling*
- *Shock freezing*
- *Thawing*
- *Comby cycles*
- *Multilevel function*
- *Defrosting function*
- *Hot gas defrosting during the conservation phase*
- *SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download*
- *Multipoint core probe (4 reading point)*
- *Led light.*

Optional: *• EvoCloud • Tubes and cables kit • Sterilizer • Tracer • Supervisor • Wi-fi probe • Hot probe • Refrigerant gas R452A (GWP2141) and trolleys (not included).*


SONDA AL CUORE
CORE PROBE


LED START


OZONIZER
STERIL KIT

EvoCloud
Afinox cloud computing
*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abbonamento valido per **5 anni**
*Subscription valid for **5 years***





Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Abbattimento *Blast chilling* +3°C Kg	Surgelazione *Shock freezing* -18°C Kg	Scongelamento *Thawing*		GAS *GAS*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Capacità carrelli GN / EN *GN / EN trolley capacity* Dimensioni interne utili (mm) *Useful internal dimensions (mm)*	Assorbimento *Absorbed power* Watt (-30/+45)	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
INFINITY Start XL 2030	9AMIXLRT5SA90	**64.619,95**	800	750	●		-	1990 x 2530 x 2545	Carrelli su misura/fuori standard *Customized/non-standard trolley* 1160 X 2030 X h2010 mm	-	-	400/3/50	Box 2310x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	930/1250
UNITA'/ UNIT 40HP *	74841488	**60.823,22**					-	2800 x 1300 x 2212	-	22400	110		2900 x 1400 x 2312	2150/2580
VALVR452A-XL	73674912 x 4	**2.095,46**	KIT TUBI SALDATURA + VALVOLA R452A (per modello con gruppo remoto, fornita smontata)				PIPES KIT + R452A VALVE (for remote unit model, supplied not installed)							
EVOCLOUD	74701181	**1.304,61**	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)				*Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)*							
STERILKIT XL	73688492 x 4	**2.468,18**	Kit Sterilizzatore (MOD. INFINITY EVOLUTION XL)				*Sterilizer (MOD. INFINITY EVOLUTION XL)*							

* ATTENZIONE: Unità Afinox proposta (distanza max 10m). Per distanze superiori, voltaggi diversi e particolari necessità, richiedere sempre un nostro consulto tecnico. **Disponibile non prima di 6 settimane**

ATTENTION: Afinox unit suggested (max distance 10m). For higher distances, different voltages and particulars needs, always request our technical advice. **Available not earlier than 6 weeks*

Le rese di abbattimento e surgelazione (Kg) sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da composizione e dimensione dell'alimento e potrebbero pertanto differire da quelli indicati.

Freezing and chilling outputs (kg) are not binding. Cooling times depend on food composition and size. The minimum yields indicated refer to tests carried out according to specific indications of the EN 17032 standard.

I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications subject to change without notice.

L'area di installazione deve prevedere uno spazio libero attorno alla macchina di 50 cm dal soffitto, 20 cm dal fianco destro e sinistro e dallo schienale, al fine di garantire il corretto funzionamento della macchina.

The installation area must provide an open space around the machine of: 50 cm from the ceiling and 20 cm from the right/left sides and from the back, in order to ensure the proper functioning of the machine.



Optional e Accessori

(Si raccomanda l'acquisto degli optional contestualmente all'ordine di Infinity)

Modello	Codice	Prezzo €	Descrizione
OPTIONAL INFINITY ROLL-IN			
TRACER	74701196	**124,67**	Software USB TRACER **(INFINITY EVOLUTION 9")**
WMP		**780,75**	Sovrapprezzo per sonda wireless WMP (INCOMPATIBILI CON KIT UMIDITA' PER 20-40-40C ALL IN ONE)
SONDARISC		**377,78**	Sovrapprezzo sonda al cuore riscaldata (INCOMPATIBILI CON KIT UMIDITA' PER 20-40-40C ALL IN ONE)
PORTAOP		**377,78**	Sovrapprezzo Porta opposta
CONDH2O20-40		**3.311,91**	Sovrapprezzo Condensazione ad acqua INFINITY 20-40 **(Disponibile non prima di 6 settimane)**
CONDH2O60-80		**7.026,78**	Sovrapprezzo Condensazione ad acqua mod. INFINITY 60-80 **(Disponibile non prima di 6 settimane)**
CONDH2O100-120		**10.540,17**	Sovrapprezzo Condensazione ad acqua mod. INFINITY 100-120 **(Disponibile non prima di 6 settimane)**
EVAPCO2 - 20/40		**3.513,39**	Sovrapprezzo per evaporatore predisposto per unità CO_2 (mod. 20-40) **(Disponibile non prima di 6 settimane)**
EVAPCO2 - 60		**7.026,78**	Sovrapprezzo per evaporatore predisposto per unità CO_2 (mod. 60) **(Disponibile non prima di 6 settimane)**
VERSQE 220-60		**906,68**	Sovrapprezzo per quadro elettrico cella versione 220V/3Ph/60Hz
VERS220-3 4HP		**1.240,39**	Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (4HP) GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.
VERS220-3 9HP		**1.929,85**	Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (9HP) GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.
VER220-3 20HP		**2.939,16**	Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (20HP) GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.
VER220-3 25HP		**4.200,96**	Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (25HP) GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.
VER220-3 30HP		**4.367,18**	Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (30HP) GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.
VER220-3 40HP		**7.298,79**	Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (40HP) GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.
KITUBI60-80-100-120		**Su richiesta**	Kit tubi + cavi 10 mt
ACCESSORI INFINITY ROLL-IN			
	5CPT20/1110*	**1.080,00**	Carrello GN1/1 (383x544x1750 mm) *Griglie/teglie non incluse
	5CPT20110*	**1.120,00**	Carrello GN2/1 (590x660x1750 mm) *Griglie/teglie non incluse
	564CPP20*	**960,00**	Carrello EN400x600 (460x624x1750 mm) *Griglie/teglie non incluse
	586CPP20*	**1.050,00**	Carrello EN800x600 (660x824x1750 mm) *Griglie/teglie non incluse
	74768002	**41,56**	Griglia inox GN 1/1
	74768120	**56,67**	Griglia inox EN 600x400
	74707012	**31,75**	Teglia inox GN 1/1 h=20 mm
	74707013	**34,41**	Teglia inox GN 1/1 h=40 mm
	74707082	**37,77**	Teglia forata inox GN 1/1 h=40 mm (per essicazione)
	74707008	**47,85**	Teglia alluminio GN 1/1 h=20 mm
	74707300	**72,53**	Vassoio inox EN 600x400x20 mm
	74707301	**74,80**	Vassoio inox EN 600x400x40 mm
	74707282	**52,89**	Vassoio alluminio EN 600x400x20 mm
	74707200	**40,88**	Vaschetta inox gelato 5 lt
	74707082	**31,80**	Teglia forata inox GN 1/1 h=40 mm (ideale per essicazione)
SERVIZI DI CONSULENZA			
ONE2ONECHEF		**Su richiesta**	Consulenza one-2-one

Optionals & Accessories

(We recommend the purchase of the optional items together with the order of Infinity)

Model	*Code*	*Price €*	*Description*
OPTIONAL INFINITY ROLL-IN			
TRACER	74701196	**124,67**	*USB TRACER software **(INFINITY EVOLUTION 9")***
WMP		**780,75**	*Price increase for wireless core probe WMP (INCOMPATIBLE WITH HUMIDITY KIT FOR 20-40-40C ALL IN ONE)*
SONDARISC		**377,78**	*Price increase for hot core probe (INCOMPATIBLE WITH HUMIDITY KIT FOR 20-40-40C ALL IN ONE)*
PORTAOP		**377,78**	*Price increase for Reverse door*
CONDH2O20-40		**3.311,91**	*Price increase for Water condensation mod. INFINITY 20-40* **(Available not earlier than 6 weeks)**
CONDH2O60-80		**7.026,78**	*Price increase for Water condensation mod. INFINITY 60-80* **(Available not earlier than 6 weeks)**
CONDH2O100-120		**10.540,17**	*Price increase for Water condensation mod. INFINITY 100-120* **(Available not earlier than 6 weeks)**
EVAPCO2 - 20/40		**3.513,39**	*Price increase for CO2 evaporator (mod. 20-40)* **(Available not earlier than 6 weeks)**
EVAPCO2 - 60		**7.026,78**	*Price increase for CO2 evaporator (mod. 60)* **(Available not earlier than 6 weeks)**
VERSQE 220-60		**906,68**	*Price increase for control panel 220V/3Ph/60Hz version*
VERS220-3 4HP		**1.240,39**	*Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (4HP) GAS R404a, on request for extra U.E. countries*
VERS220-3 9HP		**1.929,85**	*Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (9HP) GAS R404a, on request for extra U.E. countries*
VER220-3 20HP		**2.939,16**	*Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (20HP) GAS R404a, on request for extra U.E. countries*
VER220-3 25HP		**4.200,96**	*Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (25HP) GAS R404a, on request for extra U.E. countries*
VER220-3 30HP		**4.367,18**	*Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (30HP) GAS R404a, on request for extra U.E. countries*
VER220-3 40HP		**7.298,79**	*Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (40HP) GAS R404a, on request for extra U.E. countries*
KITUBI60-80-100-120		***On request***	*Tubes & cables 10 mt*
ACCESSORIES INFINITY ROLL-IN			
	5CPT20/1110*	**1.080,00**	*Trolley GN1/1 (383x544x1750 mm) *Trays/Shelves not included*
	5CPT20110*	**1.120,00**	*Trolley GN2/1 (590x660x1750 mm) *Trays/Shelves not included*
	564CPP20*	**960,00**	*Trolley EN400x600 (460x624x1750 mm) *Trays/Shelves not included*
	586CPP20*	**1.050,00**	*Trolley EN800x600 (660x824x1750 mm) *Trays/Shelves not included*
	74768002	**41,56**	*GN 1/1 s/s wire shelf*
	74768120	**56,67**	*EN 600x400 s/s wire shelf*
	74707012	**31,75**	*S/s GN 1/1 h=20 mm pan*
	74707013	**34,41**	*S/s GN 1/1 h=40 mm pan*
	74707082	**37,77**	*Drilled GN 1/1 h=40 mm s/s pan (per essicazione)*
	74707008	**47,85**	*Aluminium GN 1/1 h=20 mm pan*
	74707300	**72,53**	*S/s EN 600x400x20 mm tray*
	74707301	**74,80**	*S/s EN 600x400x40 mm tray*
	74707282	**52,89**	*Aluminium EN 600x400x20 mm tray*
	74707200	**40,88**	*S/s 5 lt ice cream pan*
	74707082	**31,80**	Drilled GN 1/1 h=40 mm s/s pan (for drying)
CONSULTING SERVICES			
ONE2ONECHEF		***On request***	*One-2-one consulting*

SPEED



Velocità di abbattimento a portata di touch.

Speed è la più recente linea di abbattitori e surgelatori rapidi sviluppata da Afinox in acciaio AISI 304 dall'estetica moderna e con sistema di controllo touch.

Blast chilling speed at your touch.

Speed is the latest line of blast chillers and shock freezers developed by Afinox with internal and external stainless steel AISI 304 and modern and ergonomic touch control system.



SPEED 10

SPEED 8



SPEED 5S A700
+ SPRING 700 TN/A



Selezione cicli
Cicles selection

1. abbattimento (+3°)
   blast chilling (+3°)
2. surgelazione (-20°)
   shock freezing (-20°)
3. sbrinamento
   defrosting
4. esporta haccp
   export haccp
5. sterilizzazione (optional)
   sterilisation (optional)

Messaggi a scorrimento in 9 lingue.
9 languages scrolling messages

Modalità Tempo
Time mode

Modalità sonda
Core probe mode

Tasto informazioni
Info Key

Tasto Start/Stop/Stand-By/ Conferma selezioni
Start/Stop/Stand-By/ Selection confirmation key

Dotazioni standard - *Standard features*



Registrazione dati HACCP, porta usb di serie per il download dati.
HACCP record, usb door for download.



Guide a filo per inserimento teglie GN1/1 e 400x600.
Wire runners for GN1/1 and 400x600 trays.



Sonda al cuore.
Core probe.

Dotazioni opzionali - *Optional features*



Kit guide per teglie pasticceria EN 400X600 (mod. -P)
Kit of runners for pastry trays EN 400X600 (mod. -P)



Filtro removibile.
Removable filter.



Illuminazione a LED
LED lighting

OZONIZER

STERIL KIT - *STERIL KIT*

SPEED



Prodotto in Pronta consegna ordinabile da B2B
Ready on stock can be ordered from B2B area



SPEED
5 small

Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, su piedi o ruote, per inserimento teglie GN1/1 o EN400x600.
Sistema Touch control
Cicli disponibili:
- Abbattimento (+3)
- Surgelazione (-20)
- Sbrinamento
- Esportazione dati HACCP (porta USB di serie)
- 9 lingue disponibili
- Sonda al cuore

Optional: Luce led. Griglie e Vaschette Gelato (5l - 360x165xH120 mm) non comprese
Piani disponibili:
- 680x690xH20mm (S)
- 680x700xH40+100mm (A700)
- 680x700xH40mm (V700)
- 680x800xH50+100mm (A800)
- 680x800xH50mm (V800)
- senza piano (SP).

S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet, for GN1/1 or EN400x600 shelves.
Touch control system.
Available cycles:
- *Blast Chilling (+3)*
- *Shock freezing (-20)*
- *Defrosting*
- *HACCP data download (standard USB door)*
- *9 languages available*
- *Core probe*

Optional: *Led light. Shelves and icecream pans (5l - 360x165xH20mm) not included*
Available worktop:
- *680x690xH20mm (S)*
- *680x700xH40+100mm (A700),*
- *680x700xH40mm (V700)*
- *680x800xH50+100mm (A800)*
- *680x800xH50mm (V800)*
- *without worktop (SP).*


SONDA AL CUORE
CORE PROBE


LED 5


PORTA OP



KIT 4 RUOTE

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	piano worktop	Abbattimento *Blast chilling* *+3°C Kg*	Surgelazione *Shock freezing* -18°C Kg	GAS *GAS*		Dimensioni (mm)	Max Capacità Teglie *Max Pans-trays capacity* (40 mm passo/pitch)	Cap.vaschette gelato *Ice-cream pans cap.* (165x360xH120)	Assorbimento *Absorbed power* Watt (-30/+45)	 Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
	**SPEED 5 S** AREA b2b	9AME5SIM5SA01	**5.011,19**	Piano acciaio inox S/s work top 680x690x20mm	10	Min.5 / Max.9	R452A GWP 2141 Kg 0,60		680x712x850	5 GN1/1 - EN600x400	2 (1 Griglia/Shelf)	477	7.7	230/1/50	715x740x980	102/108
	**SPEED 5 S A700**	9AME5SIM5SA02	**5.336,09**	Piano acciaio inox + alzatina *S/s work top + splashback* 680x700x40+100mm	10	Min.5 / Max.9	R452A GWP 2141 Kg 0,60		680X700X870 +100	5 GN1/1 - EN600x400	2 (1 Griglia/Shelf)	477	7.7	230/1/50	715x740x980	102/108
	**SPEED 5 S V700**	9AME5SIM5SA03	**5.235,34**	Piano acciaio inox *S/s work top* 680x700x40mm	10	Min.5 / Max.9	R452A GWP 2141 Kg 0,60		680X700X870	5 GN1/1 - EN600x400	2 (1 Griglia/Shelf)	477	7.7	230/1/50	715x740x980	102/108
	**SPEED 5 S A800**	9AME5SIM5SA04	**5.361,27**	Piano acciaio inox + alzatina *S/s work top + splashback* 680x800x50+100mm	10	Min.5 / Max.9	R452A GWP 2141 Kg 0,60		680X800X880 +100	5 GN1/1 - EN600x400	2 (1 Griglia/Shelf)	477	7.7	230/1/50	715x740x980	102/108
	**SPEED 5 S V800**	9AME5SIM5SA05	**5.260,53**	Piano acciaio inox *S/s work top* 690x800x50mm	10	Min.5 / Max.9	R452A GWP 2141 Kg 0,60		680X800X880	5 GN1/1 - EN600x400	2 (1 Griglia/Shelf)	477	7.7	230/1/50	715x740x980	102/108
	**SPEED 5 S SP**	9AME5SIM5SA06	**4.885,26**	Senza piano *without top*	10	Min.5 / Max.9	R452A GWP 2141 Kg 0,60		680X690X830	5 GN1/1 - EN600x400	2 (1 Griglia/Shelf)	477	7.7	230/1/50	715x740x980	91/97
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) ***Reduction for version without unit (no valve)***		**-683,79**													
	VALVR452A	74877093	**148,60**	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)- 101x38x77*						101x38x77	0,3/0,3
	LED 5		**183,85**	Sovrapprezzo Illuminazione a LED					*Price increase for LED Lighting*							
	KIT 4 RUOTE		**108,30**	Sovrapprezzo Kit ruote (h 160mm - 2 con freno)					*Price increase for Castors kit (h 160mm - 2 with brake)*							
	PORTAOP		**377,78**	Sovrapprezzo Porta Opposta					*Price increase for Reverse door*							
	VERS220-1-60 5S		**327,41**	Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz SPEED 5 SMALL GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.					*Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version SPEED 5 SMALL* *GAS R404a, on request for extra U.E. countries*							

Le rese di abbattimento e surgelazione (Kg) sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da specifiche dell'alimento. Le rese minime indicate sono relative a test eseguiti secondo specifiche indicazioni della norma EN 17032.
Freezing and chilling outputs (kg) are not binding. Cooling times depend on food composition and size. The minimum yields indicated refer to tests carried out according to specific indications of the EN 17032 standard.

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.
Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.
All specifications are subject to change without notice.





SPEED 5-8

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 (+3)
- Surgelazione (-20)
- 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.

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 (+3)*
- *Shock freezing (-20)*
- *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.*


STANDARD KIT


PASTRY KIT (MOD. P)


SONDA AL CUORE CORE PROBE


LED 5-8


PORTA OP



KIT 4 RUOTE



STERIL KIT

	Modello *Model*	Codice *Code*	**Prezzo € *Price €***	Abbattimento *Blast chilling* +3°C Kg	Surgelazione *Shock freezing* -18°C Kg	GAS *GAS*	Dimensioni *Dimensions* (mm)		Max Capacità Teglie *Max Pans-trays capacity* (70 mm passo/pitch GN) (50 mm passo/pitch mod.-P)	Cap.vaschette gelato *Ice-cream pans cap.* (5 l) (165x360xH120)	Assorbimento *Absorbed power* Watt (-30/+45)	Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
	**SPEED 5**	9AME05IM5SA01	**5.597,50**	15	Min.5 / Max.10	R452A GWP 2141 Kg 0,60	790x839x847		5 GN1/1 H65 5 EN600x400 H40mm		449	6.78	230/1/50	830x860x980	91/119
	SPEED 5-P	9AME05IM5SA02	**5.742,32**	15	Min.5 / Max.10	R452A GWP 2141 Kg 0,60	790x839x847		6 EN600x400 H 40mm	6 (2 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	449	6.78	230/1/50	830x860x980	97/126
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) ***Reduction for version without unit (no valve)***		**-958,31**												
	VALVR452A-5	74877093	**148,60**	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod.5) - 101x38x77*					101x38x77	0,3/0,3
	**SPEED 8**	9AME08IM5SA01	**6.946,19**	20	Min.10 / Max.15	R452A GWP 2141 Kg 1,20	790x839x1322		8 GN1/1 H65 8 EN600x400 H40mm		578	7.73	230/1/50	830x860x1450	112/142
	SPEED 8-P	9AME08IM5SA02	**7.092,26**	20	Min.10 / Max.15	R452A GWP 2141 Kg 1,20	790x839x1322		10 EN600x400 H 40mm	12 (3 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	578	7.73	230/1/50	830x860x1450	120/151
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) ***Reduction for version without unit (no valve)***		**-1.252,98**												
	VALVR452A-8	74877093	**148,60**	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod.8) - 101x38x77*					101x38x77	0,3/0,3
	STERILKIT	73688492	**617,05**	Sterilizzatore (incompatibile con LED)					*Sterilizer (not compatible with LED)*						
	LED 5		**183,85**	Sovrapprezzo Illuminazione a LED (incompatibile con STERILKIT)					*Price increase for LED Lighting 5 (not compatible with STERILKIT)*						
	LED 8		**210,30**	Sovrapprezzo Illuminazione a LED (incompatibile con STERILKIT)					*Price increase for LED Lighting 8 (not compatible with STERILKIT)*						
	KIT 4 RUOTE		**108,30**	Sovrapprezzo Kit ruote (h 160mm - 2 con freno)					*Price increase for Castors kit (h 160mm - 2 with brake)*						
	PORTAOP		**377,78**	Sovrapprezzo Porta Opposta					*Price increase for Reverse door*						
	VERS220-1-60 5		**327,41**	Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz GAS R404a su richiesta paesi extra U.E.					*Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version SPEED 5 GAS R404a, on request for extra U.E. countries*						
	VERS220-1-60 8		**327,41**	Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz GAS R404a su richiesta paesi extra U.E.					*Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version SPEED 8 GAS R404a, on request for extra U.E. countries*						

Le rese di abbattimento e surgelazione (Kg) sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da specifiche dell'alimento. Le rese minime indicate sono relative a test eseguiti secondo specifiche indicazioni della norma EN 17032.

Freezing and chilling outputs (kg) are not binding. Cooling times depend on food composition and size. The minimum yields indicated refer to tests carried out according to specific indications of the EN 17032 standard.

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**



SPEED
10-15

SPEED



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 (+3)
- Surgelazione (-20)
- 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.

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 (+3)*
- *Shock freezing (-20)*
- *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.*


STANDARD KIT


PASTRY KIT (MOD. P)


SONDA AL CUORE CORE PROBE


LED 10-15


PORTA OP



KIT 4 RUOTE



STERIL KIT

	Modello *Model*	Codice *Code*	**Prezzo €** ***Price €***	Abbattimento *Blast chilling* *+3°C Kg*	Surgelazione *Shock freezing* -18°C Kg	GAS *GAS*	Dimensioni *Dimensions* (mm)		Max Capacità Teglie *Max Pans-trays capacity* (70 mm passo/pitch GN) (50 mm passo/pitch mod.-P)	Cap.vaschette gelato *Ice-cream pans cap.* (5 l) (165x360xH120)	Assorbimento *Absorbed power* Watt (-30/+45)	Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
	**SPEED 10**	9AME10IM5SA01	**8.865,33**	30	Min.10 / Max.22	R452A GWP 2141 Kg 1,00	790x839x1650		10 GN1/1 H65mm 10 EN600x400 H40mm		900	8.62	230/1/50	830x860x1780	131/164
	SPEED 10-P	9AME10IM5SA02	**9.036,59**	30	Min.10 / Max.22	R452A GWP 2141 Kg 1,00	790x839x1650		15 EN600x400	15 (4 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	900	8.62	230/1/50	830x860x1780	142/174
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) ***Reduction for version without unit (no valve)***		**-1.252,98**												
	VALVR452A-10	74877089	**148,60**	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 10) - 101x38x77*					101x38x77	0,3/0,3
	**SPEED 15**	9AME15IT5SA01	**10.571,66**	40	Min.15 / Max.28	R452A GWP 2141 Kg 1,80	790x839x1990		15 GN1/1 H65mm 15 EN600x400 H40mm		2264	8	400/ 3/50	830x860x2120	174/208
	SPEED 15-P	9AME15IT5SA02	**10.742,92**	40	Min.15 / Max.28	R452A GWP 2141 Kg 1,80	790x839x1990		19 EN600x400	21 (7 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	2264	8	400/ 3/50	830x860x2120	189/222
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) ***Reduction for version without unit (no valve)***		**-2.016,11**												
	VALVR452A-15	74877095	**148,60**	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 15) - 101x38x77*					101x38x77	0,3/0,3
	STERILKIT	73688492	**617,05**	Sterilizzatore (incompatibile con LED)					*Sterilizer (not compatible with LED)*						
	LED 10		**226,67**	Sovrapprezzo Illuminazione a LED (incompatibile con STERILKIT)					*Price increase for LED Lighting 10 (not compatible with STERILKIT)*						
	LED 15		**264,45**	Sovrapprezzo Illuminazione a LED (incompatibile con STERILKIT)					*Price increase for LED Lighting 15 (not compatible with STERILKIT)*						
	KIT 4 RUOTE		**108,30**	Sovrapprezzo Kit ruote (h 160mm - 2 con freno) (solo SPEED 10)					*Price increase for Castors kit (h 160mm - 2 with brake) (only SPEED 10)*						
	PORTAOP		**377,78**	Sovrapprezzo Porta Opposta					*Price increase for Reverse door*						
	VERS220-1-60 10		**453,34**	Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz Versione SPEED 10 GAS R404a su richiesta paesi extra U.E.					*Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version SPEED 10* *GAS R404a, on request for extra U.E. countries*						
	VERS220-3-60 15		**453,34**	Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz Versione SPEED 15 GAS R404a su richiesta paesi extra U.E.					*Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version SPEED 15* *GAS R404a, on request for extra U.E. countries*						

Le rese di abbattimento e surgelazione (Kg) sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da specifiche dell'alimento. Le rese minime indicate sono relative a test eseguiti secondo specifiche indicazioni della norma EN 17032.

Freezing and chilling outputs (kg) are not binding. Cooling times depend on food composition and size. The minimum yields indicated refer to tests carried out according to specific indications of the EN 17032 standard.

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.

FASTER

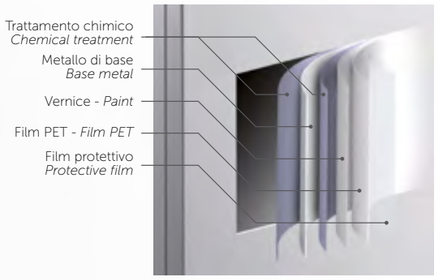


La nuovissima linea di abbattitori Afinox, competitiva nel prezzo e sicura nelle prestazioni.

- Innovativo rivestimento in Steel-PET, anti impronta, resistente e facile da pulire.
  Interno in AISI 304 (mod. FASTER 5/10/15).
- Sistema di controllo touch, per cicli di abbattimento e surgelazione facili ed immediati.

The newest Afinox line of blast chillers, competitive in the price and safe in the performances.

- *Innovative Stell-PET coating, none smear surface, durable and easy to clean.*
  S/s AISI304 Internal room (mod. FASTER 5/10/15).
- *Touch control system, for fast and immediate chilling and freezing cycles.*



SteelPET **100% HYGIENIC** NO FINGERPRINT TECHNOLOGY



Interno porta/esterno in Steel PET
Internal door/external in Steel PET

Interno in AISI 304 (mod. FASTER 5/10/15)
S/s AISI 304 Internal room (mod. FASTER 5/10/15)





Selezione cicli
Cicles selection

1. abbattimento (+3°)
   blast chilling (+3°)
2. surgelazione (-20°) shock
   freezing (-20°)
3. sbrinamento
   defrosting
4. esporta haccp
   export haccp
5. sterilizzazione (optional)
   sterilisation (optional)

Messaggi a scorrimento in 9 lingue.
9 languages scrolling messages

Modalità Tempo
Time mode

Modalità sonda
Core probe mode

Tasto informazioni
Info Key

Tasto Start/Stop/Stand-By/ Conferma selezioni
Start/Stop/Stand-By/ Selection confirmation key

Dotazioni standard - *Standard features*



Registrazione dati HACCP, porta usb di serie per il download dati.
HACCP data, usb door for download.



Guide a filo per inserimento teglie GN1/1 e 400x600.
Wire runners for GN1/1 and 400x600 trays.



Sonda al cuore.
Core probe.

Dotazioni opzionali - *Optional features*



Kit guide per teglie pasticceria EN 400X600 (mod. -P)
Kit of runners for pastry trays EN 400X600 (mod. -P)



Filtro removibile.
Removable filter.



Illuminazione a LED
LED lighting

OZONIZER

STERIL KIT - *STERIL KIT*

FASTER

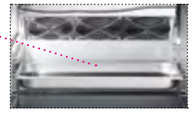


Prodotto in Pronta consegna ordinabile da B2B
Ready on stock can be ordered from B2B area

100% HYGIENIC NO FINGERPRINT TECHNOLOGY



GN 1/1





FASTER 3

Abbattitori di temperatura da appoggio in STEEL-PET (acciaio prerivestito) interno ed esterno, per inserimento teglie GN1/1. Sistema Touch control.

Cicli disponibili:
- Abbattimento (+3)
- Surgelazione (-20)
- Sbrinamento
- Esportazione dati HACCP (porta USB di serie)
- 9 lingue disponibili
- Sonda al cuore
- Porta reversibile

Optional:
- Luce led
- Griglie e Vaschette Gelato (5l - 360x165xH120 mm) non comprese.

Internal and external STEEL-PET (pre-coated steel) blast chillers, top mounted version for GN1/1 shelves. Touch control system.

Available cycles:
- *Blast Chilling (+3)*
- *Shock freezing (-20)*
- *Defrosting*
- *HACCP data download (standard USB door)*
- *9 languages available*
- *Core probe*
- *Reversible door*

Optional:
- *Led light*
- *Shelves and icecream pans (5l - 360x165xH20mm) not included.*



STANDARD KIT



SONDA AL CUORE
CORE PROBE

	Modello *Model*	Codice *Code*	**Prezzo € *Price €***	Abbattimento *Blast chilling* *+3°C Kg*	Surgelazione *Shock freezing* -18°C Kg	GAS *GAS*	Dimensioni *Dimensions* (mm)		Max Capacità Teglie *Max Pans-trays capacity* Dimensioni interne utili (mm) Useful internal dimensions (mm)	Cap.vaschette gelato *Ice-cream pans cap.* (5 l) (165x360xH120)	Assorbimento *Absorbed power* Watt (-30/+45)	Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
	**FASTER 3** AREA b2b	9AMF03IM5SA01	**3.463,02**	9	Min.5 / Max.7	R452A GWP2141 Kg 0,50	650x600x540		3 GN1/1 H40 PASSO/ PITCH 50 mm - 545x350x240 mm	2 (1 Griglia/Shelf)	510	7,26	230/1/50	695x645x675	59/67
	LED 3		**183,85**	Sovrapprezzo Illuminazione a LED					*Price increase for LED Lighting*						
	PIEDI 3		**47,85**	Sovrapprezzo per kit piedi FASTER 3 (altezza minima/massima 70-95mm)					*Price increase for feet kit FASTER 3 (minimum/maximum height 70-95mm)*						
	VERS220-1-60 3-5		**327,41**	Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz Versione FASTER 3 GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.					*Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version FASTER 3 GAS R404a, on request for extra U.E. countries*						

Le rese di abbattimento e surgelazione (Kg) sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da specifiche dell'alimento. Le rese minime indicate sono relative a test eseguiti secondo specifiche indicazioni della norma EN 17032.

Freezing and chilling outputs (kg) are not binding. Cooling times depend on food composition and size. The minimum yields indicated refer to tests carried out according to specific indications of the EN 17032 standard.

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

FASTER



Prodotto in Pronta consegna ordinabile da B2B
Ready on stock can be ordered from B2B area





SteelPET 100% HYGIENIC NO FINGERPRINT TECHNOLOGY



FASTER 5-10-15

Abbattitori di temperatura su piedi o ruote in STEEL-PET (acciaio preverstito) esterno ed interno porta, acciaio inox AISI 304 interno cella. Per inserimento teglie GN1/1 o EN400x600 H40 (Mod.-P solo EN400x600 H40).

Sistema Touch control. Cicli disponibili:
- Abbattimento (+3)
- Surgelazione (-20)
- Sbrinamento
- Esportazione dati HACCP (porta USB di serie)
- 9 lingue disponibili
- Sonda al cuore
- Porta reversibile

Optional:
Luce led, Filtro removibile, Sterilizzatore. Griglie e Vaschette Gelato (5l - 360x165xH120 mm) non comprese.

Blast chillers available on castors or feet, made of external and internal door STEEL-PET (pre-coated steel, with internal body made of s/s AISI 304. For GN1/1 or EN400x600 shelves (Mod.- P only EN400x600).

Touch control system. Available cycles
- *Blast Chilling (+3)*
- *Shock freezing (-20)*
- *Defrosting*
- *HACCP data download (standard USB door)*
- *9 languages available*
- *Core probe*
- *Reversible door*

Optional:
Led light, Removable filter, Sterilizer, Shelves and icecream pans (5l - 360x165xH20mm) not included


STANDARD KIT


PASTRY KIT (MOD. P)


SONDA AL CUORE CORE PROBE


LED 5-10-15



KIT RUOTE 700



STERIL KIT

	Model	*Code*	*Price €*	*Blast chilling +3°C Kg*	*Shock freezing -18°C Kg*	*GAS*	*Dimensions (mm)*		*Max Pans-trays capacity*	*Ice-cream pans cap. (5 l) (165x360xH120)*	*Absorbed power* Watt (-30/+45)	*Absorbed power* Ampere	*Voltage (Volt/Ph/Hz)*	*Packing dimensions (mm)*	*Net/Gross weight (kg)*
	**FASTER 5** AREA b2b	9AMF05IM5SA01	**4.003,77**	15	Min.5 / Max.10	R452A GWP2141 Kg 0,60	760x700x830		5 GN1/1 H40 (passo / pitch 65mm) 5 EN600x400 H40 (passo/pitch 50mm)	-	449	6,78	230/1/50	800x778x1038	59/84
	FASTER 5-P	9AMF05IM5SA02	**4.148,58**	15	Min.5 / Max.10		760x700x830		6 EN600x400 (passo / pitch 50mm)	6 (2 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	449	6,78	230/1/50	800x778x1038	66/91
	**FASTER 10** AREA b2b	9AMF10IM5SA01	**6.522,33**	32	Min.10 / Max.22	R452A GWP2141 Kg 1,00	790x799x1629		10 GN1/1 H65 (passo / pitch 70mm) 10 EN600x400 H40 (passo / pitch 50mm)	-	900	8.62	230/1/50	830x860x1780	111/143
	FASTER 10-P	9AMF10IM5SA03	**6.693,59**	32	Min.10 / Max.22		790x799x1629		14 EN600x400 (passo / pitch 50mm)	15 (4 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	900	8.62	230/1/50	830x860x1780	121/153
	**FASTER 15**	9AMF15IT5SA01	**8.600,14**	40	Min.15 / Max.28	R452A GWP2141 Kg 1,80	790x799x1970		15 GN1/1 H65 (passo / pitch 70mm) 15 EN600x400 H40 (passo / pitch 50mm)	-	2264	8.00	400/3/50	830x860x2120	159/192
	FASTER 15-P	9AMF15IT5SA02	**8.771,40**	40	Min.15 / Max.28		790x799x1970		20 EN600x400 (passo / pitch 50mm)	21 (7 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	2264	8.00	400/3/50	830x860x2120	173/207
	STERILKIT 5-10-15	73688492	**617,05**	Sterilizzatore (incompatibile con LED)					*Sterilizer (not compatible with LED)*						
	LED 5		**183,85**	Sovrapprezzo Illuminazione a LED (incompatibile con STERILKIT)					*Price increase for LED Lighting 5 (not compatible with STERILKIT)*						
	LED 10		**226,67**	Sovrapprezzo Illuminazione a LED (incompatibile con STERILKIT)					*Price increase for LED Lighting 10 (not compatible with STERILKIT)*						
	LED 15		**264,45**	Sovrapprezzo Illuminazione a LED (incompatibile con STERILKIT)					*Price increase for LED Lighting 15 (not compatible with STERILKIT)*						
	KIT 4 RUOTE 5-10		**108,30**	Sovrapprezzo Kit ruote (h 160mm - 2 con freno) (mod.5 e 10)					*Price increase for Castors kit (h 160mm - 2 with brake)* (mod.5 and 10)						
	VERS220-1-60 3-5		**327,41**	Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz Versione FASTER 5 GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.					*Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version FASTER 5 GAS R404a, on request for extra U.E. countries*						
	VERS220-1-60 10		**453,34**	Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz Versione FASTER 10 GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.					*Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version FASTER 10 GAS R404a, on request for extra U.E. countries*						
	VERS220-3-60 15		**453,34**	Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz Versione FASTER 15 GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.					*Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version FASTER 15 GAS R404a, on request for extra U.E. countries*						

Le rese di abbattimento e surgelazione (Kg) sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da specifiche dell'alimento. Le rese minime indicate sono relative a test eseguiti secondo specifiche indicazioni della norma EN 17032.
I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Freezing and chilling outputs (kg) are not binding. Cooling times depend on food composition and size. The minimum yields indicated refer to tests carried out according to specific indications of the EN 17032 standard.
Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.
All specifications are subject to change without notice.



Optional e Accessori

Optionals & Accessories

Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Descrizione *Description*	SPEED 5 SMALL	SPEED	FASTER 3-5-10-15
OPTIONAL / *OPTIONAL*						
R449		**426,00**	Sovrapprezzo per gas R449 *Price increase for R449 gas*	**x**	**x**	**x**
ACCESSORI / *ACCESSORIES*						
	74768120	**56,67**	Griglia inox EN 600x400 *S/s EN 600x400 shelf*	**x**	**x**	**x**
	74768002	**41,56**	Griglia inox GN 1/1 *S/s GN 1/1 shelf*	**x**	**x**	**x**
	74707012	**31,75**	Teglia inox GN 1/1 h=20 *S/s GN 1/1 pan 20mm deep*	**x**	**x**	**x**
	74707013	**34,41**	Teglia inox GN 1/1 h=40 *S/s GN 1/1 pan 40mm deep*	**x**	**x**	**x**
	74707008	**47,85**	Teglia alluminio GN 1/1 h=20 mm *Aluminium GN 1/1 h=20 mm pan*	**x**	**x**	**x**
	74707300	**72,53**	Vassoio inox pasticceria EN400x600 h=20mm *S/s EN 600x400 tray 20 mm deep*	**x**	**x**	**x**
	74707301	**74,80**	Vassoio inox pasticceria EN400x600 h=40mm *S/s EN 600x400 tray 40 mm deep*	**x**	**x**	**x**
	74707282	**52,89**	Vassoio alluminio EN 600x400x20 mm *Aluminium EN 600x400x20 mm tray*	**x**	**x**	**x**
	74707200	**40,88**	Vaschetta inox gelato 5 lt (anche per Faster 3) *S/s ice-cream 5lts pan (also for Faster 3)*	**x**	**x**	**x**

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso. / *All specifications are subject to change without notice.*

Chart according to EN 17032

Modello		Similar model	Nr. trays / chilling according to EN 17032	Nr. trays / freezing according to EN 17032	Test trays	Climate class according to EN 60335-2-89	Multifunction		Cooling capacity according to EN 17032			Power conumption according to EN 17032				Gas
									Cycle Chilling from +65°C to +10°C Freezing from +65°C to -18°C		Chilling full load capacity	Freezing full load capacity	Chilling	Freezing	Chilling	Freezing	
					GN - EN	3, 4, 5	YES - NOT		Chilling [minutes]	Freezing [minutes]	[kg]	[kg]	[kWh/cycle]		[kWh/cycle/kg]		
INFINITY 5			5	2	GN	5	YES		110	270	25	10	2,08	4,96	0,08	0,50	R452A GWP 2141
INFINITY 5 2/1			7	2	GN	5	YES		120	270	35	10	2,8	6,2	0,08	0,62	R452A GWP 2141
INFINITY 8			7	3	GN	5	YES		120	270	35	15	2,76	6,16	0,08	0,41	R452A GWP 2141
INFINITY 10	&	**INFINITY 10 RAT**	8	4	GN	5	YES		120	270	40	20	1,36	2,46	0,03	0,12	R452A GWP 2141
1HUNDRED			14	6	GN	5	YES		120	270	70	30	3,3	6,5	0,05	0,22	R452A GWP 2141
INFINITY 10 2/1			14	6	GN	5	YES		120	270	70	30	3,3	6,5	0,05	0,22	R452A GWP 2141
INFINITY 15			14	6	GN	5	YES		120	253	70	30	1,87	3,45	0,03	0,12	R452A GWP 2141
SPEED 5S			2	1	GN	5	NOT		100	266	10	5	1,19	2,89	0,12	0,58	R452A GWP 2141
SPEED 5	&	**FASTER 5**	3	1	GN	5	NOT		106	270	15	5	1,3	2,46	0,09	0,49	R452A GWP 2141
SPEED 8			4	2	GN	5	NOT		120	270	20	10	2,5	5,8	0,13	0,58	R452A GWP 2141
SPEED 10	&	**FASTER 10**	6	2	GN	5	NOT		120	270	30	10	1,4	2,1	0,05	0,21	R452A GWP 2141
SPEED 15	&	**FASTER 15**	8	3	GN	5	NOT		98	262	40	15	1,59	2,3	0,04	0,15	R452A GWP 2141
FASTER 3			2	1	GN	5	NOT		81	263	10	5	1,15	2,72	0,11	0,54	R452A GWP 2141

Cycle test: Manual chilling: minutes 300 / temperature -20°C / ventilation 10 - Manual freezing: minutes 300 / temperature -40°C / ventilation 10



CABINETS

Armadi refrigerati

ENERGY 700/1400 PC pag. 72
ENERGY 700/1400 PV pag. 74
ENERGY 700/900 PASTRY pag. 76
ENERGY 700/900 ICE CREAM pag. 78

MEKANO DRY 700/1400 PV pag. 86

Optionals & Accessories pag. 104



ARTIC 700/1400 PC pag. 90
Optionals & Accessories pag. 104



COMPATTO 700 pag. 96
TWIN 700 2T pag. 98
COMPATTO 400 pag. 102
Optionals & Accessories pag. 104



EvoCloud
Afinox cloud computing

MEKANO PRO 400-700-900 pag. 112
MEKANO PRO ROLL IN pag. 114



Our business is enhancing **your business**

ENERGY **CLASSE A**, STILE UNICO E INIMITABILE

Class A energy, unique and inimitable style

Consumi ridotti, risparmio garantito

ENERGY è l'investimento intelligente che oltre alle elevate prestazioni garantisce una considerevole riduzione dei consumi.

Lower consumption, relevant cost reduction

ENERGY *is the smart investment that guarantees high performance and reduction of consumptions.*

PERCHÉ SCEGLIERE ENERGY?
WHY TO CHOOSE ENERGY?

AFFIDABILITA'
RELIABILITY

EFFICIENZA ENERGETICA
ENERGY EFFICIENCY

RISPARMIO
SAVING





Gli armadi afinox riducono i costi

Dalla fase di produzione a quella di smaltimento il costo di acquisto viene ammortizzato grazie alle funzioni innovative dell'armadio.

Minori consumi elettrici

Le funzioni innovative che riducono gli sprechi e che fanno risparmiare.

R290

Il gas refrigerante naturale ed ecologico, che non produce impatti negativi sull'effetto serra grazie ad un indice di potenziale di riscaldamento globale ridotto (GWP 3).

Minori costi di smaltimento

Utilizzo di materiali a basso impatto ambientale come l'acciaio INOX AISI 304, gas refrigerante naturale R290 (GWP 3), poliuretano con espandente HFO R 1234ze (GWP6).

Afinox cabinets cut down on costs

From the production to the disposal phase, it is highlighted a real high level return on the purchase price, thanks to the innovative functions of the cabinet.

Lower electric energy consumption:

The innovative functions that reduce waste and save your money.

R290

The natural and ecological gas which produces no negative impact on the greenhouse effect thanks to a low global warming potential index (GWP 3).

Lower disposal costs

Use of low environmental impact materials such as AISI 304 stainless steel, R290 natural refrigerant gas (GWP 3), polyurethane with HFO R 1234ze expanding agent (GWP6).

2 Livelli di umidità (alta e bassa) riduce la perdita di peso delle materie prime, aumentandone la resa

2 Humidity levels (high and low) *reduce the raw materials weight loss increasing their outputoutput*

Sbrinamento intelligente evita gli sprechi, entrando in azione solo quando necessario

Intelligent defrosting system *prevents waste, starting up only when necessary*

Overcooling evita l'innalzamento della temperatura anche durante le operazioni di carico della cella

Overcooling *prevents the temperature rise during the loading of the compartment*

Funzione Energy Saving per ridurre i consumi durante le ore notturne o conservatore chiuso

Energy Saving functions *to reduce consumption at night or with closed cabinet*

Dotazioni - *Features*



Delicate Air System
E' il sistema di areazione delicata che garantisce uniformità di temperatura e un'aerazione più delicata, che preserva proprietà e superficie degli alimenti.

Is the delicate ventilation system which guarantees uniformity of temperature and delicate ventilation, to preserve food quality and appearance.

Optional



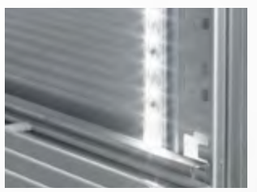
Maxi isolamento
90mm per ridurre le dispersioni.

Maxi insulation
90mm to reduce dispersions.



Porte energy saving e guarnizioni porta dotate di 3 camere d'aria e magneti ultra potenziati per garantire la totale ermeticità della porta.

Energy saving oor and gaskets *equipped with 3 air chambers and ultra-enhanced magnets to guarantee the total airtightness of the door.*



Illuminazione a LED.
Garantisce uniformità di illuminazione, minori consumi, maggior durata e costanza di prestazioni nel tempo.

LED lighting.
Ensures uniform illumination, lower consumption, longer life and constant performance.

OZONIZER

Il ciclo di sterilizzazione, se attivato, consente di eliminare i cattivi odori e di aumentare la shelf life dei prodotti (optional non compatibile con luce LED).

The sterilization cycle, if activated, allows to eliminate odors and increase the shelf life of the products (optional not compatible with LED light).

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

Prodotto in Pronta consegna ordinabile da B2B
Ready on stock can be ordered from B2B area

Areazione delicata





ENERGY 700/1400 PC

ENERGY



Armadi refrigerati con piedi o ruote a basso consumo energetico in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno (eccetto fondo, schiena e cielo esterni), versioni 700, 1400, con porte cieche.

- Spessore isolamento 90 mm
- Accessori di serie: 3 griglie plastificate GN2/1 per vano
- Modelli con monoblocco con gruppo incorporato o remoto (Mod. R, senza valvola, con resistenza evapora condensa di serie, **compatibile per allacciamento a centrali in CO2 fino a 60 bar**)
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Convogliatore
- Serratura e micro porta di serie

Optional: luce LED, Sterilizzatore.

Refrigerated cabinets on feet or castors with low energy consumption, made of s/s AISI 304 internal and external (except for bottom, back and external ceiling), 700, 1400 full door versions.

- *Insulation thickness of 90mm*
- *Standard fitting: 3 plastic coated GN2/1 shelves per door*
- *Models with built in or remote unit (Mod. R, without valve, with evaporation resistance as standard and **ready for connection to a remote C02 condensing unit up to 60 bar pressure**)*
- *Automatic defrosting and water evaporation system (only models with built-in unit)*
- *Air conveyor*
- *Lock and door switch as standard*

***Optional:** LED light, Sterilizer.*


74703270x2


74768026


KIT LED



KIT RUOTE 700



VERS 220-60



STERIL KIT

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Range *Range* °C	Gas *Gas*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class* °C - %	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption* kWh/annuo	Volume utile netto *Net storage volume* L	Griglie N° Shelves Nr	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (Kg)
	**ENERGY 700TN** AREA b2b	7E070INC5A001	**3.639,32**	-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,10	A	5 40°C - 40%HR	332	458	3 GN2/1	733x847x2090	130**	3.8	230/1/50	763x873x2170	117/152
	ENERGY 700TN R*	7E070RNC5A001	**3.374,87**	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		458	3 GN2/1	733x847x2090			230/1/50	763x873x2170	117/152
	UNITÀ/UNIT	74861752	**810,00**	Unità Condensatrice / *Condensing unit*							350x460x265	360	5,99	230/1/50	350x460x265	25/45
	VALVR452A-700TN	74877075	**148,60**	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 700TN)*			101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	ENERGY 700BT	7E070IBC5A001	**4.256,36**	-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	C	5 40°C - 40%HR	1846	458	3 GN2/1	733x847x2090	413	6.21	230/1/50	763x873x2170	117/153
	ENERGY 700BT R*	7E070RBC5A001	**3.689,69**	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		458	3 GN2/1	733x847x2090			230/1/50	763x873x2170	117/153
	UNITÀ/UNIT	74861762	**1.722,00**	Unità Condensatrice / *Condensing unit*							415x540x340	787	9,72	230/1/50	415x540x340	40/60
	VALVR452A-700BT	74877089	**148,60**	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 700BT) - 101x38x77*							101x38x77	0,3/0,3
	**ENERGY 1400TN**	7E140INC5A001	**5.603,80**	-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	C	5 40°C - 40%HR	776	916	6 GN2/1	1466x847x2090	175	4.0	230/1/50	1496x873x2170	194/244
	ENERGY 1400TN R*	7E140RNC5A001	**5.339,35**	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		916	6 GN2/1	1466x847x2090			230/1/50	1496x873x2170	194/244
	UNITÀ/UNIT	74861754	**990,00**	Unità Condensatrice / *Condensing unit*							350x500x300	665	8,4	230/1/50	350x500x300	33/53
	VALVR452A-1400TN	74877077	**148,60**	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 1400TN)*			101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	ENERGY 1400BT	7E140IBC5A001	**6.220,84**	-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,15	E	5 40°C - 40%HR	4993	916	6 GN2/1	1466x847x2090	526	7.21	230/1/50	1496x873x2170	194/244
	ENERGY 1400BT R*	7E140RBC5A001	**5.654,17**	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		916	6 GN2/1	1466x847x2090			230/1/50	1496x873x2170	194/244
	UNITÀ/UNIT	74861764	**1.570,00**	Unità Condensatrice / *Condensing unit*							514x540x340	864	12,19	230/1/50	514x540x340	55/75
	VALVR452A-1400BT	74877081	**148,60**	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 1400BT) - 101x38x77*							101x38x77	0,3/0,3
		74703270x2	**22,66**	Coppia guide a "C" per griglie GN 2/1				*S/s pair of runnwers for GN 2/1 shelf*								
		74768026	**21,41**	Griglia plastificata GN 2/1				*Plastic coated GN 2/1 shelf*								
	STERILKIT	73688492	**617,05**	Sterilizzatore (incompatibile con LED)				*Sterilizer (not compatible with LED)*								
	KIT LED 700		**220,37**	Sovrapprezzo Illuminazione a LED 700 (incompatibile con STERILIKIT)				*Price increase for LED 700 (not compatible with STERILKIT)*								
	KIT LED 1400		**440,75**	Sovrapprezzo Illuminazione a LED 1400 (incompatibile con STERILIKIT)				*Price increase for LED 1400 (not compatible with STERILKIT)*								
	KIT RUOTE 700		**108,30**	Sovrapprezzo per KIT 4 RUOTE per armadio 700 lt (h 160mm - 2 con freno)				*Price increase for 4 castors (700lts upright cabinet, h160mm - 2 with brake)*								
	KIT RUOTE 1400		**135,37**	Sovrapprezzo per KIT 5 RUOTE per armadio 1400 lt (h160mm - 2 with brake)				*Price increase for 5castors (1400lts upright cabinet, h 160mm - 2 with brake)*								

* R = Versione remota valvola non compresa **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)
I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

** R = Remote Version valve not included **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)*
Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment
All specifications are subject to change without notice.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

Areazione delicata



ENERGY 700/1400 **PV**



ENERGY



Armadi refrigerati con piedi o ruote a basso consumo energetico in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno (eccetto fondo, schiena e cielo esterni), versioni 700, 1400 con porte vetro.

- Spessore isolamento 90 mm
- Accessori di serie: 3 griglie plastificate GN2/1 per vano
- Modelli con monoblocco con gruppo incorporato o remoto (Mod. R, senza valvola, con resistenza evapora condensa di serie, **compatibile per allacciamento a centrali in CO2 fino a 60 bar**)
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Convogliatore
- Luce LED
- Serratura e micro porta di serie

Refrigerated cabinets on feet or castors with low energy consumption, made of s/s AISI 304 internal and external (except for bottom, back and external ceiling), 700, 1400 glass door versions.

- *Insulation thickness of 90mm*
- *Standard fitting: 3 plastic coated GN2/1 shelves per door*
- *Models with built in or remote unit (Mod. R, without valve, with evaporation resistance as standard and **ready for connection to a remote C02 condensing unit up to 60 bar pressure**)*
- *Automatic defrosting and water evaporation system (only models with built-in unit)*
- *Air conveyor*
- *LED light*
- *Lock and door switch as standard.*


74703270x2


74768026



KIT RUOTE 700



VERS 220-60

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Range *Range* °C	Gas *Gas*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class* °C - %	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption* kWh/annuo	Volume utile netto *Net storage volume* L	Griglie N° *Shelves Nr*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (Kg)
	**ENERGY 700TN PV**	7E070INV5A002	**4.684,53**	-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,10	C	5 40°C - 40%HR	655	458	3 GN2/1	733x867x2090	130	3.8	230/1/50	763x873x2170	134/169
	ENERGY 700TN PV R*	7E070RNV5A001	**4.420,08**	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		458	3 GN2/1	733x867x2090			230/1/50	763x873x2170	134/169
	UNITÀ/UNIT	74861752	**810,00**	Unità Condensatrice / *Condensing unit*							350x460x265	360	5,99	230/1/50	350x460x265	25/45
	VALVR452A-700TN	74877075	**148,60**	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 700TN)*			101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	ENERGY 700BT PV	7E070IBV5A002	**5.301,57**	-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	G	5 40°C - 40%HR	4239	458	3 GN2/1	733x867x2090	526	7.21	230/1/50	763x873x2170	134/169
	ENERGY 700BT PV R*	7E070RBV5A001	**4.734,90**	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		458	3 GN2/1	733x867x2090			230/1/50	763x873x2170	134/169
	UNITÀ/UNIT	74861762	**1.722,00**	Unità Condensatrice / *Condensing unit*							415x540x340	787	9,72	230/1/50	415x540x340	40/60
	VALVR452A-700BT	74877089	**148,60**	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 700BT)*			101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	**ENERGY 1400TN PV**	7E140INV5A001	**7.694,20**	-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	D	5 40°C - 40%HR	1400	916	6 GN2/1	1466x867x2090	175	4.0	230/1/50	1496x873x2170	191/242
	ENERGY 1400TN PV R*	7E140RNV5A001	**7.429,75**	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		916	6 GN2/1	1466x867x2090			230/1/50	1496x873x2170	191/242
	UNITÀ/UNIT	74861754	**990,00**	Unità Condensatrice / *Condensing unit*							350x500x300	665	8,4	230/1/50	350x500x300	33/53
	VALVR452A-1400TN	74877077	**148,60**	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 1400TN)*			101x38x77					0,3/0,3
	ENERGY 1400BT PV	7E140IBV5A001	**8.311,25**	-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,15	G	5 40°C - 40%HR	6825	916	6 GN2/1	1466x867x2090	526	7.21	230/1/50	1496x873x2170	192/242
	ENERGY 1400BT PV R*	7E140RBV5A001	**7.744,57**	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		916	6 GN2/1	1466x867x2090			230/1/50	1496x873x2170	192/242
	UNITÀ/UNIT	74861764	**1.570,00**	Unità Condensatrice / *Condensing unit*							514x540x340	864	12,19	230/1/50	514x540x340	55/75
	VALVR452A-1400BT	74877081	**148,60**	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 1400BT)*			101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
		74703270x2	**22,66**	Coppia guide a "C" per griglie GN 2/1				*S/s pair of runners for GN 2/1 shelf*								
		74768026	**21,41**	Griglia plastificata GN 2/1				*Plastic coated GN 2/1 shelf*								
	KIT RUOTE 700		**108,30**	Sovrapprezzo per KIT 4 RUOTE per armadio 700 lt (h 160mm - 2 con freno)				*Price increase for 4 castors (700lts upright cabinet, h160mm - 2 with brake)*								
	KIT RUOTE 1400		**135,37**	Sovrapprezzo per KIT 5 RUOTE per armadio 1400 lt (h160mm - 2 con freno)				*Price increase for 5castors (1400lts upright cabinet, h 160mm - 2 with brake)*								

* R = Versione remota valvola non compresa **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Condizioni ambiente di funzionamento: MAX umidità 85% MIN temperatura 15°C

I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

** R = Remote Version valve not included **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)*

Environment conditions: 85% MAX humidity, 15°C MIN temperature

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications are subject to change without notice.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

Areazione delicata



ENERGY PASTRY 700/900



ENERGY



Armadi refrigerati con piedi o ruote a basso consumo energetico in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno (eccetto fondo, schiena e cielo esterni), versioni 700 e 900, con porte cieche.

- Spessore isolamento 90 mm
- Accessori di serie: 20 coppie guide a L per vassoi EN400x600
- Modelli con monoblocco con gruppo incorporato o remoto (Mod. R, senza valvola, con resistenza evapora condensa di serie, **compatibile per allacciamento a centrali in CO2 fino a 60 bar**)
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Convogliatore
- Serratura e micro porta di serie

Optional: luce LED, Sterilizzatore.

Refrigerated cabinets on feet or castors with low energy consumption, made of s/s AISI 304 internal and external (except for bottom, back and external ceiling), 700 and 900 full door versions.

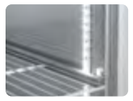
- *Insulation thickness of 90mm*
- *Standard fitting: 20 pairs of L runners for EN400x600 trays*
- *Models with built in or remote unit (Mod. R, without valve, with evaporation resistance as standard and **ready for connection to a remote C02 condensing unit up to 60 bar pressure**)*
- *Automatic defrosting and water evaporation system (only models with built-in unit)*
- *Air conveyor*
- *Lock and door switch as standard*

***Optional:** LED light, Sterilizer.*


74703272x2
74703276x2


74707282


74768120
74768168


KIT LED



KIT RUOTE 700



VERS 220-60



STERIL KIT

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Range *Range* °C	Gas *Gas*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class* °C - %	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption* kWh/annuo	Volume utile netto *Net storage volume* L	Guide n° *Runners n°*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (Kg)
700	**ENERGY 700TN PASTRY**	7E070INC5A007	**4.301,70**	-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,10	B	5 40°C - 40%HR	365	319	20 (EN400X600)	733x847x2090	130	3.8	230/1/50	763x873x2170	127/162
	ENERGY 700TN PASTRY R*	7E070RNC5A002	**4.037,25**	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		319	20 (EN400X600)	733x847x2090			230/1/50	763x873x2170	127/162
	UNITÀ/UNIT	74861752	**810,00**	Unità Condensatrice / *Condensing unit*							350x460x265	360	5,99	230/1/50	350x460x265	25/45
	VALVR452A-700TN	74877075	**148,60**	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 700TN)*			101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	ENERGY 700BT PASTRY	7E070IBC5A006	**4.918,75**	-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	E	5 40°C - 40%HR	2558	319	20 (EN400X600)	733x847x2090	526	7.21	230/1/50	763x873x2170	127/162
	ENERGY 700BT PASTRY R*	7E070RBC5A003	**4.352,07**	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		319	20 (EN400X600)	733x847x2090			230/1/50	763x873x2170	127/162
	UNITÀ/UNIT	74861762	**1.722,00**	Unità Condensatrice / *Condensing unit*							415x540x340	787	9,72	230/1/50	415x540x340	40/60
	VALVR452A-700BT	74877089	**148,60**	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 700BT) -101x38x77*							101x38x77	0,3/0,3
900	**ENERGY 900 TN PASTRY**	7E090INC5A003	**5.163,05**	-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	C	5 40°C - 40%HR	812	638	20 (EN600x800)	803x1019x2090	175	4.0	230/1/50	863x1065x2170	150/169
	ENERGY 900 TN PASTRY R*	7E090RNC5A001	**4.898,60**	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		638	20 (EN600x800)	803x1019x2090			230/1/50	863x1065x2170	150/169
	UNITÀ/UNIT	74861752	**810,00**	Unità Condensatrice / *Condensing unit*							350x460x265	360	5,99	230/1/50	350x460x265	25/45
	VALVR452A-900TN	74877075	**148,60**	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 900TN)*			101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	ENERGY 900 BT PASTRY	7E090IBC5A003	**5.780,09**	-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,15	E	5 40°C - 40%HR	3866	638	20 (EN600x800)	803x1019x2090	526	7.21	230/1/50	863x1065x2170	150/169
	ENERGY 900 BT PASTRY R*	7E090RBC5A001	**5.213,42**	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		638	20 (EN600x800)	803x1019x2090			230/1/50	863x1065x2170	150/169
	UNITÀ/UNIT	74861762	**1.722,00**	Unità Condensatrice / *Condensing unit*							415x540x340	787	9,72	230/1/50	415x540x340	40/60
	VALVR452A-900BT	74877089	**148,60**	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 900BT) -101x38x77*							101x38x77	0,3/0,3
		74703272x2	**27,70**	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400				*S/s "L" pair of runners for EN 600x400 tray*								
		74703276x2	**40,30**	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x800				*S/s pair of runners for EN 600x800 tray*								
		74707282	**52,89**	Vassoio alluminio EN 600x400x20 mm				*Aluminium EN 600x400x20 mm tray*								
		74768120	**56,67**	Griglia inox EN 600x400				*EN 600x400 s/s shelf*								
		74768168	**123,41**	Griglia inox EN 600x800 rinforzata				*EN 600x800 s/s reinforced shelf*								
	KIT LED 700		**220,37**	Sovrapprezzo Illuminazione a LED 700 (incompatibile con STERILIKIT)				*Price increase for LED 700 (not compatible with STERILKIT)*								
	STERILKIT	73688492	**617,05**	Sterilizzatore (incompatibile con LED)				*Sterilizer (not compatible with LED)*								
	KIT RUOTE 700-900		**108,30**	Sovrapprezzo per KIT 4 RUOTE per armadio 700-900 (*h 160mm - 2 con freno*)				*Price increase for 4 CASTORS KIT for 700-900 cabinet (h 160mm - 2 with brake)*								

* R = Versione remota valvola non compresa **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

** R = Remote Version valve not included **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)*

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications are subject to change without notice.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

Areazione delicata





ENERGY
ICE CREAM
700/900

ENERGY



Armadi refrigerati con piedi o ruote a basso consumo energetico in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno (eccetto fondo, schiena e cielo esterni), versioni 700 e 900, con porte cieche.

- Spessore isolamento 90 mm
- Accessori di serie: 7 griglie inox
- Modelli con monoblocco con gruppo incorporato o remoto (Mod. R, senza valvola, con resistenza evapora condensa di serie, **compatibile per allacciamento a centrali in CO2 fino a 60 bar**)
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Convogliatore
- Serratura e micro porta di serie

Optional: luce LED, Sterilizzatore.

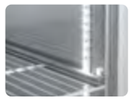
Refrigerated cabinets on feet or castors with low energy consumption, made of s/s AISI 304 internal and external (except for bottom, back and external ceiling), 700 and 900 full door versions.

- *Insulation thickness of 90mm*
- *Standard fitting: 7 s/s shelves*
- *Models with built in or remote unit (Mod. R, without valve, with evaporation resistance as standard and **ready for connection to a remote C02 condensing unit up to 60 bar pressure**)*
- *Automatic defrosting and water evaporation system (only models with built-in unit)*
- *Air conveyor*
- *Lock and door switch as standard*

***Optional:** LED light, Sterilizer.*


74703270x2
74703274x2


74768151
74768168


KIT LED



KIT RUOTE 700



VERS 220-60



STERIL KIT

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Range *Range* °C	Gas *Gas*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class* °C - %	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption* kWh/annuo	Volume utile netto *Net storage volume* L	Griglie N° *Shelves Nr*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (Kg)
700	**ENERGY 700BT ICE-CREAM**	7E070IBC5A008	**4.908,67**	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,130	D	5 40°C - 40%HR	2436	458	7 INOX GN2/1 (CAP. 28 x 5LT)	733x847x2090	526	7.21	230/1/50	763x873x2170	130/166
	ENERGY 700BT ICE-CREAM R*	7E070RBC5A002	**4.342,00**	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		458		733x847x2090			230/1/50	763x873x2170	130/166
	UNITÀ/UNIT	74861762	**1.722,00**	Unità Condensatrice / *Condensing unit*							415x540x340	787	9,72	230/1/50	415x540x340	40/60
	VALVR452A-700BT	74877089	**148,60**	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 700BT) - 101x38x77*							101x38x77	0,3/0,3
900	**ENERGY 900 BT ICE-CREAM**	7E090IBC5A004	**6.128,91**	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,15	E	5 40°C - 40%HR	3866	638	7 INOX EN 600X800 (CAP. 49 x 5Lt)	803x1019x2090	526	7.21	230/1/50	863x1065x2170	172/192
	ENERGY 900 BT ICE-CREAM R*	7E090RBC5A002	**5.562,24**	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		638		803x1019x2090			230/1/50	863x1065x2170	172/192
	UNITÀ/UNIT	74861762	**1.722,00**	Unità Condensatrice / *Condensing unit*							415x540x340	787	9,72	230/1/50	415x540x340	40/60
	VALVR452A-900BT	74877089	**148,60**	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 900BT)*								0,3/0,3
		74703270x2	**22,66**	Coppia guide a "C" per griglie GN 2/1				*S/s pair of runners for GN 2/1 shelf*								
		74768151	**89,41**	Griglia inox GN 2/1 rinforzata				*GN 2/1 s/s reinforced shelf*								
		74703274x2	**41,56**	Coppia guide a "C" per griglie EN 600x800				*s/s pair of runners for EN 600x800 shelf*								
		74768168	**123,41**	Griglia inox EN 600x800 rinforzata				*EN 600x800 s/s reinforced shelf*								
	KIT LED 700		**220,37**	Sovrapprezzo Illuminazione a LED 700 (incompatibile con STERILKIT)				*Price increase for LED 700 (not compatible with STERILKIT)*								
	STERILKIT	73688492	**617,05**	Sterilizzatore (incompatibile con LED)				*Sterilizer (not compatible with LED)*								
	KIT RUOTE 700		**108,30**	Sovrapprezzo per KIT 4 RUOTE per armadio 700/900 lt (*h 160mm - 2 con freno*)				*Price increase for 4 castors for 700/900 lts upright cabinet (h 160mm - 2 with brake)*								

* R = Versione remota valvola non compresa **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)
I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

** R = Remote Version valve not included **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)*
Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment
All specifications are subject to change without notice.

MEKANO DRY

BISTECCA FROLLATA

Chi la prova, non può più tornare indietro.

Cosa rende irresistibile una bistecca frollata grazie alla tecnica del dry aging? **Morbidezza estrema e intenso sapore.** Profumo e colore inconfondibile rendono un prodotto sapientemente frollato la scelta obbligata per i palati più fini.
Con **Mekano Dry** la carne viene conservata, per un tempo più o meno lungo, in un ambiente sicuro, caratterizzato da uno speciale microclima. Grazie al controllo digitale di temperatura e umidità, la carne matura lentamente, fino ad ottenere un prodotto dalle eccellenti qualità.
Flusso di areazione costante e frequenti cicli di sterilizzazione, garantiscono l'assoluta salubrità di una carne dalle caratteristiche ineguagliabili.

DRY-AGED STEAK

Once you try, you never go back.

What makes a matured steak irresistible?
Extreme softness and intense flavor.
The most sophisticated palates require the fragrance and the unique color of a perfectly dry-aged product.
*With **Mekano Dry** meat is conserved in a safe and controlled microclimate.*
Thanks to humidity and temperature control meat matures gradually and become an excellent quality product.
The uninterrupted ventilation flow and frequent sterilization cycles guarantee the absolute healthiness of a meat with unparalleled characteristics.



RESTAURANTS



BUTCHERS
MACELLERIE



SUPERMARKETS &
GOURMET SHOPS



STEAKHOUSE
& BRASSERIE



BANQUETING
AND EVENTS

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

MEKANO DRY 1400 PV - RAL 7022

MEKANO DRY



KNOW-HOW E PASSIONE PER L'INNOVAZIONE DANNO VITA A MEKANO DRY

KNOW-HOW AND PASSION FOR INNOVATION GAVE LIFE TO MEKANO DRY

Il nuovo armadio Afinox che garantisce i migliori risultati nel processo di frollatura della carne.
Un bilanciamento perfetto tra estetica e funzionalità.

Dedicato a Chef, macellai e amanti della carne che non si accontentano di offrire un buon prodotto, ma aspirano all'eccellenza.

The new Afinox cabinet guarantees the best results on meat maturation.
Design and functionality are perfectly balanced.

Dedicated to specialized meat-lover restaurateurs and butchers who are not satisfied with offering a good product, but aspire to excellence.

AUMENTO DEL VALORE
VALUE INCREASE

Il tuo prodotto avrà un aumento di valore dal 40% al 100% ed oltre.

Your product will increase in value from 40% to 100% and more.

RITORNO SULL'INVESTIMENTO ASSICURATO
GURANTEED RETURN ON INVESTMENT

L'acquisto dell'apparecchio si ripaga in meno di un anno.

The purchase of the device is paid back in less than a year.

SICUREZZA ALIMENTARE
FOOD SAFETY

Il sistema di sanificazione con ozono è più efficace delle lampade UV tradizionali.

Ozone sanitizing system is more effective than conventional UV lamps.

MASSIMO CARICO
MAXIMUM LOAD

Carica il tuo Mekano Dry da 40kg fino a 100kg (modello 700lt).

Load your Mekano Dry from 40kg up to 100kg (700lt model).

VARIETÀ DELL'OFFERTA
WIDEN YOUR MENU

Espandi il tuo menu e offri diverse selezioni di carne con diversi livelli di maturazione e diverse fasce di prezzo.

Expand your menu and offer different meat selections with different maturation levels and price ranges.

EFFICIENZA ENERGETICA e NESSUNA CONDENSA
ENERGY EFFICIENCY and NO CONDENSATION

Porte in vetro a tripla camera con resistenza di sbrinamento. Mai più condensa in ogni ambiente.

Triple chamber glass doors with defrosting heating wire. No more condensation in any type of ambience.

CONTROLLO REALE DELL'UMIDITÀ
REAL HUMIDITY CONTROL

Grazie alla sonda igrometrica.

Thanks to hygrometric probe.

+ GUSTO + MORBIDEZZA
+ TASTE + SOFTNESS

L'attività enzimatica controllata conferisce morbidezza, gusto e succosità alla carne.

Controlled enzyme activity gives meat tenderness, taste and juiciness.

MEKANO DRY

FROLLATURA A REGOLA D'ARTE

HIGHEST STANDARD DRY AGING





MEKANO DRY 700 + 700 PV - RAL 8004



MEKANO DRY 1400 PV - INOX



AFINOX
Our business is enhancing **your business**

Areazione delicata





MEKANO DRY 700/1400

MEKANO DRY



Armadi refrigerati per la frollatura, su piedi e zoccolo (standard) o ruote (optional) in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno (eccetto fondo, schiena e cielo esterni.
Versioni con finitura BLACK RAL9005, CORTEN RAL8004 o altri RAL su richiesta.
Doppio controller con centralina dedicata e sonda interna per il controllo umidità.

- Spessore isolamento 90 mm
- Porta vetro
- Accessori di serie: 3 griglie inox GN2/1 per vano e kit ganciera (staffa + 2 ganci)
- Modelli con gruppo incorporato con monoblocco
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici
- Convogliatore
- Ozonizzatore per sanificazione
- Doppia illuminazione LED
- Serratura e micro porta di serie

"Refrigerated cabinets for dry aging, on feet and plinth (standard) or castors (optional). Made of stainless steel AISI 304 inside and outside (except external bottom, back and roof).
Version with film coating RAL BLACK 9005, CORTEN 8004 or SPECIAL RAL on demand.
Double controller with dedicated control unit and internal probe for humidity control.

- *Insulation thickness 90 mm*
- *Glass door*
- *Standard accessories: 3 GN2 /1 stainless steel shelves per door and meat hook kit (1 bracket + 2 hooks)*
- *Models with built in unit*
- *Automatic defrosting and water evaporation system*
- *Conveyor*
- *Ozonizer*
- *Double LED lighting*
- *Lock and micro door as standard*


74703270x2


74768150
74768151


73692350
74707353


KIT LED


74700155


COL-DRY



STERIL KIT

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Range *Range*	Gas *Gas*	Classe climatica *Climate class*		Volume utile netto *Net storage volume*	Griglie N° Shelves Nr	Dimensioni *Dimensions*	Assorbimento *Absorbed power*	Alimentazione *Power supply*	Dimensioni imballo *Packing dimensions*	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight*
				°C		°C - %		L		(mm)	Watt****	Ampere	(Volt/Ph/Hz)	(mm)	(Kg)
	**MEKANO DRY 700TN PV - BLACK RAL 9005 - CORTEN RAL 8004 - RAL SPECIALE SU RICHIESTA SPECIAL RAL ON REQUEST**	7D070INV5A002	**9.097,00**	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,10	4		458,2	3 GN2/1 INOX + 1 KIT GANCI 3 GN 2/1 S/S + 1 HOOKS KIT	733x867x2090	130	3,8	230/1/50	763X873X2170	133/166
	**MEKANO DRY 700TN PV**	7D070INV5A001	**7.722,00**	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,10	4		458,2	3 GN2/1 INOX + 1 KIT GANCI 3 GN 2/1 S/S + 1 HOOKS KIT	733x867x2090	130	3,8	230/1/50	763X873X2170	124/160
	**MEKANO DRY 1400TN PV - BLACK RAL 9005 - CORTEN RAL 8004 - RAL SPECIALE SU RICHIESTA SPECIAL RAL ON REQUEST**	7D140INV5A002	**12.340,24**	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,130	4		916,4	6 GN2/1 INOX + 2 KIT GANCI 6 GN 2/1 S/S + 2 HOOKS KIT	1466x867x2090	175	4	230/1/50	1496x873x2170	223/270
	**MEKANO DRY 1400TN PV**	7D140INV5A001	**10.965,24**	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,130	4		916,4	6 GN2/1 INOX + 2 KIT GANCI 6 GN 2/1 S/S + 2 HOOKS KIT	1466x867x2090	175	4	230/1/50	1496x873x2170	223/270

74703270 x2	**22,66**	Coppia guide a "C" per griglie GN 2/1	*S/s pair of runners for GN 2/1 shelf*
74768150	**67,60**	Griglia acciaio inox AISI304 GN 2/1	*S/s AISI 304 GN 2/1 shelf (530x650mm)*
74768151	**89,41**	Griglia inox GN 2/1 rinforzata	*GN 2/1 s/s reinforced shelf*
73692350	**237,60**	Kit ganciera per carne	*Meat hook kit*
74707353	**7,13**	Gancio carne L.=100 AR TT	*Meat hook L.=100 AR TT*
74700155	**831,60**	Strumento digitale di misurazione PH (portatile)	*Portable digital ph meter*

**** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C) - Condizioni ambiente di funzionamento: MAX umidità 85% MIN temperatura 15°C
I gas flurorati 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) - Environment conditions: 85% MAX humidity, 15°C MIN temperature*
Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment. All specifications subject to change without notice.

ARTIC **AISI 304**



La soluzione efficiente per chi desidera una linea di armadi per la conservazione in acciaio inox AISI 304, dal design essenziale e dalle ottime prestazioni.
Il maxi spessore d'isolamento 90mm garantisce elevate performance di conservazione e consumi sotto controllo, grazie ai più ridotti livelli di dispersione.

The efficient solution for those who want an essential design and excellent performance line of refrigerated cabinets made of AISI 304 stainless steel.
The maxi insulation thickness 90mm guarantees high conservation performance and energy consumption under control, thanks to the reduced levels of dispersion.





Unità refrigerante monoblocco ad alte prestazioni studiato e sviluppato in Afinox

High performance monoblock refrigeration unit designed and developed in Afinox

Sistema di aerazione ottimizzato: i profili distanziatori sulla schiena migliorano il flusso di circolazione dell'aria

Optimized ventilation system: *the spacer profiles on the back i mprove the flow of air circulation*





R290: un gas atossico, completamente naturale ed ecologico, che non produce impatti negativi sull'effetto serra

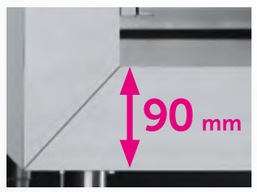
R290*: a non-toxic gas, completely natural and ecological, which produces no negative impact on the greenhouse effect*

Dotazioni standard
Standard features



Elettronica capacitiva con elegante controller, dotato di display con 4 tasti funzione, facile da usare e da pulire.

Elegant energy saving *capacitive controller, with custom display with 4 touchkeys, easy to use and to clean.*



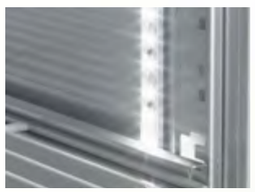
Maxi Isolamento (90 mm) per ottimizzare la conservazione e limitare i consumi energetici

Maxi insulation (90 mm) *to optimize the food preservation, while limiting energy consumption*



Evaporatore a scomparsa. Evaporatore trattato in cataforesi Resistente alla corrosione, garantisce un'elevata protezione nei confronti di agenti chimici esterni

Hidden evaporator. Cataphoresis coated evaporator *Resistant to corrosion, it guarantees a high level of protection against external chemical agents*



Illuminazione a LED (optional) Garantisce uniformità di illuminazione, minori consumi, maggior durata e costanza di prestazioni nel tempo

LED lighting (optional) *ensures uniform illumination, lower consumption, longer life and constant performance*

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

AISI 304



Prodotto in Pronta consegna ordinabile da B2B
Ready on stock can be ordered from B2B area

ARTIC 700/1400 PC

ARTIC



Armadi refrigerati con piedi o ruote in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno (eccetto fondo, schiena e cielo esterni), versioni 700 e 1400 con porte cieche.

- Spessore isolamento 90 mm
- Accessori di serie: 3 griglie plastificate GN2/1 per vano
- Modelli con monoblocco con gruppo incorporato o remoto (Mod. R, senza valvola, con resistenza evapora condensa di serie, **compatibile per allacciamento a centrali in CO2 fino a 60 bar**)
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Serratura e micro porta di serie

Optional: luce LED.

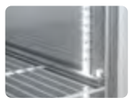
Refrigerated cabinets on feet or castors, made of s/s AISI 304 internal and external (except for bottom, back and external ceiling), 700 and 1400 versions with full doors.

- *Insulation thickness of 90mm*
- *Standard fitting: 3 plastic coated GN2/1 shelves per door*
- *Models with built in or remote unit (Mod. R, without valve, with evaporation resistance as standard and **ready for connection to a remote C02 condensing unit up to 60 bar pressure**)*
- *Automatic defrosting and water evaporation system (only models with built-in unit)*
- *Lock and door switch as standard*

***Optional:** LED light.*


74703270x2


74768026


KIT LED



KIT RUOTE 700
KIT RUOTE 1400


Evaporatore a scomparsa
Hidden evaporator





	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Range *Range* °C	Gas *Gas*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class* °C - %	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption* kWh/annuo	Volume utile netto *Net storage volume* L	Griglie N° *Shelves Nr*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (Kg)
	ARTIC 700TN	7F070INC5A002	3.286,72	-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,10	B	5 40°C - 40%HR	466	458	3 GN2/1	733x839x2090	130	3.8	230/1/50	763x873x2170	111/147
	ARTIC 700TN R*	7F070RNC5A002	3.022,27	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		458	3 GN2/1	733x839x2090			230/1/50	763x873x2170	111/147
	UNITÀ/UNIT	74861752	810,00	Unità Condensatrice / *Condensing unit*							350x460x265	360	5,99	230/1/50	350x460x265	25/45
	VALVR452A-700TN	74877075	148,60	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 700TN)*			101x38x77					0,3/0,3
	ARTIC 700BT	7F070IBC5A002	3.903,77	-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	D	5 40°C - 40%HR	2614	458	3 GN2/1	733x839x2090	413	6.21	230/1/50	763x873x2170	111/147
	ARTIC 700BT R*	7F070RBC5A002	3.337,09	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		458	3 GN2/1	733x839x2090			230/1/50	763x873x2170	111/147
	UNITÀ/UNIT	74861762	1.722,00	Unità Condensatrice / *Condensing unit*							415x540x340	787	9,72	230/1/50	415x540x340	40/60
	VALVR452A-700BT	74877089	148,60	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 700BT)*			101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	ARTIC 1400TN	7F140INC5A002	5.011,93	-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	C	5 40°C - 40%HR	855	916	6 GN2/1	1466x839x2090	175	4.0	230/1/50	1496x873x2170	190/240
	ARTIC 1400TN R*	7F140RNC5A002	4.747,49	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		916	6 GN2/1	1466x839x2090			230/1/50	1496x873x2170	190/240
	UNITÀ/UNIT	74861754	990,00	Unità Condensatrice / *Condensing unit*							350x500x300	665	8,4	230/1/50	350x500x300	33/53
	VALVR452A-1400TN	74877077	148,60	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 1400TN)*			101x38x77					0,3/0,3
	ARTIC 1400BT	7F140IBC5A002	5.628,99	-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,15	F	5 40°C - 40%HR	5278	916	6 GN2/1	1466x839x2090	526	7.21	230/1/50	1496x873x2170	190/240
	ARTIC 1400BT R*	7F140RBC5A002	5.062,31	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		916	6 GN2/1	1466x839x2090			230/1/50	1496x873x2170	190/240
	UNITÀ/UNIT	74861764	1.570,00	Unità Condensatrice / *Condensing unit*							514x540x340	864	12,19	230/1/50	514x540x340	55/75
	VALVR452A-1400BT	74877081	148,60	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 1400BT)*			101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
		74703270x2	22,66	Coppia guide a "C" per griglie GN 2/1				*S/s pair of runners for GN 2/1 shelf*								
		74768026	21,41	Griglia plastificata GN 2/1				*Plastic coated GN 2/1 shelf*								
	PASTRY700		108,30	Sovrapprezzo per kit cremagliere EN 600x400 per armadio 700 1 porta cieca (guide non comprese)				*Price increase for internal fitting for EN 600x400 for 700 uprights 1 full door (runners not included)*								
	PASTRY1400		216,60	Sovrapprezzo per kit cremagliere EN 600x400 per armadio 1400 2 porte cieche (guide non comprese)				*Price increase for internal fitting for EN 600x400 for 1400 uprights 2 full doors (runners not included)*								
		74703272x2	27,70	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400 (passo 50 mm)				*S/s "L" pair of runners for EN 600x400 tray (pitch 50 mm)*								
	KIT LED 700		220,37	Sovrapprezzo Illuminazione a LED 700				*Price increase for LED 700*								
	KIT LED 1400		440,75	Sovrapprezzo Illuminazione a LED 1400				*Price increase for LED 1400*								
	KIT RUOTE 700		108,30	Sovrapprezzo per KIT 4 RUOTE per armadio 700 lt (h 160mm - 2 con freno)				*Price increase for 4 castors (700lts upright cabinet, h160mm - 2 with brake)*								
	KIT RUOTE 1400		135,37	Sovrapprezzo per KIT 5 RUOTE per armadio 1400 lt (h160mm - 2 con freno)				*Price increase for 5castors (1400lts upright cabinet, 160mm - 2 with brake)*								

* R = Versione remota valvola non compresa **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)
I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

** R = Remote Version valve not included **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)*
Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment
All specifications are subject to change without notice.

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, whiche can be fitted for specific product categories.*
***3)** Choose versatile work equipment that can respond to changing and diversified needs in the kitchen.*

COMPATTO **700**



Compatto 700 è il nuovo armadio refrigerato in AISI 304 pensato per chi desidera un refrigeratore dal design lineare e compatto nelle dimensioni. La ridotta profondità esterna lo rende essenziale in tutti gli ambienti di lavoro circoscritti, dove non si voglia però rinunciare a dimensioni interne standard, per uno stoccaggio intelligente e ben organizzato.

Compatto 700 is the new AISI 304 refrigerated cabinet for those who want a chiller with a linear design but compact in size. The reduced external depth makes it essential in small work environments, where cusotmer doesn't want to give up standard internal dimensions, for intelligent and well-organized storage.



MONOBLOCCO
(gruppo incorporato)
MONOBLOCK
(built in unit)



VENTILATO
Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici
VENTILATED
Automatic defrosting and water evaporation system



3 GRIGLIE PLASTIFICATE
530 x 650MM - GN2/1
con cremagliere metriche e clips.
3 PLASTIC COATED SHELVES
530 x 650MM - GN2/1
with metric runners and clips.







CONTROLLER DIGITALE
DIGITAL CONTROLLER



ACCIAIO AISI 304
(schiena, fondo e cielo in galvanizzato)
AISI 304 STAINLESS STEEL
(galvanized back, bottom and ceiling)



PORTA CIECA REVERSIBILE
FULL REVERSIBLE DOOR



RUOTE optional
CASTORS *optional*

- Profondità esterna 655mm
- Compatibile accessoriamento standard GN2/1 (530 x 650mm)

- *External depth 655mm*
- *Compatible with standard GN2/1 accessories (530 x 650mm)*

VERSIONI DISPONIBILI
COMPATTO 700 TN (0/+7°C)
COMPATTO 700 BT (-24°/ 10°C)

AVAILABLE VERSIONS
COMPATTO 700 TN (0/+7°C)
COMPATTO 700 BT (-24°/ 10°C)

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

Prodotto in Pronta consegna ordinabile da B2B
Ready on stock can be ordered from B2B area



COMPATTO 700

COMPATTO



Armadi refrigerati GN2/1 profondità 655 mm con piedi, in acciaio AISI304 (eccetto schiena, fondo e cielo in acciaio galvanizzato). Versioni: 700 positivo o negativo con porta cieca reversibile.

Accessori interni di serie:
- 3 griglie plastificate GN2/1 per vano su cremagliere metriche e Clips
- Modelli con unità incorporata monoblocco, sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatico.

Optional:
ruote e versione 220/60Hz.

GN 2/1 refrigerated cabinets 655 mm depth on feet, made of AISI 304 s/s (except for bottom, back and external ceiling galvanized steel). 700 Positive or negative versions with reversible full door.

Standard internal fitting:
- *3 plastic coated GN2/1 shelves per door on s/s Clips*
- *Models with built in monoblock unit, automatic defrosting and water evaporation system.*

Optional:
castors and 220/60Hz version.


74779242


74768026



KIT RUOTE 700



VERS 220-60

R290



Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Range *Range* °C	Gas *Gas*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class* °C - %		Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption* kWh/annuo	Volume utile netto *Net storage volume* dm³	Accessori *Accessories*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (Kg)
COMPATTO 700 TN AREA b2b	7C070INC2A001	**2.359,90**	0/+7° C	R290 - GWP 3 Kg 0,040	C	5		639	441	3 GN2/1 su clips/on clips 530x650 mm	767x655x2090	130	3.8	230/1/50	763X873X2170	103/110
COMPATTO 700 BT* AREA b2b	7C070IBC2A001	**3.134,35**	-24/-10° C	R290 - GWP 3 Kg 0,130	D			2678	441		767x655x2090	413	6.21	230/1/50	763X873X2170	110/118
	74779242x4	**18,17**	Clips per supporto Griglia GN2/1					*Clips for GN2/1 shelf*								
	74768026	**21,41**	Griglia plastificata GN 2/1					*Plastic coated GN 2/1 shelf*								
KIT RUOTE 700		**108,30**	Sovrapprezzo per KIT 4 RUOTE per armadio 700 lt					*Price increase for 4 castors (700lts upright cabinet)*								

* Condizioni ambiente di funzionamento: MAX umidità 70%
Environment conditions: 70% MAX humidity

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

I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.
Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.
All specifications are subject to change without notice.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**



TWIN 700 **2T**

TWIN 700 2T



Armadi Refrigerati 2 Temperature, in acciaio inox AISI 304.

- Spessore Isolamento 60 mm
- Modello con 2 mezze porte cieche 2 vani separati
- Range di temperatura TN/TN (-2°/+7°C; -2°/+7°C) e TN/BT (-2°/+7°C; -24°/-10°C
- Modelli con gruppo incorporato o remoto (Mod. R, senza valvola)
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici
- Serratura e micro porta di serie

Optional: luce LED.

S/s AISI 304 Refrigerated cabinets, 2 Temperature

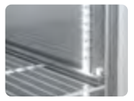
- *Insulation thickness 60 mm*
- *Model with 2 half full separated doors*
- *Temperature range TN/TN (-2°/+7°C; -2°/+7°C) and TN/BT (-2°/+7°C; -24°/-10°C)*
- *Models with built in or remote (Mod. R, without valve)*
- *Automatic defrosting and water evaporation system (only models with built-in unit)*
- *Lock and door switch as standard*

***Optional:** LED light.*


74703270X2


74768026


EVAP-A


KIT LED



KIT RUOTE 700



VERS 220-60



R290



Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Range *Range* °C	Gas *Gas*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class* °C - %	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption* kWh/annuo	Volume utile netto *Net storage volume* L	Griglie N° *Shelves Nr*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (Kg)
TWIN 700 2T TN/TN	7T072ITC2A001	**5.967,73**	-2/+7° C -2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,090/0,090	G	5 40°C - 40%HR	1377	365	2 GN2/1	703x855x2057	494	10,06	230/1/50	763x873x2170	141/165
TWIN 700 2T TN7TN R*	7T072RTC0A001	**5.490,46**	-2/+7° C -2/+7° C	-	-	5 40°C - 40%HR	-	365	2 GN2/1	703x855x2057	-	-	230/1/50	763x873x2170	120/143
UNITA'/UNIT TN/TN	74861750 x2	**1.480,00**	Unità Condensatrice / *Condensing unit*							350x460x265	332	5,54	230/1/50	350x460x265	23/43
VALVR452A-350TN	74877075 x2	**297,20**	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 350TN)*							
TWIN 700 2T TN/BT	7T072ITC2A002	**6.209,51**	-2/+7° C -24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,090/0,10		5 40°C - 40%HR	3159	365	2 GN2/1	703x855x2057	600	11,15	230/1/50	763x873x2170	145/169
TWIN 700 2T TN/BT R*	7T072RTC0A002	**5.712,09**	-2/+7° C -24/-10° C	-	-	5 40°C - 40%HR	-	365	2 GN2/1	703x855x2057	-	-	230/1/50	763x873x2170	120/143
UNITA'/UNIT TN	74861750	**740,00**	Unità Condensatrice / *Condensing unit*							350x460x265	332	5,54	230/1/50	350x460x265	23/43
UNITA'/UNIT BT	74861760	**1.400,00**	Unità Condensatrice / *Condensing unit*							415x540x340	634	9,15	230/1/50	415x540x340	40/60
VALVR452A-350TN	74877075	**148,60**	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					*Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 350TN)*		101x38x77	-	-	-	101x38x77	0,3/0,3
VALVR452A-350BT	74877089	**148,60**	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					*Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 350BT)*		101x38x77	-	-	-	101x38x77	0,3/0,3
	74703270x2	**22,66**	Coppia guide a "C" per griglie GN 2/1					*S/s pair of runners for GN 2/1 shelf*							
	74768026	**21,41**	Griglia plastificata GN 2/1					*Plastic coated GN 2/1 shelf*							
KIT LED 700		**220,37**	Sovrappezzo luce LED					*Price increase for LED lighting*							
KIT RUOTE 700		**108,30**	Sovrapprezzo per KIT 4 RUOTE per armadio 700 lt (h160mm - 2 with brake)					*Price increase for 4 castors (700lts upright cabinet, h160mm - 2 with brake)*							
EVAP-A		**105,78**	Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per armadi con gruppo remoto (mod. R)					*Price increase for condensate drip tray for cabinets without condensing unit (R model)*							

* R = Versione remota, valvola non compresa
I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso

** Remote Version, valve not included*
Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment
All specifications are subject to change without notice.

COMPATTO **400**



Compatto nelle dimensioni, grande nelle funzioni.

Estremamente versatile, adatto anche agli ambienti più ridotti. Il sistema di refrigerazione statico, con serpentina schiumata su 3 lati e foro di scarico interno per la pulizia facilitata, rendono questo strumento particolarmente indicato per la conservazione degli alimenti più delicati, quali pesce, impasti pizza o prodotti di pasticceria.

Nel pieno rispetto della superficie dei prodotti conservati, **Compatto 400** garantisce il giusto livello di uniformità di temperatura, grazie ad un sistema di ventilazione posto all'interno cella.

Compatto 400 pensa alle esigenze di conservazione di tutti i professionisti della ristorazione, grazie ad accessoriamenti ad hoc, per garantire il massimo comfort in ogni attività.

Da oggi disponibile anche la variante bassa temperatura!



Compact in size, big in the functions.

Extremely versatile product for the refrigeration, suitable also for small locations.
The static refrigeration system with foamed coil on 3 sides and the internal water drain plug for an easy cleaning, make this product particularly suitable for the preservation of delicate food, such as fish, pizza doughs or pastry products.

***Compatto 400** fully respects the surface of the stored products, but it also guarantees the right level of temperature uniformity, thanks to a ventilation system placed inside the cell*
***Compatto 400** thinks about the conservation needs of each catering professional, thanks to the ad hoc internal fittings, designed to ensure maximum comfort in every activity.*

From now available also the low temperature version!



mod. S

3 griglie plastificate EN400x600
3 plastic coated shelves EN400x600

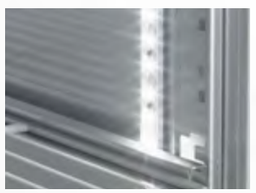
Accessoriamento GN1/1 su richiesta
GN1/1 fitting upon request

Dotazioni - *Features*



Elettronica capacitiva con elegante controller, dotato di display con 4 tasti funzione, facile da usare e da pulire.

Elegant energy saving *capacitive controller, with custom display with 4 touchkeys, easy to use and to clean.*



Illuminazione a LED (optional) Garantisce uniformità di illuminazione, minori consumi, maggior durata e costanza di prestazioni nel tempo

LED lighting (optional) *ensures uniform illumination, lower consumption, longer life and constant performance*



R290: un gas atossico, completamente naturale ed ecologico, che non produce impatti negativi sull'effetto serra*

***R290**: a non-toxic gas, completely natural and ecological, which produces no negative impact on the greenhouse effect**



mod. S PESCE

8 vaschette polietilene
8 polyethylene containers
(400 x 600 x h 130)



mod. S PIZZA

12 vaschette polietilene
12 polyethylene containers
(400 x 600 x h 70)



mod. S EN

8 coppie guide a "L"
8 s/s pair of "L" runners

AFINOX
Our business is enhancing **your business**



COMPATTO 400

COMPATTO



Armadio refrigerato 400 statico in acciaio inox AISI304 (eccetto schiena, fondo e cielo in galvanizzato) per la conservazione del pesce, impasto pizza o verdure.

- Spessore Isolamento 60mm
- Porta intera cieca
- Sbrinamento per spegnimento

Accessori interni di serie:
- 3 griglie plastificate EN400x600(**Mod. S**)
- 8 vaschette polietilene 400x600 h130mm (**Mod. S PESCE**)
- 12 vaschette polietilene 400x600 h70mm (**Mod. S PIZZA**)
- 8 coppie guide a "L" (**Mod. S EN**)

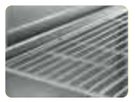
AISI 304 s/s refrigerated static cabinet 400 (except for bottom, back and external ceiling galvanized)for storing fish, pizza dough and vegetables.

- *Insulation thickness 60 mm*
- *Full door*
- *Defrosting by compressor stop*

Standard internal fitting:
- *3 plastic coated shelves EN400x600 (**Mod. S**)*
- *8 polyethylene containers 400x600 h130mm (**fish version, Mod. S PESCE**)*
- *12 polyethylene containers 400x600 h70mm (**pizza version, Mod. S PIZZA**)*
- *8 s/s pairs of "L" runners (**pastry version, Mod. S EN**)*


72608647


74768120


74768122


74707295


74707299



KIT RUOTE 700

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Range *Range*	Gas *Gas*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class*	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption*	Volume utile netto *Net storage volume*	Accessori *Accessories*	Dimensioni *Dimensions*	Assorbimento *Absorbed power*	Voltaggio *Voltage*	Dimensioni imballo *Packing dimensions*	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight*
				°C			°C - %	kWh/annuo	L		(mm)	Watt****	Ampere	(Volt/Ph/Hz)	(mm)	(Kg)
	**COMPATTO 400 TN S**	7C040INC2A001	**3.891,17**	-2/+7°	R290 - GWP 3 - Kg 080	D	5 40°C 40%HR	777	288	3 griglie plastificate 3 pl.coated Shelves EN400x600	580x763x1950	247	5.03	230/1/50	614x830x2020	108/118
	COMPATTO 400 BT S	7C040IBC2A001	**4.029,70**	-24/-10°	R290 - GWP 3 - Kg 0,080	G		3292	288		580x763x1950	353	6.15	230/1/50	614x830x2020	112/122
	**COMPATTO 400 TN S PESCE**	7C040INC2A002	**4.308,00**	-2/+7°	R290 - GWP 3 - Kg 0,080	D		777	288	8 vaschette polietilene 8 polyethylene containers (400 x 600 x h 130)	580x763x1950	247	5.03	230/1/50	614x830x2020	121/131
	COMPATTO 400 BT S PESCE	7C040IBC2A002	**4.446,52**	-24/-10°	R290 - GWP 3 - Kg 0,080	G		3292	288		580x763x1950	353	6.15	230/1/50	614x830x2020	125/135
	**COMPATTO 400 TN S PIZZA**	7C040INC2A003	**4.272,74**	-2/+7°	R290 -GWP 3 - Kg 0,080	D		777	288	12 vaschette polietilene 12 polyethylene containers (400 x 600 x h 70)	580x763x1950	247	5.03	230/1/50	614x830x2020	123/133
	COMPATTO 400 BT S PIZZA	7C040IBC2A003	**4.411,25**	-24/-10°	R290 - GWP 3 - Kg 0,080	G		3292	288		580x763x1950	353	6.15	230/1/50	614x830x2020	126/136
	**COMPATTO 400 TN S EN**	7C040INC2A004	**3.975,54**	-2/+7°	R290 -GWP 3 - Kg 0,080	D		777	288	8 coppie guide a "L" 8 s/s pairs of "L" runners	580x775x1950	247	5.03	230/1/50	614x830x2020	108/118
	COMPATTO 400 BT S EN	7C040IBC2A004	**4.114,07**	-24/-10°	R290 - GWP 3 - Kg 0,080	G		3292	288		580x763x1950	353	6.15	230/1/50	614x830x2020	112/122

KIT RUOTE 700		**108,30**	Sovrapprezzo per KIT 4 RUOTE per armadio 700 lt (h 160mm - 2 con freno)	*Price increase for 4 castors (700lts upright cabinet, h160mm - 2 with brake)*
KIT LED 400		**151,11**	Sovrappezzo luce LED	*Price increase for LED lighting*
	72608647x2	**25,19**	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400	*S/s pair of runners for EN 600x400 tray*
	72608650-52	**71,98**	Coppia guide a "L" antiribaltamento per vaschette pesce 74707295	*S/s pair of no tipping runners for fish containers cod. 74707295*
	74768120	**56,67**	Griglia inox EN 600x400	*EN 600x400 s/s shelf* 400x600x10 400x600x10
	74768122	**13,85**	Griglia plastificata EN 600x400	*EN 600x400 plastic coated shelf* 400x600x10 400x600x10
	74707295	**18,89**	Vaschetta pesce polietilene 400x600 h=130mm	*Fish container 400x600x h=130mm* 400x600x130 400x600x130
	74707297	**21,26**	Vaschetta pesce polietilene 400x300 h=120mm	*Fish container 400x300x h=120mm* 400x300x120 400x300x120
	74707299	**16,37**	Vaschetta pizza polietilene 400x600 h=70mm	*Pizza plastic container 400x600x70mm* 400x600x70 400x600x70
	72554699	**22,67**	Falsofondo plastica vaschette pesce 400x600x130	*Plastic perforated bottom for fish container 400x600x130* 350x550x18 350x550x18
	74707288	**15,48**	Coperchio per vaschetta pizza polietilene 400x600	*Lid for pizza plastic container* 400x600x20 400x600x20

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

I gas flurorati 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)*

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



Optional e Accessori

Optionals & Accessories

Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Descrizione *Description*	ENERGY - ARTIC - 700 - 1400	ENERGY 700 Icecream	ENERGY 900 Pastry-Icecream	COMPATTO 700 /TWIN 2T	COMPATTO 400
OPTIONAL								
VERS220-1-60 8		**244,30**	Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz - GAS R404a, MOD. TN +1/+7°C (Disponibile non prima di 4 settimane) *Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version - GAS R404a, MOD. TN +1/+7°C (Available not earlier than 4 weeks)*	x	x	x	x	
ACCESSORI/ ACCESSORIES								
	74768150	**67,60**	Griglia inox GN 2/1 530x650 - *S/s shelf GN 2/1 530x650*	x			x	
	74768122	**13,85**	Griglia plastificata EN 600x400 - *EN 600x400 plastic coated shelf*			x		x
	74768166	**26,46**	Griglia plastificata EN 600x800 - *EN 600x800 plastic coated shelf*			x		
	74707300	**72,53**	Vassoio inox pasticceria EN400x600 h=20mm - *S/s EN 600x400x20 tray*			x		x
	74707282	**52,89**	Vassoio alluminio EN 600x400x20 mm - *Aluminium EN 600x400x20 mm tray*			x		x
	74707301	**74,80**	Vassoio inox pasticceria EN400x600 h=40mm - *EN 600x400x40 s/s tray*			x		x
	74707200	**40,88**	Vaschetta inox gelato 5 lt - *Ice cream 5lts. pan*		x	x	x	x
	74707202	**48,54**	Vaschetta inox gelato 7 lt - *Ice cream 7lts. Pan*		x	x	x	x
	74707204	**56,18**	Vaschetta inox gelato 9 lt - *Ice cream 9lts. Pan*		x	x	x	x
	74707003	**136,19**	Vaschetta GN 2/1 530*650*100 - *S/s GN 2/1 pan 100mm high*	x	x		x	
	74707063	**151,54**	Vaschetta GN 2/1 530*650*150 - *S/s GN 2/1 pan 150mm high*	x	x		x	
	74706092	**60,09**	Coperchio vaschetta GN 2/1 - *S/s lid for GN 2/1 pan*	x	x		x	
	74700166	**503,71**	Wi-fi Cloud Data Logger	x	x	x	x	x
	74700166	**1.007,42**	Wi-fi Cloud Data Logger (TWIN 2 T 2 PZ./PCS)				x x	

NEW



WIFI DATA LOGGER

L'efficiente sistema digitale di monitoraggio dei parametri climatici
• **Flessibile.** Integrabile in ogni conservatore
• **Facile da connettere e monitorare.** Il data logger trasmette al cloud i valori rilevati tramite sensore di temperatura interno, sfruttando la connessione Wi-fi. Accedendo tramite browser è quindi possibile monitorare e analizzare i valori.

The efficient digital system for monitoring climatic parameters
• ***Flexible.*** *Easily installation on any storage appliance*
• ***Easy connection and supervision.*** *The internal temperature sensor detects the temperatures and the data logger transmits the data to the cloud via Wi-Fi. It is possible to monitor and analyze data through a web browser*





I valori rilevati vengono rappresentati attraverso grafici e tabelle di immediata interpretazione, visualizzabili ed analizzabili su PC o altro supporto smart.

Straightforward graphs and charts will easily show the measured values*, that can be viewed from PC or any other smart device.*

Intervento tempestivo.
Se i valori rilevati superano le soglie configurate, Wi-fi data logger notifica immediatamente l'anomalia attraverso e-mail.

Timely intervention.
When values exceed the parameters set, the Wi-fi data logger immediately notifies the anomaly via e-mail.



I VANTAGGI DI UNA SCELTA

MANY REASONS, ONE CHOICE

\+

- Qualità standardizzata
  Standardized quality
- Ampliamento offerta
  Wider offer
- Differenziazione
  Differentiation
- Digeribiltà dei prodotti
  Digestibility of products
- Interattività (Evocloud)
  Interactivity (Evocloud)
- Aumento Produttivo
  Increased productivity
- Automatizzazione dei processi
  Process automation



\-

- Sprechi
  Waste
- Consumi
  Consumption
- Lievito e additivi
  Yeast and additives
- Costi Energetici
  Energy costs
- Costi di Gestione
  Management costs
- Costi del Personale
  Personnel costs

Come rivoluzionare il laboratorio di panificazione e pasticceria.

Diverse variabili incidono sulla qualità finale dell'impasto lievitato. Da oggi è possibile garantire un risultato finale sempre soddisfacente. I più frequenti difetti del prodotti lievitati sono legati a condizioni climatiche instabili.
Il fermalievitazione è uno strumento rivoluzionario che consente di gestire in maniera programmata ed automatizzata temperatura, umidità e tempo di lievitazione

How to revolutionize bakery and pastry.

Several variables affect the final quality of the leavened dough. From today it is possible to guarantee an always satisfactory final result. The most frequent defects in leavened products are linked to unstable climatic conditions. Retarder-proving is a revolutionary tool that allows you to manage temperature, humidity and rising time in a programmed and automated way

Soluzioni e vantaggi per la **PANIFICAZIONE**

Riduzione del lavoro notturno e festivo. Mekano Pro consente all'operatore di suddividere in vari step la preparazione. Le fasi di lievitazione, pre-programmabili ed eseguibili anche in sua assenza, garantiscono un impasto perfettamente lievitato e pronto per essere infornato il mattino successivo. Reperire personale per il laboratorio di panificazione diventa più semplice!

Solutions and benefits for BAKERY

Reduction of night and holiday work. *Mekano Pro allows to split in different moments the dough's preparation. The proving steps can be programmed, to obtain a perfectly leavened product, ready to be baked the morning after. In this way finding new staff for the bakery lab gets simpler!*

Soluzioni e vantaggi per la **PIZZERIA**

Per ottenere un impasto pizza croccante all'esterno e morbido all'interno, è necessario garantire un'adeguata maturazione dei lieviti, bisogna rispettare i giusti tempi e livello di umidità.
Mekano Pro consente di ottenere in ogni stagione prodotti omogenei e standardizzati, sempre perfettamente digeribili.

Solutions and benefits for PIZZERIA

For a pizza dough crispy outside and softy inside, it is necessary to ensure adequate maturation of the yeasts. Right times and humidity level must be respected. ***Mekano Pro allows to obtain homogeneous and standardized products in every season, always perfectly digestible.***

Soluzioni e vantaggi per la **PASTICCERIA**

La pasticceria, pur senza rinunciare ai grandi classici, non deve negare spazio alle novità. L'utilizzo e la sapiente lavorazione di ingredienti unici, come ad esempio il lievito madre, o prodotti stagionali e locali, consente uno spiccato vantaggio competitivo.
Mekano Pro garantisce un banco sempre diversificato e ridotti sprechi di materie prime d'eccellenza.

Solutions and benefits for PASTRY

Pastry, without giving up great classics, must not deny space to novelties. The useing of unique ingredients, such as mother yeast, or seasonal and local products, allows a competitive advantage. ***Mekano Pro guarantees a wider diversification and reduced waste of excellent raw materials.***

MEKANO **PRO**

MEKANO PRO rivoluziona l'attività di panificatori e pasticceri. Uno strumento indispensabile per organizzare cicli di lavoro facilmente replicabili e standardizzare i risultati di chi si occupa di prodotti lievitati.

L'innovativa camera climatica consente di riprodurre le condizioni ottimali di un ambiente controllato, dove umidità e temperature graduali garantiscono risultati omogenei e qualitativamente impeccabili, indipendentemente dal tempo atmosferico e dalla stagione.

MEKANO PRO revolutionizes the work of bakers and pastry chefs. An indispensable tool for organizing easily replicable work cycles and standardizing the results of those who deal with leavened products.

The innovative climatic chamber allows to reproduce the optimal conditions of a controlled environment, where humidity and gradual temperatures, guarantee homogeneous and qualitatively impeccable results, regardless of the weather and the season.



MEKANO PRO 400 | MEKANO PRO 700 | MEKANO PRO 900



MEKANO PRO ROLL-IN





Unità integrata. Facile installazione.
Built in unit. Easy installation.

PROGETTI SU MISURA PER MODELLO **ROLL-IN** (vedi pg.110/111)
TAILOR-MADE PROJECTS FOR ROLL IN MODEL *(see pg.110/111)*

EvoCloud
Afinox cloud computing

MEKANO PRO
400-700-900



Bakeries | **Pizzerias** | **Pastry** | **Patisserie** | **Restaurants Hotels**

MEKANO PRO
ROLL-IN



Collective catering | **Bakery laboratories** | **Industrial processing laboratories**

CICLO DI LAVORAZIONE

Il rivoluzionario software e il sistema di controllo touch, consentono una gestione intuitiva di diversi cicli, automatici o manuali. **Grazie al ciclo combinato è possibile eseguire fino a 6 fasi consecutive**. Ciò significa poter standardizzare processi di lavorazione che garantiscono impasti pronti all'orario desiderato. Migliore conservazione delle proprietà organolettiche e minor utilizzo di agenti lievitanti: per prodotti sempre fragranti e digeribili.

WORKFLOW

The revolutionary software and the touch control system allow intuitive management of different cycles, automatic or manual. ***Thanks to the comby cycle it is possible to carry out up to 6 consecutive phases****. Standardize manufacturing processes to guarantee doughs ready at the desired time. Better conservation of organoleptic properties and less use of leavening agents: for products that are always fragrant and digestible.*



01 THAWING



SCONGELAMENTO

Alti o bassi **picchi di lavoro** possono richiedere l'utilizzo imprevisto di semi-lavorati precedentemente stoccati. Mekano Pro consente di non farsi cogliere impreparati e al contempo di non incorrere in inutili sprechi di prodotto inutilizzato.

High or low work peaks may require the unexpected use of semi-finished products previously stored. Mekano Pro allows not to be caught unprepared and not to incur unnecessary waste of product.

02 CHILLING



CONSERVAZIONE

Prima di iniziare il processo di lievitazione l'operatore può scegliere di mantenere l'impasto o il semilavorato in conservazione **Ciò ne garantisce il mantenimento delle proprietà organolettiche fino al momento desiderato** in cui verrà infornato. Il risultato sarà ottimale e standardizzato, in ogni stagione.

Once the leavening phase is completed, the operator can choose to keep conserved the dough or semi-finished before its baking. ***The controlled storage guarantee the preservation of the organoleptic properties until the product is used****. Once baked, the result will be optimal and standardized, in every season.*



03 PROVING | COOKING

LIEVITAZIONE CONTROLLATA

Sono molti i segreti per un impasto alveolato e digeribile.
Per garantire un **adeguato livello di maturazione dei lieviti** è necessario rispettare precise fasi. La lievitazione è un processo delicato, graduale, in cui è bene tenere sempre sotto controllo tempistiche, temperatura ed umidità.

There are many secrets for a soft and digestible dough.
A professional knows that the respect of specific phases is crucial for an ***adequate yeast maturation****.*
The leavening is a delicate and gradual process where timing, temperature and humidity have to be always under control.

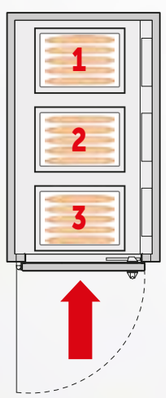
MEKANO **PRO** - CUSTOM MADE







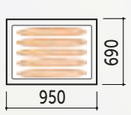




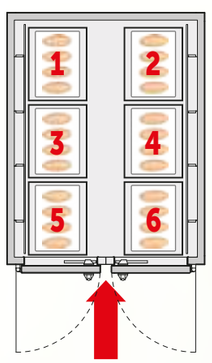
MEKANO **ROLL-IN** 1430x2430

- Cella per **3 carri EN 600x800**
- Dim.Int.: **1430x2430xh2230 mm**
- Dim.Est.: **1590x2590xh2370 mm**
- Spessore: **80mm**
- Luce porta:**1180xh2010 mm**
- Finitura int/est **acciaio inox AISI304**
- Potenza frigorifera: **4hp**
- Potenza riscaldamento: **2kW**
- Produzione vapore: **6 kg/h**
- Paracolpi in **acciaio inox AISI304**
- Condotte d'aria con **regolazione di flusso**
- Luci **led**

- *Cold room for **3 EN600x800 trolley***
- *Int.Dim.: **1430x2430xh2230 mm***
- *Ext. Dim.: **1590x2590xh2370 mm***
- *Thickness: **80 mm***
- *Door int.Dim: **1180xh2010 mm***
- *Int./Ext finish: **S/S AISI 304***
- *Refigeration power: **4hp***
- *Heating power: **2kW***
- *Steam production: **6 kg/h***
- ***Stainless steel** bumper*
- *Air conveyor with **flow regulation***
- *Led **light***



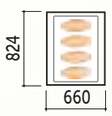
3 Trolley
EN 600x800
TROLLEY H1750



MEKANO **ROLL-IN** 2030x2630

- Cella per **6 carri EN 600x800**
- Dim.Int. **2030x2630xh2230 mm**
- Dim.Est. **2190x2790xh2370 mm**
- Spessore **80mm**
- Luce porta **780xh2010 mm**
- Finitura int/est **acciaio inox AISI304**
- Potenza frigorifera **6hp**
- Potenza riscaldamento **2,7 kW**
- Produzione vapore **6 kg/h**
- Paracolpi in **acciaio inox AISI304**
- Condotte d'aria con **regolazione di flusso**
- Luci **led**

- *Cold room for **6 EN600x800 trolley***
- *Int.Dim.: **2030x2630xh2230 mm***
- *Ext. Dim.: **2190x2790xh2370 mm***
- *Thickness: **80 mm***
- *Door int.Dim: **780xh2010 mm***
- *Int./Ext finish: **S/S AISI 304***
- *Refigeration power: **6hp***
- *Heating power: **2,7 kW***
- *Steam production: **6 kg/h***
- *Stainless steel bumper*
- *Air conveyor with **flow regulation***
- *Led **light***



3+3 Trolley
EN 600x800
TROLLEY H1750

AFINOX
Our business is enhancing **your business**



MEKANO **PRO** 400-700-900

MEKANO **PRO**



Armadi fermalievitazione in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno, versioni 400,700 e 900, 1 porta cieca.
- Sistema Touch control 9" su porta
- Controllo umidità in cella con umidificatore

Cicli disponibili: Abbattimento (automatici e manuali personalizzabili), Scongelamento (automatici e manuali personalizzabili), Lievitazione (automatici e manuali personalizzabili), Cicli combinati
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici
- Guarnizioni ad alta tenuta
- Arresto dei ventilatori durante l'apertura delle porte.
- Luce LED
- Serratura
- Convogliatore aria
- Sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura)
- Funzione multilevel
- SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP

Optional: EvoCloud, Tracer, Scarico sul fondo

N.B.: Mekano Pro deve essere collegata alla rete idrica: diam. carico 3/4" maschio; scarico con diametro interno minimo di 22 mm.


74703224-26
74703232-34


74768120
74768168



VERS 220-60



FILTERH2O

Retarder/Prover cabinets made of stainless steel AISI 304 internal and external, 400, 700 and 900 version, 1 full door.
- *Touch control system 9" on door.*
- *Cell humidity control system with humidifier.*

Available cycles: *Blast Chilling (automatic and manual customizable), Thawing (automatic and manual customizable), Proving (automatic and manual customizable), Comby cycles.*
- *Automatic defrosting and water evaporation system*
- *High-sealing gaskets*
- *Fans stopping with open doors*
- *LED lighting*
- *Lock*
- *Air conveyor*
- *Multipoint core probe (4 reading points)*
- *Multilevel function*
- *SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download*

Optional: *EvoCloud, Tracer, Internal bottom water drain*

N.B.: Mekano Pro must be connected to the water supply network: water loading pipe connector 3/4" male; water drain pipe whose minimum internal diameter should be 22 mm (7/8").



*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abbonamento valido per **5 anni**
*Subscription valid for **5 years***



	Modello *Model*	Codice *Code*	**Prezzo €** ***Price €***	Range °C	Gas	Classe climatica *Climate class* °C - %		Guide N° (35 mm passo)* *Runners Nr* *(35 mm pitch)**	Capacità max vaschette (70 mm passo) *Max capacity pans* *(70mm pitch)*	Dimensioni *Dimensions* mm	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	 Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
400	**MEKANO PRO 400 TN**	8L040INC4A902	**8.866,00**	-10/+45° C (15/95 %UR)	R452A GWP2141 Kg 0,28	5 40°C - 40%HR		11 (EN400X600)	11 (EN400X600) 400x600x70 mm	580x800x1950	275	5.22	230/1/50	614x830x2020	111/128
700	**MEKANO PRO 700 TN**	8L070INC4A902	**8.978,66**	-10/+45° C (15/95 %UR)	R452A GWP2141 Kg 0,55	5 40°C - 40%HR		18 (EN400X600)	18 (EN400X600) 400x600x70 mm	733x843x2090	665	8.4	230/1/50	763x873x2170	117/153
900	**MEKANO PRO 900 TN**	8L090INC4A902	**9.948,31**	-10/+45° C (15/95 %UR)	R452A GWP2141 Kg 0,55	5 40°C - 40%HR		18 (EN600X800)	36 (EN400X600) 400x600x70 mm	803x1016x2090	665	8.4	230/1/50	863x1065x2170	150/170

EVOCLOUD	74701181		**1.304,61**	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni) *Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9"* *(remote connection service via cable, valid for 5 years)*
FILTERH2O	73689786		**204,01**	Kit addolcitore acqua *Water softener kit*
TRACER	74701196		**124,67**	USB TRACER software *USB TRACER software*
	72608647	X2	**25,19**	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400 (MEKANOPRO400) *S/s pair of runners for EN 600x400 tray (MEKANOPRO400)*
	74703272	X2	**27,70**	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400 (MEKANOPRO700) *S/s pair of runners for EN 600x400 tray (MEKANOPRO700)*
	74703276	X2	**40,30**	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x800 (MEKANOPRO900) *S/s pair of runners for EN 600x800 tray (MEKANOPRO900)*
	74707299		**16,37**	Vaschetta pizza polietilene 400x600 h=70mm *Pizza plastic container 400x600x70mm*
	74707282		**52,89**	Vassoio alluminio EN 600x400x20 mm *Aluminium EN 600x400x20 mm tray*
	74768120		**56,67**	Griglia inox EN 600x400 *EN 600x400 s/s shelf*
	74768168		**123,41**	Griglia inox EN 600x800 rinforzata *EN 600x800 s/s reinforced shelf*
SOVSCARICO			**72,64**	Sovrappezzo per Scarico su fondo diam. 41mm (armadio 700 lt) *Price increase for Internal bottom water drain diam. 41mm (700 lt upright cabinet)*
VERS220-1-60			**244,30**	Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz - GAS R404a (Disponibile non prima di 4 settimane) *Price increase for Version 220V/1Ph/60Hz - GAS R404a (Available not earlier than 4 weeks)*

*** Il passo 35mm consente di inserire fino ad un massimo di 36 ripiani** **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

*** The pitch of 35mm allows to insert up to 36 shelves** ***** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)*

I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



MEKANO **PRO ROLL-IN**



D W

LARGHEZZA / PROFONDITA' CUSTOMIZZABILI PER PROGETTI SU MISURA

WIDTH / DEPTH CUSTOMIZABLE FOR TAILOR-MADE PROJECTS

Camera climatica per lievitati con sistema di controllo umidità, in acciaio inox AISI 304. Unità condensatrice integrata (su richiesta versione smontata) e rampa in acciaio inox per facile inserimento carreli.

- Ergonomico sistema Touch control 9" su porta per impostazione cicli automatici e manuali personalizzabili: abbattimento, scongelamento, lievitazione e ciclo combinato
- Funzioni multilevel e sbrinamento automatico a gas caldo durante fase di conservazione
- Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP, sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura), Luce Led di serie

Optional:
EvoCloud, Sterilizzatore, Carrelli (non compresi).

Mekano Pro Roll-in deve essere collegata alla rete idrica: Ingresso: filettatura ¾ gas (M), Uscita: tubo ø esterno 22 mm

S/s AISI304 retarder proover for leavened products with humidity control system. Built in condensing unit (disassembled version on request) and stainless steel ramp for easy trolleys insertion.

- *Ergonomic 9" touch control system on door for customizable automatic and manual cycles: blast chilling, thawing, proving and combined cycle*
- *Multilevel function and hot gas defrosting during the conservation phase*
- *SD CARD with video tutorial and USB port for HACCP data download, multipoint core probe (4 reading points), led light as standard*

Optional:
EvoCloud, Sterilizer, Water Softener kit, Trolleys (not included).

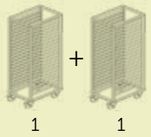
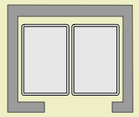
Mekano Pro Roll-in must be connected to the supply network: water loading pipe connector 3/4" male; water drain pipe connector ø 22 mm

220 - 60Hz
VERS 220-60

H2O
FILTERH2O

EvoCloud Afinox cloud computing
*KIT EVOCLOUD + WEB APP

*Abbonamento valido per **5 anni**
*Subscription valid for **5 years***

	Modello *Model*	Codice *Code*	**Prezzo €** ***Price €***	Range *Range* °C	Gas *Gas*	Classe climatica *Climate class* °C - %		Capacità carrelli GN / EN Dimensioni interne utili (mm) *GN /EN trolley capacity* *Useful internal dimensions (mm)*	Dimensioni *Dimensions* mm	Assorbimento *Absorbed power* (W) (-30/+45)	Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
	**MEKANO PRO ROLL-IN**	8L040IOC4A900	**19.833,66**	-25/+45° C (15/95 %UR)	R452A GWP2141 Kg 1,00	-		 1 1 CARRELLO/TROLLEY 2 EN400X600 680 x 815 x 1800 	1290x1332x2466	1596	19	230/1/50	1300x1250x2500 (rampa disassemblata / disassembled ramp)	336/350
	SMONT40C	Su richiesta (senza sovrapprezzo) *On request (without price increase)*		Versione smontata (fornita con unità da posizionare sopra la cella)									*BOX 2250X1400X1275*	EVAP 8,5 BOX 450/470 UNIT 55/60
	EVO CLOUD	74701181	**1.304,61**	Sovrapprezzo per Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)				*Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)*						
	FILTERH2O	73689786	**204,01**	Kit addolcitore acqua				Water softener kit						
	PASS2040		**2.468,19**	Sovrapprezzo Versione passante (1290 x 1675 x h2466 mm)				*Price increase for Pass-through version (1290 x 1675 x h2466 mm)*						
	VERS220-3-60 MOD.40		**906,68**	Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz (Disponibile non prima di 4 settimane)				*Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version Mekano Pro Roll In (Available not earlier than 4 weeks)*						

I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.
Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

L'area di installazione deve prevedere uno spazio libero attorno alla macchina di 50 cm dal soffitto, 20 cm dal fianco destro e sinistro e dallo schienale, al fine di garantire il corretto funzionamento della macchina.
The installation area must consider a free space around the machine of 50 cm from the ceiling, 20 cm from the right, left and back side, in order to ensure the correct working of the machine.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.
All specifications subject to change without notice.

COUNTERS

Tavoli refrigerati

SPRING PLUS 702/3/4 pag. 122
SPRING BIG PLUS 702/3/4 pag. 128
SPRING PLUS 802/3/4 pag. 134
Optionals & Accessories pag. 160



LINEAR PLUS 702/3/4 pag. 142
LINEAR SNACK 702/3 pag. 152
LINEAR SPACE pag. 158
Optionals & Accessories pag. 160



SteelPET

FRESH PLUS pag. 164



TRK 602/3/4 pag. 166
TRK 602/3/4 **R** pag. 168



SRE pag. 170



Our business is enhancing **your business**

SPRING **PLUS**

SPRING PLUS Un tavolo ad hoc per ogni professionista della ristorazione!

Ottimizzare lo spazio con strumenti pensati per **razionalizzare spese di gestione e costi energetici.** Afinox si impegna a promuovere questa filosofia in ogni suo servizio. E' da questa idea che prendono forma i **tavoli SPRING PLUS, strumenti versatili e declinabili con facilità** per una infinita serie di esigenze. Diverse profondità e capacità di stoccaggio, numerosi optional e possibilità di personalizzazione, superfici da lavoro comode e facilmente sfruttabili in ogni laboratorio.

SPRING PLUS...an ad hoc counter for each Professional Catering Operator!

Optimizing the working space** with furniture designed **to rationalize the operating and the energy costs.
*This is the Afinox commitment, a philosophy which is carried out in each one of its services. From this starting point the **SPRING PLUS counters** idea originates: a **versatile tool**, declinable with ease **for an infinite range of needs.** Different depths and storage capacities, numerous options and possibilities of customization, comfortable work surfaces, exploitable in any laboratory.*



CLASSE A

Consumi ridotti, risparmio garantito
L'investimento intelligente
che oltre alle elevate prestazioni garantisce una considerevole riduzione dei consumi.

CLASS A

Lower consumption, relevant cost reduction SPRING is the smart investment that guarantees high performance and reduction of consumptions.



3D COOLING SYSTEM

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.





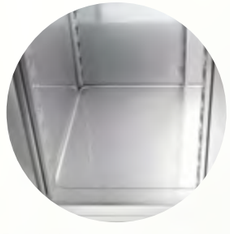




Nuova maniglia orizzontale in pressofusione priva di giunzioni
Fermo porta a 90° e guarnizioni Energy Saving ad incastro
New die-cast horizontal handle free of gaps.
90° stop self-closing doors with energy-saving gaskets.



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



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



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



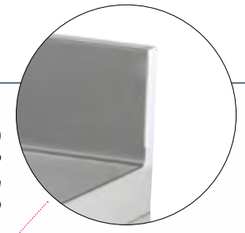
Ruote optional, per facili spostamenti
Castors optional,
for easy movement



Accesso immediato a tutti i componenti macchina. Facile manutenzione
Immediate access to all the machinery components. Easy maintenance



Verniciatura colorata esterna su porta, cassetto e/o pannello vano motore (su richiesta, optional)
Painted external door, drawer and/or condensing unit panel (upon request, optional)



Piano dritto, con alzatina H100 mm o senza piano
Straight worktop, with H100 mm splashback, or without top



Cassetti ad estrazione totale per stoccaggio razionale (optional)
Total exctraction drawers for optimal storage system (optional)





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

Sbrinamento Evaporatore elettrico di serie per modelli predisposti per gruppo remoto.
Standard Electric evaporator heater for remote unit models.

SPRING **PLUS**



Dotazioni standard - *Standard features*

SPRING PLUS **700**



50
650 850
150



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

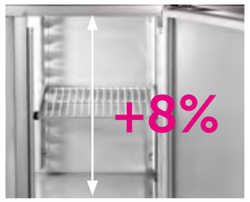


Profondità utile dei cassetti GN1/1 - *Usable depth of GN 1/1 drawers*
1/3=cm 12,2 - 13,2 - 11,6
1/2=cm 22,6 - 21,0
2/3=cm 33,0 - 11,6

SPRING PLUS **700 BIG**



50
700 900
150



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



Profondità utile dei cassetti - *Usable depth of GN 1/1 drawers*
1/3=cm 15,8 - 15,8 - 15,8
1/2=cm 26,2 - 25,5
2/3=cm 37,2 - 15,8

SPRING PLUS **800**



50
650 850
150



Vano refrigerato EN400x600 (3 coppie di guide inox per teglie EN600x400; teglie non incluse)
EN400x600 refrigerated room (3 s/s pairs of runners for EN600x400 trays; trays are not included)

SPRING PLUS **REMOTO /REMOTE UNIT**



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

OPTIONAL

OZONIZER

STERIL KIT - *STERIL KIT kit*

SPRING PLUS SU MISURA...
Estetica o funzionalità?

Hai bisogno di uno spazio extra per stoccare le materie prime in maniera ben organizzata, o di una postazione dotata di ampi piani di lavoro customizzabili?

Da oggi non devi più scegliere: con Spring Plus puoi avere entrambe le cose!

Personalizza il tuo tavolo refrigerato.

TAYLOR MADE SPRING PLUS...
Aesthetics or functionality?

Do you need extra space to store raw materials in a well-organised way for your work, or a customisable workstation with large worktops?

You don't have to choose anymore: with Spring Plus you get both!
Customize your own refrigerated table.

Crea la tua postazione ergononica: personalizza il piano in acciaio inox, scegliendo la composizione vaschette che preferisci

Create your ergonomic workstation: *customize the S/s worktop and choose which pans composition you prefer.*



AFINOX
Our business is enhancing **your business**



SPRING **PLUS** 702

SPRING **PLUS**



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

- Gruppo incorporato o remoto
- Piano dritto, con alzatina o senza piano
- Controller elettronico con display digitale a 8 tasti
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Interni arrotondati
- Evaporatore rialzato (pulizia facilitata)
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Sbrinamento evaporatore elettrico di serie per modelli predisposti per gruppo remoto

Optional: griglie inox, sterilizzatore, evaporatore inox.

S/s AISI 304 ventilated refrigerated counters on feet or castors, 700 mm of depth; 2 doors GN 1/1 with 1 plastic coated shelf per door or ½, 1/3 or 2/3 full extraction drawers.

- *Built in or remote unit*
- *Versions with straight worktop*
- *Worktop with splashback or without top*
- *Electronic controller with 8 keys digital display*
- *90° stop self-closing doors*
- *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)*
- *Standard electric evaporator heater for remote unit models*

Optional: *S/S shelves, sterilizer, s/s evaporator.*


CASS1/2


CASS1/3


CASS2/3



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60



STERIL KIT

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	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*	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
	**SPRINGPLUS702TN**	6ST72IP2VA001	3.969,25	Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	464	172	1266x700x850	247	5.03	230/1/50	1360x760x1030	99/132
	SPRINGPLUS702TN/A	6ST72IP2LA001	4.038,51	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1266x700x950	247	5.03	230/1/50	1360x760x1030	100/132
	SPRINGPLUS702TN/S	6ST72IP2NA001	3.811,84	Senza piano / *Without worktop*							1266x690x800	247	5.03	230/1/50	1360x760x1030	74/107
	SPRINGPLUS702BT	6ST72IB2VA001	4.787,78	Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C - 40%HR	2218	172	1266x700x850	413	6.21	230/1/50	1360x760x1030	113/145
	SPRING702PLUSBT/A	6ST72IB2LA001	4.857,04	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1266x700x950	413	6.21	230/1/50	1360x760x1030	113/146
	SPRING702PLUSBT/S	6ST72IB2NA001	4.630,37	Senza piano / *Without worktop*							1266x690x800	413	6.21	230/1/50	1360x760x1030	88/120
	**SPRING702TN R****	6ST72RP4VA001	3.180,94	Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		172	1130x700x850	0	0	230/1/50	1220x760x1030	76/109
	SPRING702TN/A R**	6ST72RP4LA001	3.250,20	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1130x700x950	0	0	230/1/50	1220x760x1030	78/111
	SPRING702TN/S R**	6ST72RP4NA001	3.055,01	Senza piano / *Without worktop*							1130x690x800	0	0	230/1/50	1220x760x1030	54/87
	UCTN1-T*	74861750	740,00	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					350x460x265	332,00	5,54	230/1/50	350x460x265	23/43
	VALVR452A-702TN	74877075	148,60	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
	SPRING702BT R**	6ST72RB4VA001	3.653,17	Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		172	1130x700x850	0	0	230/1/50	1220x760x1030	76/109
	SPRING702BT/A R**	6ST72RB4LA001	3.722,43	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1130x700x950	0	0	230/1/50	1220x760x1030	78/111
	SPRING702BT/S R**	6ST72RB4NA001	3.527,24	Senza piano / *Without worktop*							1130x690x800	0	0	230/1/50	1220x760x1030	54/87
	UCBT1-T*	74861760	1.400,00	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					415x540x340	634,00	9,15	230/1/50	415x540x340	40/60
	VALVR452A-702BT	74877089	148,60	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
	STERILKIT	73688492	617,05	Sterilizzatore (Incompatibile con luce LED)		*Sterilizer (Not compatible with LED)*										
	EVAP-T		130,97	Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R		*Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)*										
		74768568x2	18,90	Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1		*"C" pair of runners for GN 1/1 pans*										
		74768000	12,60	Griglia plastificata GN 1/1		*Plastic coated GN 1/1 shelf*										
		74768002	41,56	Griglia inox GN 1/1		*S/S GN 1/1 shelf*										
	CASS1/2		525,12	Sovrapprezzo per cassettiera 2 cassetti 1/2		*Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers*										
	CASS1/3		700,16	Sovrapprezzo per cassettiera 3 cassetti 1/3		*Price Increase for block of 3 x 1/3 drawers*										
	CASS2/3		542,75	Sovrapprezzo per cassettiera cassetti 1/3+2/3		*Price Increase for block of 1/3+2/3 drawers*										
	KIT 4 RUOTE		108,30	Sovrapprezzo per 4 ruote		*Price Increase for 4 castors*										
	VERS220-60		244,30	Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz - GAS R404a		*Price Increase for Power supply 220V/60Hz - GAS R404a*										

* Distanza massima 10m ** 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 10m ** 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.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**



SPRING **PLUS** 703

SPRING PLUS



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

- Gruppo incorporato o remoto
- Piano dritto, con alzatina o senza piano
- Controller elettronico con display digitale a 8 tasti
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Interni arrotondati
- Evaporatore rialzato (pulizia facilitata)
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Sbrinamento evaporatore elettrico di serie per modelli predisposti per gruppo remoto

Optional: griglie inox, sterilizzatore, evaporatore inox.

S/s AISI 304 ventilated refrigerated counters on feet or castors, 700 mm of depth; 3 doors GN 1/1 with 1 plastic coated shelf per door or ½, 1/3 or 2/3 full extraction drawers.

- *Built in or remote unit*
- *Versions with straight worktop, worktop with splashback or without top*
- *Electronic controller with 8 keys digital display*
- *90° stop self-closing doors*
- *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)*
- *Standard electric evaporator heater for remote unit models*

Optional: *S/S shelves, sterilizer, s/s evaporator.*


CASS1/2


CASS1/3


CASS2/3



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60



STERIL KIT*

R290





Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	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* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
SPRINGPLUS703TN	6ST73IP2VA001	4.586,30	Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	537	258	1721x700x850	247	5.03	230/1/50	1840x760x1030	123/162
SPRINGPLUS703TN/A	6ST73IP2LA001	4.674,45	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1721x700x950	247	5.03	230/1/50	1840x760x1030	124/163
SPRINGPLUS703TN/S	6ST73IP2NA001	4.397,40	Senza piano / *Without worktop*							1721x690x800	247	5.03	230/1/50	1840x760x1030	90/129
SPRINGPLUS703BT	6ST73IB2VA001	5.404,83	Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C - 40%HR	2549	258	1721x700x850	413	6.21	230/1/50	1840x760x1030	136/176
SPRINGPLUS703BT/A	6ST73IB2LA001	5.492,98	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1721x700x950	413	6.21	230/1/50	1840x760x1030	137/177
SPRINGPLUS703BT/S	6ST73IB2NA001	5.215,94	Senza piano / *Without worktop*							1721x690x800	413	6.21	230/1/50	1840x760x1030	103/143
SPRING703TN R **	6ST73RP4VA001	3.797,99	Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		258	1585x700x850	0	0	230/1/50	1700x760x1030	100/139
SPRING703TN/A R**	6ST73RP4LA001	3.886,14	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1585x700x950	0	0	230/1/50	1700x760x1030	108/147
SPRING703TN/S R**	6ST73RP4NA001	3.640,58	Senza piano / *Without worktop*							1585x690x800	0	0	230/1/50	1700x760x1030	70/109
UCTN2-T*	74861752	810,00	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					350x460x265	360	5,99	230/1/50	350x460x265	25/45
VALVR452A-703TN	74877075	148,60	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
SPRING703BT R**	6ST73RB4VA001	4.270,22	Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		258	1585x700x850	0	0	230/1/50	1700x760x1030	100/139
SPRING703BT/A R**	6ST73RB4LA001	4.358,37	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1585x700x950	0	0	230/1/50	1700x760x1030	108/147
SPRING703BT/S R**	6ST73RB4NA001	4.112,81	Senza piano / *Without worktop*							1585x690x800	0	0	230/1/50	1700x760x1030	70/109
UCBT2- T*	74861762	1.722,00	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					415x540x340	787	9,72	230/1/50	415x540x340	40/60
VALVR452A-703BT	74877089	148,60	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 703BT)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 703TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
STERILKIT	73688492	617,05	Sterilizzatore (Incompatibile con luce LED)		*Sterilizer (Not compatible with LED)*										
EVAP-T		130,97	Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R		*Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)*										
	74768568x2	18,90	Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1		*"C" pair of runners for GN 1/1 pans*										
	74768000	12,60	Griglia plastificata GN 1/1		*Plastic coated GN 1/1 shelf*										
	74768002	41,56	Griglia inox GN 1/1		*S/S GN 1/1 shelf*										
CASS1/2		525,12	Sovrapprezzo per cassettiera 2 cassetti 1/2		*Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers*										
CASS1/3		700,16	Sovrapprezzo per cassettiera 3 cassetti 1/3		*Price Increase for block of 3 x 1/3 drawers*										
CASS2/3		542,75	Sovrapprezzo per cassettiera cassetti 1/3+2/3		*Price Increase for block of 1/3+2/3 drawers*										
KIT 4 RUOTE		108,30	Sovrapprezzo per 4 ruote		*Price Increase for 4 castors*										
VERS220-60		244,30	Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz - GAS R404a		*Price Increase for Power supply 220V/60Hz - GAS R404a*										

* Distanza massima 10m ** 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 10m ** 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.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**



SPRING **PLUS** 704

SPRING PLUS



Tavoli refrigerati ventilati su piedi o ruote, profondità 700 mm in acciaio inox AISI 304, 4 vani GN1/1, con 1 griglia plastificata per porta o cassetti da 1/2, 1/3 o 2/3 con guide a estrazione totale.

- Gruppo incorporato o remoto
- Piano dritto, con alzatina o senza piano
- Controller elettronico con display digitale a 8 tasti
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Interni arrotondati
- Evaporatore rialzato (pulizia facilitata)
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Sbrinamento evaporatore elettrico di serie per modelli predisposti per gruppo remoto

Optional: griglie inox, sterilizzatore, evaporatore inox.

S/s AISI 304 ventilated refrigerated counters on feet or castors, 700 mm of depth; 4 doors GN 1/1 with 1 plastic coated shelf per door or ½, 1/3 or 2/3 full extraction drawers.

- *Built in or remote unit*
- *Versions with straight worktop, worktop with splashback or without top*
- *Electronic controller with 8 keys digital display*
- *90° stop self-closing doors*
- *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)*
- *Standard electric evaporator heater for remote unit models*

Optional: *S/S shelves, sterilizer, s/s evaporator.*


CASS1/2


CASS1/3


CASS2/3



KIT 6 RUOTE



VERS 220-60



STERIL KIT

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	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* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
	**SPRINGPLUS704TN**	6ST74IP2VA001	**5.482,91**	Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	618	344	2182x700x850	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	156/203
	SPRINGPLUS704TN/A	6ST74IP2LA001	**5.589,95**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							2182x700x950	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	160/207
	SPRINGPLUS704TN/S	6ST74IP2NA001	**5.262,53**	Senza piano / *Without worktop*							2182x690x800	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	115/162
	SPRINGPLUS704BT	6ST74IB2VA001	**6.301,44**	Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C - 40%HR	2931	344	2182x700x850	413	6.21	230/1/50	2320x760x1030	169/217
	SPRINGPLUS704BT/A	6ST74IB2LA001	**6.408,48**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							2182x700x950	413	6.21	230/1/50	2320x760x1030	173/221
	SPRINGPLUS704BT/S	6ST74IB2NA001	**6.081,06**	Senza piano / *Without worktop*							2182x690x800	413	6.21	230/1/50	2320x760x1030	128/176
	**SPRING704TN R****	6ST74RP4VA001	**4.694,59**	Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		344	2046x700x850	0	0	230/1/50	2180x760x1030	135/182
	SPRING704TN/A R**	6ST74RP4LA001	**4.801,63**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							2046x700x950	0	0	230/1/50	2180x760x1030	137/184
	SPRING704TN/S R**	6ST74RP4NA001	**4.505,70**	Senza piano / *Without worktop*							2046x690x800	0	0	230/1/50	2180x760x1030	95/142
	UCTN3-T*	74861754	**990,00**	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					350x500x300	665	8,4	230/1/50	350x500x300	33/53
	VALVR452A-704TN	74877077	**148,60**	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 704TN)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 704TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	SPRING704BT R**	6ST74RB4VA001	**5.166,82**	Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		344	2046x700x850	0	0	230/1/50	2180x760x1030	135/182
	SPRING704BT/A R**	6ST74RB4LA001	**5.273,86**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							2046x700x950	0	0	230/1/50	2180x760x1030	137/184
	SPRING704BT/S R**	6ST74RB4NA001	**4.977,93**	Senza piano / *Without worktop*							2046x690x800	0	0	230/1/50	2180x760x1030	95/142
	UCBT3- T*	74861764	**1.570,00**	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					514x540x 340	864	12,19	230/1/50	514x540x 340	55/75
	VALVR452A-704BT	74877081	**148,60**	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 704BT)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 704TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	STERILKIT	73688492	**617,05**	Sterilizzatore (Incompatibile con luce LED)		*Sterilizer (Not compatible with LED)*										
	EVAP-T		**130,97**	Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R		*Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)*										
		74768568 x2	**18,90**	Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1		*"C" pair of runners for GN 1/1 pans*										
		74768000	**12,60**	Griglia plastificata GN 1/1		*Plastic coated GN 1/1 shelf*										
		74768002	**41,56**	Griglia inox GN 1/1		*S/S GN 1/1 shelf*										
	CASS1/2		**525,12**	Sovrapprezzo per cassettiera 2 cassetti 1/2		*Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers*										
	CASS1/3		**700,16**	Sovrapprezzo per cassettiera 3 cassetti 1/3		*Price Increase for block of 3 x 1/3 drawers*										
	CASS2/3		**542,75**	Sovrapprezzo per cassettiera cassetti 1/3+2/3		*Price Increase for block of 1/3+2/3 drawers*										
	KIT 6 RUOTE		**162,45**	Sovrapprezzo per 6 ruote		*Price Increase for 6 castors*										
	VERS220-60		**244,30**	Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz - GAS R404a		*Price Increase for Power supply 220V/60Hz - GAS R404a*										

* Distanza massima 10m ** 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 10m ** 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.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**



SPRING **PLUS**



Tavoli refrigerati ventilati su piedi o ruote, profondità 700 mm, max altezza h 900 mm, in acciaio inox AISI 304, 2 vani GN1/1, con 1 griglia plastificata per porta o cassetti da 1/2, 1/3 o 2/3 con guide a estrazione totale.

- Gruppo incorporato o remoto
- Piano dritto, con alzatina o senza piano
- Controller elettronico con display digitale 8 tasti
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Interni arrotondati
- Evaporatore rialzato (pulizia facilitata)
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Sbrinamento evaporatore elettrico di serie per modelli predisposti per gruppo remoto

Optional: griglie inox, sterilizzatore, evaporatore inox.

S/s AISI 304 ventilated refrigerated counters on feet or castors, 700 mm of depth, max height of 900 mm, 2 doors GN 1/1 with 1 plastic coated shelf per door or 1/2, 1/3 or 2/3 total extraction drawers.

- *Built in or remote unit*
- *Versions with straight worktop, worktop with splashback or without top*
- *Electronic controller with 8 keys digital display*
- *90° stop self-closing doors. 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)*
- *Standard electric evaporator heater for remote unit models*

Optional: *S/S shelves, sterilizer, s/s evaporator.*


CASS1/2


CASS1/3


CASS2/3



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60



STERIL KIT

SPRING
PLUS
702Big

R290





Modello *Model*	Codice *Code*	**Prezzo € *Price €***	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* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
SPRINGPLUS702BIGTN	6SB72IP2VA001	**4.418,81**	Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	510	200	1266x700x900	247	5.03	230/1/50	1360x760x1080	100/132
SPRINGPLUS702BIGTN/A	6SB72IP2LA001	**4.488,08**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1266x700x1000	247	5.03	230/1/50	1360x760x1080	100/133
SPRINGPLUS702BIGTN/S	6SB72IP2NA001	**4.261,40**	Senza piano / *Without worktop*							1266x690x850	247	5.03	230/1/50	1360x760x1080	75/107
SPRINGPLUS702BIGBT	6SB72IB2VA001	**5.237,34**	Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C - 40%HR	2473	200	1266x700x900	413	6.21	230/1/50	1360x760x1080	113/146
SPRINGPLUS702BIGBT/A	6SB72IB2LA001	**5.306,61**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1266x700x1000	413	6.21	230/1/50	1360x760x1080	114/146
SPRINGPLUS702BIGBT/S	6SB72IB2NA001	**5.079,93**	Senza piano / *Without worktop*							1266x690x850	413	6.21	230/1/50	1360x760x1080	88/121
SPRINGBIG702TN R**	6SB72RP4VA001	**3.630,51**	Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		200	1130x700x900			230/1/50	1220x760x1080	78/111
SPRINGBIG702TN/A R**	6SB72RP4LA001	**3.699,76**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1130x700x1000			230/1/50	1220x760x1080	80/113
SPRINGBIG702TN/S R**	6SB72RP4NA001	**3.504,58**	Senza piano / *Without worktop*							1130x690x850			230/1/50	1220x760x1080	56/89
UCTN1-T*	74861752	**810,00**	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					350x460x265	360	5,99	230/1/50	350x460x265	25/45
VALVR452A-702TN	74877075	**148,60**	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
SPRINGBIG702BT R**	6SB72RB4VA001	**4.102,74**	Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		200	1130x700x900			230/1/50	1220x760x1080	79/111
SPRINGBIG702BT/A R**	6SB72RB4LA001	**4.171,99**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1130x700x1000			230/1/50	1220x760x1080	81/113
SPRINGBIG702BT/S R**	6SB72RB4NA001	**3.976,81**	Senza piano / *Without worktop*							1130x690x850			230/1/50	1220x760x1080	57/89
UCBT1-T*	74861760	**1.400,00**	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					415x540x340	634	9,15	230/1/50	415x540x340	40/60
VALVR452A-702BT	74877089	**148,60**	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 702BT)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 702TN)*					101x38x77				101x 38x77	0,3/0,3
STERILKIT	73688492	**617,05**	Sterilizzatore (Incompatibile con luce LED)		*Sterilizer (Not compatible with LED)*										
EVAP-T		**130,97**	Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R		*Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)*										
	74768568x2	**15,00**	Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1		*"C" pair of runners for GN 1/1 pans*										
	74768000	**10,00**	Griglia plastificata GN 1/1		*Plastic coated GN 1/1 shelf*										
	74768002	**33,00**	Griglia inox GN 1/1		*S/S GN 1/1 shelf*										
CASS1/2 BIG		**576,75**	Sovrapprezzo per cassettiera 2 cassetti 1/2		*Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers*										
CASS1/3 BIG		**770,68**	Sovrapprezzo per cassettiera 3 cassetti 1/3		*Price Increase for block of 3 x 1/3 drawers*										
CASS2/3 BIG		**596,90**	Sovrapprezzo per cassettiera cassetti 1/3+2/3		*Price Increase for block of 1/3+2/3 drawers*										
KIT 4 RUOTE		**108,30**	Sovrapprezzo per 4 ruote		*Price Increase for 4 castors*										
VERS220-60		**244,30**	Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz - GAS R404a		*Price Increase for Power supply 220V/60Hz - GAS R404a*										

* Distanza massima 10m ** 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 10m ** 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.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**



SPRING **PLUS** 703Big

SPRING **PLUS**



Tavoli refrigerati ventilati su piedi o ruote, profondità 700 mm, max altezza h 900 mm, in acciaio inox AISI 304, 3 vani GN1/1, con 1 griglia plastificata per porta o cassetti da 1/2, 1/3 o 2/3 con guide a estrazione totale.

- Gruppo incorporato o remoto
- Piano dritto, con alzatina o senza piano
- Controller elettronico con display digitale 8 tasti
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Interni arrotondati
- Evaporatore rialzato (pulizia facilitata)
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Sbrinamento evaporatore elettrico di serie per modelli predisposti per gruppo remoto

Optional: griglie inox, sterilizzatore, evaporatore inox.

S/s AISI 304 ventilated refrigerated counters on feet or castors, 700 mm of depth, max height of 900 mm, 3 doors GN 1/1 with 1 plastic coated shelf per door or 1/2, 1/3 or 2/3 total extraction drawers.

- *Built in or remote unit*
- *Versions with straight worktop, worktop with splashback or without top*
- *Electronic controller with 8 keys digital display*
- *90° stop self-closing doors*
- *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)*
- *Standard electric evaporator heater for remote unit models*

***Optional:** S/S shelves, sterilizer, s/s evaporator.*


CASS1/2


CASS1/3


CASS2/3



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60



STERIL KIT

R290





Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	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* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
SPRINGPLUS703BIGTN	6SB73IP2VA001	**5.231,05**	Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	591	300	1721x700x900	247	5.03	230/1/50	1840x760x1080	128/167
SPRINGPLUS703BIGTN/A	6SB73IP2LA001	**5.319,20**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1721x700x1000	247	5.03	230/1/50	1840x760x1080	129/168
SPRINGPLUS703BIGTN/S	6SB73IP2NA001	**5.042,16**	Senza piano / *Without worktop*							1721x690x850	247	5.03	230/1/50	1840x760x1080	95/134
SPRINGPLUS703BIGBT	6SB73IB2VA001	**6.049,58**	Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C - 40%HR	2804	300	1721x700x900	413	6.21	230/1/50	1840x760x1080	142/181
SPRINGPLUS703BIGBT/A	6SB73IB2LA001	**6.137,74**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1721x700x1000	413	6.21	230/1/50	1840x760x1080	143/182
SPRINGPLUS703BIGBT/S	6SB73IB2NA001	**5.860,69**	Senza piano / *Without worktop*							1721x690x850	413	6.21	230/1/50	1840x760x1080	109/148
SPRINGBIG703TN R**	6SB73RP4VA001	**4.442,74**	Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		300	1585x700x900			230/1/50	1700x760x1080	107/146
SPRINGBIG703TN/A R**	6SB73RP4LA001	**4.530,89**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1585x700x1000			230/1/50	1700x760x1080	115/154
SPRINGBIG703TN/S R**	6SB73RP4NA001	**4.285,33**	Senza piano / *Without worktop*							1585x690x850			230/1/50	1700x760x1080	77/116
UCTN2-T*	74861754	**990,00**	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					350x500x300	665	8,4	230/1/50	350x500x300	33/53
VALVR452A-703TN	74877075	**148,60**	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 703TN)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 703TN)*					101x38x77				101x38x7	0,3/0,3
SPRINGBIG703BT R**	6SB73RB4VA001	**4.914,97**	Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		300	1585x700x900			230/1/50	1700x760x1080	107/146
SPRINGBIG703BT/A R**	6SB73RB4LA001	**5.003,12**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1585x700x1000			230/1/50	1700x760x1080	115/154
SPRINGBIG703BT/S R**	6SB73RB4NA001	**4.757,56**	Senza piano / *Without worktop*							1585x690x850			230/1/50	1700x760x1080	77/116
UCBT2- T*	74861762	**1.722,00**	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					415x540x340	787	9,72	230/1/50	415x540x340	40/60
VALVR452A-703BT	74877089	**148,60**	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 703BT)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 703TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
STERILKIT	73688492	**617,05**	Sterilizzatore (Incompatibile con LED)		*Sterilizer (Not compatible with LED)*										
EVAP-T		**130,97**	Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R		*Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)*										
	74768568x2	**18,90**	Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1		*"C" pair of runners for GN 1/1 pans*										
	74768000	**12,60**	Griglia plastificata GN 1/1		*Plastic coated GN 1/1 shelf*										
	74768002	**41,56**	Griglia inox GN 1/1		*S/S GN 1/1 shelf*										
CASS1/2 BIG		**576,75**	Sovrapprezzo per cassettiera 2 cassetti 1/2		*Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers*										
CASS1/3 BIG		**770,68**	Sovrapprezzo per cassettiera 3 cassetti 1/3		*Price Increase for block of 3 x 1/3 drawers*										
CASS2/3 BIG		**596,90**	Sovrapprezzo per cassettiera cassetti 1/3+2/3		*Price Increase for block of 1/3+2/3 drawers*										
KIT 4 RUOTE		**108,30**	Sovrapprezzo per 4 ruote		*Price Increase for 4 castors*										
VERS220-60		**244,30**	Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz - GAS R404a		*Price Increase for Power supply 220V/60Hz - GAS R404a*										

* Distanza massima 10m ** 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 10m ** 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.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**



SPRING **PLUS** 704Big

SPRING **PLUS**



Tavoli refrigerati ventilati su piedi o ruote, profondità 700 mm, max altezza h 900 mm, in acciaio inox AISI 304, 4 vani GN1/1, con 1 griglia plastificata per porta o cassetti da 1/2, 1/3 o 2/3 con guide a estrazione totale.

- Gruppo incorporato o remoto
- Piano dritto, con alzatina o senza piano
- Controller elettronico con display digitale 8 tasti
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Interni arrotondati
- Evaporatore rialzato (pulizia facilitata).
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Sbrinamento evaporatore elettrico di serie per modelli predisposti per gruppo remoto

Optional: griglie inox, sterilizzatore, evaporatore inox.

S/s AISI 304 ventilated refrigerated counters on feet or castors, 700 mm of depth, max height of 900 mm, 4 doors GN 1/1 with 1 plastic coated shelf per door or 1/2, 1/3 or 2/3 total extraction drawers.

- *Built in or remote unit*
- *Versions with straight worktop, worktop with splashback or without top*
- *Electronic controller with 8 keys digital display*
- *90° stop self-closing doors*
- *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)*
- *Standard electric evaporator heater for remote unit models*

***Optional**: S/S shelves, sterilizer, s/s evaporator.*


CASS1/2


CASS1/3


CASS2/3



KIT 6 RUOTE



VERS 220-60



STERIL KIT

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	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* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
	**SPRINGPLUS704BIGTN**	6SB74IP2VA001	**6.104,99**	Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C		R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	671	400	2182x700x900	247	5.03	230/1/50	2320x760x1080	157/205
	SPRINGPLUS704BIGTN/A	6SB74IP2LA001	**6.212,03**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*								2182x700x1000	247	5.03	230/1/50	2320x760x1080	161/209
	SPRINGPLUS704BIGTN/S	6SB74IP2NA001	**5.884,62**	Senza piano / *Without worktop*								2182x690x850	247	5.03	230/1/50	2320x760x1080	116/164
	SPRINGPLUS704BIGBT	6SB74IB2VA001	**6.923,52**	Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C		R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C - 40%HR	3186	400	2182x700x900	413	6.21	230/1/50	2320x760x1080	171/219
	SPRINGPLUS704BIGBT/A	6SB74IB2LA001	**7.030,56**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*								2182x700x1000	413	6.21	230/1/50	2320x760x1080	175/223
	SPRINGPLUS704BIGBT/S	6SB74IB2NA001	**6.703,15**	Senza piano / *Without worktop*								2182x690x850	413	6.21	230/1/50	2320x760x1080	130/178
	**SPRINGBIG704TN R****	6SB74RP4VA001	**5.316,69**	Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C				5 40°C - 40%HR		400	2046x700x900			230/1/50	2180x760x1080	138/186
	SPRINGBIG704TN/A R**	6SB74RP4LA001	**5.423,72**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*								2046x700x1000			230/1/50	2180x760x1080	140/188
	SPRINGBIG704TN/S R**	6SB74RP4NA001	**5.127,79**	Senza piano / *Without worktop*								2046x690x850			230/1/50	2180x760x1080	98/146
	UCTN3-T*	74861756	**1.242,00**	Unità Condensatrice			*Condensing unit*					350x500x300	690	7,86	230/1/50	350x500x300	35/55
	VALVR452A-704TN	74877077	**148,60**	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
	SPRINGBIG704BT R**	6SB74RB4VA001	**5.788,92**	Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C				5 40°C - 40%HR		400	2046x700x900			230/1/50	2180x760x1080	138/186
	SPRINGBIG704BT/A R**	6SB74RB4LA001	**5.895,95**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*								2046x700x1000			230/1/50	2180x760x1080	140/188
	SPRINGBIG704BT/S R**	6SB74RB4NA001	**5.600,02**	Senza piano / *Without worktop*								2046x690x850			230/1/50	2180x760x1080	98/146
	UCBT3- T*	74861764	**1.570,00**	Unità Condensatrice			*Condensing unit*					514x540x340	864	12,19	230/1/50	514x540x340	55/75
	VALVR452A-704BT	74877081	**148,60**	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 703BT)			*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 703TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	STERILKIT	73688492	**617,05**	Sterilizzatore (Incompatibile con LED)			*Sterilizer (Not compatible with LED)*										
	EVAP-T		**130,97**	Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R			*Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)*										
		74768568x2	**18,90**	Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1			*"C" pair of runners for GN 1/1 pans*										
		74768000	**12,60**	Griglia plastificata GN 1/1			*Plastic coated GN 1/1 shelfw*										
		74768002	**41,56**	Griglia inox GN 1/1			*S/S GN 1/1 shelf*										
	CASS1/2 BIG		**576,75**	Sovrapprezzo per cassettiera 2 cassetti 1/2			*Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers*										
	CASS1/3 BIG		**770,68**	Sovrapprezzo per cassettiera 3 cassetti 1/3			*Price Increase for block of 3 x 1/3 drawers*										
	CASS2/3 BIG		**596,90**	Sovrapprezzo per cassettiera cassetti 1/3+2/3			*Price Increase for block of 1/3+2/3 drawers*										
	KIT 6 RUOTE		**162,45**	Sovrapprezzo per 6 ruote			*Price Increase for 6 castors*										
	VERS220-60		**244,30**	Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz - GAS R404a			*Price Increase for Power supply 220V/60Hz - GAS R404a*										

* Distanza massima 10m ** 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 10m ** 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.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**



SPRING **PLUS** 802



Tavoli refrigerati ventilati su piedi o ruote, profondità 800 mm in acciaio inox AISI 304, 2 vani EN400x600, con 3 coppie guide inox a L per porta.

- Gruppo incorporato o remoto
- Piano dritto, con alzatina o senza piano
- Controller elettronico con display digitale 8 tasti
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Interni arrotondati
- Evaporatore rialzato (pulizia facilitata).
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Sbrinamento evaporatore elettrico di serie per modelli predisposti per gruppo remoto

Optional: griglie plastificate o inox, sterilizzatore.

S/s AISI 304 ventilated refrigerated counters on feet or castors, 800 mm of depth, 2 doors EN400x600 with 3 pairs of L runners per door.

- *Built in or remote unit*
- *Versions with straight worktop, worktop with splashback or without top*
- *Electronic controller with 8 keys digital display*
- *90° stop self-closing doors*
- *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)*
- *Standard electric evaporator heater for remote unit models*

***Optional**: S/S or plastic coated shelves, sterilizer.*



ACCESSORI DI SERIE
STANDARD ACCESSORIES
Vano refrigerato EN400x600
Refrigerated room EN400x600



EVAP-T



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60



STERIL KIT

R290





Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	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* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
SPRINGPLUS802TN	6ST82IP2VA001	4.606,45	Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	448	240	1450x800x850	247	5.03	230/1/50	1510x860x1040	130/166
SPRINGPLUS802TN/A	6ST82IP2LA001	4.675,70	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1450x800x950	247	5.03	230/1/50	1510x860x1040	131/167
SPRINGPLUS802TN/S	6ST82IP2NA001	4.348,29	Senza piano / *Without worktop*							1450x790x800	247	5.03	230/1/50	1510x860x1040	87/122
SPRINGPLUS802BT	6ST82IB2VA001	5.588,68	Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C - 40%HR	4280	240	1450x800x850	413	6,21	230/1/50	1510x860x1040	144/179
SPRING802PLUSBT/A	6ST82IB2LA001	5.657,95	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1450x800x950	413	6,21	230/1/50	1510x860x1040	145/180
SPRING802PLUSBT/S	6ST82IB2NA001	5.330,53	Senza piano / *Without worktop*							1450x790x800	413	6,21	230/1/50	1510x860x1040	100/136
SPRING802TN R **	6ST82RP4VA001	3.818,13	Con piano - *With work top*	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		240	1310x800x850			230/1/50	1510x860x1040	100/135
SPRING802TN/A R **	6ST82RP4LA001	3.887,40	Con piano con alzatina - *Work top with splashback*							1310x800x950			230/1/50	1510x860x1040	114/149
SPRING802TN/S R **	6ST82RP4NA001	3.591,47	Senza piano - *Without work top*							1310x790x800			230/1/50	1510x860x1040	69/104
UCTN2-T*	74861752	810,00	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					350x460x265	360	5,99	230/1/50	350x460x265	25/45
VALVR452A-802TN	74877075	148,60	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 802TN)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 802TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
SPRING802BT R **	6ST82RB4VA001	4.454,08	Con piano - *With work top*	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		240	1310x800x850			230/1/50	1510x860x1040	104/139
SPRING802BT/A R **	6ST82RB4LA001	4.523,33	Con piano con alzatina - *Work top with splashback*							1310x800x950			230/1/50	1510x860x1040	118/153
SPRING802BT/S R**	6ST82RB4NA001	4.227,40	Senza piano - *Without work top*							1310x790x800			230/1/50	1510x860x1040	73/108
UCBT2- T*	74861760	1.400,00	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					415x540x340	634	9,15	230/1/50	415x540x340	40/60
VALVR452A-802BT	74877089	148,60	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 802BT)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 802TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
STERILKIT	73688492	617,05	Sterilizzatore (Incompatibile con LED)		*Sterilizer (Not compatible with LED)*										
EVAP-T		130,97	Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R		*Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)*										
	74768570	26,44	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400		*"L" pair of runners for EN 60x40 trays*										
	74768122	13,85	Griglia plastificata EN 600x400		*Plastic coated EN 60x40 shelf*										
	74768120	56,67	Griglia inox EN 600x400		*S/S EN 600x400 shelf*										
KIT 4 RUOTE		108,30	Sovrapprezzo per 4 ruote		*Price increase for 4 castors*										
VERS220-60		244,30	Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz - GAS R404a		*Price Increase Power supply 220V/60Hz - GAS R404a*										

* Distanza massima 10m ** 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 10m ** 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.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**



SPRING **PLUS** 803

SPRING **PLUS**



Tavoli refrigerati ventilati su piedi o ruote, profondità 800 mm in acciaio inox AISI 304, 3 vani EN400x600, con 3 coppie guide inox a L per porta.

- Gruppo incorporato o remoto
- Piano dritto, con alzatina o senza piano
- Controller elettronico con display digitale 8 tasti
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Interni arrotondati
- Evaporatore rialzato (pulizia facilitata).
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Sbrinamento evaporatore elettrico di serie per modelli predisposti per gruppo remoto

Optional: griglie plastificate o inox, sterilizzatore.

S/s AISI 304 ventilated refrigerated counters on feet or castors, 800 mm of depth, 3 doors EN400x600 with 3 pairs of L runners per door.

- *Built in or remote unit*
- *Versions with straight worktop, worktop with splashback or without top*
- *Electronic controller with 8 keys digital display*
- *90° stop self-closing doors*
- *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)*
- *Standard electric evaporator heater for remote unit models*

***Optional**: S/S or plastic coated shelves, sterilizer.*


EVAP-T



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60



STERIL KIT



ACCESSORI DI SERIE
STANDARD ACCESSORIES
Vano refrigerato EN400x600
Refrigerated room EN400x600

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	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*	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
	**SPRINGPLUS803TN**	6ST83IP2VA001	5.656,68	Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C		R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	607	360	2004x800x850	247	5.03	230/1/50	2064x860x1040	145/187
	SPRINGPLUS803TN/A	6ST83IP2LA001	5.757,43	Piano + alzatina / *Work top with splashback*								2004x800x950	247	5.03	230/1/50	2064x860x1040	147/189
	SPRINGPLUS803TN/S	6ST83IP2NA001	5.367,05	Senza piano / *Without worktop*								2004x790x800	247	5.03	230/1/50	2064x860x1040	103/145
	SPRINGPLUS803BT	6ST83IB2VA001	6.638,93	Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C		R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C - 40%HR	2804	360	2004x800x850	413	6,21	230/1/50	2064x860x1040	159/200
	SPRINGPLUS803BT/A	6ST83IB2LA001	6.739,67	Piano + alzatina / *Work top with splashback*								2004x800x950	413	6,21	230/1/50	2064x860x1040	161/202
	SPRINGPLUS803BT/S	6ST83IB2NA001	6.349,29	Senza piano / *Without worktop*								2004x790x800	413	6,21	230/1/50	2064x860x1040	116/158
	**SPRING803TN R ****	6ST83RP4VA001	4.868,38	Con piano - *With work top*	-2/+7° C				5 40°C - 40%HR		360	1864x800x850			230/1/50	2064x860x1040	116/157
	SPRING803TN/A R**	6ST83RP4LA001	4.969,12	Con piano con alzatina - *Work top with splashback*								1864x800x950			230/1/50	2064x860x1040	130/171
	SPRING803TN/S R**	6ST83RP4NA001	4.610,22	Senza piano - *Without work top*								1864x790x800			230/1/50	2064x860x1040	85/126
	UCTN3-T*	74861754	990,00	Unità Condensatrice			*Condensing unit*					350x500x300	665	8,4	230/1/50	350x500x300	33/53
	VALVR452A-803TN	74877077	148,60	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 803TN)			*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 803TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	SPRING803BT R **	6ST83RB4VA001	5.504,31	Con piano - *With work top*	-24/-10° C				5 40°C - 40%HR		360	1864x800x850			230/1/50	2064x860x1040	120/161
	SPRING803BT/A R**	6ST83RB4LA001	5.605,05	Con piano con alzatina - *Work top with splashback*								1864x800x950			230/1/50	2064x860x1040	134/175
	SPRING803BT/S R **	6ST83RB4NA001	5.246,16	Senza piano - *Without work top*								1864x790x800			230/1/50	2064x860x1040	89/130
	UCBT3- T*	74861762	1.722,00	Unità Condensatrice			*Condensing unit*					415x540 x340	787	9,72	230/1/50	415x540 x340	40/60
	VALVR452A-803BT	74877089	148,60	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 803BT)			*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 803TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	STERILKIT	73688492	617,05	Sterilizzatore (Incompatibile con LED)			*Sterilizer (Not compatible with LED)*										
	EVAP-T		130,97	Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R			*Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)*										
		74768570 x2	26,44	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400			*"L" pair of runners for EN 60x40 trays*										
		74768122	13,85	Griglia plastificata EN 600x400			*Plastic coated EN 60x40 shelf*										
		74768120	56,67	Griglia inox EN 600x400			*S/S EN 600x400 shelf*										
	KIT 4 RUOTE		108,30	Sovrapprezzo per 4 ruote			*Price increase for 4 castors*										
	VERS220-60		244,30	Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz - GAS R404a			*Price Increase Power supply 220V/60Hz - GAS R404a*										

* Distanza massima 10m ** 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 10m ** 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.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**



SPRING **PLUS** 804

SPRING PLUS



Tavoli refrigerati ventilati su piedi o ruote, profondità 800 mm in acciaio inox AISI 304, 4 vani EN400x600, con 3 coppie guide inox a L per porta.

- Gruppo incorporato o remoto
- Piano dritto, con alzatina o senza piano
- Controller elettronico con display digitale 8 tasti
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Interni arrotondati
- Evaporatore rialzato (pulizia facilitata)
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Sbrinamento evaporatore elettrico di serie per modelli predisposti per gruppo remoto

Optional: griglie plastificate o inox, sterilizzatore.

S/s AISI 304 ventilated refrigerated counters on feet or castors, 800 mm of depth, 4 doors EN400x600 with 3 pairs of L runners per door.

- *Built in or remote unit*
- *Versions with straight worktop, worktop with splashback or without top*
- *Electronic controller with 8 keys digital display*
- *90° stop self-closing doors. 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)*
- *Standard electric evaporator heater for remote unit models*

Optional: *S/S or plastic coated shelves, sterilizer.*


EVAP-T



KIT 6 RUOTE



VERS 220-60



STERIL KIT



ACCESSORI DI SERIE
STANDARD ACCESSORIES
Vano refrigerato EN400x600
Refrigerated room EN400x600

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	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* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
	**SPRINGPLUS804TN**	6ST84IP2VA001	6.991,52	Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	726	480	2560x800x850	247	5.03	230/1/50	2620x860x1040	196/246
	SPRINGPLUS804TN/A	6ST84IP2LA001	7.098,56	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							2560x800x950	247	5.03	230/1/50	2620x860x1040	185/235
	SPRINGPLUS804TN/S	6ST84IP2NA001	6.670,41	Senza piano / *Without worktop*							2560x790x800	247	5.03	230/1/50	2620x860x1040	140/191
	SPRINGPLUS804BT	6ST84IB2VA001	7.973,76	Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C - 40%HR	3287	480	2560x800x850	413	6,21	230/1/50	2620x860x1040	209/259
	SPRINGPLUS804BT/A	6ST84IB2LA001	8.080,80	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							2560x800x950	413	6,21	230/1/50	2620x860x1040	198/248
	SPRINGPLUS804BT/S	6ST84IB2NA001	7.652,65	Senza piano / *Without worktop*							2560x790x800	413	6,21	230/1/50	2620x860x1040	154/204
	**SPRING804TN R****	6ST84RP4VA001	6.203,21	Con piano - *With work top*	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		480	2420x800x850			230/1/50	2620x860x1040	153/203
	SPRING804TN/A R**	6ST84RP4LA001	6.310,25	Con piano con alzatina - *Work top with splashback*							2420x800x950			230/1/50	2620x860x1040	167/217
	SPRING804TN/S R**	6ST84RP4NA001	5.913,58	Senza piano - *Without work top*							2420x790x800			230/1/50	2620x860x1040	123/172
	UCTN4-T*	74861756	1.242,00	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					350x500x300	690	7,86	230/1/50	350x500x300	35/55
	VALVR452A-804TN	74877077	148,60	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 804TN)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 804TN)*					101x38 x77				101x38 x77	0,3/0,3
	SPRING804BT R**	6ST84RB4VA001	6.839,15	Con piano - *With work top*	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		480	2420x800x850			230/1/50	2620x860x1040	157/208
	SPRING804BT/A R**	6ST84RB4LA001	6.946,19	Con piano con alzatina - *Work top with splashback*							2420x800x950			230/1/50	2620x860x1040	171/222
	SPRING804BT/S R**	6ST84RB4NA001	6.549,51	Senza piano - *Without work top*							2420x790x800			230/1/50	2620x860x1040	126/177
	UCBT4- T*	74861764	1.570,00	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					514x540x340	864	12,19	230/1/50	514x540x340	55/75
	VALVR452A-804BT	74877081	148,60	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 804BT)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 804TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	STERILKIT	73688492	617,05	Sterilizzatore (Incompatibile con LED)		*Sterilizer (Not compatible with LED)*										
	EVAP-T		130,97	Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R		*Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)*										
		74768570 x2	26,44	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400		*"L" pair of runners for EN 60x40 trays*										
		74768122	13,85	Griglia plastificata EN 600x400		*Plastic coated EN 60x40 shelf*										
		74768120	56,67	Griglia inox EN 600x400		*S/S EN 600x400 shelf*										
	KIT 6 RUOTE		162,45	Sovrapprezzo per 6 ruote		*Price increase for 6 castors*										
	VERS220-60		244,30	Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz - GAS R404a		*Price Increase Power supply 220V/60Hz - GAS R404a*										

* Distanza massima 10m ** 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 10m ** 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.

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 Afinox 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. Afinox'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 exctraction 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)



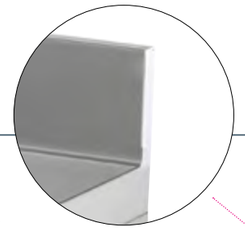
3D COOLING SYSTEM

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)



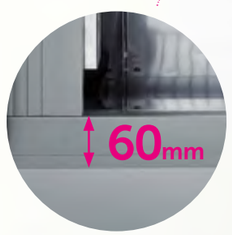
Piano con alzatina H100 mm
Worktop with H100 mm splashback

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

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



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



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)

LINEAR PLUS





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.

- 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)
- Sbrinamento evaporatore elettrico di serie per modelli predisposti per gruppo remoto

- Optional: griglie inox.

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.

- *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)*
- *Standard electric evaporator heater for remote unit models*

- *Optional: S/S shelves.*


EVAP-T


CASS1/2


CASS1/3



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60

R290





Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	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* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
LINEARPLUS702TN	6LT72IP2VA001	3.083,98	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	100/132
LINEARPLUS702TN/A	6LT72IP2LA001	3.153,24	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1266x700x950	130	5,03	230/1/50	1360x760x1030	100/133
LINEARPLUS702TN/S	6LT72IP2NA001	2.926,57	Senza piano / *Without worktop*							1266x690x800	130	5,03	230/1/50	1360x760x1030	75/107
LINEARPLUS702BT	6LT72IB2VA001	3.713,62	Piano dritto / *Straight worktop*	-24° / -18°C	R290 GWP 3 Kg 0,140	F	5 40°C 40%HR	2982	172	1266x700x850	413	6.21	230/1/50	1360x760x1030	114/146
LINEARPLUS702BT/A	6LT72IB2LA001	3.782,88	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1266x700x950	413	6.21	230/1/50	1360x760x1030	115/147
LINEARPLUS702BT/S	6LT72IB2NA001	3.556,21	Senza piano / *Without worktop*							1266x690x800	413	6.21	230/1/50	1360x760x1030	89/121
LINEAR702TN R**	6LT72RP4VA001	2.707,45	Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C			5 40°C 40%HR			1130x700x850			230/1/50	1220x760x1030	76/108
LINEAR702TN/A R**	6LT72RP4LA001	2.776,71	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1130x700x950			230/1/50	1220x760x1030	78/110
LINEAR702TN/S R**	6LT72RP4NA001	2.581,52	Senza piano / *Without worktop*							1130x690x800			230/1/50	1220x760x1030	54/86
UCTN1-T*	74861750	740,00	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					350x460x265	332	5,54	230/1/50	350x460x265	23/43
VALVR452A-702TN	74877075	148,60	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	3.211,16	Piano dritto / Straight worktop	-24° / -18°C			5 40°C 40%HR			1130x700x850			230/1/50	1220x760x1030	76/108
LINEAR702BT/A R**	6LT72RB4LA001	3.280,42	Piano + alzatina / Work top with splashback							1130x700x950			230/1/50	1840x760x1030	78/110
LINEAR702BT/S R**	6LT72RB4NA001	3.085,24	Senza piano / Without worktop							1130x690x800			230/1/50	1220x760x1030	54/86
UCBT1-T*	74861760	1.400,00	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					415x540x340	634	9,15	230/1/50	415x540x340	40/60
VALVR452A-702BT	74877089	148,60	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		130,97	Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R		*Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)*										
	74768568x2	18,90	Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1		*"C" pair of runners for GN 1/1 pans*										
	74768000	12,60	Griglia plastificata GN 1/1		*Plastic coated GN 1/1 shelf*										
	74768002	41,56	Griglia inox GN 1/1		*S/S GN 1/1 shelf*										
CASS1/2 LINEAR		453,34	Sovrapprezzo per cassettiera 2 cassetti 1/2		*Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers*										
CASS1/3 LINEAR		635,94	Sovrapprezzo per cassettiera 3 cassetti 1/3		*Price Increase for Block of 3 x 1/3 drawers*										
KIT 4 RUOTE		108,30	Sovrapprezzo per 4 ruote		*Price increase for 4 castors*										
VERS220-60		244,30	Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz - GAS R404a		*Price Increase Power supply 220V/60Hz - GAS R404a*										
NO-FEET		-36,52	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.

LINEAR **PLUS**





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)
- Sbrinamento evaporatore elettrico di serie per modelli predisposti per gruppo remoto

- 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)
- *Standard electric evaporator heater for remote unit models*

- Optional: S/S shelves.


EVAP-T


CASS1/2


CASS1/3



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60

R290





Modello *Model*	Codice *Code*	**Prezzo € *Price €***	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* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
LINEARPLUS703TN	6LT73IP2VA001	**3.563,76**	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	123/163
LINEARPLUS703TN/A	6LT73IP2LA001	**3.651,91**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1721x700x950	130	3.8	230/1/50	1840x760x1030	124/164
LINEARPLUS703TN/S	6LT73IP2NA001	**3.374,87**	Senza piano / *Without worktop*							1721x690x800	130	3.8	230/1/50	1840x760x1030	90/130
LINEARPLUS703BT	6LT73IB2VA001	**4.193,40**	Piano dritto / *Straight worktop*	-24° / -18°C	R290 GWP 3 Kg 0,140	F	5 40°C 40%HR	3314	258	1721x700x850	413	6,21	230/1/50	1840x760x1030	138/177
LINEARPLUS703BT/A	6LT73IB2LA001	**4.281,55**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1721x700x950	413	6,21	230/1/50	1840x760x1030	139/178
LINEARPLUS703BT/S	6LT73IB2NA001	**4.004,51**	Senza piano / *Without worktop*							1721x690x800	413	6,21	230/1/50	1840x760x1030	105/144
LINEAR703TN R**	6LT73RP4VA001	**3.187,24**	Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C			5 40°C 40%HR			1585x700x850			230/1/50	1700x760x1030	99/138
LINEAR703TN/A R**	6LT73RP4LA001	**3.275,38**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1585x700x950			230/1/50	1700x760x1030	107/146
LINEAR703TN/S R**	6LT73RP4NA001	**3.029,83**	Senza piano / *Without worktop*							1585x690x800			230/1/50	1700x760x1030	69/108
UCTN2-T*	74861752	**810,00**	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					350x460x265	360	5,99	230/1/50	350x460x265	25/45
VALVR452A-703TN	74877075	**148,60**	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	**3.690,95**	Piano dritto / *Straight worktop*	-24° / -18°C			5 40°C 40%HR			1585x700x850			230/1/50	1700x760x1030	99/139
LINEAR703BT/A R**	6LT73RB4LA001	**3.779,09**	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1585x700x950			230/1/50	1700x760x1030	107/147
LINEAR703BT/S R**	6LT73RB4NA001	**3.533,54**	Senza piano / *Without worktop*							1585x690x800			230/1/50	1700x760x1030	69/109
UCBT2-T*	74861762	**1.722,00**	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					415x540x340	787	9,72	230/1/50	415x540x340	40/60
VALVR452A-703BT	74877089	**148,60**	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		**130,97**	Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R		*Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)*										
	74768568x2	**18,90**	Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1		*"C" pair of runners for GN 1/1 pans*										
	74768000	**12,60**	Griglia plastificata GN 1/1		*Plastic coated GN 1/1 shelf*										
	74768002	**41,56**	Griglia inox GN 1/1		*S/S GN 1/1 shelf*										
CASS1/2 LINEAR		**453,34**	Sovrapprezzo per cassettiera 2 cassetti 1/2		*Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers*										
CASS1/3 LINEAR		**635,94**	Sovrapprezzo per cassettiera 3 cassetti 1/3		*Price Increase for Block of 3 x 1/3 drawers*										
KIT 4 RUOTE		**108,30**	Sovrapprezzo per 4 ruote		*Price increase for 4 castors*										
VERS220-60		**244,30**	Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz - GAS R404a		*Price Increase Power supply 220V/60Hz - GAS R404a*										
NO-FEET		**-36,52**	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.



LINEAR **PLUS**



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.

- 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)
- Sbrinamento evaporatore elettrico di serie per modelli predisposti per gruppo remoto

- Optional: griglie inox.

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.

- *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)*
- *Standard electric evaporator heater for remote unit models*

- *Optional: S/S shelves.*


EVAP-T


CASS1/2


CASS1/3



KIT 6 RUOTE



VERS 220-60

LINEAR
PLUS
704

R290





Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	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* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
LINEARPLUS704TN	6LT74IP2VA001	4.258,88	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	156/204
LINEARPLUS704TN/A	6LT74IP2LA001	4.365,92	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							2182x700x950	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	160/208
LINEARPLUS704TN/S	6LT74IP2NA001	4.038,51	Senza piano / *Without worktop*							2182x690x800	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	115/163
LINEARPLUS704BT	6LT74IB2VA001	4.888,52	Piano dritto / *Straight worktop*	-24° / -18°C	R290 GWP 3 Kg 0,140	E	5 40°C 40%HR	3696	344	2182x700x850	413	6,21	230/1/50	2320x760x1030	171/218
LINEARPLUS704BT/A	6LT74IB2LA001	4.995,56	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							2182x700x950	413	6,21	230/1/50	2320x760x1030	175/222
LINEARPLUS704BT/S	6LT74IB2NA001	4.668,15	Senza piano / *Without worktop*							2182x690x800	413	6,21	230/1/50	2320x760x1030	130/177
LINEAR704TN R**	6LT74RP4VA001	3.882,36	Piano dritto / Straight worktop	-2/+7° C			5 40°C 40%HR			2046x700x850			230/1/50	2180x760x1030	134/182
LINEAR704TN/A R**	6LT74RP4LA001	3.989,40	Piano + alzatina / Work top with splashback							2046x700x850+100			230/1/50	2180x760x1030	136/184
LINEAR704TN/S R**	6LT74RP4NA001	3.693,47	Senza piano / Without worktop							2046x690x800			230/1/50	2180x760x1030	94/142
UCTN3-T*	74861754	990,00	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					350x500x300	665	8,4	230/1/50	350x500x300	33/53
VALVR452A-704TN	74877077	148,60	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 704TN)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 704TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
LINEAR704BT R**	6LT74RB4VA001	4.386,07	Piano dritto / Straight worktop	-24° / -18°C			5 40°C - 40%HR			2046x700x850			230/1/50	2180x760x1030	134/182
LINEAR704BT/A R**	6LT74RB4LA001	4.493,12	Piano + alzatina / Work top with splashback							2046x700x950			230/1/50	2180x760x1030	136/184
LINEAR704BT/S R**	6LT74RB4NA001	4.197,18	Senza piano / Without worktop							2046x690x800			230/1/50	2180x760x1030	94/142
UCBT3- T*	74861764	1.570,00	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					514x540x340	864	12,19	230/1/50	514x540x340	55/75
VALVR452A-704BT	74877081	148,60	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 704BT)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 704BT)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
EVAP-T		130,97	Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R		*Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)*										
	74768568x2	18,90	Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1		*"C" pair of runners for GN 1/1 pans*										
	74768000	12,60	Griglia plastificata GN 1/1		*Plastic coated GN 1/1 shelf*										
	74768002	41,56	Griglia inox GN 1/1		*S/S GN 1/1 shelf*										
CASS1/2 LINEAR		453,34	Sovrapprezzo per cassettiera 2 cassetti 1/2		*Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers*										
CASS1/3 LINEAR		635,94	Sovrapprezzo per cassettiera 3 cassetti 1/3		*Price Increase for Block of 3 x 1/3 drawers*										
KIT 6 RUOTE		162,45	Sovrapprezzo per 6 ruote		*Price increase for 6 castors*										
VERS220-60		244,30	Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz - GAS R404a		*Price Increase Power supply 220V/60Hz - GAS R404a*										
NO-FEET		-55,41	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.

*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.

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 t o 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, whiche can be fitted for specific product categories.
3) Choose versatile work equipment that can respond to changing and diversified needs in the kitchen.



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





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 cassetti (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 rooms 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

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	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* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
	**LINEAR SNACK 702 TN/V 1C**	7LS72IP2VA002	**3.981,85**	Piano dritto Straight worktop H=40 mm	2	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364		1200x685x624	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	87/110
	LINEAR SNACK 702 BT/V 1C	7LS72IB2VA002	**4.344,52**	Piano dritto Straight worktop H=40 mm	2	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3133		1200x685x624	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	89/113
	**LINEARSNACK702TN/I 1C**	7LS72IP2IA002	**4.233,70**	Con piano invaso Recessed worktop	2	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364	86,08	1200x685x624	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	88/111
	LINEARSNACK702BT/I 1C	7LS72IB2IA002	**4.596,37**	Con piano invaso Recessed worktop	2	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3133		1200x685x624	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	90/114
	**LINEARSNACK702TN/S 1C**	7LS72IP2NA002	**3.839,55**	Senza piano Without worktop	2	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364		1200x673x584	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	67/90
	LINEARSNACK702BT/S 1C	7LS72IB2NA002	**4.202,22**	Senza piano Without worktop	2	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3133		1200x673x584	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	70/93
	**LINEARSNACK702TN/V 2C**	7LS72IP2VA001	**4.462,89**	Piano dritto Straight worktop H=40 mm	4	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364		1200x685x624	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	99/122
	LINEARSNACK702BT/V 2C	7LS72IB2VA001	**4.825,56**	Piano dritto Straight worktop H=40 mm	4	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3133		1200x685x624	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	102/125
	**LINEARSNACK702TN /I 2C**	7LS72IP2IA001	**4.714,74**	Con piano invaso Recessed worktop	4	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364	86,08	1200x685x624	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	100/123
	LINEARSNACK702BT/I 2C	7LS72IB2IA001	**5.077,41**	Con piano invaso Recessed worktop	4	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3133		1200x685x624	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	103/126
	**LINEARSNACK702TN/S 2C**	7LS72IP2NA001	**4.320,59**	Senza piano Without worktop	4	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364		1200x673x584	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	79/103
	LINEARSNACK702BT/S 2C	7LS72IB2NA001	**4.683,01**	Senza piano Without worktop	4	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3133		1200x673x584	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	82/105
	KIT 4 RUOTE		**108,30**	Sovrapprezzo per 4 ruote				*Price increase for 4 castors*										
	VERS220-60		**244,30**	Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz - GAS R404a				*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.

***** 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





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 cassetti (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 rooms 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

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	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* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
	**LINEARSNACK703TN/V 1C**	7LS73IP2VA002	**4.671,93**	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	1600x685x624	130	3.8	230/1/50	1620x705x700	115/143
	LINEARSNACK703BT/V 1C	7LS73IB2VA002	**5.124,01**	Piano dritto Straight worktop H=40 mm	3	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3560		1600x685x624	353	3.8	230/1/50	1620x705x700	117/145
	**LINEARSNACK703TN/I 1C**	7LS73IP2IA002	**4.925,04**	Con piano invaso Recessed worktop	3	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1550		1600x685x624	130	3.8	230/1/50	1620x705x700	115/143
	LINEARSNACK703BT/I 1C	7LS73IB2IA002	**5.377,13**	Con piano invaso Recessed worktop	3	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3560		1600x685x624	353	6.15	230/1/50	1620x705x700	117/145
	**LINEARSNACK703TN/S 1C**	7LS73IP2NA002	**4.412,52**	Senza piano Without worktop	3	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1550		1600x673x584	130	3.8	230/1/50	1620x705x700	86/114
	LINEARSNACK703BT/S 1C	7LS73IB2NA002	**4.864,60**	Senza piano Without worktop	3	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3560		1600x685x624	353	6.15	230/1/50	1620x705x700	89/117
	**LINEARSNACK703TN/V 2C**	7LS73IP2VA001	**5.393,50**	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	1600x673x584	130	3.8	230/1/50	1620x705x700	133/161
	LINEARSNACK703BT/V 2C	7LS73IB2VA001	**5.845,58**	Piano dritto Straight worktop H=40 mm	6	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3560		1600x685x624	353	6.15	230/1/50	1620x705x700	135/163
	**LINEARSNACK703TN/I 2C**	7LS73IP2IA001	**5.646,61**	Con piano invaso Recessed worktop	6	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1550		1600x685x624	130	3.8	230/1/50	1620x705x700	133/161
	LINEARSNACK703BT/I 2C	7LS73IB2IA001	**6.098,70**	Con piano invaso Recessed worktop	6	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3560		1600x673x584	353	6.15	230/1/50	1620x705x700	135/163
	**LINEARSNACK703TN/S 2C**	7LS73IP2NA001	**5.134,09**	Senza piano Without worktop	6	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1550		1600x685x624	130	3.8	230/1/50	1620x705x700	104/132
	LINEARSNACK703BT/S 2C	7LS73IB2NA001	**5.586,16**	Senza piano Without worktop	6	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3560		1600x673x584	353	6.15	230/1/50	1620x705x700	107/135
	KIT 4 RUOTE		**108,30**	Sovrapprezzo per 4 ruote				*Price increase for 4 castors*										
	VERS220-60		**244,30**	Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz - GAS R404a				*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.

***** 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 LINEAR **SPACE**



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 movibile 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. Indipendent 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 INDIPENDENT DRAWERS

LINEAR SPACE 1C (+7°/-24° C)
1 DRAWER





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



CASSETTI INDIPENDENTI CON GUIDE AD ESTRAZIONE TOTALE
per conservazioni in positivo o negativo

INDIPENDENT 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



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

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;

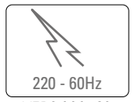
- ***1C version** with 1 drawer with settable temperature range from + 7 / -24 ° C (mod.1C)*
- ***2C version** with 2 independent drawers with settable temperature range from + 7 / -24 ° C (mod.2C)*
- *Total extraction drawer runners.*
- *Digital controller and lock as standard.*
- *Manual defrost for 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



VERS 220-60 1C/2C

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	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* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
	**LINEARSPACE/V 2C**	7LS72IO2VA001	**7.436,00**	Piano dritto *Straight worktop*	2	+7°/-24° C		R290 - GWP 3 Kg 0,6	-	5 40°C - 40%HR	-	150	1130x700x900	706	12,3	230/1/50	1230x800x1100	141/169
	LINEARSPACE/A 2C	7LS72IO2LA001	**7.624,76**	Piano + alzatina *Work top with splashback*	2	+7°/-24° C			-		-		1130x700x1000	706	12,3	230/1/50	1230x800x1100	143/171
	LINEARSPACE/S 2C	7LS72IO2NA001	**7.321,60**	Senza piano *Without worktop*	2	+7°/-24° C			-		-		1130x690x850	706	12,3	230/1/50	1230x800x1100	119/147
	**LINEARSPACE/V 1C**	7LS71IO2VA001	**4.347,20**	Piano dritto *Straight worktop*	1	+7°/-24° C		R290 - GWP 3 Kg 0,6	-	5 40°C - 40%HR	-	75	1130x700x630	353	6,15	230/1/50	1230x800x740	95/121
	LINEARSPACE/A 1C	7LS71IO2LA001	**4.535,96**	Piano + alzatina *Work top with splashback*	1	+7°/-24° C			-		-		1130x700x730	353	6,15	230/1/50	1230x800x740	97/123
	LINEARSPACE/S 1C	7LS71IO2NA001	**4.232,80**	Senza piano *Without worktop*	1	+7°/-24° C			-		-		1130x690x580	353	6,15	230/1/50	1230x800x740	73/99
	VERS220-60 2C		**443,87**	Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz - GAS R404a				*Price Increase Power supply 220V/60Hz mod. 2C - GAS R404a*										
	VERS220-60 1C		**221,94**	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)

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

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



Optional e Accessori

Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Descrizione *Description*	SPRING 700	SPRING BIG 700	SPRING 800	LINEAR PLUS
OPTIONAL							
VERSC02700TN		**760,61**	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	x		x
VERSC02700BT		**1.579,14**	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			x
VERSC02800BT		**1.742,84**	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)*			x	
NOPIEDI2-3		**-36,52**	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	x	x	x
NOPIEDI4		**-55,41**	Riduzione per versione 4 vani senza supporti (piedi o ruote) *Price reduction for version with 4 doors without supports (feet or castors)*	x	x	x	x
SERRKIT	73692392	**79,33**	Kit Serratura con chiave (prezzo per singola serratura, per porta o cassetto) *Key lock kit (price for 1 single key lock, for door or drawer)*	x	x	x	x
EVAPINOX		**444,53**	Sovrapprezzo per Evaporatore inox *Price increase for Stainless steel evaporator*	x	x		x
UCESXSPRING		**178,82**	Sovrapprezzo per Motore a sx *Price increase for Condensing unit on the left*	x	x	x	x
SOVLAV		**635,04**	Sovrapprezzo per Lavello e foro rubinetto sopra vano motore (solo per versione piano con alzatina) *Price increase for Sink and tap hole above the condensing unit (only for counters with splashback)*	x	x	x	x
COLOR_COUNT		**275,00**	Sovrapprezzo per verniciatura colorata esterna (prezzo per singola porta, singolo cassetto o pannello vano motore) *Price increase for external colored painting (price per single door, single drawer or condensing unit panel)*	x	x	x	x
CONDH2OSPRING		**536,45**	Sovrapprezzo per condensazione ad acqua (Disponibile non prima di 4 settimane) *Price increase for water condensation (Available not earlier than 4 weeks)*	x	x	x	
TOP_HOLE		**1.804,00**	Sovrapprezzo piano speciale con foro vaschette GN su misura (solo per mod.TN con piano) *Price increase for customized GN tray hole (only for TN model with worktop)*	x	x	x	
	74700166	**503,71**	Wifi Cloud Data Logger	x	x	x	x

NEW



WIFI CLOUD DATA LOGGER

Sistema digitale di monitoraggio dei parametri climatici da remoto

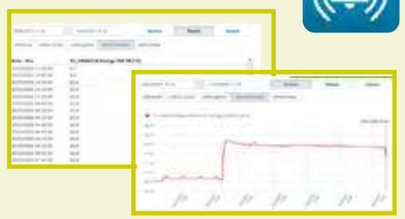
- **Flessibile.** Integrabile in ogni conservatore
- **Facile da connettere e monitorare.** Il data logger trasmette al cloud i valori rilevati tramite sensore di temperatura interno, sfruttando la connessione Wi-fi. Accedendo tramite browser è quindi possibile monitorare e analizzare i valori.

The digital system for monitoring climatic parameters from remote

- ***Flexible.*** *Easily installation on any storage appliance*
- ***Easy connection and supervision.*** *The internal temperature sensor detects the temperatures and the data logger transmits the data to the cloud via Wi-Fi. It is possible to monitor and analyze data through a web browser*

Optionals & Accessories

Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Descrizione *Description*	SPRING PLUS 700	SPRING BIG 700	SPRING 800	LINEAR PLUS
ACCESSORI/ ACCESSORIES							
	74768120	**56,67**	Griglia inox EN 600x400 - *S/S EN 600x400 shelf*			x	
	74768122	**13,85**	Griglia plastificata EN 600x400 - *Plastic coated EN 60x40 shelf*			x	
	74768002	**41,56**	Griglia inox GN 1/1 - *S/S GN 1/1 shelf*	x	x		x
	74768000	**12,60**	Griglia plastificata GN 1/1 - *Plastic coated GN 1/1 shelf*	x	x		x
	74707012	**31,75**	Teglia GN 1/1 h=20 - *GN 1/1 pan 20mm deep*	x	x		x
	74707013	**34,41**	Teglia GN 1/1 h=40 - *GN 1/1 pan 40mm deep*	x	x		x
	74707300	**72,53**	Vassoio inox pasticceria EN400x600 h=20mm *EN 600x400 tray 20 mm deep*			x	
	74707301	**74,80**	Vassoio inox pasticceria EN400x600 h=40mm *EN 600x400 tray 40 mm deep*			x	
	74707295	**18,89**	Vaschetta polietilene 400x600 h=130mm *Polyethylene tray 400x600x 130mm*			x	
	74707297	**21,26**	Vaschetta polietilene 400x300 h=130mm *Polyethylene tray 400x300x130 mm*			x	
	72554699	**22,67**	Falsofondo plastica - *Plastic perforated bottom*			x	
	72554695	**40,56**	Falsofondo inox forato h130mm - *S/S perforated bottom h130mm*			x	
	74707299	**16,37**	Vaschetta pizza polietilene 400x600 h=70mm *Pizza polyethylene tray 400x600x70mm*			x	
	74707288	**15,48**	Coperchio per vaschetta pizza polietilene (400x600 h=70mm) *Lid for pizza polyethylene tray (400x600 h=70mm)*			x	
	73688492	**617,05**	STERIL KIT *OZONIZER*	x	x	x	



I valori rilevati vengono rappresentati attraverso grafici e tabelle, visualizzabili su PC o altro supporto.

Measured values are represented through graphs or tables, which can be viewed on a PC or other support.

Intervento tempestivo.
Se i valori rilevati superano le soglie configurate, Wi-fi data logger notifica immediatamente l'anomalia attraverso e-mail.

Timely intervention.
When values exceed the parameters set, the Wi-fi data logger immediately notifies the anomaly via e-mail.

FRESH **PLUS**



FRESH PLUS
Semplicemente pratico!

Design essenziale e versatilità assoluta per un prodotto resistente e facile da pulire grazie **all'innovativo rivestimento antimpronta in Steel-PET.**

Fresh... il Made in Italy che dà valore al tuo tempo!

FRESH PLUS
Simply practical!

Essential Design and extreme versatility for an easy-to-clean product, thanks to the innovative Steel-PET no-smear coating.

Fresh... the Made in Italy which values your time!

SteelPET **100%** HYGIENIC NO FINGERPRINT TECHNOLOGY



I Vantaggi del rivestimento "Antimpronta"
- Facilità di pulizia
- Aspetto e colore paragonabili all'acciaio inossidabile
- Ecologico
- Idoneo al contatto con gli alimenti
- Realizzato senza uso di PVC
- Resistente a solventi, strofinamento, temperatura, umidità relativa, macchie a freddo

The None Smear coating advantages
- *Easy to clean*
- *Appearance and color totally comparable to that of stainless steel*
- *Ecological*
- *Suitable for food contact*
- *Made without using PVC*
- *Resistant to solvents, rubbing, temperature, relative humidity, cold spots*

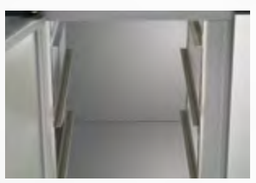




FRESH PLUS Dotazioni standard - *Standard features*



1 griglia 400x600 su guide a C
1 shelf 400x600 on C s/s pairs of runners



3 coppie guide a L
3 L s/s pairs of runners



Piedini in acciaio inox regolabili in altezza (+60 mm)
S/s feet with adjustable height (+60 mm)



Piano lavoro in acciaio inox AISI 304
S/s AISI 304 worktop

FRESH PLUS







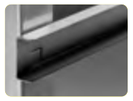
Tavoli refrigerati ventilati su piedi, profondità 700 mm in acciaio prerivestito STEEL-PET, piano lavoro in acciaio inox AISI 304, 2, 3 o 4 vani con 1 griglia plastificata 400x600 su guide a C (mod.C) o 3 coppie guide inox a L (mod.L) per porta.

- Gruppo incorporato
- Piano dritto, con alzatina o senza piano
- Controller digitale
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici.

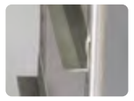
Ventilated refrigerated counter on feet, 700 mm of depth made of precovered STEEL-PET steel, with s/s AISI 304 worktop, 2, 3 or 4 doors with 1 plastic coated shelf 400x600 on C s/s pairs of runners (mod. C) or 3 pairs of s/s L runners (mod. L) per door.

- *Built in unit*
- *Straight or with splashback worktop, or without worktop*
- *Digital controller*
- *Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water.*

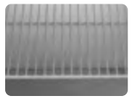
OPTIONALS



74768421



74768425



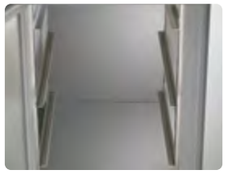
74768122

MOD. C



1 griglia 400x600 su guide a C
1 shelf 400x600 on C s/s pairs of runners

MOD. L



3 coppie guide a L
3 L s/s pairs of runners

FRESH **PLUS**







		Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Piano *Worktop*	Accessoriamento interno *Internal fitting*	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* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
	MOD. C	**FRESH PLUS 2P C**	7SF72IP2VA002	2.755,19	Piano dritto Straight worktop	2 griglie 400x600 su guide a "C" *2 shelves 400x600 on "C"runners*	+2/+7°C		R290 GWP 3 Kg 0,07	D	4 30°C - 55%	1574	227	1400x700x850	149	4.04	230/1/50	1430x760x930	97/109
		FRESH PLUS 2P/A C	7SF72IP2LA002	2.828,61	Piano + alzatina Work top with splashback		+2/+7°C			D		1574		1400x700x950	149	4.04	230/1/50	1430x760x1020	97/109
		FRESH PLUS 2P/S C	7SF72IP2NA002	2.595,89	Senza piano Without worktop		+2/+7°C			D		1574		1400x700x810	149	4.04	230/1/50	1430x760x890	73/85
	MOD. L	**FRESH PLUS 2P L**	7SF72IP2VA003	2.860,45	Piano dritto Straight worktop	6 (400X600) coppie guide "L" *"L" pairs of runners*	+2/+7°C			D	4 30°C - 55%	1574		1400x700x850	149	4.04	230/1/50	1430x760x930	96/108
		FRESH PLUS 2P/A L	7SF72IP2LA003	2.933,88	Piano + alzatina Work top with splashback		+2/+7°C			D		1574		1400x700x950	149	4.04	230/1/50	1430x760x1020	96/108
		FRESH PLUS 2P/S L	7SF72IP2NA003	2.701,16	Senza piano Without worktop		+2/+7°C			D		1574		1400x700x810	149	4.04	230/1/50	1430x760x890	72/84
	MOD. C	**FRESH PLUS 3P C**	7SF73IP2VA001	3.177,66	Piano dritto Straight worktop	3 griglie 400x600 su guie a "C" *3 shelves 400x600 on "C"runners"*	+2/+7°C		R290 GWP 3 Kg 0,07	D	4 30°C - 55%	1722	340,5	1926x700x850	149	4.04	230/1/50	1956x760x930	124/141
		FRESH PLUS 3P/A C	7SF73IP2LA002	3.278,77	Piano + alzatina Work top with splashback		+2/+7°C			D		1722		1926x700x950	149	4.04	230/1/50	1956x760x1020	118/135
		FRESH PLUS 3P/S C	7SF73IP2NA002	2.997,58	Senza piano Without worktop		+2/+7°C			D		1722		1926x700x810	149	4.04	230/1/50	1956x760x890	94/111
	MOD. L	**FRESH PLUS 3P L**	7SF73IP2VA003	3.335,59	Piano dritto Straight worktop	9 (400X600) coppie guide "L" *"L" pairs of runners*	+2/+7°C			D	4 30°C - 55%	1722		1926x700x850	149	4.04	230/1/50	1956x760x930	123/140
		FRESH PLUS 3P /A L	7SF73IP2LA003	3.436,70	Piano + alzatina Work top with splashback		+2/+7°C			D		1722		1926x700x950	149	4.04	230/1/50	1956x760x1020	117/134
		FRESH PLUS 3P /S L	7SF73IP2NA003	3.155,50	Senza piano Without worktop		+2/+7°C			D		1722		1926x700x810	149	4.04	230/1/50	1956x760x890	93/110
	MOD. C	**FRESH PLUS 4P C**	7SF74IP2VA002	3.728,99	Piano dritto Straight worktop	4 griglie 400x600 su guie a "C" *4 shelves 400x600 on "C"runners*	+2/+7°C		R290 GWP 3 Kg 0,07	D	4 30°C - 55%	1894	454	2452x700x850	149	4.04	230/1/50	2485x760x930	124/152
		FRESH PLUS 4P/A C	7SF74IP2LA002	3.853,65	Piano + alzatina Work top with splashback		+2/+7°C			D		1894		2452x700x950	149	4.04	230/1/50	2485x760x1020	111/139
		FRESH PLUS 4P/S C	7SF74IP2NA002	3.521,20	Senza piano Without worktop		+2/+7°C			D		1894		2452x700x810	149	4.04	230/1/50	2485x760x890	87/115
	MOD. L	**FRESH PLUS 4P L**	7SF74IP2VA003	3.939,53	Piano dritto Straight worktop	12 (400X600) coppie guide "L" *"L" pairs of runners*	+2/+7°C			D	4 30°C - 55%	1894		2452x700x850	149	4.04	230/1/50	2485x760x930	122/150
		FRESH PLUS 4P/A L	7SF74IP2LA003	4.064,20	Piano + alzatina Work top with splashback		+2/+7°C			D		1894		2452x700x950	149	4.04	230/1/50	2485x760x1020	109/137
		FRESH PLUS 4P/S L	7SF74IP2NA003	3.731,75	Senza piano Without worktop		+2/+7°C			D		1894		2452x700x810	149	4.04	230/1/50	2485x760x890	85/113
			74768421x2	22,66	Coppia guide a "C"				*"C" s/s pair of runners*										
			74768425x2	25,19	Coppia guide a "L" per griglie EN400X600				*"L" s/s pair of runners for EN400X600 shelf*										
			74768122	13,85	Griglia plastificata EN400X600				*Plastic coated EN400X600 shelf*										
		VERS220-60		244,30	Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz - GAS R404a				*Price Increase Power supply 220V/60Hz - GAS R404a*										

**** Watt TN (-10/+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)*

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



TRK 602/3/4



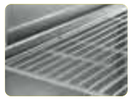
Tavoli refrigerati ventilati su piedi profondità 600 mm, in acciaio INOX AISI 304; 2, 3, 4 vani per griglie 430x325 mm, con 1 griglia plastificata per porta o cassetti da 1/2 o da 1/3.

- Gruppo incorporato
- Piano dritto, con alzatina o senza piano
- Controller digitale
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (mod. incorporati)

S/s AISI 304 ventilated refrigerated counters on feet, 600 mm of depth; 2, 3 or 4 doors for 430x325 mm shelves, with 1 plastic coated shelf per door or 1/2 or 1/3 drawers.

- *Built in unit*
- *Versions with straight worktop, worktop with splashback or without top*
- *Digital controller*
- *Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)*

OPTIONALS


74768132


SOVVCAS1/2


SOVCAS1/3

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	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* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* A	Alimentazione *Power supply* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
	**TRK602 TN/A**	9TRK62IPLA021	**3.680,88**	piano con alzatina - with work top with splashback	0/+8° C		R290 GWP 3 Kg 0,085	B	5 40°C - 40%	712	136	1260x600x950	210	1,32	230/1/50	1320x750x1100	76/98
	TRK602 TN/S	9TRK62IPNA021	**3.340,87**	senza piano - without work top	0/+8° C			B	5 40°C - 40%	712	136	1260x600x810	210	1,32	230/1/50	1320x750x1100	76/98
	TRK602 TN	9TRK62IPVA021	**3.500,79**	piano dritto - straight work top	0/+8° C			B	5 40°C - 40%	712	136	1260x600x850	210	1,32	230/1/50	1320x750x1100	76/98
	**TRK603 TN/A**	9TRK63IPLA021	**4.044,81**	piano con alzatina - with work top with splashback	0/+8° C		R290 GWP 3 Kg 0,085	B	5 40°C - 40%	803	204	1720x600x950	210	1,32	230/1/50	1760x750x1100	106/133
	TRK603 TN/S	9TRK63IPNA021	**3.658,20**	senza piano - without work top	0/+8° C			B	5 40°C - 40%	803	204	1720x600x810	210	1,32	230/1/50	1760x750x1100	106/133
	TRK603 TN	9TRK63IPVA021	**3.837,03**	piano dritto - straight work top	0/+8° C			C	5 40°C - 40%%	859	204	1720x600x850	210	1,32	230/1/50	1760x750x1100	106/133
	**TRK604 TN/A**	9TRK64IPLA021	**4.617,78**	piano con alzatina - with work top with splashback	0/+8° C		R290 GWP 3 Kg 0,100	C	5 40°C - 40%	1022	204	2180x600x950	260	1,8	230/1/50	2250x750x1100	121/153
	TRK604 TN/S	9TRK64IPNA021	**4.174,51**	senza piano - without work top	0/+8° C			C	5 40°C - 40%	1022	204	2180x600x810	260	1,8	230/1/50	2250x750x1100	121/153
	TRK604 TN	9TRK64IPVA021	**4.369,71**	piano dritto - straight work top	0/+8° C			C	5 40°C - 40%	1094	204	2180x600x850	260	1,8	230/1/50	2250x750x1100	121/153
		74768132	**33,59**	Griglia plastificata 430X325			*Plastic coated 430X325 shelf*										
		74701947 P600 x2	**40,30**	Coppia guide inox (450 mm)			*S/s pairs of runners (450 mm)*										
	VERS220-60		**249,19**	Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz			*Price Increase Power supply 220V/60Hz*										
	SOVVCAS1/2		**589,57**	Sovrapprezzo per cassettiera 2 cassetti 1/2			*Price increase for Block of 2 x 1/2 drawers*										
	SOVCAS1/3		**786,09**	Sovrapprezzo per cassettiera 3 cassetti 1/3			*Price increase for Block of 3 x 1/3 drawers*										

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

* Condizioni ambiente di funzionamento: MAX umidità 65% MIN temperatura 25°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)* *397,02*

** Environment conditions: 65% humidity MAX MIN temperature 25 ° C*

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.





TRK 602/3/4R

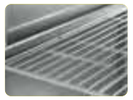
Tavoli ventilati su piedi profondità 600 mm, in acciaio INOX AISI 304; 2, 3, 4 vani per griglie 430x325 mm, con 1 griglia plastificata per porta o cassetti da 1/2 o da 1/3.

- Gruppo remoto
- Piano dritto, con alzatina o senza piano
- Controller digitale
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (mod. incorporati)

S/s AISI 304 ventilated refrigerated counters on feet, 600 mm of depth; 2, 3 or 4 doors for 430x325 mm shelves, with 1 plastic coated shelf per door or 1/2 or 1/3 drawers.

- *Remote unit*
- *Versions with straight worktop, worktop with splashback or without top*
- *Digital controller*
- *Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)*

OPTIONALS


74768132


SOVVCAS1/2600


SOVCAS1/3600

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Piano *Worktop*	Range *Range*	GAS *GAS*	Dimensioni *Dimensions* mm	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
	**TRK602 R TN**	9TRK62RPVA001	**2.919,02**	Con piano - *With work top*	0/+8° C		1040x600x850	0	0	230/1/50	1320x750x1100	65/85
	TRK602 R TN/A	9TRK62RPLA001	**3.089,01**	Con piano con alzatina - *With work top with splashback*	0/+8° C		1040x600x950	0	0	230/1/50	1320x750x1100	65/85
	TRK602 R TN/S	9TRK62RPNA001	**2.762,86**	Senza piano - *Without work top*	0/+8° C		1040x600x810	0	0	230/1/50	1320x750x1100	65/85
	UCTN1-T*	74861750	**740,00**	Unità Condensatrice / *Condensing unit*			350x460x265	332	5,54	230/1/50	350x460x265	23/43
	VALVR452A-602TN	74877075	**148,60**	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 602TN)	*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 602TN)*		101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	**TRK603 R TN**	9TRK63RPVA001	**3.245,17**	Con piano - *With work top*	0/+8° C		1500x600x850	0	0	230/1/50	1760x750x1100	75/110
	TRK603 R TN/A	9TRK63RPLA001	**3.449,17**	Con piano con alzatina - *With work top with splashback*	0/+8° C		1500x600x950	0	0	230/1/50	1760x750x1100	85/112
	TRK603 R TN/S	9TRK63RPNA001	**3.075,16**	Senza piano - *Without work top*	0/+8° C		1500x600x810	0	0	230/1/50	1760x750x1100	85/112
	UCTN2-T*	74861752	**810,00**	Unità condensatrice - *Condensing unit*			350x460x 65	665	8,4	230/1	350x460x 65	25/45
	VALVR452A-603TN	74877075	**148,60**	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 603TN)	*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 603TN)*		101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	**TRK604 R TN**	9TRK64RPVA001	**3.762,73**	Con piano - *With work top*	0/+8° C		1960x600x850	0	0	230/1/50	2250x750x1100	95/125
	TRK604 R TN/A	9TRK64RPLA001	**4.000,73**	Con piano con alzatina - *With work top with splashback*	0/+8° C		1960x600x950	0	0	230/1/50	2250x750x1100	95/125
	TRK604 R TN/S	9TRK64RPNA001	**3.571,32**	Senza piano - *Without work top*	0/+8° C		1960x600x810	0	0	230/1/50	2250x750x1100	100/132
	UCTN3-T*	74861754	**990,00**	Unità Condensatrice / *Condensing unit*			350x500x300	665	8,4	230/1/50	350x500x300	33/53
	VALVR452A-604TN	74877077	**148,60**	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 604TN)	*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 604TN)*		101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
		74768132	**33,59**	Griglia plastificata 430X325	*Plastic coated 430X325 shelf*							
		74701947 P600 x2	**20,15**	Coppia guide inox (450 mm)	*S/s pairs of runners (450 mm)*							
	VERS220-60		**249,19**	Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz	*Price Increase Power supply 220V/60Hz*							
	SOVVCAS1/2		**589,57**	Sovrapprezzo per cassettiera 2 cassetti 1/2	*Price increase for Block of 2 x 1/2 drawers*							
	SOVCAS1/3		**786,09**	Sovrapprezzo per cassettiera 3 cassetti 1/3	*Price increase for Block of 3 x 1/3 drawers*							

* Distanza massima 10 mt ** R = Versione remota **** Watt TN (-10/+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)*

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.

397,02

AFINOX
Our business is enhancing **your business**



SRE



SRE

"Saladette refrigerata GN 1/1:

- Una griglia e due guide inox per vano;
- 3 supporti vaschette (mod.SRE C),
- Isolamento 60 mm,
- Rivestimento interno ed esterno in acciaio inox AISI 304;
- Gruppo incorporato;
- Refrigerazione ventilata;
- Quadro elettrico in acciaio inox;
- Termostato/termometro elettronico
- Sbrinamento per fermata semplice;
- Evaporazione automatica della condensa;
- Gas refrigerante R290;
- Temperatura d'esercizio: +2/+7°C;

Modelli:
- **Senza piano con foro(mod. SRE N)**
- **Con coperchio telescopico (mod. SRE C)**
- **Con piano in granito e coperchio inox (SRE K)**

Saladette counter GN 1/1:

- *One shelf and two s/s runners per door;*
- *3 tray support (mod. SRE C);*
- *Insulation 60 mm;*
- *Internal and external coating in s/s AISI 304;*
- *Integral unit;*
- *Ventilated refrigeration;*
- *S/s AISI304 control panel*
- *Electronic control;*
- *Off-cycle defrost;*
- *Automatic condensate evaporation;*
- *Refrigerating gas R290;*
- *Working temperature: +2/+7°C;*

Models:
- ***without top, with hole (mod. SRE N)***
- ***with s/s telescopic lid (mod. SRE C)***
- ***With granite top and s/s lid (mod.SRE K)***

R290

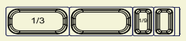
	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Piano *Worktop*	Range *Range*		GAS *GAS*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class*	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption*	Volume utile netto *Net storage volume* L	Dimensioni *Dimensions* mm	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
	**SRE N**	9SRE72IPNA001	**3.104,20**	Senza piano con foro Witout top with hole	+2/+7°C		R290 GWP 3 Kg 0,120	-	3 25°C 60%HR	-	170	1000x680x830	128	3.6	230/1/50	1050x750x900	82/92
	**SRE C**	9SRE72IPCA001	**3.409,56**	*Con coperchio inox (vaschette GN non comprese)* *With s/s lid (GN Pans not included)*	+2/+7°C		R290 GWP 3 Kg 0,120	-	3 25°C 60%HR	-	170	1000x704x850	128	3.6	230/1/50	1050x750x900	87/97
	**SRE K**	9SRE72IPKA900	**4.900,00**	Con piano in granito e coperchio inox (vaschette GN non comprese) With granite top and s/s lid (GN Pans not included)	+2/+7°C		R290 GWP 3 Kg 0,120	-	3 25°C 60%HR	-	170	1000x704x850	128	3.6	230/1/50	1050x750x900	87/97

*Supporti vaschette solo su mod.SRE C/ GN mod. SRE C: 1 x cod. 72556046 (332x21 mm) + 1 x cod.72601046 (528x50mm) + 1 x cod.72601048 (899x61 mm)
*Supporti vaschette su mod.SRE K / GN: 1 x cod. 72601079 (174x35 mm)

**SRE C/ GN pans support only for mod. SRE C: 1 x cod. 72556046 (332x21 mm) + 1 x cod.72601046 (528x50 mm) + 1 x cod.72601048 (899x61 mm)*
**Pans support for mod. SRE KSRE K / GN: 1 x cod. 72601079 (174x35 mm)*

72556046	**13,18**	Supporto vaschette 332x21x mm / *Pans support 332x21x mm*
72601046	**40,33**	Supporto vaschette 528x50 mm / *Pans support 528x50 mm*
72601048	**47,59**	Supporto vaschette 899x61x61 mm / *Pans support 899x61x61 mm*

Composizione vashette *Pans Composition*	Modello *Model*		Prezzo € *Price €*	Descrizione *Description*
	**SRE1-100**		**369,39**	Composizione vaschette *Pans composition* (5xGN1/6 + 1xGN1/1 + 2xGN1/3)
	SRE1-100K		**572,45**	
	SRE1-150		**466,55**	
	SRE1-150K		**669,61**	
	**SRE2-100**		**398,33**	Composizione vaschette *Pans composition* (5xGN1/6 + 2xGN1/2 + 2xGN1/3)
	SRE2-100K		**623,67**	
	SRE2-150		**502,33**	
	SRE2-150K		**727,66**	
	**SRE3-100**		**383,02**	Composizione vaschette *Pans composition* (5xGN1/6 + 1xGN1/3 + 2xGN2/3)
	SRE3-100K		**576,82**	
	SRE3-150		**476,77**	
	SRE3150K		**670,57**	
	**SRE4-100**		**372,81**	Composizione vaschette *Pans composition* (5xGN1/6 + 2xGN1/2 + 1xGN2/3)
	SRE4-100K		**577,57**	
	SRE4-150		**476,80**	
	SRE4-150K		**681,55**	

Composizione vashette *Pans Composition*	Modello *Model*	Prezzo € *Price €*	Descrizione *Description*	H=100 mm	H=100 mm con coperchio *with lid*	H=150 mm	H=150 mm con coperchio *with lid*
	**SRE-K1-100**	**177,72**	Composizione vaschette *Pans composition* (2xGN1/3 + 2xGN1/9)	x			
	SRE-K1-100K	**264,00**			x		
	SRE-K1-150	**198,15**				x	
	SRE-K1-150K	**284,44**					x
	**SRE-K2-100**	**228,76**	Composizione vaschette *Pans composition* (4xGN1/6 + 2xGN1/9)	x			
	SRE-K2-100K	**333,98**			x		
	SRE-K2-150	**262,90**				x	
	SRE-K2-150K	**368,13**					x
	**SRE-K3-100**	**203,24**	Composizione vaschette *Pans composition* (1xGN1/3 + 2xGN1/6 + 2xGN1/9)	x			
	SRE-K3-100K	**298,99**			x		
	SRE-K3-150	**230,53**				x	
	SRE-K3-150K	**326,28**					x
	**SRE-K4-100**	**228,76**	Composizione vaschette *Pans composition* (4xGN1/6 + 2xGN1/9)	x			
	SRE-K4-100K	**333,98**			x		
	SRE-K4-150	**262,90**				x	
	SRE-K4-150K	**368,13**					x
	**SRE-K5-100**	**355,41**	Composizione vaschette *Pans composition (8xGN1/9)*	x			
	SRE-K5-100K	**490,15**			x		

*** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)
N.B.: vaschete GN1/9 solo altezza 100 mm / GN1/9 pans suitable 100 mm only

Condizioni ambiente di funzionamento: MAX umidità 65% MIN temperatura 25°C
I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

PIZZERIA

Pizzeria

SPRING PIZZA PLUS 800 pag. 176
SPRING PIZZA PLUS 800 R pag. 178
Optionals & Accessories pag. 192



SPRING VRS PLUS pag. 180
Composizione vaschette
Pans compositions pag. 182
Optionals & Accessories pag. 192



SPRING PLUS STATION 703 pag. 184
SPRING PLUS STATION 803 pag. 186



SteelPET

FRESH PIZZA PLUS pag. 190



Our business is enhancing **your business**

SPRING PIZZA **PLUS**



Una preparazione a regola d'arte.

Un pacchetto PIZZA flessibile, versatile e completo. Tavoli e sovrastrutture refrigerate con piani lavoro in granito: il meglio per comporre la postazione di lavoro ideale per la preparazione di pizze, focacce ... all'insegna del comfort e della funzionalità.

A preparation taken to perfection.

A flexible, versatile and complete pizza preparation system. Counters with granite tops and pan coolers: the utmost to shape your ideal work place to prepare pizza, buns ... with an eye on comfort and functionality.





Nuova maniglia orizzontale in pressofusione priva di giunzioni
Fermo porta a 90° e guarnizioni Energy Saving ad incastro
New die-cast horizontal handle free of gaps.
90° stop self-closing doors with energy-saving gaskets.



Vano EN400X600 (1 griglia plastificata su coppie guide inox)
EN400X600 room (1 plastic coated shelf on s/s runners)



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.



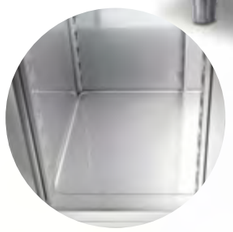




Cassettiera neutra integrata a 6 cassetti
(capacità massima: 6 vaschette cm 40x60x7)
Neutral built-in set of 6 drawers
(maximum capacity: 6 trays cm 40x60x7)

VRS2560V
nuovo refrigeratore vaschette da 2560 mm
new pan cooler model: 2560 mm





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



Spessore isolamento 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 120 a 180 mm)
Height adjustable s/s feet
(120 to 180 mm)



Manutenzione facile, accesso
immediato a componenti di gestione
Easy servicing, immediate access to
the electrical components



SPRING PIZZA **PLUS 800**



SPRING PIZZA **PLUS**

Tavoli refrigerati Pizzeria su piedi o ruote, profondità 800 mm in acciaio inox AISI 304, 2, 3, 4 vani EN400x600, con o senza cassettiera neutra 6 cassetti, con 1 griglia EN400x600 plastificata su coppia guide in acciaio a L per porta.

- Gruppo incorporato o remoto
- Piano da lavoro in granito
- Controller elettronico con display digitale 8 tasti
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Interni arrotondati
- Evaporatore rialzato e scarico integrato (pulizia facilitata)
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (mod. incorporati).

Optional: sterilizzatore.

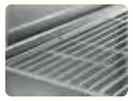
S/s AISI 304 refrigerated counters for Pizzeria on feet or castors, 800 mm of depth; 2, 3 or 4 EN400x600 doors, with or without neutral set of 6 drawers, with 1 EN400x600 plastic coated shelf per door on s/s L runners.

- *Built in unit*
- *Granite worktop*
- *Electronic controller with 8 keys digital display*
- *90° stop self-closing doors*
- *Inner bottom panel with rounded corners*
- *Raised evaporator and integrated water discharge pipe (easy cleaning)*
- *Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)*

***Optional:** sterilizer.*


74768466-68


74768120


74768122



KIT 4 RUOTE
KIT 6 RUOTE



VERS220V/60HZ



STERIL KIT

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Descrizione *Description*	Range *Range*	GAS *GAS*		Dimensioni *Dimensions* mm	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class*	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption*	Volume utile netto *Net storage volume* L	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
	**PIZZASPPLUS820I**	6SP82IP2KA001	**5.190,76**	2 porte *2 chilled doors*	-2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,100		1450x800x1030	A	5 40°C - 40%HR	448	240	247	5.03	230/1/50	1510x860x1120	214/249
	VRS1450V	7VS14G3D2AA01	**1.914,11**	Vetrina refrigerata (GN1/3) + struttura vetro *Pans coolers (GN1/3) + glass structure*	+2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,05		1450x395x425		3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	1560x460x580	55/64
	PIZZASPPLUS820I + VRS1450V		**7.104,87**														269/314
	**PIZZASPPLUS821I**	6SP83IP2KA002	**8.021,62**	2 porte + 6 cassetti neutri *2 chilled doors + 6 ambient drawers*	-2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,100		2004x800x1030	A	5 40°C - 40%HR	448	240	247	5.03	230/1/50	2064x860x1120	294/336
	VRS2005V	7VS20G3D2AA01	**2.090,41**	Vetrina refrigerata (GN1/3) + struttura vetro *Pans coolers (GN1/3) + glass structure*	+2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,07		2005x395x425		3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	2075x460x580	71/81
	PIZZASPPLUS821I + VRS2005V		**10.112,03**														365/417
	**PIZZASPPLUS830I**	6SP83IP2KA001	**6.475,22**	3 porte *3 chilled doors*	-2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,100		2004x800x1030	A	5 40°C - 40%HR	607	360	247	5.03	230/1/50	2064x860x1120	274/316
	VRS2005V	7VS20G3D2AA01	**2.090,41**	Vetrina refrigerata (GN1/3) + struttura vetro *Pans coolers (GN1/3) + glass structure*	+2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,07		2005x395x425		3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	2075x460x580	71/81
	PIZZASPPLUS830I + VRS2005V		**8.565,62**														345/397
	**PIZZASPPLUS831I**	6SP84IP2KA002	**9.590,68**	3 porte + 6 cassetti neutri *3 chilled doors + 6 ambient drawers*	-2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,120		2560x800x1030	A	5 40°C - 40%HR	607	360	247	5.03	230/1/50	2620x860x1120	377/427
	VRS2560V	7VS25G3D2AA01	**2.254,11**	Vetrina refrigerata (GN1/3) + struttura vetro *Pans coolers (GN1/3) + glass structure*	+2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,07		2560x395x425		3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	2630x460x580	86/97
	PIZZASPPLUS831I + VRS2560V		**11.844,79**														462/524
	**PIZZASPPLUS840I**	6SP84IP2KA001	**8.044,28**	4 porte *4 chilled doors*	-2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,120		2560x800x1030	A	5 40°C - 40%HR	726	480	247	5.03	230/1/50	2620x860x1120	357/407
	VRS2560V	7VS25G3D2AA01	**2.254,11**	Vetrina refrigerata (GN1/3) + struttura vetro *Pans coolers (GN1/3) + glass structure*	+2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,07		2560x395x425		3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	2630x460x580	86/97
	PIZZASP840I + VRS2560V		**10.298,39**														442/504
	STERILKIT	73688492	**617,05**	Sterilizzatore (Incompatibile con luce LED)				*Sterilizer (Not compatible with LED)*									
		74768570 x2	**26,44**	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400				*"L" pair of runners for EN 60x40 trays*									
		74768122	**13,85**	Griglia plastificata EN 600x400				*Plastic coated EN 60x40 shelf*									
		74768120	**56,67**	Griglia inox EN 600x400				*S/S EN 600x400 shelf*									
	KIT 4 RUOTE		**108,30**	Sovrapprezzo 4 ruote				*Price increase for 4 castors*									
	KIT 6 RUOTE		**162,45**	Sovrapprezzo per 6 ruote (mod. 4 porte)				*Price increase for 6 castors (mod. 4 doors)*									
	VERS220-60		**244,30**	Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz - GAS R404a				*Price Increase Power supply 220V/60Hz - GAS R404a*									

**** Watt TN (-10/+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)*

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



SPRING PIZZA **PLUS**



SPRING PIZZA **PLUS** 800R

Tavoli refrigerati Pizzeria su piedi o ruote, profondità 800 mm in acciaio inox AISI 304, 2, 3, 4 vani EN400x600, con o senza cassettiera neutra 6 cassetti, con 1 griglia EN400x600 plastificata su coppia guide in acciaio a L per porta.

- Gruppo remoto
- Piano da lavoro in granito
- Controller elettronico con display digitale 8 tasti
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Interni arrotondati
- Evaporatore rialzato e scarico integrato (pulizia facilitata)
- Sbrinamento Evaporatore elettrico di serie per modelli predisposti per gruppo remoto

Optional: sterilizzatore.

S/s AISI 304 refrigerated counters for Pizzeria on feet or castors, 800 mm of depth; 2, 3 or 4 EN400x600 doors, with or without neutral set of 6 drawers, with 1 EN400x600 plastic coated shelf per door on s/s L runners.

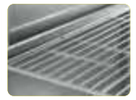
- *Remote unit*
- *Granite worktop*
- *Electronic controller with 8 keys digital display*
- *90° stop self-closing doors*
- *Inner bottom panel with rounded corners*
- *Raised evaporator and integrated water discharge pipe (easy cleaning)*
- *Standard electric evaporator heater for remote unit models*

***Optional:** sterilizer.*


EVAP-T


74768466-68


74768120


74768122



KIT 4 RUOTE



VERS220V/60HZ



STERIL KIT

	Modello *Model*	Codice *Code*	**Prezzo €** ***Price €***	Descrizione *Description*	Range *Range*	GAS *GAS*		Dimensioni *Dimensions* mm	Classe climatica *Climate class*	Volume utile netto *Net storage volume* L	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	 A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
	**PIZZASP820R****	6SP82RP4KA001	**4.325,63**	2 porte *2 chilled doors*	-2/+7°C			1310x800x1030	5 40°C - 40%HR	240			230/1/50	1370x860x1120	189/225
	VRS1300V	7VS13G3D2AA01	**1.876,33**	Vetrina refrigerata (GN1/3) + struttura vetro *Pans coolers (GN1/3) + glass structure*	+2/+7°C	R290 GWP 3 - Kg 0,05		1300x395x425	3 25°C - 60%		247	5.03	230/1/50	1410x460x580	51/59
	PIZZASP820R + VRS1300V		**6.201,95**										230/1/50		241/284
	UCTN2-T*	74861752	**810,00**	Unità Condensatrice				350x460x265	*Condensing unit*					350x460x265	25/45
	VALVR452A-802TN	74877075	**148,60**	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 802TN)				101x38x77	*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 802TN)*					101x38x77	0,3/0,3
	**PIZZASP821R****	6SP83RP4KA001	**7.156,49**	2 porte + 6 cassetti neutri *2 chilled doors + 6 ambient drawers*	-2/+7°C			1864x800x1030	5 40°C - 40%HR	360			230/1/50	1925x860x1120	272/314
	VRS1815V	7VS18G3D2AA01	**1.989,66**	Vetrina refrigerata (GN1/3) + struttura vetro *Pans coolers (GN1/3) + glass structure*	+2/+7°C	R290 GWP 3 - Kg 0,07		1815x395x425	3 25°C - 60%		247	5.03	230/1/50	1885x460x580	66/76
	PIZZASP821R + VRS1815V		**9.146,15**										230/1/50		338/389
	UCTN2-T*	74861752	**810,00**	Unità Condensatrice				350x460x265	*Condensing unit*					350x460x265	25/45
	VALVR452A	74877077	**148,60**	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 821TN)				101x38x77	*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 821TN)*					101x38x77	0,3/0,3
	**PIZZASP830R****	6SP83RP4KA002	**5.610,09**	3 porte *3 chilled doors*	-2/+7°C			1864x800x1030	5 40°C - 40%HR	360			230/1/50	1925x860x1120	252/294
	VRS1815V	7VS18G3D2AA01	**1.989,66**	Vetrina refrigerata (GN1/3) + struttura vetro *Pans coolers (GN1/3) + glass structure*	+2/+7°C	R290 GWP 3 - Kg 0,07		1815x395x425	3 25°C - 60%		247	5.03	230/1/50	1885x460x580	66/76
	PIZZASP830R + VRS1815V		**7.599,75**										230/1/50		318/369
	UCTN3-T*	74861754	**990,00**	Unità Condensatrice				350x500x300	*Condensing unit*					350x500x300	33/53
	VALVR452A	74877077	**148,60**	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 830TN)				101x38x77	*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 830TN)*					101x38x77	0,3/0,3
	STERILKIT	73688492	**617,05**	Sterilizzatore (Incompatibile con LED)				*Sterilizer (Not compatible with LED)*							
	EVAP-T		**130,97**	Sovrapprezzo per vaschetta evaporacondensa per tavoli senza gruppo R				*Price Increase for water tray for counters without condensing unit (R model)*							
		74768570 x2	**26,44**	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400				*"L" pair of runners for EN 60x40 trays*							
		74768122	**13,85**	Griglia plastificata EN 600x400				*Plastic coated EN 60x40 shelf*							
		74768120	**56,67**	Griglia inox EN 600x400				*S/S EN 600x400 shelf*							
	KIT 4 RUOTE		**108,30**	Sovrapprezzo per 4 ruote				*Price increase for 4 castors*							
	VERS220-60		**244,30**	Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz - GAS R404a				*Price Increase Power supply 220V/60Hz - GAS R404a*							

* Distanza massima 5 mt ** R = Versione remota **** Watt TN (-10/+45°C)

Max distance 5 mt ** R = Remote Version ** Watt TN (-10/+45°C)*

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.

SPRING VRS **PLUS**





SPRING VRS **PLUS** R290
Profondità 395mm
(per GN 1/3)

Refrigeratori a vaschette da appoggio in acciaio inox AISI 304 per condimenti e farciture, disponibili in varie lunghezze (da 1100 mm a 2560 mm).

- Allestimento per vaschette GN1/3 H max = 150mm (non comprese), adattabile con supporti optional a vaschette GN1/2, 1/4, 1/6, 1/9.
- Refrigerazione statica.
- Controller digitale.
- Scarico su fondo (pulizia facilitata).
- Disponibili senza vetro (Mod. S), con vetro (Mod. V) o con coperchio inox (Mod. K).

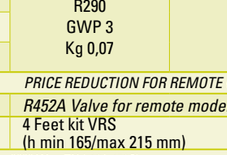
Optional: Kit piedini.

Top mounted s/s AISI 304 pan coolers for topping and ingredients, different lenghts available (from 1100 mm to 2560 mm).

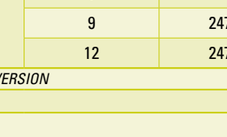
- *Set up for GN1/3 H max = 150mm pans (not included), adaptable for GN1/2, 1/4, 1/6, 1/9 pans.*
- *Static refrigeration.*
- *Digital controller.*
- *Water drain at the bottom (easy cleaning).*
- *Available without glass cover (Mod. S), with glass cover (Mod. V) or with s/s lid (Mod. K).*

Optional: Feet kit.

Termostato elettronico
Electronic thermostat



Kit piedini VRS
Feet VRS kit



R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Descrizione *Description*	Range *Range*	Dimensioni *Dimensions* mm		Gas *Gas*	Classe climatica *Climate class*	N° vaschette *Pans Nr* GN1/3	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
	**VRSPLUS1100S**	7VS11G3S2AA01	**1.523,73**	senza vetro *without glass*	+2/+7°C	1100x395x225		R290 GWP 3 Kg 0,05	3 (25°C - 60%)	4	247	5.03	230/1/50	1170x460x580	26/34
	VRSPLUS1260S	7VS12G3S2AA01	**1.586,70**			1260x395x225				5	247	5.03		1330x460x580	27/34
	VRSPLUS1300S	7VS13G3S2AA01	**1.624,47**			1300x395x225				5	247	5.03		1410x460x580	28/36
	VRSPLUS1450S	7VS14G3S2AA01	**1.649,66**			1450x395x225				6	247	5.03		1560x460x580	30/39
	VRSPLUS1815S	7VS18G3S2AA01	**1.712,62**			1815x395x225		R290 GWP 3 Kg 0,07		8	247	5.03		1885x460x580	35/45
	VRSPLUS2005S	7VS20G3S2AA01	**1.800,77**			2005x395x225				9	247	5.03		2075x460x580	38/48
	VRSPLUS2560S	7VS25G3S2AA01	**1.926,69**			2560x395x225				12	247	5.03		2630x460x580	45/56
	**VRSPLUS1100V**	7VS11G3D2AA01	**1.750,40**	con vetro *with glass*	+2/+7°C	1100 X 395 X 425		R290 GWP 3 Kg 0,05	3 (25°C - 60%)	4	247	5.03	230/1/50	1170x460x580	46/54
	VRSPLUS1260V	7VS12G3D2AA01	**1.825,96**			1260 X 395 X 425				5	247	5.03		1330x460x580	48/56
	VRSPLUS1300V	7VS13G3D2AA01	**1.876,33**			1300 X 395 X 425				5	247	5.03		1410x460x580	51/59
	VRSPLUS1450V	7VS14G3D2AA01	**1.914,11**			1450 X 395 X 425				6	247	5.03		1560x460x580	55/64
	VRSPLUS1815V	7VS18G3D2AA01	**1.989,66**			1815 X 395 X 425		R290 GWP 3 Kg 0,07		8	247	5.03		1885x460x580	66/76
	VRSPLUS2005V	7VS20G3D2AA01	**2.090,41**			2005 X 395 X 425				9	247	5.03		2075x460x580	71/81
	VRSPLUS2560V	7VS25G3D2AA01	**2.254,11**			2560 X 395 X 425				12	247	5.03		2630x460x580	86/97
	**VRSPLUS1100K**	7VS11G3K2AA01	**1.926,69**	coperchio inox *s/s lid*	+2/+7°C	1100 X 395 X 250		R290 GWP 3 Kg 0,05	3 (25°C - 60%)	4	247	5.03	230/1/50	1170x460x580	29/37
	VRSPLUS1260K	7VS12G3K2AA01	**2.002,25**			1260 X 395 X 250				5	247	5.03		1330x460x580	30/38
	VRSPLUS1300K	7VS13G3K2AA01	**2.052,62**			1300 X 395 X 250				5	247	5.03		1410x460x580	32/40
	VRSPLUS1450K	7VS14G3K2AA01	**2.090,41**			1450 X 395 X 250				6	247	5.03		1560x460x580	35/44
	VRSPLUS1815K	7VS18G3K2AA01	**2.165,97**			1815 X 395 X 250		R290 GWP 3 Kg 0,07		8	247	5.03		1885x460x580	40/50
	VRSPLUS2005K	7VS20G3K2AA01	**2.266,70**			2005 X 395 X 250				9	247	5.03		2075x460x580	44/55
	VRSPLUS2560K	7VS25G3K2AA01	**2.430,41**			2560 X 395 X 250				12	247	5.03		2630x460x580	53/64
			-264,45	RIDUZIONE PER VERSIONE REMOTA				*PRICE REDUCTION FOR REMOTE UNIT VERSION*							
	VALVR452A	74877075	**148,60**	Valvola R452A per mod. remoto		101x38x77		*R452A Valve for remote model*						101x38x77	0,3/0,3
	KIT PIEDI VRS	74702218KT4	**107,04**	Kit 4 piedini VRS (h min 165/max 215 mm)				4 Feet kit VRS (h min 165/max 215 mm)							

**** Watt TN (-10/+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)*

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.

Composizioni vaschette / *Pans compositions*

VRS



Modello Prodotto / *Product Model*		Descrizione / Description	Modello / Model	Prezzo € / *Price €*	H=100 mm	H=100 mm *con coperchio with lid*	H=150 mm	H=150 mm *con coperchio with lid*
VRS1100 GN1/1 + 72557154-32 3pz.	1/3 1/3 1/3 1/3	4 GN1/3	**V1-100**	**197,49**	x			
			V1-100K	**310,16**		x		
			V1-150	**238,36**			x	
			V1-150K	**351,02**				x
	1/6 1/6 1/6 1/6 1/3 1/3	2 GN1/3 + 4 GN1/6	**V2-100**	**263,05**	x			
			V2-100K	**394,60**		x		
			V2-150	**317,57**			x	
			V2-150K	**449,15**				x
	1/4 1/4 1/2 1/3	2 GN1/4 + 1 GN1/2 + 1 GN1/3	**V3-100**	**187,29**	x			
			V3-100K	**303,97**		x		
			V3-150	**234,97**			x	
			V3-150K	**351,63**				x
	1/6 1/4 1/4 1/6 1/4 1/4	4 GN1/4 + 2 GN1/6	**V4-100**	**252,86**	x			
			V4-100K	**392,57**		x		
			V4-150	**303,93**			x	
			V4-150K	**443,64**				x
VRS1260 GN1/1 + 72556046-20 2pz 72557154-32 2pz	1/3 1/3 1/3 1/3 1/3	5 GN1/3	**V5-100**	**246,87**	x			
			V5-100K	**387,71**		x		
			V5-150	**297,95**			x	
			V5-150K	**438,77**				x
	1/4 1/4 1/2 1/3 1/3	2 GN 1/4 + 1 GN1/2 + 2 GN1/3	**V6-100**	**251,16**	x			
			V6-100K	**395,99**		x		
			V6-150	**309,04**			x	
			V6-150K	**453,87**				x
	1/3 1/3 1/3 1/6 1/6 1/6 1/6	3 GN1/3 + 4 GN1/6	**V7-100**	**312,43**	x			
			V7-100K	**472,18**		x		
			V7-150	**377,14**			x	
			V7-150K	**536,89**				x
	1/2 1/4 1/4 1/6 1/6 1/6 1/6	1 GN1/2 + 2 GN1/4 + 4 GN1/6	**V8-100**	**302,23**	x			
			V8-100K	**465,97**		x		
			V8-150	**373,77**			x	
			V8-150K	**537,51**				x
VRS1300 GN1/1 + 72557152-47 3pz	1/3 1/3 1/3 1/3 1/3	5 GN1/3	**V9-100**	**246,87**	x			
			V9-100K	**387,71**		x		
			V9-150	**297,95**			x	
			V9-150K	**438,77**				x
	1/3 1/3 1/6 1/6 1/6 1/6 1/3	3 GN1/3 + 4 GN1/6	**V10-100**	**297,95**	x			
			V10-100K	**457,70**		x		
			V10-150	**362,66**			x	
			V10-150K	**523,73**				x
	1/2 1/4 1/4 1/6 1/6 1/6 1/6	1 GN1/2 + 2 GN1/4 + 4 GN1/6	**V11-100**	**309,10**	x			
			V11-100K	**453,93**		x		
			V11-150	**366,99**			x	
			V11-150K	**511,82**				x
	1/4 1/4 1/2 1/3 1/3	1 GN1/2 + 2 GN1/4 + 2 GN1/3	**V12-100**	**360,18**	x			
			V12-100K	**523,92**		x		
			V12-150	**431,71**			x	
			V12-150K	**595,45**				x
VRS1450 GN1/1 + 72557152-47 1pz 72557154-32 3pz	1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3	6 GN1/3	**V13-100**	**296,25**	x			
			V13-100K	**465,24**		x		
			V13-150	**357,52**			x	
			V13-150K	**526,53**				x
	1/2 1/2 1/3 1/3 1/3	2 GN 1/2 + 3 GN1/3	**V14-100**	**274,99**	x			
			V14-100K	**434,39**		x		
			V14-150	**346,50**			x	
			V14-150K	**505,92**				x
	1/3 1/3 1/3 1/3 1/6 1/6 1/6 1/6	4 GN1/3 + 4 GN1/6	**V15-100**	**390,78**	x			
			V15-100K	**578,69**		x		
			V15-150	**465,71**			x	
			V15-150K	**653,63**				x
	1/2 1/2 1/3 1/6 1/6 1/6 1/6	2 GN1/2 + 1 GN1/3 + 4 GN1/6	**V16-100**	**326,05**	x			
			V16-100K	**504,38**		x		
			V16-150	**411,23**			x	
			V16-150K	**589,56**				x

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

Modello Prodotto / *Product Model*		Descrizione / Description	Modello / *Model*	Prezzo € / *Price €*	H=100 mm	H=100 mm *con coperchio with lid*	H=150 mm	H=150 mm *con coperchio with lid*
VRS1815 GN1/1 72556046-20 2pz 72557154-32 5pz	1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3	8 GN1/3	**V17-100**	**395,00**	x			
			V17-100K	**620,33**		x		
			V17-150	**476,70**			x	
			V17-150K	**702,04**				x
	1/2 1/2 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3	2 GN1/2 + 5 GN1/3	**V18-100**	**359,66**	x			
			V18-100K	**574,99**		x		
			V18-150	**451,20**			x	
			V18-150K	**666,94**				x
	1/3 1/3 1/3 1/6 1/6 1/6 1/6 1/6 1/6 1/6 1/6 1/3	4 GN1/3 +8 GN1/6	**V19-100**	**511,62**	x			
			V19-100K	**774,78**		x		
			V19-150	**620,64**			x	
			V19-150K	**883,80**				x
	1/2 1/2 1/6 1/6 1/6 1/6 1/3 1/3 1/3	2 GN1/2 + 4 GN1/6 + 3 GN1/3	**V20-100**	**410,31**	x			
			V20-100K	**644,98**		x		
			V20-150	**515,91**			x	
			V20-150K	**750,58**				x
VRS2005 GN1/1 + 72557152-47 1pz 72557154-32 7pz	1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3	9 GN1/3	**V21-100**	**444,37**	x			
			V21-100K	**697,87**		x		
			V21-150	**536,29**			x	
			V21-150K	**789,80**				x
	1/3 1/3 1/2 1/2 1/6 1/6 1/6 1/6 1/3 1/3	2 GN1/2 + 4 GN1/3 + 4 GN1/6	**V22-100**	**488,66**	x			
			V22-100K	**751,49**		x		
			V22-150	**604,48**			x	
			V22-150K	**867,30**				x
	1/2 1/2 1/3 1/3 1/2 1/2 1/6 1/6 1/6 1/6 1/6 1/6 1/6 1/6	6 GN1/9* + 2 GN1/2 + 8 GN1/6	**V23-100**	**677,93**	x			
			V23-100K	**993,21**		x		
			V23-150	**786,97**			x	
			V23-150K	**1.102,25**				x
	1/3 1/3 1/2 1/2 1/6 1/6 1/6 1/6 1/6 1/6 1/6 1/6	2 GN1/3 + 2 GN1/2 + 8 GN1/6	**V24-100**	**539,73**	x			
			V24-100K	**821,48**		x		
			V24-150	**669,19**			x	
			V24-150K	**950,95**				x
VRS2560 GN1/1 + 72557154-32 7pz	1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3 1/3	12 GN1/3	**V25-100**	**746,02**	x			
			V25-100K	**1.171,72**		x		
			V25-150	**900,44**			x	
			V25-150K	**1.326,14**				x
	1/3 1/3 1/3 1/2 1/2 1/6 1/6 1/6 1/6 1/3 1/3 1/3 1/3	2 GN1/2 + 4 GN1/6 + 7 GN1/3	**V26-100**	**765,30**	x			
			V26-100K	**1.202,73**		x		
			V26-150	**949,85**			x	
			V26-150K	**1.387,29**				x
	1/3 1/3 1/3 1/3 1/2 1/2 1/6 1/6 1/6 1/6 1/6 1/6 1/3 1/3 1/3	6 GN1/9* + 2 GN1/2 + 8 GN1/6 + 3 GN1/3	**V27-100**	**1.003,61**	x			
			V27-100K	**1.507,06**		x		
			V27-150	**1.179,68**			x	
			V27-150K	**1.756,17**				x

* Vaschette gn1/9 solo h=100 / *gn1/9 pans height 100 only*

VASCHETTE GN INOX / S/S GN PANS

	Modello / Model	Codice / Code	Prezzo / Price	Vaschette GN inox S/s / GN pans	Dimensioni (mm) / Dimensions (mm)
 1/2	VGX1/2/100	**74707040**	**56,19**	GN 1/2	325x265x100
	VGX1/2/150	**74707070**	**76,63**	GN 1/2	325x265x150
	CVGX1/2	**74706080**	**37,44**	Coperchio GN 1/2 lid	325x265
 1/3	VGX1/3/100	**74707030**	**49,37**	GN 1/3	325x176x100
	VGX1/3/150	**74707075**	**59,59**	GN 1/3	325x176x150
	CVGX1/3	**74706082**	**28,17**	Coperchio GN 1/3 lid	325x176
 1/4	VGX1/4/100	**74707042**	**40,88**	GN 1/4	265x162x100
	VGX1/4/150	**74707076**	**49,37**	GN 1/4	265x162x150
	CVGX1/4	**74706084**	**25,53**	Coperchio GN 1/4 lid	265x162
 1/6	VGX1/6/100	**74707043**	**37,44**	GN 1/6	176x162x100
	VGX1/6/150	**74707078**	**45,98**	GN 1/6	176x162x150
	CVGX1/6	**74706085**	**18,82**	Coperchio GN 1/6 lid	176x162
 1/9	VGX1/9/100	**74707044**	**39,49**	GN 1/9	176x108x100
	CVGX1/9	**74706078**	**14,97**	Coperchio GN 1/9 lid	176x108
	SUPPVASCH47	**72557152**	**14,50**	Supporto / support bar	332 X 47
	SUPPVASCH32	**72557154**	**14,50**	Supporto / support bar	332 X 32
	SUPPVASCH20	**72556046**	**14,50**	Supporto / support bar	332 X 20

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



SPRING PLUS STATION 703

SPRING PLUS STATION



Tavoli saladette refrigerati ventilati su piedi, profondità 700 mm in acciaio inox AISI 304, 3 vani GN1/1, con 1 griglia plastificata per porta, con cupola in vetro (fornita smontata).

- Gruppo incorporato
- Piano in marmo con 7 vaschette GN1/3 porta ingredienti h100mm.
- Controller elettronico con display digitale 8 tasti
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Interni arrotondati
- Evaporatore rialzato (pulizia facilitata).
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici.

Optional:
griglie inox, sterilizzatore.

S/S AISI 304 ventilated refrigerated saladette counter on feet, 700 mm of depth, 3 GN1/1 doors, with 1 plastic coated shelf per door, with glass dome (provided disassembled).

- *Built in unit*
- *Marble worktop with 7 GN 1/3 pans h100mm.*
- *Electronic controller with 8 keys digital display*
- *90° stop self-closing doors*
- *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).*

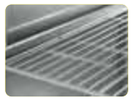
Optional:
s/s shelves, sterilizer.



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



74768002



74768000



KIT 4 RUOTE



VERS220V/60HZ



STERIL KIT

	Modello *Model*	Codice *Code*	**Prezzo €** ***Price €***	Piano *Worktop*	Sovrastruttura *Superstructure*	Range ℃	GAS *GAS*		Dimensioni *Dimensions* mm	Classe climatica *Climate class*	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption (kWh)*	Volume utile netto *Net storage volume* L	Assorbimento *Absorbed power*		Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
													Watt****	A			
	**SPRING PLUS STATION 703**	6ST73IP2GA900	**8.869,11**	Piano in marmo prof. 700 mm + 7 vaschette GN 1/3 ingredienti H100mm *Marble top 700 mm depth + 7 GN1/3 pans H100 mm*	Cupola in vetro *Glass serve over superstructure*	-2/+7°	R290 GWP 3		1721x690x1120	5 (40°C - 40%)	537	258	247	5,03	230/1/50	1770x740x1170	278/310
		74768568x2	**18,90**	Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1					*"C" pair of runners for GN 1/1 pans*								
		74768000	**12,60**	Griglia plastificata GN 1/1					*Plastic coated GN 1/1 shelf*								
		74768002	**41,56**	Griglia inox GN 1/1					*S/S GN 1/1 shelf*								
	STERILKIT	73688492	**617,05**	Sterilizzatore (Incompatibile con LED)					*Sterilizer (Not compatible with LED)*								
	KIT 4 RUOTE		**108,30**	Sovrapprezzo 4 ruote					*Price increase for 4 castors*								
	VERS220-60		**244,30**	Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz - GAS R404a					*Price Increase Power supply 220V/60Hz - GAS R404a*								

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

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate. *Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.*

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



SPRING PLUS STATION 803

SPRING PLUS STATION



Tavoli saladette refrigerati ventilati su piedi, profondità 800 mm in acciaio inox AISI 304, 3 vani EN400x600, con 3 coppie guide inox a L per porta, con cupola in vetro (fornita smontata).

- Gruppo incorporato
- Piano in marmo con 7 vaschette GN 1/3 porta ingredienti h100mm (coperchi non inclusi)
- Controller elettronico con display digitale 8 tasti
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Interni arrotondati
- Evaporatore rialzato (pulizia facilitata)
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici

Optional:
griglie inox, sterilizzatore.

S/S AISI 304 ventilated refrigerated saladette counter on feet, 800 mm of depth, 3 doors EN400x600 with 3 pairs of L runners per door, with glass dome (provided disassembled).

- *Built in unit*
- *Marble worktop with 7 GN 1/3 pans h100mm (pans lid not included)*
- *Electronic controller with 8 keys digital display*
- *90° stop self-closing doors*
- *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).*

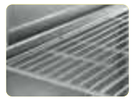
Optional:
s/s shelves, sterilizer.



ACCESSORI DI SERIE
STANDARD ACCESSORIES
Vano refrigerato EN400x600
Refrigerated room EN400x600



74768120



74768122



KIT 4 RUOTE



VERS220V/60HZ



STERIL KIT

	Modello *Model*	Codice *Code*	**Prezzo €** ***Price €***	Piano *Worktop*	Sovrastruttura *Superstructure*	Range ℃	GAS *GAS*		Dimensioni mm	Classe climatica *Climate class*	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption (kWh)*	Volume utile netto *Net storage volume* L	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	 A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
	**SPRING PLUS STATION 803**	6ST83IP2GA900	**9.661,20**	Piano in marmo prof. 800 mm + 7 vaschette GN 1/3 ingredienti H100mm *Marble top 800 mm depth + 7 GN1/3 pans H100 mm*	Cupola in vetro *Glass serve over superstructure*	-2/+7°	R290 GWP 3		2004x800x1120	5 (40°C - 40%)	515	360	247	5,03	230/1/50	2054x850x1170	299/340
		74768570 x2	**26,44**	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400					*"L" pair of runners for EN 60x40 trays*								
		74768122	**13,85**	Griglia plastificata EN 600x400					*Plastic coated EN 60x40 shelf*								
		74768120	**56,67**	Griglia inox EN 600x400					*S/S EN 600x400 shelf*								
	STERILKIT	73688492	**617,05**	Sterilizzatore (Incompatibile con LED)					*Sterilizer (Not compatible with LED)*								
	KIT 4 RUOTE		**108,30**	Sovrapprezzo 4 ruote					*Price increase for 4 castors*								
	VERS220-60		**244,30**	Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz - GAS R404a					*Price Increase Power supply 220V/60Hz - GAS R404a*								

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

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate. *Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.*

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

FRESH PIZZA **PLUS**



FRESH PIZZA PLUS
Semplicemente pratico!

Design essenziale e versatilità assoluta per un prodotto resistente e facile da pulire, grazie **all'innovativo rivestimento antimpronta in Steel-PET.**
Fresh Pizza... il Made in Italy che dà valore al tuo tempo!

FRESH PIZZA PLUS
Simply practical!

*Essential design and extreme versatility for an easy-to-clean product, thanks to **the innovative Steel-PET no-smear surface coating.***
Fresh Pizza... the Made in Italy which values your time!

SteelPET **100%** HYGIENIC
NO FINGERPRINT TECHNOLOGY

I Vantaggi del rivestimento "Antimpronta"
- Facilità di pulizia
- Aspetto e colore paragonabili all'acciaio inossidabile
- Ecologico
- Idoneo al contatto con gli alimenti
- Realizzato senza uso di PVC
- Resistente a solventi, strofinamento, temperatura, umidità relativa, macchie a freddo

The None Smear coating advantages
- *Easy to clean*
- *Appearance and color totally comparable to that of stainless steel*
- *Ecological*
- *Suitable for food contact*
- *Made without using PVC*
- *Resistant to solvents, rubbing, temperature, relative humidity, cold spots*



FRESH PIZZA Dotazioni standard - *Standard features*



Guide a "L" per griglie EN400X600
S/s runners for EN400X600 shelf



Piedini in acciaio inox regolabili in altezza (+60 mm)
S/s feet with adjustable height (+60 mm)





FRESH PIZZA PLUS





100% SteelPET HYGIENIC NO FINGERPRINT TECHNOLOGY



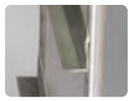
Tavoli refrigerati Pizzeria su piedi, profondità 700 mm, in acciaio prerivestito STEEL-PET; 2 porte, 2 porte con cassettiera neutra 5 cassetti e 3 porte, con 1 griglia EN400x600 plastificata per porta.

- Gruppo incorporato
- Piano in granito 800 mm con alzatina
- Controller digitale
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici
- Su richiesta refrigeratore vaschette:
  1300 mm cap. 5 vaschette GN 1/3 (**non compresе**)
  (mod. FRESH PIZZA 2P),
  1815 mm cap. 8 vaschette GN 1/3 (**non compresе**)
  (mod. FRESH PIZZA 2P+C e FRESH PIZZA 3P)
- Su richiesta versione senza piano.

Refrigerated counter for Pizzeria on feet, 700mm of depth made of precovered STEEL-PET steel; 2 doors, 2 doors with neutral set of 5 drawers or 3 doors, with 1 EN400x600 shelf per door.

- *Built in unit, granite worktop with splashback*
- *Digital controller*
- *Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water*
- *Pan cooler on request:*
  *1300 mm capacity 5 pans GN 1/3 (**not included**)*
  (mod. FRESH PIZZA 2P),
  *1815 mm capacity 8 pans GN 1/3 (**not included**)*
  (mod. FRESH PIZZA 2P+C and FRESH PIZZA 3P).
- *On request: version without worktop.*

ACCESSORI / *ACCESSORIES*



74768425 X 2



74768122

Cassettiera neutra 5 cassetti per vaschette 400x600x70 mm di serie su mod.FRESH PIZZA 2P+C (vaschette comprese)

Set of 5 neutral drawers for 400x600x70 mm containers, as standard for FRESH PIZZA 2P+C mod. (containers included)





EN 400X600

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Piano *Worktop*	Porte *Doors*		Accessoriamento interno *Internal fitting*	Dimensioni *Dimensions* mm	Gas *Gas*	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Voltaggio *Voltage* Ampere	Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso netto *Net weight* Kg	Peso Lordo *Gross weight* Kg
	**FRESH PIZZA PLUS 2P**	7SP72IP2KA002	3.699,89	Piano Granito *Granite top*	2 porte refrigerate *2 refrigerated doors*		2 griglie / *Shelves EN400X600*	1400x800x1040	R290 GWP 3 Kg 0,07	149	4,04	230/1/50	1430x860x1120	199	211
	VRS1300V	7VS13G3D2AA01	1.876,33	Vetrina refrigerata (5 GN1/3) + struttura vetro Pans coolers (5 GN1/3) + glass structure				1300x395x425	R290 GWP 3 Kg 0,05	247	5,03	230/1/50		51	59
	FRESH PIZZA PLUS 2P + VRS1300V		5.576,22											250	270
	**FRESH PIZZA PLUS 2P+C**	7SP73IP2KA003	5.018,61	Piano Granito *Granite top*	*2 porte refrigerate* + 5 cassetti neutri *2 refrigerated doors* + *5 ambient drawers*		2 griglie / *Shelves EN400X600*	1926x800x1040	R290 GWP 3 Kg 0,07	149	4,04	230/1/50	1956x860x1120	291	308
	VRS1815V	7VS18G3D2AA01	1.989,66	Vetrina refrigerata (8 GN1/3) + struttura vetro Pans coolers (8 GN1/3) + glass structure				1815x395x425	R290 GWP 3 Kg 0,07	247	5,03	230/1/50		66	76
	FRESH PIZZA PLUS 2P C + VRS1815V		7.008,27											357	384
	**FRESH PIZZA PLUS 3P**	7SP73IP2KA002	4.244,28	Piano Granito *Granite top*	3 porte refrigerate *3 refrigerated doors*		3 griglie / *Shelves EN400X600*	1926x800x1040	R290 GWP 3 Kg 0,07	149	4,04	230/1/50	1956x860x1120	263	280
	VRS1815V	7VS18G3D2AA01	1.989,66	Vetrina refrigerata (8 GN1/3) + struttura vetro Pans coolers (8 GN1/3) + glass structure				1815x395x425	R290 GWP 3 Kg 0,07	247	5,03	230/1/50		66	76
	FRESH PIZZA PLUS 3P + VRS1815V		6.233,94											329	356
		74768425 x2	25,19	Coppia guide a "L" per griglie EN400X600			*"L" s/s pair of runners for EN400X600 shelf*								
		74768122	13,85	Griglia plastificata EN400X600			*Plastic coated EN400X600 shelf*								
	NOPIANO2P		-910,46	Riduzione prezzo per versione senza piano marmo			*Price reduction for no granite worktop (2P)*								
	NOPIANO2C_3P		-1.048,98	Riduzione prezzo per versione senza piano marmo			*Price reduction for no granite worktop (3P e 2P+C)*								
	VERS220-60		244,30	Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz - GAS R404a			*Price Increase Power supply 220V/60Hz - GAS R404a*								

**** Watt TN (-10/+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)*

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



Optional e Accessori

Optionals & Accessories

Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Descrizione *Description*	SRING PLUS PIZZA	VRS
ACCESSORI/ ACCESSORIES					
SERRPSPRING	73692392	79,33	Kit Serratura con chiave (prezzo per singola serratura per porta) *Key lock kit (price for 1 single key lock, for single door)*	x	
UCESXSPRING		178,60	Sovrapprezzo per Motore a sx *Price increase for Condensing unit on the left*	x	
	72601998	58,32	Staffa supporto VRS per piano marmo *Support for VRK to fix on granit work top*		x
	72557148 (x2)	224,55	Coppia staffe supporto a muro *Pair of wall supports*		x
	74768120	56,67	Griglia inox EN 600x400 *EN 600x400 s/s shelf*	x	
	74768122	13,85	Griglia plastificata EN 600x400 *EN 600x400 plastic coated shelf*	x	
	74768002	41,56	Griglia inox GN 1/1 *s/s GN 1/1 shelf*		
	74768000	12,60	Griglia plastificata GN 1/1 *Plastic coated GN 1/1 shelf*		
	74707012	31,75	Teglia GN 1/1 h=20 *GN 1/1 pan 20mm deep*		
	74707013	34,41	Teglia GN 1/1 h=40 *GN 1/1 pan 40mm deep*		
	74707299	16,37	Vaschetta pizza polietilene 400x600 h=70mm *Pizza plastic container 400x600x70mm*	x	
	74707288	15,48	Coperchio per vaschetta pizza polietilene 400x600 h=70mm *Lid for pizza plastic container 400x600 h=70mm*	x	





DROP-IN BUFFET plus TECHNOLOGY

SOUL PLUS pag. 204
Green / Lime / Blue / Blue platinum
Red / Orange / Brown
Optionals & Accessories pag. 218



ESSENCE PLUS pag. 224
Green / Lime / Blue / Blue platinum
Blue platinum RI-SP / Red / Orange / Brown
Optionals & Accessories pag. 240



TRADITION PLUS pag. 246
Green Lime / Blue / Red / Orange / Brown
Optionals & Accessories pag. 258



SERVICE PLUS pag. 264
Green / Lime / Blue
Blue Platinum / Red / Brown / Purple



Composizioni vaschette inox / Accessori pag. 278
S/s pans composition / Accessories pag. 278

Our business is enhancing **your business**



Soul **Plus**



Essence **Plus**



Tradition **Plus**



Service **Plus**



Emozioni per tutti i gusti

SOUL **PLUS**, ESSENCE **PLUS**, TRADITION **PLUS** e SERVICE **PLUS**, le nuove gamme di vasche, vetrine DROP IN e ISOLE DEL GUSTO. Cambia il punto di vista muovendosi verso una concezione che anticipa i tempi stravolgendo le logiche del vecchio e superato concetto "Buffet".
Un prodotto veramente innovativo, capace di inserirsi in modo semplice, comodo ed integrale in tutti gli ambienti della ristorazione, da quella tradizionale a quella moderna.

SOUL **PLUS**, ESSENCE **PLUS**, TRADITION **PLUS** e SERVICE **PLUS**, sono gamme con soluzioni poliedriche pensate anche per nuove e diverse applicazioni, che tengono in considerazione normative igieniche, culture alimentari e livelli di prezzo molto eterogenei.
SOUL **PLUS**, ESSENCE **PLUS**, TRADITION **PLUS** e SERVICE **PLUS** si fondono per diventare l'offerta più ampia, comoda ed omogenea nel mercato del servizio a self service.

Emotions for everyone

*SOUL **PLUS**, ESSENCE **PLUS**, TRADITION **PLUS** and SERVICE **PLUS** are the new ranges of DROP-IN display units and FOOD ISLANDS equipment.
The point of view is changed and moved towards a conception which is ahead of its times and twists the logics of the old and out of date "Buffet" concept.
A truly innovative product, able to easily, comfortably and entirely integrate itself in any catering environment from the traditional one, to the modern one. SOUL **PLUS**, ESSENCE **PLUS**, TRADITION **PLUS** and SERVICE **PLUS** product range are the polyhedral solution designed for any new or multiple applications paying attention to the hygiene regulations, food cultures and very diverse price level.
SOUL **PLUS**, ESSENCE **PLUS**, TRADITION **PLUS** and SERVICE **PLUS** merge together to become the widest, the most convenient and most homogeneous choice for the self-service market.*

QUALE MODELLO SCEGLIERE?

WHICH MODEL TO CHOOSE?



FREDDI / *COLD*

Vasche refrigerate statiche / *Static cold well units*

Come sai l'aria fredda tende a scendere.
Ecco perché scegliere una vasca con alloggiamento ribassato. Ricorda che la giusta temperatura dipende anche dalle condizioni ambientali.

Optare per la corretta dimensione ed altezza del supporto GN in cui disporre i prodotti è importante (pag. 285):

- **Vasche e vassoi, di diverse profondità** (vedi composizioni pg.285-286)
- **Falsifondi forati su cui appoggiare vassoi e contenitori in ceramica**

Ricorda: una adeguata esposizione del prodotto può dipendere anche dalla giusta sovrastruttura (pg. 197).

As you know the cold air goes spontaneously downwards. That is why you should choose a drop-in with lowered housing. Remember that the correct temperature also depends on environmental conditions.

Furthermore, it's important to choose the perfect size and height of the GN containers on which food is displayed (page 285):

- ***Pans and trays with different depths*** *(see pans composition on page 285-286)*
- ***Drilled raised shelves to put ceramic containers, plates, or trays on***

Remember: *the most appropriate food display depends on the right superstructure too (pg.197).*

GREEN
GN 2/1 - 3/1
4/1 - 5/1 - 6/1



PRODOTTI FREDDI DA IMPIATTARE
- PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI FREDDI (PASTA FREDDA, INSALATE DI RISO, COUS COUS)
- INSALATE MISTE/DI MARE, CEREALI
- VERDURA E CONTORNI (FRESCA O COTTA)
- AFFETTATI E FORMAGGI

FRESH PRODUCTS TO PLATE UP
- *COLD FIRST COURSE DISHES (PASTA, RICE SALAD, COUS COUS)*
- *MIXED/SEAFOOD SALADS, CEREAL SALADS*
- *VEGETABLES AND SIDE DISHES (FRESH OR COOKED)*
- *COLD CUTS AND CHEESE*

Piani refrigerati statici / *Static cold tops units*

Un piano espositivo di ridotta profondità è l'ideale per servire prodotti freschi già porzionati. La giusta temperatura è garantita dal contatto tra piano refrigerato e contenitore scelto per la mise en place.

Per un servizio impeccabile è sconsigliato poggiare i cibi direttamente sul piano. In tal modo verranno garantiti elevati standard di igiene. Oltre a ciò si eviterà la formazione di un'antiestetica brina ed uno sgradevole ammollamento del prodotto. I prodotti freschi possono essere disposti su teglie e vassoi GN (vedi pag.286), ma anche in eleganti ceramiche o moderni contenitori monoporzione!

A low-depth display surface is ideal for portioned fresh products. The right temperature will be guaranteed by the contact between the refrigerated top and the plate chosen for the mise en place.

For a perfect service it is recommended not to place food directly on the top surface. This ensures the compliance with high hygiene standards. Besides that, it prevents the formation of hoarfrost as well as the unpleasant softening of food. Not only can fresh products be served on GN pans or trays (see page 286), but also in elegant ceramics or modern finger food containers.

LIME
GN 2/1 - 3/1
4/1 - 5/1 - 6/1



PRODOTTI IMPIATTATI:
- PIATTI PRONTI (FORMAGGIO, AFFETTATI ECC.)
- INSALATE
- VERDURE
- DESSERT

PLATED DISHES:
- *READY MEALS (CHEESE, COLD CUTS ETC.)*
- *SALADS*
- *VEGETABLES*
- *DESSERTS*

Vasche refrigerate ventilate / *Ventilated cold well units*

La refrigerazione ventilata è sinonimo di uniformità di temperatura.

Durante l'intera durata del servizio la ventilazione orizzontale sul prodotto, esposto in vaschette o vassoi GN, consente di offrire alimenti sempre freschi, nel pieno rispetto delle normative HACCP. Per i prodotti più delicati è consigliabile utilizzare una copertura.

Ventilated refrigeration is synonymous with temperature uniformity.

During the entire service, horizontal ventilation on the product, whether exposed in GN pans or trays, gives the chance to offer fresh food all the time, in full compliance with HACCP regulations.
It is advisable to cover the most delicate products, in order to avoid surface drying.

BLUE
GN 2/1 - 3/1
4/1 - 5/1 - 6/1



PRODOTTI FREDDI DA IMPIATTARE O GIA' IMPIATTATI:
- PRIMI PIATTI
- INSALATE
- VERDURE
- DESSERT

COLD PRE-PLATED MEALS OR FRESH PRODUCTS TO DISH UP:
- *FIRST COURSE DISHES*
- *SALADS*
- *VEGETABLES*
- *DESSERTS*

Vetrine refrigerate ventilate per autoservizio / *Ventilated refrigerated display showcases for self-service*

Uno spazio espositivo sviluppato su più piani è la soluzione ideale per presentare e servire al meglio una varietà di prodotti prêt à manger. Vetri scorrevoli o con chiusura a flaps, consentono il mantenimento di una temperatura ideale all'interno della vetrina durante l'intera durata del servizio ed una facile scelta del prodotto.

A multi-shelf display solution is ideal to serve a variety of prêt à manger products.

Sliding or flap glasses can keep the perfect temperature inside the showcase during the whole duration of the service, so that an easy choice of the product is allowed.

BLUE PLATINUM
GN 3/1 - 4/1 - 5/1



PRODOTTI INCARTATI E CONFEZIONATI:
- PANINI, PIADINE, TRAMEZZINI
- INSALATE
- VERDURE
- DESSERT
- BEVANDE IN BOTTIGLIA

WRAPPED OR PACKED PRODUCTS:
- *SANDWICHES, PINWHEELS, WRAP SNACKS*
- *SALADS*
- *VEGETABLES*
- *DESSERT*
- *BOTTLED DRINKS*

QUALE MODELLO SCEGLIERE?
WHICH MODEL TO CHOOSE?



CALDO / *HOT*

Vasche calde bagnomaria / *Heated bain-marie well units*

Per offrire piatti caldi, morbidi e succosi come appena cucinati, utilizzare un sistema espositivo che sfrutti la trasmissione di calore tramite bagnomaria è la soluzione più appropriata.
Per mantenere la temperatura più a lungo è consigliabile adottare alcuni accorgimenti, quali l'utilizzo di coperchi GN o una sovrastruttura con lampade riscaldanti (pg. 197).

A display system based on bain-marie heat transmission is the most appropriate solution to offer warm, soft, and juicy dishes as if they were just cooked.
It is recommended to use GN lids and a superstructure equipped with heating lamps to keep the desired temperature for a long time (page 197).

RED
GN 2/1 - 3/1 - 4/1



PRODOTTI COTTI E SUCCOSI DA IMPIATTARE:
- PRIMI PIATTI E ZUPPE
- STUFATI
- CONTORNI

JUICY COOKED PRODUCTS TO DISH UP:
- *FIRST COURSE DISHES AND SOUPS*
- *STEWS*
- *VEGETABLES AND SIDE DISHES*

Vasche calde secche - *Heated dry well units*

Una vasca riscaldata a secco tramite resistenza è la soluzione ideale per servire prodotti caldi e fragranti, come appena sfornati, anche in assenza di un collegamento idrico per il carico/scarico dell'acqua.
Questo sistema di servizio, ideale per prodotti con veloce rotazione, garantisce una migliore performance con vaschette GN profonde 200mm e sovrastruttura con lampade riscaldanti.

A heated well featuring dry heat transmission by means of a heating wire, is the best solution to serve hot and fragrant food as it was freshly baked, even without using a connection to load/unload water.
This service system, ideal for fast-moving products, gives its better performance with 200mm deep GN trays and superstructure with heating lamps.

ORANGE
GN 2/1 - 3/1 - 4/1



PRODOTTI COTTI DA IMPIATTARE:
- PRIMI PIATTI
- SECONDI PIATTI DI CARNE/PESCE
- CONTORNI DI VERDURE COTTE ALLA GRIGLIA O SPADELLATE

COOKED PRODUCTS TO DISH UP:
- *FIRST COURSE DISHES*
- *MEAT/FISH MAIN COURSES*
- *SAUTÉED OR GRILLED VEGETABLES*

Piani di mantenimento vetro temperato / *Heated glass top units*

Piano di mantenimento in vetro temperato: l'espositore da incasso perfetto per valorizzare una vasta gamma di prodotti caldi. L'ampia superficie, riscaldata tramite resistenza posta sotto il piano, è suddivisa in zone GN1/1 ben segnalate.
Il piano consente di presentare al meglio pietanze calde da impiattare e fragranti prodotti da forno, come appena sfornati. Il mantenimento della temperatura di servizio, regolabile tramite dimmer posto sul pennello di controllo, è ulteriormente agevolato grazie a sovrastrutture dotate di lampade alogene riscaldanti.

The heated tempered glass top unit is the perfect drop-in display to enhance a wide range of hot products.
The large surface, warmed by a heating element located under the top, is divided into well-marked GN1/1 areas.
This allows to display hot dishes and fragrant bakery products at their best, as if they were freshly baked.
The dimmer placed on the control panel is used to regulate the heat while the halogen heating lamps installed on superstructure help keeping the most suitable service temperature.

BROWN
GN 2/1 - 3/1
4/1 - 6/1



PRODOTTI COTTI SECCHI:
- PIZZA, FOCACCE
- STREET FOOD (ARANCINI, SFOGLIE)
- FRITTURE
- CONTORNI (PATATE, CROCCHETTE)
- BRIOCHES, MUFFIN DOLCI/SALATI

COOKED AND DRY PRODUCTS:
- *PIZZA AND FOCACCIA*
- *STREET FOOD (ARANCINI, QUICHE/SALT CAKE)*
- *FRIED FOOD*
- *SIDE DISHES (POTATOES, CROQUETTES)*
- *BRIOCHES, SWEET/SALTY MUFFINS*

DROP-IN BY AFINOX: TRASFORMARE UN' IDEA IN UNA SOLUZIONE
DROP-IN BY AFINOX: TURNING AN IDEA INTO A SOLUTION

I drop in da incasso della famiglia **SOUL+** sono prodotti personalizzabili.
Scegli la sovrastruttura piu' adeguata al tuo progetto, dove nessun dettaglio sia lasciato al caso.

*The **SOUL+** drop-in are fully customizable products.*
***Choose the most suitable superstructure** for your project, where no details are left to chance.*

SOVRASTRUTTURE A PONTE.
Scegli l'optional dal design moderno ed elegante: elementi solidi, progettati per garantire funzionalità e durata nel tempo.

BRIDGE SUPERSTRUCTURES.
Choose a modern and refined optional: sturdy components designed to ensure functionality and durability.



Sovrastruttura a ponte con capottina abbassabile e luci led (per drop in freddi).
Bridge superstructure with lowering canopy and led lights (for cold drop-in).



Sovrastruttura a ponte con capottina fissa e lampade alogene riscaldanti (per drop in caldi).
Bridge superstructure with fixed canopy and heating halogen lamps (for hot drop-in).

SOVRASTRUTTURE IN VETRO
Realizzate in vetro e montanti in acciaio cromato. Scegli tra la variante con vetro curvo o con vetro dritto.

GLASS SUPERSTRUCTURES
Entirely built in glass with chromed steel supports. Choose between straight glass or curved glass.



Sovrastrutture in vetro con illuminazione led per drop in freddi.
Glass superstructures with led lighting for cold drop in.

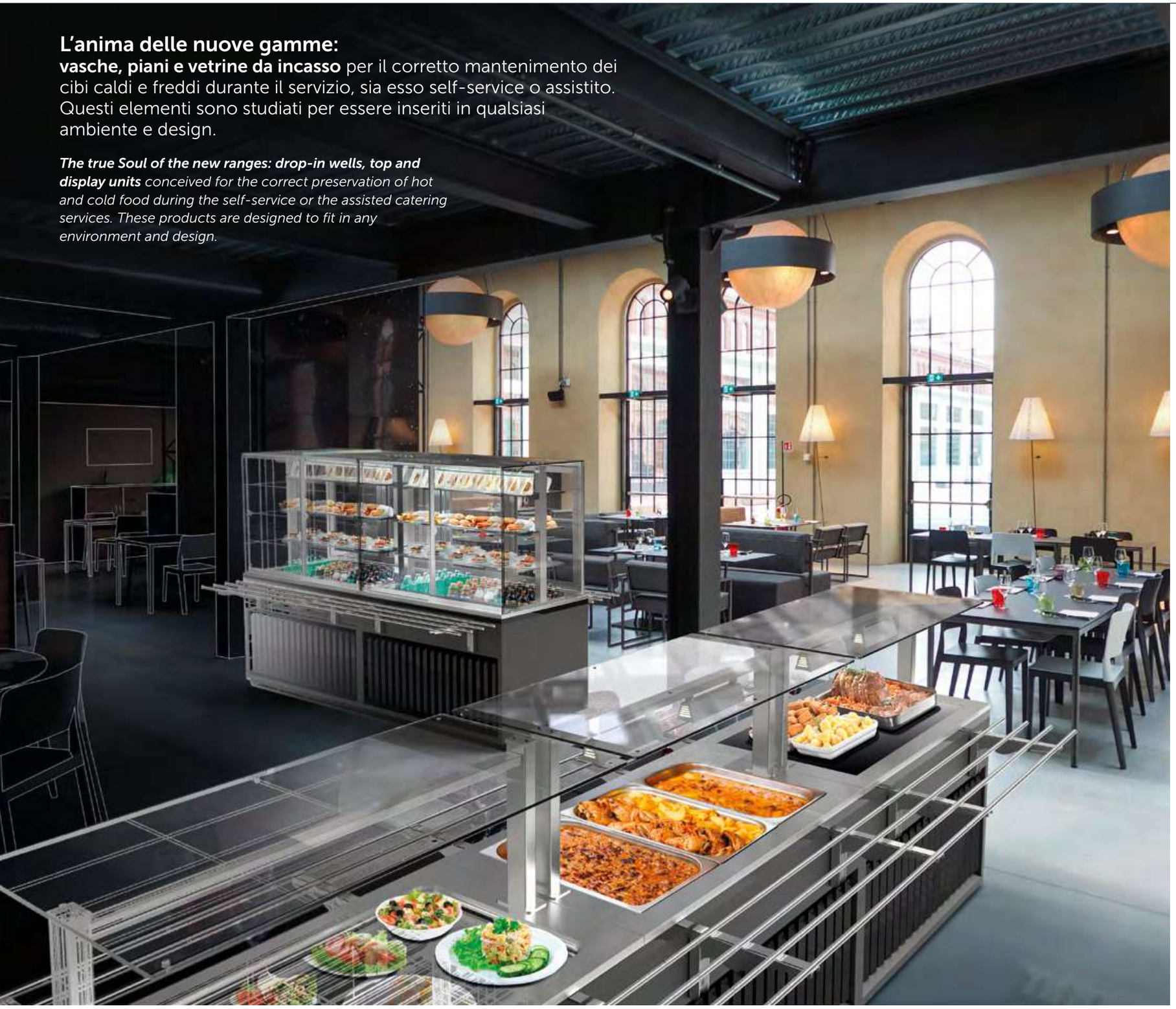


Sovrastrutture in vetro con lampade alogene riscaldanti, ideali per il servizio di piatti caldi.
Glass superstructures with heated halogen lamps, ideal for contributing to the service of hot dishes.



L'anima delle nuove gamme:
vasche, piani e vetrine da incasso per il corretto mantenimento dei cibi caldi e freddi durante il servizio, sia esso self-service o assistito. Questi elementi sono studiati per essere inseriti in qualsiasi ambiente e design.

The true Soul of the new ranges: drop-in wells, top and display units *conceived for the correct preservation of hot and cold food during the self-service or the assisted catering services. These products are designed to fit in any environment and design.*



- Versatili. Fornibili **per incasso**, in un banco o in un mobile, o su **telaio indipendente su ruote** rivestibile secondo necessità.
- **Robusti. In acciaio inox AISI 304** e corredabili da **sovrastrutture in vetro con montanti cromati**, dritte, curve o chiuse lato cliente.
- **Illuminazione a LED** a basso consumo energetico nelle versioni refrigerate o con **lampade riscaldanti** nelle versioni calde.
- **Modelli refrigerati** statici e ventilati, **modelli cald**i bagno maria, secco, piastra, vetrine refrigerate ventilate. Le vasche sono saldate con fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua e per una perfetta pulizia ed igiene.
- I **display** elettronici digitali per la visualizzazione delle temperature si distinguono per i caratteri più grandi del 30% rispetto ai display tradizionali che ne rendono semplice e immediata la lettura.
- I **pannelli comandi** sono dotati di box indipendente e 1,5 mt di cavo.
- Versioni bagno maria dotate di **carico automatico e controllo del livello dell'acqua di serie**. Scarico dell'acqua con tubo troppopieno.
- Vetrine refrigerate per il libero servizio con ventilazione verticale canalizzata sulle porte. Studiate per garantire **un'ottima visibilità ai piatti ed agli alimenti esposti**.

Soluzioni optional covid-free, per un servizio sicuro: sovrastruttura contactless o con chiusura totale in vetro

Covid-free optional solutions, for safe service: contctless or full glass overstructure

NEW





- *Versatile. It can be supplied either to be **fitted into a counter** or a furniture, or even on an **independent frame** with wheels which can be encased upon the customer needs.*
- *Sturdy. These drop in units are made of **AISI 304 stainless steel** and can be supplied with **glass structures with chromed side struts**, easily adjustable to suit any environment.*
- ***LED energy-saving lighting** for refrigerated units or **hot halogen lamps** for warming units.*
- ***Refrigerated** static or ventilated models; **hot** plate, bain-marie or dry for hot models; multi-tier ventilated display units. All wells are welded with a rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene.*
- *The **digital electronic display** which shows the conservation temperature, distinguish itself from the traditional displays because the characters are 30% bigger, making the reading easier and more immediate.*
- *Supplied with an independent **control panel** and a cable 1,5 mt long.*
- *Bain Marie units are supplied with **automatic water filling and water level control as standard features**, the water drainage is performed with an overflow pipe.*
- *Refrigerated display units with door ventilation. These units are designed to ensure an **excellent visibility** to the dishes and to the displayed food.*

SOUL PLUS





SOUL PLUS Green

Vasche refrigerate statiche con fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua e per una perfetta pulizia ed igiene.

- Vasche adatte al contenimento di vaschette GN (H 200mm max) con alloggiamento ribassato a 25 mm dal piano per una migliore conservazione anche degli alimenti sulla parte superiore della vaschetta.
- Modelli per 2, 3, 4, 5, 6 bacinelle GN 1/1 (non comprese).
- Versioni con gruppo incorporato o predisposte per connessione remota (R senza valvola).

Optional:
- Sovrastrutture con illuminazione a LED

Static cold well units with rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene.

- *The well is suitable for GN pans (H 200mm max) with the pan housing 25 mm lowered from the top to better preserve even the food at top of the pan.*
- *Models for 2, 3, 4, 5, 6 GN1 /1 pans (not included).*
- *Units are provided with condensing unit or ready for remote connection (R without valve).*

Optional:
- *Overstructure with LED lighting*



Fondo arrotondato per agevolare igiene e scarico dell'acqua.
Rounded bottom for a perfect hygiene and water discharge.



Vasca per bacinelle GN 1/1 (non comprese).
Well for GN1 /1 pans (not included).



Sovrastrutture con illuminazione a LED
Overstructure with LED lighting



Optional
Sistema di controllo CONTACTLESS
CONTACTLESS control system

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Capacità Vaschette *Pans capacity* (GN)	Unità condensatrice *Condensing unit*	Range *Range* (°C)	Gas *Gas*		Classe climatica *Climate class*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Dimensioni foro *Hole dimensions* (mm)	Foro incasso scatola comandi *Hole dimensions for control panel box (mm)*	Assorbimento *Absorbed power*		Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions (mm)*	Peso Netto/ Lordo *Net/Gross weight (kg)*
													Watt****	Ampere			
	**GREEN PLUS 2**	7DRGR2FI00A01	**2.466,17**	GN 1/1 GN 1/1	si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,07		3 25°C - 60%	844x650x565	814x620	366x90	247	5,03	230/1/50	908x714x1100	45/63
	GREEN PLUS 3	7DRGR3FI00A01	**2.556,09**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,080		3 25°C - 60%	1169x650x565	1139x620	366x90	247	5,03	230/1/50	1233x714x1100	50/70
	GREEN PLUS 4	7DRGR4FI00A01	**2.723,07**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,090		3 25°C - 60%	1494x650x565	1464x620	366x90	247	5,03	230/1/50	1558x714x1100	57/78
	GREEN PLUS 5	7DRGR5FI00A01	**3.069,88**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,10		3 25°C - 60%	1819x650x565	1789x620	366x90	247	5,03	230/1/50	1883x714x1100	63/86
	GREEN PLUS 6	7DRGR6FI00A01	**3.275,38**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,110		3 25°C - 60%	2144x650x565	2114x620	366x90	247	5,03	230/1/50	2208x714x1100	72/98
	**GREEN PLUS 2 R**	7DRGR2FR00A01	**1.886,90**	GN 1/1 GN 1/1	no	+4/+8			3 25°C - 60%	844x650x290	814x620	366x90	–	–	230/1/50	908x714x1100	29/47
	GREEN PLUS 3 R	7DRGR3FR00A01	**1.976,82**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	no	+4/+8			3 25°C - 60%	1169x650x290	1139x620	366x90	–	–	230/1/50	1233x714x1100	34/54
	GREEN PLUS 4 R	7DRGR4FR00A01	**2.143,79**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	no	+4/+8			3 25°C - 60%	1494x650x290	1464x620	366x90	–	–	230/1/50	1558x714x1100	41/62
	GREEN PLUS 5 R	7DRGR5FR00A01	**2.490,61**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	no	+4/+8			3 25°C - 60%	1819x650x290	1789x620	366x90	–	–	230/1/50	1883x714x1100	47/70
	GREEN PLUS 6 R	7DRGR6FR00A01	**2.696,12**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	no	+4/+8			3 25°C - 60%	2144x650x290	2114x620	366x90	–	–	230/1/50	2208x714x1100	56/82
	UNIT 0.5HP *	74861752	**810,00**	Unità 0.5HP - *Unit 0.5HP*						350x460x265						350x460x265	25/45
	VALVR452A	74877075	**148,60**	Valvola R452A per modello remoto - *R452A Valve for remote model*						101x38x77						101x38x77	0,3/0,3

* Distanza massima 10m - **** Watt TN (-10/+45°C)

*Max distance 10m - **** Watt TN (-10/+45°C)*

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



SOUL PLUS Lime

Piani refrigerati statici H 30 mm con fondo arrotondato per agevolare lo scarico dell'acqua per una perfetta pulizia ed igiene.

- Modelli adatti all'esposizione temporanea di piatti pronti, dessert monoporzioni ed in generale alimenti adagiati su teglie piane e vassoi.
- Modelli per 2, 3, 4, 5, 6 vassoi GN 1/1 (non compresi).
- Versioni con gruppo incorporato o predisposte per connessione remota (R senza valvola).

Optional:
- Sovrastrutture con illuminazione a LED

Static cold top units H= 30 mm with rounded bottom and drain hole to ease the condensation water discharge for a perfect cleaning and hygiene.

- *These models are conceived to display ready meals, single portioned dessert and generally food displayed on trays or pans.*
- *Models for 2, 3, 4, 5, 6 GN1 /1 trays (trays are not included).*
- *Units are provided with condensing unit or ready for remote connection (R without valve).*

Optional:
- *Overstructure with LED lighting*



Fondo arrotondato e foro scarico acqua
Rounded bottom and water hole discharge



Sovrastrutture con illuminazione a LED
Overstructure with LED lighting



Optional
Sistema di controllo CONTACTLESS
CONTACTLESS control system

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Capacità Vaschette *Pans capacity* (GN)	Unità condensatrice *Condensing unit*	Range *Range* (°C)	Gas *Gas*		Classe climatica *Climate class*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Dimensioni foro *Hole dimensions* (mm)	Foro incasso scatola comandi *Hole dimensions for control panel box (mm)*	Assorbimento *Absorbed power*		Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions (mm)*	Peso Netto/ Lordo *Net/Gross weight (kg)*
													Watt****	Ampere			
	**LIME PLUS 2**	7DRLI2FI00A01	2.209,28	GN 1/1 GN 1/1	si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,06		3 25°C - 60%	844x650x375	814x620	366x90	247	5.03	230/1/50	908x714x1100	35/53
	LIME PLUS 3	7DRLI3FI00A01	2.299,20	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,07		3 25°C - 60%	1169x650x375	1139x620	366x90	247	5.03	230/1/50	1233x714x1100	39/59
	LIME PLUS 4	7DRLI4FI00A01	2.453,33	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,08		3 25°C - 60%	1494x650x375	1464x620	366x90	247	5.03	230/1/50	1558x714x1100	43/64
	LIME PLUS 5	7DRLI5FI00A01	2.755,17	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,09		3 25°C - 60%	1819x650x375	1789x620	366x90	247	5.03	230/1/50	1883x714x1100	47/70
	LIME PLUS 6	7DRLI6FI00A01	3.069,88	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,10		3 25°C - 60%	2144x650x375	2114x620	366x90	247	5.03	230/1/50	2208x714x1100	51/77
	**LIME PLUS 2 R**	7DRLI2FR00A01	1.630,00	GN 1/1 GN 1/1	no	+4/+8			3 25°C - 60%	844x650x100	814x620	366x90	–	–	230/1/50	908x714x1100	19/37
	LIME PLUS 3 R	7DRLI3FR00A01	1.719,93	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	no	+4/+8			3 25°C - 60%	1169x650x100	1139x620	366x90	–	–	230/1/50	1233x714x1100	23/43
	LIME PLUS 4 R	7DRLI4FR00A01	1.874,06	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	no	+4/+8			3 25°C - 60%	1494x650x100	1464x620	366x90	–	–	230/1/50	1558x714x1100	27/48
	LIME PLUS 5 R	7DRLI5FR00A01	2.175,91	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	no	+4/+8			3 25°C - 60%	1819x650x100	1789x620	366x90	–	–	230/1/50	1883x714x1100	31/54
	LIME PLUS 6 R	7DRLI6FR00A01	2.490,61	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	no	+4/+8			3 25°C - 60%	2144x650x100	2114x620	366x90	–	–	230/1/50	2208x714x1100	35/61
	UNIT 0.5HP *	74861752	810,00	Unità 0.5HP - *Unit 0.5HP*					350x460x265						-	350x460x265	25/45
	VALVR452A	74877075	148,60	Valvola R452A per modello remoto - *R452A Valve for remote model*					101x38x77						-	101x38x77	0,3/0,3

* Distanza massima 10m - **** Watt TN (-10/+45°C)

*Max distance 10m - **** Watt TN (-10/+45°C)*

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.

SOUL PLUS





SOUL PLUS Blue

Vasche refrigerate con ventilazione orizzontale sul prodotto con profondità regolabile (con vassoi optional*) per l'esposizione temporanea di prodotti contenuti in vaschette (max. H 150mm) o in appoggio sul fondo (con vassoi optional***

- 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 senza valvola).

Optional:
Sovrastrutture con illuminazione a LED.

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 (with optional s/s plates***).***

- *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 without valve).*

Optional:
Overstructure with LED lighting.



Optional
***73690012 Vassoio fondo *(532x326)*
S/S Plate (532x326)



Nuova vasca studiata per facilitare l'assistenza e la pulizia.
New well studied for easy service and an easy cleaning.



Sovrastrutture con illuminazione a LED
Overstructure with LED lighting



Optional
Sistema di controllo CONTACTLESS
CONTACTLESS control system

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Capacità Vaschette *Pans capacity* (GN)	Unità condensatrice *Condensing unit*	Range *Range* (°C)	Gas *Gas*		Classe climatica *Climate class*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Dimensioni foro *Hole dimensions* (mm)	Foro incasso scatola comandi *Hole dimensions for control panel box (mm)*	Assorbimento *Absorbed power*		Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions (mm)*	Peso Netto/ Lordo *Net/Gross weight (kg)*
													Watt****	Ampere			
	**BLUE PLUS 2**	7DRBL2FI00A01	**4.265,18**	GN 1/1 GN 1/1	si/yes	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10		3 25°C - 60%	844x760x685	810X726	366x90	247	5.03	230/1/50	908X1012X1000	54/73
	BLUE PLUS 3	7DRBL3FI00A01	**4.483,04**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	si/yes	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15		3 25°C - 60%	1169x760x685	1135x726	366x90	247	5.03	230/1/50	1233x1012x1000	64/86
	BLUE PLUS 4	7DRBL4FI00A01	**4.865,86**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	si/yes	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10		3 25°C - 60%	1494x760x685	1460x726	366x90	494	10.06	230/1/50	1558x1012x1000	92/118
	BLUE PLUS 5	7DRBL5FI00A01	**5.777,57**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	si/yes	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,15		3 25°C - 60%	1819x760x685	1785x726	366x90	494	10.06	230/1/50	1883x1012x1000	97/129
	BLUE PLUS 6	7DRBL6FI00A01	**6.727,07**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	si/yes	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15 + 0,15		3 25°C - 60%	2144x760x685	2110x726	366x90	494	10.06	230/1/50	2208x1012x1000	111/146
	**BLUE PLUS 2 R**	7DRBL2FR00A01	**3.711,10**	GN 1/1 GN 1/1	no	+4/+8			3 25°C - 60%	844x760x410	810X726	366x90	–	–	230/1/50	908X1012X1000	38/57
	BLUE PLUS 3 R	7DRBL3FR00A01	**3.928,96**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	no	+4/+8			3 25°C - 60%	1169x760x410	1135x726	366x90	–	–	230/1/50	1233x1012x1000	48/70
	BLUE PLUS 4 R	7DRBL4FR00A01	**4.248,82**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	no	+4/+8			3 25°C - 60%	1494x760x410	1460x726	366x90	–	–	230/1/50	1558x1012x1000	60/86
	BLUE PLUS 5 R	7DRBL5FR00A01	**4.656,82**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	no	+4/+8			3 25°C - 60%	1819x760x410	1785x726	366x90	–	–	230/1/50	1883x1012x1000	65/97
	BLUE PLUS 6 R	7DRBL6FR00A01	**5.606,32**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	no	+4/+8			3 25°C - 60%	2144x760x410	2110x726	366x90	–	–	230/1/50	2208x1012x1000	79/114
	UNIT 0.5HP 2-3 *	74861752	**810,00**	Unità 0.5HP (mod. 2-3/1 R) - *Unit 0.5HP (mod. 2-3/1 R)*						350x460x265						350x460x265	25/45
	VALVR 452a 2-3	74877075	**148,60**	Valvola R452A per modello remoto (mod. 2-3/1 R) - *R452A Valve for remote model (mod. 2-3/1 R)*						101x38x77						101x38x77	0,3/0,3
	UNIT 4-5-6 *	74861756	**1.242,00**	Unità mod. 4-5-6/1 R) - *Unit 0.5HP (mod. 4-5-6/1 R)*						350x500x300						350x500x300	35/55
	VALVR452A 4-5-6	74877077	**148,60**	Valvola R452A per modello remoto (mod. 5-6/1 R) - *R452A Valve for remote model (mod. 5-6/1 R)*						101x38x77						101x38x77	0,3/0,3
	***	73690012	**38,54**	Vassoio fondo (532x326) - *S/S Plate (532x326)*													

* Distanza massima 10m - **** Watt TN (-10/+45°C)

*Max distance 10m - **** Watt TN (-10/+45°C)*

I drop in e le isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

All the cold drop in and the buffet food Island are appliances for the temporary display of fresh perishable foods. In any case the machine should not run continuously for more than 4 hours. When the food display is finished, it must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Fluorinated greenhouse Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



DF



DS



DS

SOUL PLUS **Blue Platinum**

SOUL **PLUS**



Drop in /*Buffet*

Vetrine refrigerate per libero servizio, con ventilazione canalizzata verticalmente per l'esposizione temporanea di prodotti contenuti in vaschette (max H 200mm) o in appoggio sul fondo (con vassoi optional*)**

- Modelli per 3, 4, 5 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 senza valvola).
- Lato cliente chiuso con flaps (DF) o con vetri scorrevoli (DS).
- Lato operatore chiuso con 2 (mod. 3/1), 3 (mod. 4/1) e 4 (mod. 5/1) porte battenti.
- Sovrastruttura e 3 ripiani in vetro con illuminazione LED.

Cold blown-air display units for self-service, with vertical refrigeration for the temporary display of food in pans (max. H 200mm) or at the well bottom (with optional s/s plates).***

- *Models for 3, 4, 5 GN1 /1 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 without valve).*
- *Customer side closed with flaps (DF) or sliding glass (DS).*
- *Operator side closed with 2(mod. 3 / 1), 3 (mod 4 / 1) or 4 (mod 5 / 1) hinged doors.*
- *Glass overstructure with 3 shelves and LED lighting.*



Optional
***73690012 Vassoio fondo *(532x326)*
S/S Plate (532x326)



Nuova vasca studiata per facilitare l'assistenza e la pulizia.
New well studied for easy service and an easy cleaning.

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Capacità Vaschette *Pans capacity* (GN)	Unità condensatrice *Condensing unit*	Range *Range* (°C)	Gas *Gas*		Classe climatica *Climate class*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Dimensioni foro *Hole dimensions* (mm)	Foro incasso scatola comandi *Hole dimensions for control panel box (mm)*	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions (mm)*	Peso Netto/ Lordo *Net/Gross weight (kg)*
	**BLUE PLATINUM PLUS 3 DF**	7DRPL3FIV0A01	9.440,83	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,15		3 25°C - 60%	1169x760x1485	1135x726	366x90	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	162/190
	BLUE PLATINUM PLUS 3 DS	7DRPL3FIV0A02	9.512,60							1169x760x1485							154/182
	BLUE PLATINUM PLUS 4 DF	7DRPL4FIV0A01	10.645,95	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1			R290 GWP 3 Kg 0,10 + 0,10			1494x760x1485	1460x726		494	10,06		1558x860x1830	219/253
	BLUE PLATINUM PLUS 4 DS	7DRPL4FIV0A02	10.722,77							1494x760x1485							210/243
	BLUE PLATINUM PLUS 5 DF	7DRPL5FIV0A01	12.238,94	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1			R290 GWP 3 Kg 0,10 + 0,15			1819x760x1485	1785x726		494	10,06		1883x860x1830	253/290
	BLUE PLATINUM PLUS 5 DS	7DRPL5FIV0A02	12.335,91							1819x760x1485							243/280
	**BLUE PLATINUM PLUS 3 R DF**	7DRPL3FRV0A01	8.886,74	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	no	+4/+8			3 25°C - 60%	1169x760x1210	1135x726	366x90			230/1/50	1233x860x1830	146/174
	BLUE PLATINUM PLUS 3 R DS	7DRPL3FRV0A02	8.958,52							1169x760x1210							138/165
	BLUE PLATINUM PLUS 4 R DF	7DRPL4FRV0A01	10.028,91	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1						1494x760x1210	1460x726					1558x860x1830	187/221
	BLUE PLATINUM PLUS 4 R DS	7DRPL4FRV0A02	10.105,72							1494x760x1210							178/211
	BLUE PLATINUM PLUS 5 R DF	7DRPL5FRV0A01	11.118,18	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1						1819x760x1210	1785x726					1883x860x1830	221/258
	BLUE PLATINUM PLUS 5 R DS	7DRPL5FRV0A02	11.215,15							1819x760x1210							211/248
	UNIT 0.5HP 3 *	74861752	810,00	Unità 0.5HP (mod. 3/1 R) - *Unit 0.5HP (mod. 3/1 R)*						350x460x265						350x460x265	25/45
	VALVR 452a 3	74877075	148,60	Valvola R452A per modello remoto (mod. 3/1 R) - *R452A Valve for remote model (mod. 3/1 R)*						101x38x77						101x38x77	0,3/0,3
	UNIT 4-5-6 *	74861756	1.242,00	Unità 0.5HP (mod. 4-5-6/1 R) - *Unit 0.5HP (mod. 4-5-6/1 R) - R452A Valve for remote model (mod. 5-6/1 R)*						350x500x300						350x500x300	35/55
	VALVR452A 4-5-6	74877077	148,60	Valvola R452A per modello remoto (mod. 5-6/1 R)						101x38x77						101x38x77	0,3/0,3
	****	73690012	38,54	Vassoio fondo (532x326) - *S/S Plate (532x326)*													

* Distanza massima 10m - **** Watt TN (-10/+45°C)

*Max distance 10m - **** Watt TN (-10/+45°C)*

DF=Vetro dritto con flaps - DS= Vetro dritto con vetri scorrevoli

DF=Squared glass with flaps / DS= Squared glass with sliding closing glasses

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

The drip in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.

SOUL **PLUS**



SOUL PLUS **Red**

Vasche calde bagnomaria con fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua per una perfetta pulizia ed igiene, per il contenimento di vaschette GN1/1 (max H 200mm).

- Modelli per 2, 3, 4, 5, 6 bacinelle GN1/1 (non comprese
- Carico dell'acqua automatico, scarico con tubo troppo pieno e controllo di livello di serie.
- Riscaldamento attraverso resistenze con termostato di sicurezza che ne impedisce il surriscaldamento o il funzionamento in mancanza di acqua.

Optional:
- Sovrastrutture con lampade alogene riscaldanti e versione con voltaggio trifase per modello 6/1.

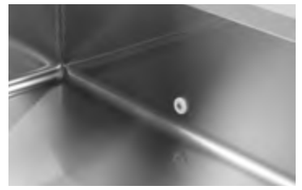
Bain Marie hot well units with rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene, for GN1/1 pans (max H 200mm).

- *Models for 2, 3, 4, 5, 6 GN1/1 pans (not included).*
- *Automatic water filling, water drainage with overflow pipe and water level control as standard.*
- *Heating through resistor elements with safety thermostat that prevents overheating or operation in the absence of water.*

Optional:
- *Overstructure with hot halogen lamps and three phase power supply for 6/1 model.*



Fondo arrotondato per agevolare igiene e scarico dell'acqua.
Rounded bottom for a perfect hygiene and water discharge.



Controllo di livello di serie.
Water level control as standard.



Sovrastrutture con lampade alogene riscaldanti
Overstructure with hot halogen lamps



Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Capacità Vaschette *Pans capacity* (GN)	Range *Range* (°C)		Dimensioni *Dimensions* (mm)	Dimensioni foro *Hole dimensions* (mm)	Foro incasso scatola comandi *Hole dimensions for control panel box (mm)*	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions (mm)*	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight (kg)*
RED PLUS 2	7DRRE2CE00A01	2.055,14	GN 1/1 GN 1/1	+60/+99		844x650x290	814x620	366x90	1000	4,35	230/1/50	930x730x700	31/40
RED PLUS 3	7DRRE3CE00A01	2.312,04	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	+60/+99		1169x650x290	1139x620	366x90	1500	6,52	230/50	1230x730x700	42/54
RED PLUS 4	7DRRE4CE00A01	2.556,09	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	+60/+99		1494x650x290	1464x620	366x90	2000	8,70	230/50	1530x730x700	56/69
RED PLUS 5	7DRRE5CE00A01	2.851,51	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 **	+60/+99		1819x650x290	1789x620	366x90	2500	10,87	230/50	1930x730x700	63/78
RED PLUS 6	7DRRE6CE00A01	3.262,55	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 **	+60/+99		2144x650x290	2114x620	366x90	3000	13,04	230/50	2230x730x700	66/82
TRIFTR-RED6		65,48	Sovrapprezzo per voltaggio trifase 400V/50Hz 3+N+T GN6/1			*Price increase for 400V/50Hz 3+N+T voltage*							

**** Prevedere alimentazione dedicata di 25 A

***** Provide dedicted power of 25 A*

I drop in e isole del gusto caldi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili.
In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

The hot drop in or buffet Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods.
In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



SOUL PLUS **Orange**

Vasche calde secche con fondo arrotondato per una perfetta pulizia ed igiene, per il contenimento di vaschette GN1/1 (max H 200mm).

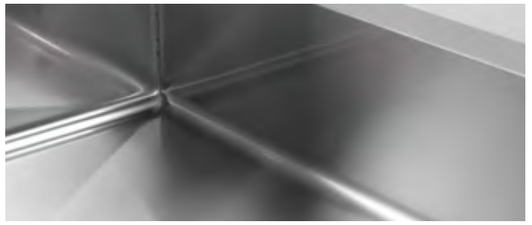
- Modelli per 2, 3, 4 bacinelle GN1/1 (non comprese).
- Riscaldamento attraverso resistenze.

Optional:
Sovrastrutture con lampade alogene riscaldanti.

Dry heated well units with rounded bottom for a perfect cleaning and hygiene, for GN1/1 pans (max H 200mm).

- *Models for 2, 3, 4 GN 1/1 pans (not included).*
- *Heating through resistor elements.*

Optional:
Overstructure with hot halogen lamps.



Fondo arrotondato per agevolare igiene
Rounded bottom for a perfect hygiene



Sovrastrutture con lampade alogene riscaldanti
Overstructure with hot halogen lamps



Modello *Model*	Codice *Code*	**Prezzo € *Price €***	Capacità Vaschette *Pans capacity* (GN)	Range *Range* (°C)		Dimensioni *Dimensions* (mm)	Dimensioni foro *Hole dimensions* (mm)	Foro incasso scatola comandi *Hole dimensions for control panel box (mm)*	Assorbimento *Absorbed power*		Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions (mm)*	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight (kg)*
									Watt	Ampere			
ORANGE PLUS 2	7DROR2CE00A01	**1.708,34**	GN 1/1 GN 1/1	+60/+99		844x650x290	814x620	366x90	1000	4,35	230/1/50	930x730x700	31/40
ORANGE PLUS 3	7DROR3CE00A01	**2.055,14**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	+60/+99		1169x650x290	1139x620	366x90	1500	6,52	230/1/50	1230x730x700	42/54
ORANGE PLUS 4	7DROR4CE00A01	**2.222,13**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	+60/+99		1494x650x290	1464x620	366x90	2000	8,70	230/1/50	1530x730x700	56/69

I drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili.
In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 2 ore continuative.

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods.
In any case, the machine must not run continuously for more than 2 hours.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.

SOUL PLUS



SOUL PLUS **Brown**

Piani di mantenimento in vetro temperato per l'esposizione di cibi caldi su teglie e pirofile, zone di riscaldamento ben segnalate.

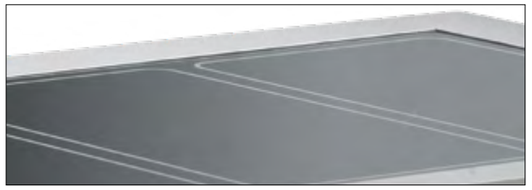
- Bordo esterno in acciaio inox AISI 304.
- Modelli 2, 3, 4, 6 zone.
- Riscaldamento attraverso resistenze posizionate sotto al piano in vetro con termostato di sicurezza che ne impedisce il surriscaldamento.

Optional:
Sovrastrutture con lampade alogene riscaldanti.

Heated tempered glass top units for displaying hot food on trays or Pyrex, hot areas well marked on the glass surface.

- *S/S AISI 304 outer frame.*
- *Models 2, 3, 4, 6 hot areas.*
- *Heating through resistor elements positioned below the glass top with safety thermostat that prevents overheating.*

Optional:
Overstructure with hot halogen lamps.



Zone riscaldamento piano
Top hot areas



Sovrastrutture con lampade alogene riscaldanti
Overstructure with hot halogen lamps



Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Capacità Vaschette *Pans capacity* (GN)	Range *Range* (°C)		Dimensioni *Dimensions* (mm)	Dimensioni foro *Hole dimensions* (mm)	Foro incasso scatola comandi *Hole dimensions for control panel box (mm)*	Assorbimento *Absorbed power*		Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions (mm)*	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight (kg)*
									Watt	Ampere			
BROWN PLUS 2	7DRBR2CE00A01	**1.785,41**	GN 1/1 GN 1/1	+60/+99		844x650x100	814x620	366x90	570	2,48	230/1/50	930x730x700	26/35
BROWN PLUS 3	7DRBR3CE00A01	**2.170,75**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	+60/+99		1169x650x100	1139x620	366x90	855	3,72	230/1/50	1230x730x700	32/44
BROWN PLUS 4	7DRBR4CE00A01	**2.556,09**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	+60/+99		1494x650x100	1464x620	366x90	1140	4,96	230/1/50	1530x730x700	40/53
BROWN PLUS 6	7DRBR6CE00A01	**3.195,68**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	+60/+99		2144x650x100	2114x620	366x90	1710	7,43	230/1/50	2200x730x700	70/86

I drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili.
In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods.
In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.

	Modello *Model*	Codice *Code*	**Prezzo € *Price €***	Capacità Vaschette / *Pans capacity* (GN)	Dimensioni / *Dimensions* (mm)	Potenza lampade / *Lamps Power* (W)	Dimensioni imballo / *Packing dimensions* (mm)
***** SOVRASTRUTTURE CON ILLUMINAZIONE A LED & RIPIANI INTERMEDI (per modelli GREEN-LIME-BLUE)**					***** GLASS HOODS WITH LIGHTING LED & INTERM. SHELVES (for models GREEN-LIME-BLUE)**		
	**SOV LED+ 2**	73500300	**515,96**	2/1	824x540x400	4	900x620x280
	SOV LED+ 3	73500302	**568,90**	3/1	1149x540x400	6	1225x620x280
	SOV LED+ 4	73500304	**635,04**	4/1	1474x540x400	8	1550x620x280
	SOV LED+ 5	73500306	**714,42**	5/1	1799x540x400	10	1875x620x280
	SOV LED+ 6	73500308	**793,79**	6/1	2124x540x400	12	2200x620x280
	**SOV LED FLAT+ 2**	73500310	**515,96**	2/1	824x584x400	4	900x620x280
	SOV LED FLAT+ 3	73500312	**568,90**	3/1	1149x584x400	6	1225x620x280
	SOV LED FLAT+ 4	73500314	**635,04**	4/1	1474x584x400	8	1550x620x280
	SOV LED FLAT+ 5	73500316	**714,42**	5/1	1799x584x400	10	1875x620x280
	SOV LED FLAT+ 6	73500318	**793,79**	6/1	2124x584x400	12	2200x620x280
	**SOVTR3+**		**1.580,45**	Sovrapprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 3/1)	*Price increase for assembled lowering hood with led light (mod. 3/1)* - **Struttura fornita montata** */ Assembled structure provided*		
	SOVTRBLUE3+		**1.782,44**	Sovrapprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 3/1 BLUE)	*Price increase for assembled lowering hood with led light (mod. 3/1 BLUE)* - **Struttura fornita montata** */ Assembled structure provided*		
	SOVTR4+		**1.641,48**	Sovrapprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 4/1)	*Price increase for assembled lowering hood with led light (mod. 4/1)*- **Struttura fornita montata** */ Assembled structure provided*		
	SOVTRBLUE4+		**1.843,64**	Sovrapprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 4/1 BLUE)	*Price increase for assembled lowering hood with led light (mod. 4/1 BLUE)* - **Struttura fornita montata** */ Assembled structure provided*		
	SOVTR5+		**1.859,96**	Sovrapprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 5/1)	*Price increase for assembled lowering hood with led light (mod. 5/1)* - **Struttura fornita montata** */ Assembled structure provided*		
	SOVTRBLUE5+		**2.057,16**	Sovrapprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 5/1 BLUE)	*Price increase for assembled lowering hood with led light (mod. 5/1 BLUE)* - **Struttura fornita montata** */ Assembled structure provided*		
	SOVTR6+		**1.880,08**	Sovrapprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 6/1)	*Price increase for assembled lowering hood with led light (mod. 6/1)* - **Struttura fornita montata** */ Assembled structure provided*		
	SOVTRBLUE6+		**2.084,36**	Sovrapprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 6/1 BLUE)	*Price increase for assembled lowering hood with led light (mod. 6/1 BLUE)*- **Struttura fornita montata** */ Assembled structure provided*		
	SOV-CONTACTLESS		**2.478,26**	Sovrapprezzo lordo per funzione di azionamento capottina CONTACTLESS (MOD.GREEN-LIME-BLUE)	*Price increase for CONTACTLESS canopy actioning (MOD.GREEN-LIME-BLUE)*		
SOVRASTRUTTURE CON ILLUMINAZIONE RISCALDANTE (per modelli RED-ORANGE-BROWN)					***HEATING LIGHT HOODS (for models RED-ORANGE-BROWN)***		
	**SOV HOT+ 2**	73500400	**727,65**	2/1	824x540x400	200	900x620x280
	SOV HOT+ 3	73500402	**859,95**	3/1	1149x540x400	400	1225x620x280
	SOV HOT+ 4	73500404	**1.111,32**	4/1	1474x540x400	600	1550x620x280
	SOV HOT+ 5	73500406	**1.190,70**	5/1	1799x540x400	600	1875x620x280
	SOV HOT+ 6	73500408	**1.442,07**	6/1	2124x540x400	800	2200x620x280
	**SOV HOT FLAT+ 2**	73500410	**727,65**	2/1	824x584x400	200	900x620x280
	SOV HOT FLAT+ 3	73500412	**859,95**	3/1	1149x584x400	400	1225x620x280
	SOV HOT FLAT+ 4	73500414	**1.111,32**	4/1	1474x584x400	600	1550x620x280
	SOV HOT FLAT+ 5	73500416	**1.190,70**	5/1	1799x584x400	600	1875x620x280
	SOV HOT FLAT+ 6	73500418	**1.442,07**	6/1	2124x584x400	800	2200x620x280
	**SOVTRHOT3****		**1.649,15**	Sovrapprezzo per sovrastruttura con capottina fissa e lampade alogene (mod. 3/1)	*Price increase for fixed hood with halogen lights (mod. 3/1)* - **Struttura fornita montata** */ Assembled structure provided*		
	SOVTRHOT4**		**1.906,20**	Sovrapprezzo per sovrastruttura con capottina fissa e lampade alogene (mod. 4/1)	*Price increase for fixed hood with halogen lights (mod. 4/1)* - **Struttura fornita montata** */ Assembled structure provided*		
	SOVTRHOT5**		**2.131,96**	Sovrapprezzo per sovrastruttura con capottina fissa e lampade alogene (mod. 5/1)	*Price increase for fixed hood with halogen lights (mod. 5/1)* - **Struttura fornita montata** */ Assembled structure provided*		
	SOVTRHOT6**		**2.165,96**	Sovrapprezzo per sovrastruttura con capottina fissa e lampade alogene (mod. 6/1)	*Price increase for fixed hood with halogen lights (mod. 6/1)* - **Struttura fornita montata** */ Assembled structure provided*		
	KITLED3-1		**384,08**	Sovrapprezzo per aggiunta illuminazione a LED per mod. GN3/1	*Price increase for additional LED light mod. GN3/1*		
	KITLED4-1		**428,16**	Sovrapprezzo per aggiunta illuminazione a LED per mod. GN4/1	*Price increase for additional LED light mod. GN4/1*		
	KITLED5-1		**510,01**	Sovrapprezzo per aggiunta illuminazione a LED per mod. GN5/1	*Price increase for additional LED light mod. GN5/1*		
	KITLED6-1		**579,27**	Sovrapprezzo per aggiunta illuminazione a LED per mod. GN6/1	*Price increase for additional LED light mod. GN6/1*		
TELAI INFERIORI SU RUOTE CON FRENO PER DROP-IN (non disponibile su modelli RED)					***LOWER FRAME ON WHEELS WITH BRAKE FOR DROP-IN (not available on RED models)***		
	**TEL2**	73689740	**687,57**	Sovrapprezzo per telaio inferiore cromato su ruote con freno (mod. 2/1)	*Price increase for lower chromed frame on wheels with brake (mod. 2/1)*		
	TEL3	73689742	**687,57**	Sovrapprezzo per telaio inferiore cromato su ruote con freno (mod. 3/1)	*Price increase for lower chromed frame on wheels with brake (mod. 3/1)*		
	TEL4	73689744	**705,20**	Sovrapprezzo per telaio inferiore cromato su ruote con freno (mod. 4/1)	*Price increase for lower chromed frame on wheels with brake (mod. 4/1)*		
	TEL5	73689746	**722,83**	Sovrapprezzo per telaio inferiore cromato su ruote con freno (mod. 5/1)	*Price increase for lower chromed frame on wheels with brake (mod. 5/1)*		
	TEL6	73689748	**745,49**	Sovrapprezzo per telaio inferiore cromato su ruote con freno (mod. 6/1)	*Price increase for lower chromed frame on wheels with brake (mod. 6/1)*		
	**SOV80-4**	74708009x4	**167,86**	Sovrapprezzo per kit ruote diametro 80mm (h 109mm) con freno	*Price increase for kit 80mm diameter wheels (h 109mm) with brake*		
	SOV80-6	74708009x6	**251,79**	Sovrapprezzo per kit ruote diametro 80mm (h 109mm) con freno (mod. Ventilati)	*Price increase for kit 80mm diameter wheels (h 109mm) with brake (mod. Ventilated)*		

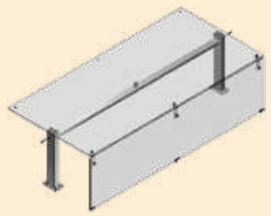
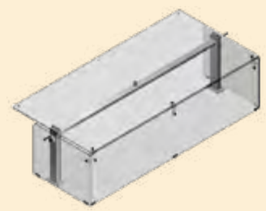
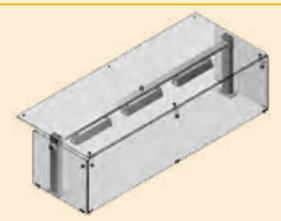
	Modello *Model*	Codice *Code*	**Prezzo € *Price €***	Descrizione *Description*	Ø max piatti /*dishes* (mm)	Dimensioni / *Dimensions* (mm)	Dimensioni foro / Hole dimensions (mm)
SOLLEVATORI PER PIATTI					***PLATES ELEVATORS***		
		73692170	**826,09**	*Sollevatore piatti neutro (circa 60 piatti tondi)* *Neutral incounter plate dispenser (approximately 60 round plates)*	Ø da/from 240 a/to 278 mm	Ø 370 H 754 max H impilamento/max stacking H 611mm	Ø 358 H 739
		73692174	**980,98**		Ø da/from 300 a/to 338 mm	Ø 430 H 754 max H impilamento/max stacking H 609mm	Ø 418 H 739
		73692172	**1.615,66**	Sollevatore piatti riscaldato (circa 60 piatti tondi, elemento riscaldante di 400W - 230V - 50HZ alla base) *Heated incounter plate dispenser (approximately 60 round plates, heating element of 400W - 230V - 50HZ, located in base)*	Ø da/from 240 a/to 278 mm	Ø 370 H 774 max H impilamento/max stacking H 611mm	Ø 358 H 759
		73692176	**1.878,84**		Ø da/from 300 a/to 338 mm	Ø 430 H 774 max H impilamento/max stacking H 609mm	Ø 418 H 759

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.
** Montanti inox consigliati per salse, prodotti acidi e ittici ** Non compatibile con sistema automatico di carico / scarico dell'acqua (mod. RED)*
**** Prevedere alimentatore lampada led qualora la sovrastruttura venga montata su vasca non Afinox (cod. 74701161)*

All specifications are subject to change without notice.
** S/s support are reccomended for sauces, acid products and fish ** Not compatible with automatic loading / unloading of the water (mod. RED)*
*** * If the superstructure is going to be mounted on a bath which is not Afinox, provide a specific adapter (cod. 74701161)*

SOUL **PLUS** Sovrastrutture per servizio assisito *Glass hoods on customer side*

AFINOX
Our business is enhancing your business

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Capacità Vaschette / *Pans capacity* (GN)	Dimensioni / *Dimensions* (mm)	Potenza lampade / *Lamps Power* (W)	Dimensioni imballo / *Packing dimensions* (mm)
***** SOVRASTRUTTURE PER SERVIZIO ASSISITO CON ILLUMINAZIONE A LED (per modelli GREEN-LIME-BLUE)**					****** GLASS HOODS WITH LIGHTING LED CLOSED ON CUSTOMER SIDE (for models GREEN-LIME-BLUE)***		
	**SOV LEDSERV+2**	73500330	743,70	2/1	824x584x400	4	874x200x200
	SOV LEDSERV+3	73500332	865,07	3/1	1149x584x400	6	1199x200x200
	SOV LEDSERV+4	73500334	1.096,37	4/1	1474x584x400	8	1524x200x200
	SOV LEDSERV+5	73500336	1.290,59	5/1	1799x584x400	10	1849x200x200
	SOV LEDSERV+6	73500338	1.455,88	6/1	2124x584x400	12	2174x200x200
	SOV LEDSERV+2BLUE	73500340	743,70	2/1	824x694x400	4	874x200x200
	SOV LEDSERV+3BLUE	73500342	865,07	3/1	1149x694x400	6	1199x200x200
	SOV LEDSERV+4BLUE	73500344	1.096,37	4/1	1474x694x400	8	1524x200x200
	SOV LEDSERV+5BLUE	73500346	1.290,59	5/1	1799x694x400	10	1849x200x200
	SOV LEDSERV+6BLUE	73500348	1.455,88	6/1	2124x694x400	12	2174x200x200
	**SOV LEDSERVLAT+2**	73500350	955,39	2/1	838x584x400	4	888x200x200
	SOV LEDSERVLAT+3	73500352	1.076,76	3/1	1163x584x400	6	1213x200x200
	SOV LEDSERVLAT+4	73500354	1.308,04	4/1	1488x584x400	8	1538x200x200
	SOV LEDSERVLAT+5	73500356	1.502,27	5/1	1813x584x400	10	1863x200x200
	SOV LEDSERVLAT+6	73500358	1.667,56	6/1	2138x584x400	12	2188x200x200
	SOV LEDSERVLAT+2BLUE	73500360	955,39	2/1	838x694x400	4	888x200x200
	SOV LEDSERVLAT+3BLUE	73500362	1.076,76	3/1	1163x694x400	6	1213x200x200
	SOV LEDSERVLAT+4BLUE	73500364	1.308,04	4/1	1488x694x400	8	1538x200x200
	SOV LEDSERVLAT+5BLUE	73500366	1.502,27	5/1	1813x694x400	10	1863x200x200
	SOV LEDSERVLAT+6BLUE	73500368	1.667,56	6/1	2138x694x400	12	2188x200x200
***** SOVRASTRUTTURE PER SERVIZIO ASSISITO CON LAMPADE ALOGENE RISCALDANTI (per modelli RED-ORANGE-BROWN)**					****** GLASS HOODS WITH HOT HALOGEN LAMPS CLOSED ON CUSTOMER SIDE (for models RED-ORANGE-BROWN)***		
	**SOV HOTSERV+2**	73500420	1.031,76	2/1	824x584x400	200	874x200x200
	SOV HOTSERV+3	73500422	1.254,36	3/1	1149x584x400	400	1199x200x200
	SOV HOTSERV+4	73500424	1.670,87	4/1	1474x584x400	600	1524x200x200
	SOV HOTSERV+5	73500426	1.936,54	5/1	1799x584x400	600	1849x200x200
	SOV HOTSERV+6	73500428	2.202,39	6/1	2124x584x400	800	2174x200x200
	**SOV HOTSERVLAT+2**	73500430	1.243,44	2/1	838x584x400	200	888x200x200
	SOV HOTSERVLAT+3	73500432	1.466,04	3/1	1163x584x400	400	1213x200x200
	SOV HOTSERVLAT+4	73500434	1.882,55	4/1	1488x584x400	600	1538x200x200
	SOV HOTSERVLAT+5	73500436	2.148,21	5/1	1813x584x400	600	1863x200x200
	SOV HOTSERVLAT+6	73500438	2.414,06	6/1	2138x584x400	800	2188x200x200

*** Prevedere alimentatore lampada led qualora la sovrastruttura venga montata su vasca non Afinox (cod. 74700892)
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

****If the superstructure is going to be mounted on a bath which is not Afinox, provide a specific adapter (cod. 74700892)*
All specifications are subject to change without notice.



L'Essenza, una soluzione di sobria sostanza!

- **Grande versatilità caratterizza le Isole del Gusto ESSENCE PLUS**, realizzate in acciaio inox AISI 304 e composte dal robusto ed essenziale telaio in acciaio cromato su ruote di graziosissimo design ed il nuovo rivestimento essenziale in legno facilmente adattabile a qualsiasi ambiente.
- **Materiali moderni** e di grande design.
- **Colori** standard: wengé e hemlock nordique, altri colori su richiesta.
- **Eleganti sovrastrutture dotate di illuminazione a LED** a basso consumo energetico nelle versioni refrigerate, con lampade riscaldanti nelle versioni calde.
- **Rivestimento in laminato facilmente sostituibile** grazie al sistema di agganci rapidi intelligente.
- Modelli **refrigerati statici e ventilati**, modelli **caldi bagno maria, secco, piastra** e con **vetrine refrigerate ventilate**.
- I **display elettronici digitali** per la visualizzazione delle temperature sono posizionati nella parte inferiore del mobile e si distinguono per i caratteri più grandi del 30% rispetto ai display tradizionali che ne rendono **semplice e immediata la lettura**.
- Le vasche sono saldate con fondo arrotondato e diamantato per **agevolare lo scarico dell'acqua** e per una **perfetta pulizia ed igiene**.
- Versioni calde bagno maria dotate di **controllo del livello dell'acqua di serie**. Scarico dell'acqua con tubo troppopieno.
- Per **ESSENCE PLUS** sono disponibili anche **accessori e complementi** come gli scorrivassoi inox o legno, il ripiano di fondo, i mobiletti aperti e chiusi, mobili porta posate, vassoi, pane, salviette, mobile con sollevatori di piatti.

Essence, a simple essential solution!

- ***ESSENCE PLUS** food island are characterized by an **extreme versatility**, they are made of AISI 304 stainless steel and are are provided with a robust and essential chrome-plated frame on nicely designed wheels and with a new in fashion essential timber cladding easily adaptable to suit all locations.*
- ***Modern materials** and attractive design.*
- *Standard colours: Wenge and hemlock nordique. RAL colours available upon request.*
- *Elegant over structure supplied with **LED lighting with a low energy consumption** for the refrigerated units; with heating lamps for the hot units.*
- ***Timber cladding can be replaced** or exchanged quickly and easily thanks to a fast clever clip-on system.*
- *Refrigerated **static or ventilated models**; hot plate, bain-marie or dry for hot models; multi-tier ventilated display units.*
- *The **digital electronic display** which shows the conservation temperature is positioned below the wooden panels; it distinguishes itself from the traditional displays because the characters are 30% bigger, making the reading easier and more immediate*
- *All wells are welded with a rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene.*
- *Bain Marie units are supplied with automatic water filling and **water level control** as standard features, the water drainage is performed with an overflow pipe.*
- ***ESSENCE PLUS** includes also a range of **accessories and complements** such as s/s or wood slides for trays, the bottom shelf, open or closed furniture, furniture for cutlery, trays, bread, napkins or dish lifters.*

Essence **Plus**







Su richiesta con SOV LED FLAT+ senza sovrapprezzo

SOV LED FLAT+ on request without price increase

ESSENCE PLUS Green

ESSENCE **PLUS**



Isole del Gusto refrigerate con vasca statica.

- Per il contenimento di 3, 4, 6 bacinelle GN 1/1 (non comprese, H 200mm max).
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura fissa in vetro con illuminazione a LED.
- Fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua e per una perfetta pulizia ed igiene, con rubinetto.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Food Islands with static cold well.

- For 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included, max H 200mm).
- Chrome-plated frame on wheels with brak.
- Laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Fixed glass overstructure with LED lighting.
- Rounded and diamond-cut shaped bottom to ease the condensation water drainage and for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.





R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Capacità Vaschette *Pans capacity* (GN)	Tinta* *Colour**	Range *Range* (°C)	Gas *Gas*		Classe climatica *Climate class*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Assorbimento *Absorbed power* Watt ****	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions (mm)*	Peso Netto/ Lordo *Net/Gross weight (kg)*
	**ES-GREEN PLUS 3H**	7BEGR3FIFHA01	**3.453,03**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,080		3 25°C - 60%	1169x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1233x714x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1233x714x1595	87/101
	ES-GREEN PLUS 4H	7BEGR4FIFHA01	**3.677,94**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,090		3 25°C - 60%	1494x650x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1558x714x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1558x714x1595	99/115
	ES-GREEN PLUS 6H	7BEGR6FIFHA01	**4.604,05**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,110		3 25°C - 60%	2144x650x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 2208x714x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 2208x714x1595	126/147
	**ES-GREEN PLUS 3W**	7BEGR3FIFWA01	**3.453,03**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,080		3 25°C - 60%	1169x650x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1233x714x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1233x714x1595	87/101
	ES-GREEN PLUS 4W	7BEGR4FIFWA01	**3.677,94**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,090		3 25°C - 60%	1494x650x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1558x714x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1558x714x1595	99/115
	ES-GREEN PLUS 6W	7BEGR6FIFWA01	**4.604,05**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,110		3 25°C - 60%	2144x650x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 2208x714x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 2208x714x1595	126/147
	**ES-GREEN PLUS 3R**	7BEGR3FIFRA01	**3.625,68**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,080		3 25°C - 60%	1169x650x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1233x714x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1233x714x1595	87/101
	ES-GREEN PLUS 4R	7BEGR4FIFRA01	**3.861,84**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,090		3 25°C - 60%	1494x650x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1558x714x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1558x714x1595	99/115
	ES-GREEN PLUS 6R	7BEGR6FIFRA01	**4.834,24**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,110		3 25°C - 60%	2144x650x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 2208x714x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 2208x714x1595 "	126/147
	VERS220-60		**244,30**	SOVRAPPREZZO PER VERSIONE 220V/60HZ - GAS R404A					*PRICE INCREASE FOR POWER SUPPLY 220V/60HZ - GAS R404A*						
	SOVMONT		**159,93**	SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA					*PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD*						

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA **** Watt TN (-10/+45°C)

H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE ** Watt TN (-10/+45°C)*

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.





Su richiesta con SOV LED FLAT+ senza sovrapprezzo

SOV LED FLAT+ on request without price increase

ESSENCE PLUS Lime

ESSENCE **PLUS**

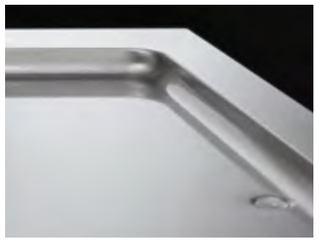


Isole del Gusto con piano statico refrigerato H 30mm.

- Per il contenimento di 3, 4, 6 vassoi GN 1/1 (non compresi).
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura fissa in vetro con illuminazione a LED.
- Fondo arrotondato e scarico dell'acqua per una perfetta pulizia ed igiene, con rubinetto.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Food Islands with static cold top H 30mm.

- *For 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included).*
- *Chrome-plated frame on wheels with brake.*
- *Laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.*
- *Fixed glass overstructure with LED lighting.*
- *Rounded bottom and drain hole to ease the condensation water drainage and for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap.*
- *Digital control panel positioned below the wooden panels.*



R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Capacità Vaschette *Pans capacity* (GN)	Tinta* *Colour**	Range *Range* (°C)	Gas *Gas*		Dimensioni *Dimensions* (mm)	Assorbimento *Absorbed power* Watt ****	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions (mm)*	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight (kg)*
	**ES-LIME PLUS 3H**	7BELI3FIFHA01	3.228,12	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,07		1169x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1233x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	82/96
	ES-LIME PLUS 4H	7BELI4FIFHA01	3.439,80	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,080		1494x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1558x714x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1558x714x1595	96/111
	ES-LIME PLUS 6H	7BELI6FIFHA01	4.253,45	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,10		2144x650x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 2208x714x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 2208x714x1595	121/142
	**ES-LIME PLUS 3W**	7BELI3FIFWA01	3.228,12	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,07		1169x650x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1233x714x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1233x714x1595	82/96
	ES-LIME PLUS 4W	7BELI4FIFWA01	3.439,80	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,080		1494x650x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1558x714x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1558x714x1595	96/111
	ES-LIME PLUS 6W	7BELI6FIFWA01	4.253,45	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,10		2144x650x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 2208x714x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 2208x714x1595	121/142
	**ES-LIME PLUS 3R**	7BELI3FIFRA01	3.400,76	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,07		1169x650x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1233x714x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1233x714x1595	82/96
	ES-LIME PLUS 4R	7BELI4FIFRA01	3.623,70	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,080		1494x650x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1558x714x1100 struttura montata/assembled structure 1558x714x1595	96/111
	ES-LIME PLUS 6R	7BELI6FIFRA01	4.483,64	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,10		2144x650x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 2208x714x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 2208x714x1595	121/142

VERS220-60	**244,30**	SOVRAPPREZZO PER VERSIONE 220V/60HZ - GAS R404A	*PRICE INCREASE FOR POWER SUPPLY 220V/60HZ - GAS R404A*
SOVMONT	**159,93**	SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA	*PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD*

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA **** Watt TN (-10/+45°C)

H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE ** Watt TN (-10/+45°C)*

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.





Su richiesta con SOV LED FLAT+ senza sovrapprezzo

SOV LED FLAT+ on request without price increase

ESSENCE PLUS **Blue**

ESSENCE **PLUS**



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.
- Rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura fissa in vetro con illuminazione a LED.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Food Islands with blown-air cold well units with horizontal ventilation.

- *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.*
- *Laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.*
- *Fixed glass overstructure with LED lighting.*
- *Digital control panel positioned below the wooden panels.*



Optional
***73690012 Vassoio fondo *(532x326)*
S/S Plate (532x326)



Nuova vasca studiata per facilitare l'assistenza e la pulizia.
New well studied for easy service and an easy cleaning.

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Capacità Vaschette *Pans capacity* (GN)	Tinta* *Colour**	Range *Range* (°C)	Gas *Gas*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Assorbimento *Absorbed power* Watt ****	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions (mm)*	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight (kg)*
	**ES-BLUE PLUS 3H**	7BEBL3FIFHA01	5.382,17	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,15	1169x760x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1233x1012x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1233x860x1595	106/123
	ES-BLUE PLUS 4H	7BEBL4FIFHA01	5.764,98	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1288	494	10.06	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1558x1012x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1558x860x1595	142/163
	ES-BLUE PLUS 6H	7BEBL6FIFHA01	7.754,65	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	2144x760x1288	494	10.06	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 2208x1012x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 2208x860x1595	175/203
	**ES-BLUE PLUS 3W**	7BEBL3FIFWA01	5.382,17	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,15	1169x760x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1233x1012x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1233x860x1595	106/123
	ES-BLUE PLUS 4W	7BEBL4FIFWA01	5.764,98	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1288	494	10.06	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1558x1012x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1558x860x1595	142/163
	ES-BLUE PLUS 6W	7BEBL6FIFWA01	7.754,65	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	2144x760x1288	494	10.06	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 2208x1012x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 2208x860x1595	175/203
	**ES-BLUE PLUS 3R**	7BEBL3FIFRA01	5.660,00	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,15	1169x760x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1233x1012x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1233x860x1595	106/123
	ES-BLUE PLUS 4R	7BEBL4FIFRA01	6.056,04	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1288	494	10.06	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1558x1012x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1558x860x1595	142/163
	ES-BLUE PLUS 6R	7BEBL6FIFRA01	8.144,94	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	2144x760x1288	494	10.06	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 2208x1012x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 2208x860x1595	175/203
	***	73690012	38,54	VASSOIO FONDO (532X326)				*S/S PLATE (532X326)*					
	VERS220-60		244,30	SOVRAPPREZZO PER VERSIONE 220V/60HZ - GAS R404A				*PRICE INCREASE FOR POWER SUPPLY 220V/60HZ - GAS R404A*					
	SOVMONT		159,93	SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA				*PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD*					

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA **** Watt TN (-10/+45°C)

H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE ** Watt TN (-10/+45°C)*

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



DF



DS

ESSENCE PLUS **Blue Platinum**



DF

ESSENCE **PLUS**

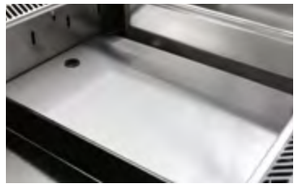


Isole del Gusto con vetrina refrigerata per libero servizio.

- Con ventilazione canalizzata verticalmente per l'esposizione temporanea di prodotti contenuti in vaschette (max H 200mm) o in appoggio sul fondo (con vassoi optional***).
- Modelli per 3, 4 vaschette GN1/1 (non comprese).
- Lato cliente chiuso con flaps (DF) o con vetri scorrevoli (DS).
- Lato operatore chiuso con 2 (mod. 3/1) o 3 (mod. 4/1) porte battenti.
- Sovrastruttura e 3 ripiani in vetro con illuminazione LED.
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno, rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Food Islands with blown-air cold display units for self-service.

- *With vertical refrigeration in order to temporary display food in pans (max H 200mm) or at the well bottom (with optional s/s plates***).*
- *Models for 3, 4 GN1/1 pans (not included).*
- *Customer side closed with flaps (DF) or sliding glass (DS).*
- *Operator side closed with 2(mod. 3 / 1), 3 (mod 4 / 1) or 4(mod 5 / 1) hinged doors.*
- *Glass overstructure with 3 shelves and with LED lighting.*
- *Chrome-plated frame on wheels with brake, laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.*
- *Digital control panel positioned below the wooden panels.*



Optional
***73690012 Vassoio fondo *(532x326)*
S/S Plate (532x326)



Nuova vasca studiata per facilitare l'assistenza e la pulizia.
New well studied for easy service and an easy cleaning.

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Capacità Vaschette *Pans capacity* (GN)	Tinta* *Colour**	Range *Range* (°C)		Gas *Gas*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Assorbimento *Absorbed power* Watt ****	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
	**ES-BLUE PLAT PLUS 3H DF**	7BEPL3FIVHA01	10.339,95	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8		R290 GWP 3 kg 0,15	1169x760x1688	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	193/215
	ES-BLUE PLAT PLUS 3H DS	7BEPL3FIVHA02	10.411,73		H	+4/+8								184/207
	ES-BLUE PLAT PLUS 4H DF	7BEPL4FIVHA01	11.545,08	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8		R290 GWP 3 kg 0,10 + 0,10	1494x760x1688	494	10,06		1558x860x1830	254/283
	ES-BLUE PLAT PLUS 4H DS	7BEPL4FIVHA02	11.621,90		H	+4/+8								245/273
	**ES-BLUE PLAT PLUS 3W DF**	7BEPL3FIVWA01	10.339,95	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8		R290 GWP 3 kg 0,15	1169x760x1688	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	193/215
	ES-BLUE PLAT PLUS 3W DS	7BEPL3FIVWA02	10.411,73		W	+4/+8								184/207
	ES-BLUE PLAT PLUS 4W DF	7BEPL4FIVWA01	11.545,08	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8		R290 GWP 3 kg 0,10 + 0,10	1494x760x1688	494	10,06		1558x860x1830	254/283
	ES-BLUE PLAT PLUS 4W DS	7BEPL4FIVWA02	11.621,90		W	+4/+8								245/273
	**ES-BLUE PLAT PLUS 3R DF**	7BEPL3FIVRA01	10.617,78	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8		R290 GWP 3 kg 0,15	1169x760x1688	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	193/215
	ES-BLUE PLAT PLUS 3R DS	7BEPL3FIVRA02	10.689,57		R	+4/+8								184/207
	ES-BLUE PLAT PLUS 4R DF	7BEPL4FIVRA01	11.836,14	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8		R290 GWP 3 kg 0,10 + 0,10	1494x760x1688	494	10,06		1558x860x1830	254/283
	ES-BLUE PLAT PLUS 4R DS	7BEPL4FIVRA02	11.912,96		R	+4/+8								245/273
	VERS220-60		244,30	SOVRAPPREZZO PER VERSIONE 220V/60HZ - GAS R404A				*PRICE INCREASE FOR POWER SUPPLY 220V/60HZ - GAS R404A*						
	***	73690012	38,54	VASSOIO FONDO (532X326)				*S/S PLATE (532X326)*						

DF=Vetro dritto con flaps DS= Vetro dritto con vetri scorrevoli

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA **** Watt TN (-10/+45°C)

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

DF=Squared glass with flaps DS= Squared glass with sliding closing glasses

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE **** Watt TN (-10/+45°C)*

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



DF



DS

ESSENCE PLUS
Blue Platinum RI/SP



DS

ESSENCE **PLUS**



Isole del Gusto con vetrina refrigerata per libero servizio.

- Con ventilazione canalizzata verticalmente per l'esposizione temporanea di prodotti contenuti in vaschette (max H 200mm) o in appoggio sul fondo (con vassoi optional***).
- Modelli per 3, 4 vaschette GN1/1 (non comprese).
- Lato cliente chiuso con flaps (DF) o con vetri scorrevoli (DS). Lato operatore chiuso con 2 (mod. 3/1) o 3 (mod. 4/1) porte battenti.
- Sovrastruttura e 3 ripiani in vetro con illuminazione LED.
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno, rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Food Islands with blown-air cold display units for self-service.

- *With vertical refrigeration in order to temporary display food in pans (max H 200mm) or at the well bottom (with optional s/s plates***).*
- *Models for 3, 4 GN1/1 pans (not included).*
- *Customer side closed with flaps (DF) or sliding glass (DS).*
- *Glass overstructure with 3 shelves and with LED lighting.*
- *Chrome-plated frame on wheels with brake, laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.*
- *Digital control panel positioned below the wooden panels*



Optional
***73690012 Vassoio fondo *(532x326)*
S/S Plate (532x326)



Nuova vasca studiata per facilitare l'assistenza e la pulizia.
New well studied for easy service and an easy cleaning.

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Capacità Vaschette *Pans capacity* (GN)	Tinta* *Colour**	Range *Range* (°C)		Gas *Gas*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Assorbimento *Absorbed power* Watt ****	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
	**ES-PLAT PLUS 3H DF+RI+SP**	7BEPL3FIVHA05	10.648,85	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8		R290 GWP 3 kg 0,15	1169x760x1688	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	211/234
	ES-PLAT PLUS 3H DS+RI+SP	7BEPL3FIVHA06	10.720,63		H	+4/+8								203/225
	ES-PLAT PLUS 4H DF+RI+SP	7BEPL4FIVHA05	11.869,86	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8		R290 GWP 3 kg 0,10 + 0,10	1494x760x1688	494	10,06		1558x860x1830	274/303
	ES-PLAT PLUS 4H DS+RI+SP	7BEPL4FIVHA06	11.946,67		H	+4/+8								265/293
	**ES-PLUS 3W DF+RI+SP**	7BEPL3FIVWA05	10.648,85	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8		R290 GWP 3 kg 0,15	1169x760x1688	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	211/233
	ES-PLAT PLUS 3W DS+RI+SP	7BEPL3FIVWA06	10.720,63		W	+4/+8								202/225
	ES-PLAT PLUS 4W DF+RI+SP	7BEPL4FIVWA05	11.869,86	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8		R290 GWP 3 kg 0,10 + 0,10	1494x760x1688	494	10,06		1558x860x1830	274/303
	ES-PLAT PLUS 4W DS+RI+SP	7BEPL4FIVWA06	11.946,67		W	+4/+8								265/293
	**ES-PLAT PLUS 3R DF+RI+SP**	7BEPL3FIVRA03	11.216,04	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8		R290 GWP 3 kg 0,15	1169x760x1688	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	211/233
	ES-PLAT PLUS 3R DS+RI+SP	7BEPL3FIVRA04	11.287,82		R	+4/+8								202/225
	ES-PLAT PLUS 4R DF+RI+SP	7BEPL4FIVRA03	12.460,87	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8		R290 GWP 3 kg 0,10 + 0,10	1494x760x1688	494	10,06		1558x860x1830	274/303
	ES-PLAT PLUS 4R DS+RI+SP	7BEPL4FIVRA04	12.537,68		R	+4/+8								265/293
	VERS220-60		244,30	SOVRAPPREZZO PER VERSIONE 220V/60HZ - GAS R404A				*PRICE INCREASE FOR POWER SUPPLY 220V/60HZ - GAS R404A*						
	***	73690012	38,54	Vassoio fondo (532x326)				*S/S plate (532x326)*						

DF=Vetro dritto con flaps DS= Vetro dritto con vetri scorrevoli

DF=Squared glass with flaps DS= Squared glass with sliding closing glasses

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA **** Watt TN (-10/+45°C)

H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE ** Watt TN (-10/+45°C)*

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



ESSENCE PLUS



Su richiesta con SOV HOT FLAT+ senza sovrapprezzo

SOV HOT FLAT+ on request without price increase



ESSENCE PLUS **Red**

Isole del Gusto con vasca calda bagnomaria.

- Fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua per una perfetta pulizia ed igiene.
- Per il contenimento di vaschette GN1/1 (max H 200mm).
- Modelli per 3, 4, 6 bacinelle GN1/1 (non comprese).
- Carico dell'acqua manuale, scarico fornito di rubinetto.
- Riscaldamento attraverso resistenze con termostato di sicurezza che ne impedisce il surriscaldamento o il funzionamento in mancanza di acqua.
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno, rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura fissa in vetro con lampade alogene riscaldanti.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Optional:
Versione con voltaggio trifase per modello 6/1.

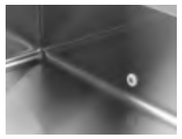
Food Islands with bain marie hot well units.

- *Rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene. For GN1/1 pans (max H 200mm).*
- *Models for 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included).*
- *Manual water filling, water drainage with water tap.*
- *Heating through resistor elements with safety thermostat that prevents overheating or operation in the absence of water.*
- *Chrome-plated frame on wheels with brake.*
- *Laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.*
- *Fixed glass overstructure with hot halogen lamps.*
- *Digital control panel positioned below the wooden panels.*

Optional:
- *Three phase power supply for 6/1 model.*







	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Capacità Vaschette *Pans capacity* (GN)	Tinta* *Colour**	Range *Range* (°C)		Dimensioni *Dimensions* (mm)	Assorbimento *Absorbed power* Watt	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
	**ES-RED PLUS 3H**	7BERE3CEFHA01	4.101,30	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+60/+90		1169x650x1288	Vasca/*Bath* 1000+500 Lampade/*Lamps* 200x2	8.26	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1233x750x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1233x750x1595	77/91
	ES-RED PLUS 4H	7BERE4CEFHA01	4.458,51	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+60/+90		1494x650x1288	Vasca/*Bath* 1000x2 Lampade/*Lamps* 200x3	11.30	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1558x750x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1558x750x1595	91/106
	ES-RED PLUS 6H	7BERE6CEFHA01	5.688,89	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 ***	H	+60/+90		2144x650x1288	Vasca/*Bath* 1000x3 Lampade/*Lamps* 200x4	16.52	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 2208x750x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 2208x750x1595	125/146
	**ES-RED PLUS 3W**	7BERE3CEFWA01	4.101,30	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+60/+90		1169x650x1288	Vasca/*Bath* 1000+500 Lampade/*Lamps* 200x2	8.26	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1233x750x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1233x750x1595	77/91
	ES-RED PLUS 4W	7BERE4CEFWA01	4.458,51	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+60/+90		1139x650x1288	Vasca/*Bath* 1000x2 Lampade/*Lamps* 200x3	11.30	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1558x750x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1558x750x1595	91/106
	ES-RED PLUS 6W	7BERE6CEFWA01	5.688,89	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 ***	W	+60/+90		2144x650x1288	Vasca/*Bath* 1000x3 Lampade/*Lamps* 200x4	16.52	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 2208x750x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 2208x750x1595	125/146
	**ES-RED PLUS 3R**	7BERE3CEFRA01	4.273,95	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+60/+90		1169x650x1288	Vasca/*Bath* 1000+500 Lampade/*Lamps* 200x2	8.26	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1233x750x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1233x750x1595	77/91
	ES-RED PLUS 4R	7BERE4CEFRA01	4.642,40	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+60/+90		1494x650x1288	Vasca/*Bath* 1000x2 Lampade/*Lamps* 200x3	11.30	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1558x750x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1558x750x1595	91/106
	ES-RED PLUS 6R	7BERE6CEFRA01	5.919,09	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 ***	R	+60/+90		2144x650x1288	Vasca/*Bath* 1000x3 Lampade/*Lamps* 200x4	16.52	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 2208x750x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 2208x750x1595	125/146
	TRIFTR-RED6		65,48	SOVRAPPREZZO PER VOLTAGGIO TRIFASE 400V/50HZ 3+N+T GN6/1			*PRICE INCREASE FOR 400V/50HZ 3+N+T VOLTAGE GN6/1*						
	SOVMONT		159,93	SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA			*PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD*						

*** Per versione GN6/1 prevedere alimentazione dedicata di 25 A

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA

I drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

**** For version GN6/1 provide dedicated power of 25 A*

**H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE*

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

All specifications are subject to change without notice.





Su richiesta con SOV HOT FLAT+ senza sovrapprezzo

SOV HOT FLAT+ on request without price increase

ESSENCE PLUS **Orange**

ESSENCE **PLUS**



Isole del Gusto con vasca calda secca.

- Fondo arrotondato per una perfetta pulizia ed igiene.
- Per il contenimento di vaschette 3,4 vaschette GN1/1 (max H 200mm, non comprese).
- Riscaldamento attraverso resistenze.
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno, rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura fissa in vetro con lampade alogene riscaldanti.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Food Islands with dry heated well units.

- Rounded bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene.
- For 3, 4 GN1/1 pans (max H 200mm, not included).
- Heating through resistor elements.
- Chrome-plated frame on wheels with brake. Laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Fixed glass overstructure with hot halogen lamps.
- Digital control panel with positioned below the wooden panels





	Modello *Model*	Codice *Code*	**Prezzo € *Price €***	Capacità Vaschette *Pans capacity* (GN)	Tinta* *Colour**	Range *Range* (°C)		Dimensioni *Dimensions* (mm)	Assorbimento *Absorbed power* Watt	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
	**ES-ORANGE PLUS 3H**	7BEOR3CEFHA01	**4.101,30**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+60/+99		1169x650x1288	Vasca/ *Bath* 500x3 Lampade/*Lamps* 200x2	8.26	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1233x750x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1233x750x1595	77/91
	ES-ORANGE PLUS 4H	7BEOR4CEFHA01	**4.458,51**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+60/+99		1494x650x1288	Vasca/*Bath* 500x4 Lampade/*Lamps* 200x3	11.30	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1558x750x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1558x750x1595	91/106
	**ES-ORANGE PLUS 3W**	7BEOR3CEFWA01	**4.101,30**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+60/+99		1169x650x1288	Vasca/ *Bath* 500x3 Lampade/*Lamps* 200x2	8.26	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1233x750x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1233x750x1595	77/91
	ES-ORANGE PLUS 4W	7BEOR4CEFWA01	**4.458,51**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+60/+99		1494x650x1288	Vasca/*Bath* 500x4 Lampade/*Lamps* 200x3	11.30	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1558x750x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1558x750x1595	91/106
	**ES-ORANGE PLUS 3R**	7BEOR3CEFRA01	**4.273,95**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+60/+99		1169x650x1288	Vasca/ *Bath* 500x3 Lampade/*Lamps* 200x2	8.26	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1233x750x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1233x750x1595	77/91
	ES-ORANGE PLUS 4R	7BEOR4CEFRA01	**4.642,40**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+60/+99		1494x650x1288	Vasca/*Bath* 500x4 Lampade/*Lamps* 200x3	11.30	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1558x750x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1558x750x1595	91/106
	SOVMONT		**159,93**	SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA				*PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD*					

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA

**H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE*

I drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.





Su richiesta con SOV HOT FLAT+ senza sovrapprezzo

SOV HOT FLAT+ on request without price increase

ESSENCE PLUS **Brown**

ESSENCE **PLUS**



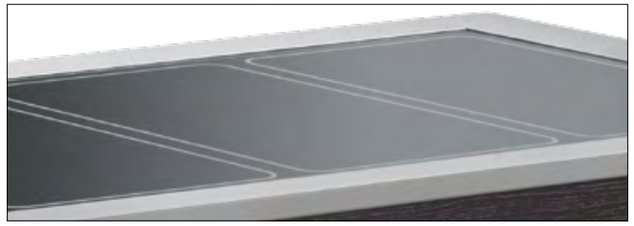
Isole del Gusto con piano di mantenimento in vetro temperato per l'esposizione di cibi caldi su teglie e pirofile con 3, 4, 6 zone GN1/1 di riscaldamento ben segnalate.

- Riscaldamento attraverso resistenze.
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura fissa in vetro con lampade alogene riscaldanti.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Food Islands with heated tempered glass top units to display hot food on trays or Pyrex, with hot areas well marked on the surface.

- Models for 3, 4, 6 GN1/1 pans.
- Heating through resistor elements positioned below the glass top with installed safety thermostat that prevents overheating.
- Chrome-plated frame on wheels with brake, laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Fixed glass overstructure with hot halogen lamps.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.





	Modello *Model*	Codice *Code*	**Prezzo € *Price €***	Capacità Vaschette *Pans capacity* (GN)	Tinta* *Colour**	Range *Range* (°C)		Dimensioni *Dimensions* (mm)	Assorbimento *Absorbed power*		Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
									Watt	Ampere			
	**ES-BROWN PLUS 3H**	7BEBR3CEFHA01	**4.101,30**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+60/+99		1169x650x1288	Piastra/ *Top* 285x3 Lampade/*Lamps* 200x2	5.45	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1233x750x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1233x750x1595	73/87
	ES-BROWN PLUS 4H	7BEBR4CEFHA01	**4.498,20**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+60/+99		1494x650x1288	Piastra/ *Top* 285x4 Lampade/*Lamps* 200x3	7.56	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1558x750x1100 struttura montata/*Assembled structure* 1558x750x1595	85/101
	ES-BROWN PLUS 6H	7BEBR6CEFHA01	**6.350,40**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+60/+99		2144x650x1288	Piastra/ *Top* 285x6 Lampade/*Lamps* 200x4	10.91	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 2208x750x1100 struttura montata/*Assembled structure* 2208x750x1595	126/147
	**ES-BROWN PLUS 3W**	7BEBR3CEFWA01	**4.101,30**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+60/+99		1169x650x1288	Piastra/ *Top* 285x3 Lampade/*Lamps* 200x2	5.45	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1233x750x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1233x750x1595	73/87
	ES-BROWN PLUS 4W	7BEBR4CEFWA01	**4.498,20**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+60/+99		1494x650x1288	Piastra/ *Top* 285x4 Lampade/*Lamps* 200x3	7.56	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1558x750x1100 struttura montata/*Assembled structure* 1558x750x1595	85/101
	ES-BROWN PLUS 6W	7BEBR6CEFWA01	**6.350,40**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+60/+99		2144x650x1288	Piastra/ *Top* 285x6 Lampade/*Lamps* 200x4	10.91	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 2208x750x1100 struttura montata/*Assembled structure* 2208x750x1595	126/147
	**ES-BROWN PLUS 3R**	7BEBR3CEFRA01	**4.273,95**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+60/+99		1169x650x1288	Piastra/ *Top* 285x3 Lampade/*Lamps* 200x2	5.45	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1233x750x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1233x750x1595	73/87
	ES-BROWN PLUS 4R	7BEBR4CEFRA01	**4.682,08**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+60/+99		1494x650x1288	Piastra/ *Top* 285x4 Lampade/*Lamps* 200x3	7.56	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1558x750x1100 struttura montata/*Assembled structure* 1558x750x1595	85/101
	ES-BROWN PLUS 6R	7BEBR6CEFRA01	**6.580,60**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+60/+99		2144x650x1288	Piastra/ *Top* 285x6 Lampade/*Lamps* 200x4	10.91	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 2208x750x1100 struttura montata/*Assembled structure* 2208x750x1595	126/147
	SOVMONT		**159,93**	SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA				*PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD*					

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA

**H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE*

Il drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



Optional e Accessori

Optionals & Accessories

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*		Descrizione *Description*	Linea *Line*	Tinta* *Colour**	Dimensioni *Dimensions (mm)*
SCORRIVASSOI IN LEGNO / *WOODEN TRAY SLIDES*								
	SCOSPAH+	73678085	216,77		Scorrivassoio legno spalla *Wooden side tray slide*	GREEN+ LIME+ RED+ ORANGE+ BROWN+	H	650 x 321
	SCOSPAW+	73678086	216,77				W	
	SCOSPAR+	73678080	259,24				R	
	SCOSPAVH+	73678095	260,11		Scorrivassoio legno spalla *Wooden side tray slide*	BLUE+, PLATINUM+	H	760 x 321
	SCOSPAVW+	73678096	260,11				W	
	SCOSPAVR+	73678090	302,59				R	
	**SCOH3+**	73678045	260,11		Scorrivassoio legno *Wooden side tray slide*	3/1	H	1167x321
	SCOW3+	73678046	260,11				W	
	SCOR3+	73678040	299,11				R	
	SCOH4+	73678055	329,47		Scorrivassoio legno *Wooden side tray slide*	4/1	H	1492x321
	SCOW4+	73678056	329,47				W	
	SCOR4+	73678050	381,49				R	
	SCOH6+	73678075	372,82		Scorrivassoio legno *Wooden side tray slide*	6/1	H	2142x321
	SCOW6+	73678076	372,82				W	
	SCOR6+	73678070	391,46				R	
SCORRIVASSOI INOX / *S/S TRAY SLIDES*								
	SCOSPAX+	73678010	251,44		Scorrivassoio inox spalla *S/s side tray slide*	GREEN+ LIME+, RED+, ORANGE+, BROWN+	INOX S/S	650 x 320
	**SCOSPAVX+**	73678014	294,79		Scorrivassoio inox spalla *S/s side tray slide*	BLUE+, PLATINUM+	INOX S/S	760 x 320
	SCOX3+	73678002	294,79		Scorrivassoio inox *S/s tray slide*	3/1	INOX S/S	1167x320
	SCOX4+	73678004	381,49			4/1	INOX S/S	1492x320
	SCOX6+	73678008	485,53			6/1	INOX S/S	2142x320

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Descrizione *Description*	Linea *Line*	Tinta* *Colour**	Dimensioni *Dimensions (mm)*
RIPIANO INFERIORE / *LOWER SHELF*							
	**RIPINFH3**	72546395 x 2	112,46	Ripiano inferiore *Lower shelf*	3/1	H	541x560x15
	RIPINFW3	72546396 x 2	112,46			W	
	RIPINFR3	72546390 x 2	185,22			R	
	RIPINFH4	72546405 x 2	128,33	Ripiano inferiore *Lower shelf*	4/1	H	704x560x15
	RIPINFW4	72546406 x 2	128,33			W	
	RIPINFR4	72546400 x 2	211,68			R	
	RIPINFH6	72546425 x 2	161,37	Ripiano inferiore *Lower shelf*	6/1	H	1029x560x15
	RIPINFW6	72546426 x 2	161,37			W	
	RIPINFR6	72546420 x 2	268,55			R	
	**SOV80-4**	74708009x4	167,86	Sovrapprezzo per kit ruote diametro 80mm (h 109mm) con freno *Price increase for 80mm diameter wheels (h 109mm) with brake*			
	SOV80-6	74708009x6	251,79	Sovrapprezzo per kit kit ruote diametro 80mm (h 109mm) con freno (mod. Blue Platinum e Blue 6/1) *Price increase for kit 80mm diameter wheels (h 109mm) with brake (mod. Blue Platinum and Blue 6/1)*			
CHIUSURA INFERIORE CON PANNELLO FRONTALE, PANNELLO DI FONDO E SPALLE INFERIORI ***LOWER CLOSING WITH FRONT, BOTTOM AND SIDE PANELS***							
	**SOVCHINF3H+**		601,05	Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	GREEN+, LIME+ 3/1	H	
	SOVCHINF3W+		601,05			W	
	SOVCHINF3R+		819,89			R	
	SOVCHINF3H+		631,28	Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	BLUE+, PLATINUM+ 3/1	H	
	SOVCHINF3W+		631,28			W	
	SOVCHINF3R+		920,63			R	
	SOVCHINF3H+		502,83	Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	RED+, ORANGE+ BROWN+ 3/1	H	
	SOVCHINF3W+		502,83			W	
	SOVCHINF3R+		722,57			R	
	SOVCHINF4H+		678,64	Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	GREEN+, LIME+ 4/1	H	
	SOVCHINF4W+		678,64			W	
	SOVCHINF4R+		908,07			R	
	SOVCHINF4H+		708,86	Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	BLUE+, PLATINUM+ 4/1	H	
	SOVCHINF4W+		708,86			W	
	SOVCHINF4R+		1.008,81			R	
	SOVCHINF4H+		580,41	Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	RED+, ORANGE+, BROWN+ 4/1	H	
	SOVCHINF4W+		580,41			W	
	SOVCHINF4R+		809,84			R	
	SOVCHINF6H+		826,30	Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	GREEN+, LIME+ 6/1	H	
	SOVCHINF6W+		826,30			W	
	SOVCHINF6R+		1.079,54			R	
	SOVCHINF6H+		856,52	Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	BLUE+ 6/1	H	
	SOVCHINF6W+		856,52			W	
	SOVCHINF6R+		1.180,29			R	
	SOVCHINF6H+		728,08	Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	RED+, BROWN+ 6/1	H	
	SOVCHINF6W+		728,08			W	
	SOVCHINF6R+		981,32			R	



Optional e Accessori

	Modello *Model*	Codice *Code*	**Prezzo € *Price €***	Descrizione *Description*	Tinta* *Colour**	Dimensioni *Dimensions (mm)*
MOBILETTI UNIONE / *CUPBOARDS*						
	**MOBUNCHH**	73686765	**706,45**	Mobiletto passante con antine Pass-through cupboard with door on both sides	H	450x650x877
	MOBUNCHW	73686766	**706,45**		W	450x650x877
	MOBUNCHR	73686760	**812,43**		R	450x650x877
	**MOBUNAPH**	73686745	**526,63**	*Mobiletto passante aperto* *Pass-through open cupboard*	H	450x650x877
	MOBUNAPW	73686746	**526,63**		W	450x650x877
	MOBUNAPR	73686740	**605,63**		R	450x650x877
	**MOBPPVPH**	73686775	**892,69**	*Mobiletto porta posate-vassoi e pane* *Cutlery, bread and trays cupboard*	H	800x650x1394
	MOBPPVPW	73686776	**892,69**		W	800x650x1394
	MOBPPVPR	73686770	**1.026,61**		R	800x650x1394

* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL

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

Optionals & Accessories

	Modello *Model*	Codice *Code*	**Prezzo € *Price €***	Descrizione *Description*	Tinta* *Colour**	Dimensioni *Dimensions (mm)*
MOBILETTI UNIONE / *CUPBOARDS*						
	**MOBUNSOLLH**	77001265	**1.596,77**	Mobiletto 3 ripiani con sollevatore piatti / 3 shelves cupboard with plates elevator (Ø max piatti/dishes 278 mm) Cap. 60 piatti/dishes	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLLW	77001266	**1.596,77**		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLLR	77001260	**1.736,55**		R	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCH	77001275	**2.477,00**	Mobiletto 3 ripiani con sollevatore piatti riscaldato / 3 shelves cupboard with hot plates elevator (Ø max piatti/dishes 278 mm) Cap. 60 piatti/dishes	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCW	77001276	**2.477,00**		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCR	77001270	**2.835,90**		R	450x650x879.5
	**MOBUNSOLL3H**	77001285	**1.750,40**	Mobiletto con sollevatore piatti / Cupboard with plates elevator (Ø max piatti/dishes 338 mm) Cap. 60 piatti/dishes	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3W	77001286	**1.750,40**		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3R	77001280	**2.001,00**		R	450x650x879.5
	MOBUNSOLLC3H	77001295	**2.810,71**	Mobiletto con sollevatore piatti riscaldato / Cupboard with hot plates elevator (Ø max piatti/dishes 338 mm) Cap. 60 piatti/dishes	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLLC3W	77001296	**2.810,71**		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLLC3R	77001290	**2.842,19**		R	450x650x879.5
	VERS22-60		**244,30**	Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz *Price increase for Power supply 220V/60Hz*		

* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL

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



La Tradizione, gusto classico di ricca sostanza!

- **Gran Classe distingue le Isole del Gusto TRADITION PLUS**, realizzate in acciaio inox AISI 304 e composte dal robusto ed essenziale telaio in acciaio cromato su ruote di graziosissimo design ed il nuovo ricco rivestimento in legno facilmente adattabile a qualsiasi ambiente.
- **Materiali moderni** e di grande design.
- **Colori** standard: wengé e hemlock nordique, altri colori su richiesta.
- **Raffinate e prestigiose sovrastrutture a ponte** con cappottina abbassabile elettricamente **ed illuminazione a LED** a basso consumo energetico nelle versioni refrigerate, cappottina fissa e **lampade riscaldanti** nelle versioni calde.
- **Rivestimento in laminato facilmente sostituibile** grazie al sistema di agganci rapidi intelligente.
- Modelli **refrigerati statici e ventilati**, modelli **caldi bagno maria, secco, piastra** e con **vetrine refrigerate ventilate**.
- **Accesso facilitato al dispositivo di movimentazione** elettrica e di illuminazione della cappottina, posizionato sul ponte superiore.
- **I display elettronici digitali** per la visualizzazione delle temperature sono posizionati sul ponte superiore e si distinguono per i caratteri più grandi del 30% rispetto ai display tradizionali che ne rendono **semplice e immediata la lettura**.
- Le vasche sono saldate con fondo arrotondato e diamantato per **agevolare lo scarico dell'acqua** e per una **perfetta pulizia ed igiene**.
- Versioni calde bagno maria dotate di c**ontrollo del livello dell'acqua di serie**. Scarico dell'acqua con tubo troppopieno.
- Per **TRADITION PLUS** sono disponibili anche **accessori e complementi** come gli scorrivassoi inox o legno, i mobiletti aperti e chiusi per una migliore organizzazione del vano inferiore, mobili aperti e chiusi, porta posate, vassoi, pane, salviette, mobile con sollevatori di piatti.

Tradition, classical taste rich in the substance!

- ***First-class style marks TRADITION PLUS Food Islands**, made of AISI 304 stainless steel. They are provided with a sturdy chrome-plated frame on wheels and with new in fashion rich timber cladding easily adaptable to suit all locations.*
- ***Modern materials** and **attractive design**.*
- *Wenge and hemlock nordique as standard colours, RAL colours available upon request.*
- ***Refined and prestigious bridge superstructures** are provided with electrical device for hood lowering and **LED energy-saving lighting** on cold units, fixed hood and **hot halogen lamps** on hot units.*
- ***Timber cladding can be replaced or exchanged quickly and easily** thanks to a fast clever clip-on system.*
- *Refrigerated static or ventilated models; hot plate, bain-marie or dry for hot models; multi-tier ventilated display units*
- ***Easy access to electrical hood device and lighting switch** on the bridge.*
- ***The digital electronic display** which shows the conservation temperature is positioned below the wooden panels; it distinguishes itself from the traditional displays because the characters are 30% bigger, making the reading easier and more immediate*
- ***All wells are welded** with a rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and **for a perfect cleaning and hygiene***
- *Bain Marie units are supplied with automatic **water filling and water level control as standard features**, the water drainage is performed with an overflow pipe.*
- ***TRADITION PLUS includes also a range of accessories and complements** such as s/s or wood slides for trays, the bottom shelf, open or closed furniture, furniture for cutlery, trays, bread, napkins or dish lifters*

Tradition **Plus**



PER UN AUTOSERVIZIO 100% SICURO
SCEGLI IL SISTEMA DI CONTROLLO CONTACTLESS (OPTIONAL)

FOR A 100% SAFE AUTO-SERVICE
CHOOSE THE CONTACTLESS CONTROL SYSTEM (OPTIONAL)







TRADITION PLUS Green

TRADITION **PLUS**



Isole del Gusto refrigerate con vasca statica per il contenimento di 3, 4, 6 bacinelle GN 1/1 (non comprese, H 200mm max).

- 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.
- Fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua e per una perfetta pulizia ed igiene, con rubinetto.
- Pannello di controllo digitale sul ponte (optional: controllo contactless).

Food Islands with static cold well for 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included, max H 200mm).

- *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.*
- *Rounded and diamond-cut shaped bottom to ease the condensation water drainage and for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap.*
- *Digital control panel positioned on the bridge overstructure (optional: contactless controller).*









Optional
Sistema di controllo CONTACTLESS
CONTACTLESS control system

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Capacità Vaschette *Pans capacity* (GN)	Tinta* *Colour**	Range *Range* (°C)		Gas *Gas*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Assorbimento *Absorbed power*		Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions (mm)*	Peso Netto/ Lordo *Net/Gross weight (kg)*
										Watt ****	Ampere			
	**TR-GREEN PLUS 3H**	7BTGR3FIPHA01	5.202,09	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8°		R290 - GWP 3 Kg 0,080	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 1233x714x1595	121/141
	TR-GREEN PLUS 4H	7BTGR4FIPHA01	5.521,14	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8°		R290 - GWP 3 Kg 0,090	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 1558x714x1595	138/160
	TR-GREEN PLUS 6H	7BTGR6FIPHA01	6.284,12	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8°		R290 - GWP 3 Kg 0,110	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 2208x714x1595	174/202
	**TR-GREEN PLUS 3W**	7BTGR3FIPWA01	5.202,09	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8°		R290 - GWP 3 Kg 0,080	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure*1233x714x1595	121/141
	TR-GREEN PLUS 4W	7BTGR4FIPWA01	5.521,14	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8°		R290 - GWP 3 Kg 0,090	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 1558x714x1595	138/160
	TR-GREEN PLUS 6W	7BTGR6FIPWA01	6.284,12	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8°		R290 - GWP 3 Kg 0,110	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 2208x714x1595	174/202
	**TR-GREEN PLUS 3R**	7BTGR3FIPRA01	5.800,09	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8°		R290 - GWP 3 Kg 0,080	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 1233x714x1595	121/141
	TR-GREEN PLUS 4R	7BTGR4FIPRA01	6.141,00	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8°		R290 - GWP 3 Kg 0,090	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 1558x714x1595	138/160
	TR-GREEN PLUS 6R	7BTGR6FIPRA01	6.974,09	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8°		R290 - GWP 3 Kg 0,110	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 2208x714x1595	174/202
	SOV-CONTACTLESS		2.478,26	Sovrapprezzo lordo per controllo CONTACTLESS				*Price increase for CONTACTLESS controller*						

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA - **** Watt TN (-10/+45°C)

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R=SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE - ** Watt TN (-10/+45°C)*

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.





TRADITION PLUS Lime

TRADITION **PLUS**

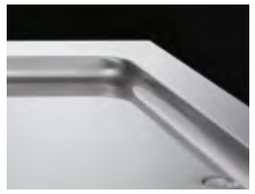


Isole del Gusto con piano statico refrigerato H 30mm per il contenimento di 3, 4, 6 vassoi GN 1/1 (non compresi).

- 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.
- Fondo arrotondato e scarico dell'acqua per una perfetta pulizia ed igiene, con rubinetto.
- Pannello di controllo digitale posizionato sul ponte (optional: controllo contactless).

Food Islands with static cold top H 30mm for 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included).

- *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.*
- *Rounded bottom and drain hole to ease the condensation water drainage and for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap.*
- *Digital control panel positioned on the bridge overstructure (optional: contactless controller).*

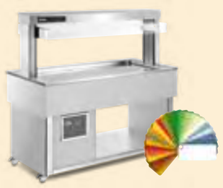






Optional
Sistema di controllo CONTACTLESS
CONTACTLESS control system

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Capacità Vaschette *Pans capacity* (GN)	Tinta* *Colour**	Range *Range* (°C)		Gas *Gas*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Assorbimento *Absorbed power*		Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/ Lordo *Net/Gross weight* (kg)
										Watt****	Ampere			
	**TR-LIME PLUS 3H**	7BTLI3FIPHA01	5.049,48	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,07	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 1233x714x1595	116/136
	TR-LIME PLUS 4H	7BTLI4FIPHA01	5.424,06	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,080	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 1558x714x1595	134/156
	TR-LIME PLUS 6H	7BTLI6FIPHA01	6.284,12	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,10	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 2208x714x1595	169/197
	**TR-LIME PLUS 3W**	7BTLI3FIPWA01	5.049,48	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,07	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 1233x714x1595	116/136
	TR-LIME PLUS 4W	7BTLI4FIPWA01	5.424,06	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,080	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 1558x714x1595	134/156
	TR-LIME PLUS 6W	7BTLI6FIPWA01	6.284,12	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,10	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 2208x714x1595	169/197
	**TR-LIME PLUS 3R**	7BTLI3FIPRA01	5.647,49	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,07	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 1233x714x1595	116/136
	TR-LIME PLUS 4R	7BTLI4FIPRA01	6.043,90	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,080	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 1558x714x1595	134/156
	TR-LIME PLUS 6R	7BTLI6FIPRA01	6.974,09	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,10	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 2208x714x1595	169/197
	SOV-CONTACTLESS		2.478,26	Sovrapprezzo lordo per controllo CONTACTLESS				*Price increase for CONTACTLESS controller*						

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA - **** Watt TN (-10/+45°C)

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R=SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE - ** Watt TN (-10/+45°C)*

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.





TRADITION PLUS Blue

TRADITION **PLUS**



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 (optional: controllo contactless).

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 (optional: contactless controller).*



Nuova vasca studiata per facilitare l'assistenza e la pulizia.
New well studied for easy service and an easy cleaning.



Optional
***73690012 Vassoio fondo *(532x326)*
S/S Plate (532x326)





Optional
Sistema di controllo CONTACTLESS
CONTACTLESS control system

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Capacità Vaschette *Pans capacity (GN)*	Tinta* *Colour**	Range *Range* (°C)		Gas *Gas*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Assorbimento *Absorbed power*		Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/ Lordo *Net/Gross weight* (kg)
										Watt****	Ampere			
	**TR-BLUE PLUS 3H**	7BTBL3FIPHA01	6.974,90	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,15	1169x760x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 1233x860x1595	137/156
	TR-BLUE PLUS 4H	7BTBL4FIPHA01	7.486,17	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 1558x860x1595	179/204
	TR-BLUE PLUS 6H	7BTBL6FIPHA01	9.540,06	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	2144x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 2208x860x1595	222/252
	**TR-BLUE PLUS 3W**	7BTBL3FIPWA01	6.974,90	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,15	1169x760x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 1233x860x1595	137/156
	TR-BLUE PLUS 4W	7BTBL4FIPWA01	7.486,17	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 1558x860x1595	179/204
	TR-BLUE PLUS 6W	7BTBL6FIPWA01	9.540,06	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	2144x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 2208x860x1595	222/252
	**TR-BLUE PLUS 3R**	7BTBL3FIPRA01	7.542,08	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,15	1169x760x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 1233x860x1595	137/156
	TR-BLUE PLUS 4R	7BTBL4FIPRA01	8.077,18	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 1558x860x1595	179/204
	TR-BLUE PLUS 6R	7BTBL6FIPRA01	10.254,10	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	2144x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 2208x860x1595	222/252
	SOV-CONTACTLESS		2.478,26	Sovrapprezzo lordo per controllo CONTACTLESS				*Price increase for CONTACTLESS controller*						
	***	73690012	38,54	Vassoio fondo (532X326) *Bottom tray (532X326)*				*Bottom tray (532X326)*						

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA - **** Watt TN (-10/+45°C)

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R=SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE - **** Watt TN (-10/+45°C)*

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



TRADITION PLUS Red

TRADITION **PLUS**



Isole del Gusto con vasca calda bagnomaria con fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua per una perfetta pulizia ed igiene, per il contenimento di vaschette GN1/1 (max H 200mm).

- Modelli per 3, 4, 6 bacinelle GN1/1 (non comprese).
- Carico dell'acqua manuale, scarico fornito di rubinetto.
- Riscaldamento attraverso resistenze con termostato di sicurezza che ne impedisce il surriscaldamento o il funzionamento in mancanza di acqua.
- 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 fissa e lampade alogene riscaldanti con variatore di potenza.
- Pannello di controllo digitale posizionato sul ponte.

Optional:
- Versione con voltaggio trifase per modello 6/1.
- Luce LED

Food Islands with bain marie heated well units with rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene, for GN1/1 pans (max H 200mm).

- *Models for 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included).*
- *Manual water filling, water drainage with water tap.*
- *Heating through resistor elements with safety thermostat that prevents overheating or operation in the absence of water.*
- *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 fixed canopy and infrared halogen heating lamps with power regulator.*
- *Digital control panel positioned on the bridge overstructure.*

Optional:
- *Three phase power supply for 6/1 model.*
- *LED light.*









Optional kit LED

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Capacità Vaschette *Pans capacity (GN)*	Tinta* *Colour**	Range *Range* (°C)	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Assorbimento *Absorbed power* Watt	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
	**TR-RED PLUS 3H**	7BTRE3CEPHA01	5.396,29	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+60/+99	1169x650x1488	Vasca/Bath 1000+500 Lampade/Lamps 350x2	9.56	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 1233x750x1595	98/118
	TR-RED PLUS 4H	7BTRE4CEPHA01	6.034,42	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+60/+99	1494x650x1488	Vasca/Bath 1000x2 Lampade/Lamps 350x3	13.26	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 1558x750x1595	114/136
	TR-RED PLUS 6H	7BTRE6CEPHA01	7.518,74	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 **	H	+60/+90	2144x650x1488	Vasca/Bath 1000x3 Lampade/Lamps 350x4	19.13	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 2208x750x1595	154/182
	**TR-RED PLUS 3W**	7BTRE3CEPWA01	5.396,29	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+60/+99	1169x650x1488	Vasca/Bath 1000+500 Lampade/Lamps 350x2	9.56	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 1233x750x1595	98/118
	TR-RED PLUS 4W	7BTRE4CEPWA01	6.034,42	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+60/+99	1494x650x1488	Vasca/Bath 1000x2 Lampade/Lamps 350x3	13.26	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 1558x750x1595	114/136
	TR-RED PLUS 6W	7BTRE6CEPWA01	7.518,74	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 **	W	+60/+99	2144x650x1488	Vasca/Bath 1000x3 Lampade/Lamps 350x4	19.13	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 2208x750x1595	154/182
	**TR-RED PLUS 3R**	7BTRE3CEPRA01	5.787,78	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+60/+99	1169x650x1488	Vasca/Bath 1000+500 Lampade/Lamps 350x2	9.56	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 1233x750x1595	98/118
	TR-RED PLUS 4R	7BTRE4CEPRA01	6.447,74	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+60/+99	1494x650x1488	Vasca/Bath 1000x2 Lampade/Lamps 350x3	13.26	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 1558x750x1595	114/136
	TR-RED PLUS 6R	7BTRE6CEPRA01	8.002,18	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 **	R	+60/+99	2144x650x1488	Vasca/Bath 1000x3 Lampade/Lamps 350x4	19.13	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 2208x750x1595	154/182
	TRIFTR-RED6		65,48	SOVRAPPREZZO PER VOLTAGGIO TRIFASE 400V/50HZ 3+N+T GN6/1				*PRICE INCREASE FOR 400V/50HZ 3+N+T VOLTAGE GN6/1*				
	KITLED3-1		384,08	SOVRAPPREZZO PER AGGIUNTA ILLUMINAZIONE A LED PER MOD. GN3/1				*PRICE INCREASE FOR FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN3/1*				
	KITLED4-1		428,16	SOVRAPPREZZO PER AGGIUNTA PER ILLUMINAZIONE A LED PER MOD. GN4/1				*PRICE INCREASE FOR FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN4/1*				
	KITLED6-1		579,27	SOVRAPPREZZO PER AGGIUNTA ILLUMINAZIONE A LED PER MOD. GN6/1				*PRICE INCREASE FOR FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN6/1*				

** Per versione GN6/1 prevedere alimentazione dedicata di 25 A

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA

I drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

**For version GN6/1 provide dedicated power of 25 A

**H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R=SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE*

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

All specifications are subject to change without notice.



TRADITION PLUS Orange

TRADITION **PLUS**



Isole del Gusto con vasca calda secca con fondo arrotondato per una perfetta pulizia ed igiene, per il contenimento di vaschette 3, 4 vaschette GN1/1 (max H 200mm, non comprese).

- Riscaldamento attraverso resistenze.
- 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 fissa e lampade alogene riscaldanti con variatore di potenza.
- Pannello di controllo digitale posizionato sul ponte

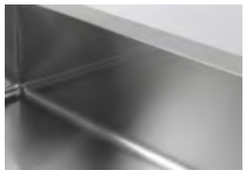
Optional: luce LED

Food Islands with dry heated well units with rounded bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene, for 3, 4 GN1/1 pans (max H 200mm, not included).

- *Heating through resistor elements.*
- *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 fixed canopy with hot halogen lamps and power regulator.*
- *Digital control panel positioned on the bridge overstructure.*

***Optional:** LED light.*









Optional kit LED

	Modello *Model*	Codice *Code*	**Prezzo € *Price €***	Capacità Vaschette *Pans capacity* (GN)	Tinta* *Colour**	Range *Range* (°C)	Dimensioni *Dimensions* (mm)		Assorbimento *Absorbed power* Watt	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
	**TR-ORANGE PLUS 3H**	7BTOR3CEPHA01	**5.410,16**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+60/+99	1169x650x1488		Vasca/Bath 500x3 Lampade/Lamps 350x2	9.56	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 1233x750x1595	98/118
	TR-ORANGE PLUS 4H	7BTOR4CEPHA01	**6.103,78**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+60/+99	1494x650x1488		Vasca/Bath 500x4 Lampade/Lamps 350x3	13.26	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 1558x750x1595	114/135
	**TR-ORANGE PLUS 3W**	7BTOR3CEPWA01	**5.410,16**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+60/+99	1169x650x1488		Vasca/Bath 500x3 Lampade/Lamps 350x2	9.56	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 1233x750x1595	98/118
	TR-ORANGE PLUS 4W	7BTOR4CEPWA01	**6.103,78**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+60/+99	1494x650x1488		Vasca/Bath 500x4 Lampade/Lamps 350x3	13.26	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 1558x750x1595	114/135
	**TR-ORANGE PLUS 3R**	7BTOR3CEPRA01	**5.801,65**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+60/+99	1169x650x1488		Vasca/Bath 500x3 Lampade/Lamps 350x2	9.56	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 233x750x1595	98/118
	TR-ORANGE PLUS 4R	7BTOR4CEPRA01	**6.517,10**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+60/+99	1494x650x1488		Vasca/Bath 500x4 Lampade/Lamps 350x3	13.26	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 1558x750x1595	114/135
	KITLED3-1		**384,08**	SOVRAPPREZZO PER AGGIUNTA ILLUMINAZIONE A LED PER MOD. GN3/1					*PRICE INCREASE FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN3/1*				
	KITLED4-1		**428,16**	SOVRAPPREZZO PER AGGIUNTA ILLUMINAZIONE A LED PER MOD. GN4/1					*PRICE INCREASE FOR FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN4/1*				

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA

**H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R=SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE*

I drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



TRADITION PLUS Brown

TRADITION **PLUS**



Isole del Gusto con piano di mantenimento in vetro temperato per l'esposizione di cibi caldi su teglie e pirofile con 2, 3, 4 zone GN1/1 di riscaldamento ben segnalate.

- Riscaldamento attraverso resistenze.
- 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 fissa e lampade alogene riscaldanti con variatore di potenza.
- Pannello di controllo digitale posizionato sul ponte.

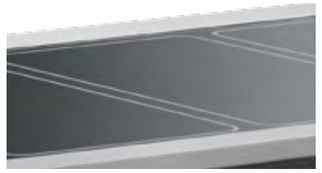
Optional: luce LED.

Food Islands with heated tempered glass top units for hot food to be displayed on trays or Pyrex with 2, 3, 4 GN1/1 hot areas well marked on the surface.

- *Heating through resistor elements.*
- *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 fixed canopy with hot halogen lamps and power regulator.*
- *Digital control panel positioned on the bridge overstructure.*

***Optional:** LED light*









Optional kit LED

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Capacità Vaschette *Pans capacity* (GN)	Tinta* *Colour**	Range *Range* (°C)	Dimensioni *Dimensions* (mm)		Assorbimento *Absorbed power* Watt	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
	**TR-BROWN PLUS 3H**	7BTBR3CEPHA01	**5.479,53**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+60/+99	1169x650x1488		Vasca/Bath 285x3 Lampade/Lamps 350x2	6.76	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 1233x750x1595	95/115
	TR-BROWN PLUS 4H	7BTBR4CEPHA01	**6.187,02**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+60/+99	1494x650x1488		Vasca/Bath 285x4 Lampade/Lamps 350x3	9.52	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 1558x750x1595	108/130
	TR-BROWN PLUS 6H	7BTBR6CEPHA01	**7.629,73**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+60/+99	2144x650x1488		Vasca/Bath 285x6 Lampade/Lamps 350x4	13.52	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 2208x750x1595	155/183
	**TR-BROWN PLUS 3W**	7BTBR3CEPWA01	**5.479,53**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+60/+99	1169x650x1488		Vasca/Bath 285x3 Lampade/Lamps 350x2	6.76	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 1233x750x1595	95/115
	TR-BROWN PLUS 4W	7BTBR4CEPWA01	**6.187,02**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+60/+99	1494x650x1488		Vasca/Bath 285x4 Lampade/Lamps 350x3	9.52	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 1558x750x1595	108/130
	TR-BROWN PLUS 6W	7BTBR6CEPWA01	**7.629,73**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+60/+99	2144x650x1488		Vasca/Bath 285x6 Lampade/Lamps 350x4	13.52	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 2208x750x1595	155/183
	**TR-BROWN PLUS 3R**	7BTBR3CEPRA01	**5.871,01**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+60/+99	1169x650x1488		Vasca/Bath 285x3 Lampade/Lamps 350x2	6.76	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 1233x750x1595	95/115
	TR-BROWN PLUS 4R	7BTBR4CEPRA01	**6.600,34**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+60/+99	1494x650x1488		Vasca/Bath 285x4 Lampade/Lamps 350x3	9.52	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 1558x750x1595	108/130
	TR-BROWN PLUS 6R	7BTBR6CEPRA01	**8.113,16**	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+60/+99	2144x650x1488		Vasca/Bath 285x6 Lampade/Lamps 350x4	13.52	230/1/50	Struttura montata/*Assembled structure* 2208x750x1595	155/183
	KITLED3-1		**384,08**	SOVRAPPREZZO PER AGGIUNTA LLUMINAZIONE A LED PER MOD. GN3/1					*PRICE INCREASE FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN3/1*				
	KITLED4-1		**428,16**	SOVRAPPREZZO PER AGGIUNTA LLUMINAZIONE A LED PER MOD. GN4/1					*PRICE INCREASE FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN4/1*				
	KITLED6-1		**579,27**	SOVRAPPREZZO PER AGGIUNTA LLUMINAZIONE A LED PER MOD. GN6/1					*PRICE INCREASE FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN6/1*				

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA

**H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R=SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE*

I drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



Optional e Accessori

Optionals & Accessories

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*		Descrizione *Description*	Linea *Line*	Tinta* *Colour**	Dimensioni *Dimensions (mm)*
SCORRIVASSOI IN LEGNO / *WOODEN TRAY SLIDES*								
	SCOSPAH+	73678085	216,77		Scorrivassoio legno spalla Wooden short side tray slide	GREEN+, LIME+, RED+, ORANGE+, BROWN+	H	650 x 321
	SCOSPAW+	73678086	216,77				W	
	SCOSPAR+	73678080	259,24				R	
	SCOSPAVH+	73678095	260,11		Scorrivassoio legno spalla Wooden short side tray slide	BLUE+	H	760 x 321
	SCOSPAVW+	73678096	260,11				W	
	SCOSPAVR+	73678090	302,59				R	
	**SCOH3+**	73678045	260,11		Scorrivassoio legno Wooden side tray slide	3/1	H	1167x321
	SCOW3+	73678046	260,11				W	
	SCOR3+	73678040	299,11				R	
	SCOH4+	73678055	329,47		Scorrivassoio legno Wooden side tray slide	4/1	H	1492x321
	SCOW4+	73678056	329,47				W	
	SCOR4+	73678050	381,49				R	
	SCOH6+	73678075	372,82		Scorrivassoio legno Wooden side tray slide	6/1	H	2142x321
	SCOW6+	73678076	372,82				W	
	SCOR6+	73678070	391,46				R	

* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL

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

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*		Descrizione *Description*	Linea *Line*	Tinta* *Colour**	Dimensioni *Dimensions (mm)*
SCORRIVASSOI INOX / *S/S TRAY SLIDES*								
	SCOSPAX+	73678010	251,44		Scorrivassoio inox spalla *S/s side tray slide*	GREEN+, LIME+, RED+, ORANGE+, BROWN+	INOX S/S	650 x 320
	SCOSPAVX+	73678014	294,79			BLUE+	INOX S/S	760 x 320
	**SCOX3+**	73678002	294,79		Scorrivassoio inox *S/s tray slide*	3/1	INOX S/S	1167x320
	**SCOX4+**	73678004	381,49			4/1	INOX S/S	1492x320
	SCOX6+	73678008	485,53			6/1	INOX S/S	2142x320

* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL

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

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Descrizione *Description*
RUOTE / *WHEELS*				
	**SOV80-4**	74708009x4	167,86	Sovrapprezzo kit ruote diametro 80mm (h 109mm) con freno *Price increase for kit 80mm diameter wheels (h 109mm) with brak*
	SOV80-6	74708009x6	251,79	Sovrapprezzo per kit ruote diametro 80mm (h 109mm) con freno (mod. Blue 6/1) *Price increase for kit 80mm diameter wheels (h 109mm) with brake (ventilated mod. Blue 6/1)*



Optional e Accessori

Optionals & Accessories

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Descrizione *Description*	Modello *Model*	Tinta* *Colour**	Dimensioni *Dimensions (mm)*
MOBILETTO INFERIORE / *LOWER CUPBOARD*							
	**MOBINFCHH3**	73679755	**600,68**	Mobiletto inferiore chiuso con ripiano intermedio e antine / *Lower cupboard with mid shelf and hinged doors* (NON COMPATIBILI PER VERSIONI/*NOT COMPATIBLE FOR* VERSIONS BLUE, BLUE VISION, PLATINUM)	GREEN, LIME, RED, ORANGE, BROWN 3/1	H	390x560x458
	MOBINFCHW3	73679756	**600,68**			W	390x560x458
	MOBINFCHR3	73679750	**691,35**			R	390x560x458
	MOBINFCHH4	73679765	**740,45**		GREEN, LIME, RED, ORANGE, BROWN 4/1 6/1 (2 PZ)	H	680x560x458
	MOBINFCHW4	73679766	**740,45**			W	680x560x458
	MOBINFCHR4	73679760	**851,27**			R	680x560x458
	**MOBINFAPH3**	73679685	**408,01**	Mobiletto inferiore aperto con ripiano intermedio / *Open lower cupboard with mid shelf* (NON COMPATIBILI PER VERSIONI/*NOT COMPATIBLE FOR* VERSIONS BLUE, BLUE VISION, PLATINUM)	GREEN, LIME, RED, ORANGE, BROWN 3/1	H	390x560x458
	MOBINFAPW3	73679686	**408,01**			W	390x560x458
	MOBINFAPR3	73679680	**469,71**			R	390x560x458
	MOBINFAPH4	73679695	**477,27**		GREEN, LIME, RED, ORANGE, BROWN 4/1 6/1 (2 PZ)	H	680x560x458
	MOBINFAPW4	73679696	**477,27**			W	680x560x458
	MOBINFAPR4	73679690	**549,04**			R	680x560x458

* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL

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

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Descrizione *Description*	Tinta* *Colour**	Dimensioni *Dimensions (mm)*
MOBILETTO UNIONE / *LINKING CUPBOARD*						
	**MOBUNCHH**	73686765	**706,45**	Mobiletto passante con antine *Pass-through cupboard with door on both sides*	H	450x650x877
	MOBUNCHW	73686766	**706,45**		W	
	MOBUNCHR	73686760	**812,43**		R	
	**MOBUNAPH**	73686745	**526,63**	Mobiletto passante aperto *Pass-through open cupboard*	H	450x650x877
	MOBUNAPW	73686746	**526,63**		W	
	MOBUNAPR	73686740	**605,63**		R	
	**MOBPPVPH**	73686775	**892,69**	Mobiletto porta posate-vassoi e pane *Cutlery, bread and trays cupboard*	H	800x650x1394
	MOBPPVPW	73686776	**892,69**		W	
	MOBPPVPR	73686770	**1.026,61**		R	
	**MOBUNSOLLH**	77001265	**1.596,77**	Mobiletto 3 ripiani con sollevatore piatti *3 shelves cupboard with plates elevator* (Ø max piatti/*dishes* 278 mm) Cap. 60 piatti/*dishes*	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLLW	77001266	**1.596,77**		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLLR	77001260	**1.736,55**		R	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCH	77001275	**2.477,00**	Mobiletto 3 ripiani con sollevatore piatti riscaldato *3 shelves cupboard with hot plates elevator* (Ø max piatti/*dishes* 278 mm) Cap. 60 piatti/*dishes*	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCW	77001276	**2.477,00**		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCR	77001270	**2.835,90**		R	450x650x879.5
	**MOBUNSOLL3H**	77001285	**1.750,40**	Mobiletto con sollevatore piatti *Cupboard with plates elevator* (Ø max piatti/*dishes* 338 mm) Cap. 60 piatti/*dishes*	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3W	77001286	**1.750,40**		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3R	77001280	**2.001,00**		R	450x650x879.5
	MOBUNSOLLC3H	77001295	**2.810,71**	Mobiletto con sollevatore piatti riscaldato *Cupboard with hot plates elevator* (Ø max piatti/*dishes* 338 mm) Cap. 60 piatti/*dishes*	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLLC3W	77001296	**2.810,71**		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLLC3R	77001290	**2.842,19**		R	450x650x879.5
	SOV-CONTACTLESS		**2.478,26**	Sovrapprezzo lordo per funzione di azionamento capottina CONTACTLESS (GREEN-LIME-BLUE) Price increase for CONTACTLESS canopy actioning (GREEN-LIME-BLUE)		
	VERS220-60		**244,30**	Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz - GAS R404a *Price increase for Power supply 220V/60Hz - GAS R404a*		

* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL

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



Service ***Plus***



Soul service stand ***Plus***



Soul service ***Plus***



Emozioni per tutti i gusti
Emotions for everyone

SERVICE PLUS, SOUL SERVICE STAND PLUS e SOUL SERVICE PLUS
sono le nuove **ISOLE DEL SERVIZIO** di Afinox, soluzioni versatili per il matenimento dei cibi caldi e freddi, facilmente adattabili a qualsiasi ambiente della ristorazione, da quella tradizionale a quella moderna.

Service **Plus**

SERVICE PLUS, SOUL SERVICE STAND PLUS, and SOUL SERVICE PLUS
are Afinox new ranges of FOOD ISLANDS for assisted service,
the versatile solutions for preserving both the hot and the cold food,
easily adaptable to any catering environment, from the traditional to the modern one.



SERVICE PLUS Green

SERVICE PLUS



Isole del Servizio refrigerate con vasca statica per il contenimento di 3, 4, 6 bacinelle GN 1/1 (non comprese nel prezzo, H 200mm max).

- Sovrastruttura in vetro chiusa lato cliente con illuminazione a LED.
- Fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua e per una perfetta pulizia ed igiene, con rubinetto.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Versioni: Service (rivestimento e scorrivassoio), Soul Service Stand (con telaio) e Soul Service (da incasso).

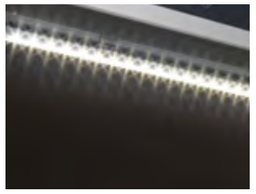
Food Islands with static cold well for 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included in the price, max H 200mm).

- *Glass hood closed customer side with LED lighting.*
- *Rounded and diamond-cut shaped bottom to ease the condensation water drainage and for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap.*
- *Digital control panel positioned below the wooden panels.*

***Versions:** Service (covering and tray slide), Soul Service Stand (with frame) and Soul Service (built-in), Available with R452a gas upon request.*



Scorrivassoio (mod. Service)
S/S tray slide (Service model)







R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Capacità Vaschette *Pans capacity* (GN)	Tinta* *Colour**	Range *Range* (°C)		Gas *Gas*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Dimensioni foro *Hole dimensions* (mm)	Foro incasso scatola comandi *Hole dimensions for control panel box* (mm)	Assorbimento *Absorbed power* Watt ****	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/ Lordo *Net/Gross weight* (kg)
SERVICE GREEN PLUS 	**SER-GREEN PLUS 3H**	7BEGR3FISHA01	4.645,06	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,080	1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	125/139
	SER-GREEN PLUS 3W	7BEGR3FISWA01	4.645,06		W	+4/+8			1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	125/139
	SER-GREEN PLUS 4H	7BEGR4FISHA01	5.199,39	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,090	1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	146/151
	SER-GREEN PLUS 4W	7BEGR4FISWA01	5.199,39		W	+4/+8			1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	146/151
	SER-GREEN PLUS 6H	7BEGR6FISHA01	6.577,95	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,110	2144x650x1288	-	-	247	5.03	2208x714x1100	192/213
	SER-GREEN PLUS 6W	7BEGR6FISWA01	6.577,95		W	+4/+8			2144x650x1288	-	-	247	5.03	2208x714x1100	192/213
	SOV R		Su richiesta On request	SOVRAPPREZZO PER COLORI SPECIALI RAL				*PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR*							
SOUL SERVICE STAND GREEN PLUS 	**SSS-GREEN PLUS 3**	7BEGR3FIS0A01	3.575,44	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,080	1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	89/103
	SSS-GREEN PLUS 4	7BEGR4FIS0A01	3.952,89	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,090	1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	104/119
	SSS-GREEN PLUS 6	7BEGR6FIS0A01	5.054,56	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,110	2144x650x1288	-	-	247	5.03	2208x714x1100	139/160
SOUL SERVICE GREEN PLUS 	**SSE-GREEN PLUS 3**	7DRGR3FIS0A01	3.421,17	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,080	1169x650x965	1139x620	366x90	247	5.03	1233x714x1100	75/95
	SSE-GREEN PLUS 4	7DRGR4FIS0A01	3.819,43	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,090	1494x650x965	1464x620	366x90	247	5.03	1558x714x1100	89/110
	SSE- GREEN PLUS 6	7DRGR6FIS0A01	4.731,27	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,110	2144x650x965	2114x620	366x90	247	5.03	2208x714x1100	122/149
	SOVLAT		211,68	SOVRAPPREZZO PER VETRI LATERALI				*PRICE INCREASE FOR SIDE GLASSES*							
	SOVMONT		159,93	SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA				*PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD*							

* H= ROVERE SBIANCATO/*HEMLOCK* - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA / *SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE* **** *Watt TN (-10/+45°C)*

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate. Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment. All specifications are subject to change without notice



SERVICE PLUS Lime



SERVICE **PLUS**

Isole del Servizio con piano statico refrigerato H 30 mm per il contenimento di 3, 4, 6 vassoi GN 1/1 (non compresi nel prezzo).

- Sovrastruttura in vetro chiusa lato cliente con illuminazione a LED.
- Fondo arrotondato e scarico dell'acqua per una perfetta pulizia ed igiene, con rubinetto.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Versioni: Service (rivestimento e scorrivassoio), Soul Service Stand (con telaio) e Soul Service (da incasso).

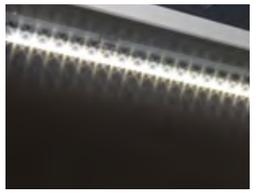
Food Islands with static cold top H 30 mm for 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included in the price).

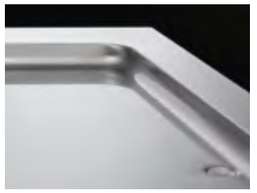
- *Glass hood closed customer side with LED lighting.*
- *Rounded and diamond-cut shaped bottom to ease the condensation water drainage and for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap.*
- *Digital control panel positioned below the wooden panels.*

***Versions:** Service (covering and tray slide), Soul Service Stand (with frame) and Soul Service (built-in).*



Scorrivassoio (mod. Service)
S/S tray slide (Service model)





R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Capacità Vaschette *Pans capacity* (GN)	Tinta* *Colour**	Range *Range* (°C)		Gas *Gas*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Dimensioni foro *Hole dimensions* (mm)	Foro incasso scatola comandi *Hole dimensions for control panel box* (mm)	Assorbimento *Absorbed power* Watt ****	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/ Lordo *Net/Gross weight* (kg)
SERVICE LIME PLUS 	**SER-LIME PLUS 3H**	7BELI3FISHA01	4.420,13	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,07	1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	120/134
	SER-LIME PLUS 3W	7BELI3FISWA01	4.420,13		W	+4/+8			1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	120/134
	SER-LIME PLUS 4H	7BELI4FISHA01	4.961,25	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,080	1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	142/157
	SER-LIME PLUS 4W	7BELI4FISWA01	4.961,25		W	+4/+8			1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	142/157
	SER-LIME PLUS 6H	7BELI6FISHA01	6.227,35	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,10	2144x650x1288	-	-	247	5.03	2208x714x1100	187/208
	SER-LIME PLUS 6W	7BELI6FISWA01	6.227,35		W	+4/+8			2144x650x1325	-	-	247	5.03	2208x714x1100	187/208
	SOV R		Su richiesta On request	SOVRAPPREZZO PER COLORI SPECIALI RAL				*PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR*							
SOUL SERVICE STAND LIME PLUS 	**SSS-LIME PLUS 3**	7BELI3FIS0A01	3.350,51	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,07	1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	85/99
	SSS-LIME PLUS 4	7BELI4FIS0A01	3.714,74	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,080	1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	100/115
	SSS-LIME PLUS 6	7BELI6FIS0A01	4.703,97	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,10	2144x650x1288	-	-	247	5.03	2208x714x1100	134/155
SOUL SERVICE LIME PLUS 	**SSE-LIME PLUS 3**	7DRLI3FIS0A01	3.164,27	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,07	1169x650x775	1139x620	366x90	247	5.03	1233x714x1100	64/84
	SSE-LIME PLUS 4	7DRLI4FIS0A01	3.549,70	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,080	1494x650x775	1464x620	366x90	247	5.03	1558x714x1100	75/96
	SSE-LIME PLUS 6	7DRLI6FIS0A01	4.525,75	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,10	2144x650x775	2114x620	366x90	247	5.03	2208x714x1100	101/128
	SOVLAT		211,68	SOVRAPPREZZO PER VETRI LATERALI				*PRICE INCREASE FOR SIDE GLASSES*							
	SOVMONT		159,93	SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA				*PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD*							

* H= ROVERE SBIANCATO/*HEMLOCK* - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA / *SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE* **** *Watt TN (-10/+45°C)*

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate. Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment. All specifications are subject to change without notice



SERVICE PLUS Blue

SERVICE PLUS



Drop in /*Buffet*

Isole del Servizio 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 nel prezzo) o in appoggio sul fondo.**

- Sovrastruttura in vetro chiusa lato cliente con illuminazione a LED.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Versioni: Service (rivestimento e scorrivassoio), Soul Service Stand (con telaio) e Soul Service (da incasso).

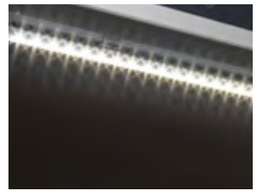
Food Islands with blown air cold well with horizontal refrigeration and adjustable depth (with optional s/s plates) in order to temporary display food in for 3, 4, 6 GN1/1 pans (max H 150 mm, not included in the price) or on the bottom.***

- *Glass hood closed customer side with LED lighting.*
- *Digital control panel positioned below the wooden panels.*

***Versions:** Service (covering and tray slide), Soul Service Stand (with frame) and Soul Service (built-in).*



Scorrivassoio (mod. Service)
S/S tray slide (Service model)





Nuova vasca studiata per facilitare l'assistenza e la pulizia.
New well studied for easy service and an easy cleaning.



Optional
***73690012 Vassoio fondo *(532x326)*
S/S Plate (532x326)

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Capacità Vaschette *Pans capacity* (GN)	Tinta* *Colour**	Range *Range* (°C)		Gas *Gas*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Dimensioni foro *Hole dimensions* (mm)	Foro incasso scatola comandi *Hole dimensions for control panel box* (mm)	Assorbimento *Absorbed power* Watt ****	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/ Lordo *Net/Gross weight* (kg)
SERVICE BLUE PLUS 	**SER-BLUE PLUS 3H**	7BEBL3FISHA01	6.604,41	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,15	1169x760x1288	-	-	247	5.03	1233x1012x1000	147/164
	SER-BLUE PLUS 3W	7BEBL3FISWA01	6.604,41		W	+4/+8			1169x760x1288	-	-	247	5.03	1233x1012x1000	146/164
	SER-BLUE PLUS 4H	7BEBL4FISHA01	7.316,65	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1288	-	-	494	10.06	1558x1012x1000	189/210
	SER-BLUE PLUS 4W	7BEBL4FISWA01	7.316,65		W	+4/+8			1494x760x1288	-	-	494	10.06	1558x1012x1000	189/210
	SER-BLUE PLUS 6H	7BEBL6FISHA01	9.758,78	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	2144x760x1288	-	-	494	10.06	2208x1012x1000	245/274
	SER-BLUE PLUS 6W	7BEBL6FISWA01	9.758,78		W	+4/+8			2144x760x1288	-	-	494	10.06	2208x1012x1000	245/274
	SOV R		Su richiesta On request	SOVRAPPREZZO PER COLORI SPECIALI RAL				*PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR*							
SOUL SERVICE STAND BLUE PLUS 	**SSS-BLUE PLUS 3**	7BEBL3FIS0A01	5.474,34	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,15	1169x760x1288	-	-	247	5.03	1233x1012x1000	103/120
	SSS-BLUE PLUS 4	7BEBL4FIS0A01	6.009,71	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1288	-	-	494	10.06	1558x1012x1000	140/161
	SSS-BLUE PLUS 6	7BEBL6FIS0A01	8.174,95	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	2144x760x1288	-	-	494	10.06	2208x1012x1000	181/209
SOUL SERVICE BLUE PLUS 	**SSE-BLUE PLUS 3**	7DRBL3FIS0A01	5.348,11	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,15	1169x760x1085	1135x726	366x90	247	5.03	1233x1012x1000	89/111
	SSE-BLUE PLUS 4	7DRBL4FIS0A01	5.962,23	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1085	1460x726	366x90	494	10.06	1558x1012x1000	124/150
	SSE-BLUE PLUS 6	7DRBL6FIS0A01	8.182,96	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	2144x760x1085	2110x726	366x90	494	10.06	2208x1012x1000	161/196
	***	73690012	38,54	Vassoio fondo (532X326 mm)				*Bottom tray (532X326 mm)*							
	SOVLAT		211,68	SOVRAPPREZZO PER VETRI LATERALI				*PRICE INCREASE FOR SIDE GLASSES*							
	SOVMONT		159,93	SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA				*PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD*							

* H= ROVERE SBIANCATO/*HEMLOCK* - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA / *SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE* **** *Watt TN (-10/+45°C)*

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate. Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment. All specifications are subject to change without notice



DF



DS



DF

SERVICE PLUS **Blue Platinum**

SERVICE **PLUS**



Isole del Servizio con vetrina refrigerata ventilata, con ventilazione canalizzata verticalmente per l'esposizione temporanea di prodotti contenuti in vaschette (max. H 200mm) o in appoggio sul fondo.

- Modelli per 3, 4 vaschette GN1/1 (non comprese nel prezzo).
- Lato cliente chiuso con flaps (DF) o vetri scorrevoli (DS).
- Lato operatore chiuso con 2 (mod. 3/1) o 3 (mod. 4/1) porte vetro battenti.
- Sovrastruttura e 3 ripiani in vetro con illuminazione LED.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Versioni: Service (rivestimento e scorrivassoio), Soul Service Stand (con telaio).

Food Islands with blown-air cold display unit, with vertical refrigeration in order to temporary display food in pans (max H 200mm) or on the bottom.

- *Models for 3, 4 GN1/1 pans (not included in the price).*
- *Customer side closed with flaps (DF) or sliding glass (DS).*
- *Closed on operator side with 2 (mod.3/1) or 3 (mod.4/1) glass doors.*
- *Overstructure with 3 glass tiers with LED energy-saving lighting.*
- *Digital control panel positioned below the wooden panels.*

Versions: *Service (covering and tray slide), Soul Service Stand (with frame) and Soul Service (built-in).*



Scorrivassoio (mod. Service)
S/S tray slide (Service model)



Nuova vasca studiata per facilitare l'assistenza e la pulizia.
New well studied for easy service and an easy cleaning.



Optional
***73690012 Vassoio fondo *(532x326)*
S/S Plate (532x326)

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Capacità Vaschette *Pans capacity* (GN)	Tinta* *Colour**	Range *Range* (°C)		Gas *Gas*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Dimensioni foro *Hole dimensions* (mm)	Foro incasso scatola comandi *Hole dimensions for control panel box* (mm)	Assorbimento *Absorbed power* Watt ****	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/ Lordo *Net/Gross weight* (kg)
SERVICE PLATINUM PLUS 	**SER-PLAT PLUS 3H DF**	7BEPL3FIVHA03	11.266,00	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,15	1169x760x1688	-	-	340	5,8	1233x1012x1000	221/244
	SER-PLAT PLUS 3H DS	7BEPL3FIVHA04	11.337,79		H	+4/+8			1169x760x1688	-	-	340	5,8	1233x1012x1000	212/235
	SER-PLAT PLUS 3W DF	7BEPL3FIVWA03	11.266,00		W	+4/+8			1169x760x1688	-	-	340	5,8	1233x1012x1000	221/243
	SER-PLAT PLUS 3W DS	7BEPL3FIVWA04	11.337,79		W	+4/+8			1169x760x1688	-	-	340	5,8	1233x1012x1000	212/235
	SER-PLAT PLUS 4H DF	7BEPL4FIVHA03	12.635,43	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1688	-	-	494	10,06	1558x1012x1000	286/314
	SER-PLAT PLUS 4H DS	7BEPL4FIVHA04	12.712,24		H	+4/+8			1494x760x1688	-	-	494	10,06	1558x1012x1000	276/305
	SER-PLAT PLUS 4W DF	7BEPL4FIVWA03	12.635,43		W	+4/+8			1494x760x1688	-	-	494	10,06	1558x1012x1000	285/314
	SER-PLAT PLUS 4W DS	7BEPL4FIVWA04	12.712,24		W	+4/+8			1494x760x1688	-	-	494	10,06	1558x1012x1000	276/304
	SOV R		Su richiesta *On request*	SOVRAPPREZZO PER COLORI SPECIALI RAL				*PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR*							
SOUL SERVICE STAND PLATINUM PLUS 	**SSS-PLAT PLUS 3 DF**	7BEPL3FIV0A01	10.135,95	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,15	1169x760x1688	-	-	340	5,8	1233x1012x1000	177/200
	SSS-PLAT PLUS 3 DS	7BEPL3FIV0A02	10.207,73		-	+4/+8			1169x760x1688	-	-	340	5,8	1233x1012x1000	169/191
	SSS-PLAT PLUS 4 DF	7BEPL4FIV0A01	11.328,48	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1688	-	-	494	10,06	1558x1012x1000	236/265
	SSS-PLAT PLUS 4 DS	7BEPL4FIV0A02	11.405,30		-	+4/+8			1494x760x1688	-	-	494	10,06	1558x1012x1000	227/255
SOUL SERVICE PLATINUM PLUS 	**SSE-PLAT PLUS 3 DF**	7DRPL3FIV0A01	9.440,83	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,15	1169x760x1485	1135x726	366x90	340	5,8	1233x1012x1000	162/190
	SSE-PLAT PLUS 3 DS	7DRPL3FIV0A02	9.512,60		-	+4/+8			1169x760x1485	1135x726	366x90	340	5,8	1233x1012x1000	154/182
	SSE-PLAT PLUS 4 DF	7DRPL4FIV0A01	10.645,95	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1485	1460x726	366x90	494	10,06	1558x1012x1000	219/253
	SSE-PLAT PLUS 4 DS	7DRPL4FIV0A02	10.722,77		-	+4/+8			1494x760x1485	1460x726	366x90	494	10,06	1558x1012x1000	210/243
	***	73690012	38,54	Vassoio fondo (532X326 mm)				*Bottom tray (532X326 mm)*							
	SOVMONT		159,93	SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA				*PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD*							

DF=Vetro dritto con flaps; DS= Vetro dritto con vetri scorrevoli — ***DF= Squared glass with flaps; DS= Squared glass with sliding closing glasses***

* H= ROVERE SBIANCATO/*HEMLOCK* - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA / *SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE* **** *Watt TN (-10/+45°C)*

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate. Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment. All specifications are subject to change without notice



SERVICE PLUS **Red**

SERVICE **PLUS**



Drop in /*Buffet*

Isole del Servizio con vasca calda bagnomaria con fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua per una perfetta pulizia ed igiene, per il contenimento di vaschette GN1/1 (max H 200mm).

- Modelli per 3, 4, 6 bacinelle GN1/1 (non comprese nel prezzo).
- Carico dell'acqua manuale (mod. Service, Soul Service Stand) o automatico (mod. Soul Service), scarico fornito di rubinetto.
- Sovrastruttura in vetro chiusa lato cliente con lampade alogene riscaldanti.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Optional: versione con voltaggio trifase per modello 6/1.
Versioni: Service (rivestimento e scorrivassoio), Soul Service Stand (con telaio) e Soul Service (da incasso).

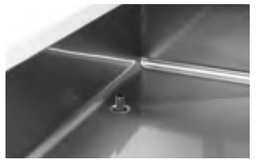
Food Islands with heated bain marie well units with a rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene, for GN1/1 pans (max H 200mm).

- *Models for 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included in the price).*
- *Manual water filling (mod. Service, Soul Service Stand) or automatic (mod. Soul Service), water drainage with water tap.*
- *Glass hood closed customer side with hot halogen lamps.*
- *Digital control panel positioned below the wooden panels.*

***Optional:** three phase voltage for 6/1 model.*
***Versions:** Service (covering and tray slide), Soul Service Stand (with frame) and Soul Service (built-in).*



Scorrivassoio (mod. Service)
S/S tray slide (Service model)





	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Capacità Vaschette *Pans capacity* (GN)	Tinta* *Colour**	Range *Range* (°C)		Dimensioni *Dimensions* (mm)	Dimensioni foro *Hole dimensions* (mm)	Foro incasso scatola comandi *Hole dimensions for control panel box* (mm)	Assorbimento *Absorbed power* Watt	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
SERVICE RED PLUS 	**SER-RED PLUS 3H**	7BERE3CESHA01	5.293,32	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+60/+99		1169x650x1288	-	-	Vasca/*Bath* 1000+500 Lampade/*Lamps* 200x2	8.26	1233x902x1000	113/127
	SER-RED PLUS 3W	7BERE3CESWA01	5.293,32		W	+60/+99		1169x650x1288	-	-			1233x902x1000	113/127
	SER-RED PLUS 4H	7BERE4CESHA01	5.979,95	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+60/+99		1494x650x1288	-	-	Vasca/*Bath* 1000x2 Lampade/*Lamps* 200x3	11.30	1558x902x1000	135/150
	SER-RED PLUS 4W	7BERE4CESWA01	5.979,95		W	+60/+99		1494x650x1288	-	-			1558x902x1000	135/150
	SER-RED PLUS 6H	7BERE6CESHA01	7.662,81	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 **	H	+60/+99		2144x650x1288	-	-	Vasca/*Bath* 1000x3 Lampade/*Lamps* 200x4	16.52	2208x902x1100	189/210
	SER-RED PLUS 6W	7BERE6CESWA01	7.662,81		W	+60/+99		2144x650x1288	-	-			2208x902x1100	188/209
	SOV R		Su richiesta *On request*	SOVRAPPREZZO PER COLORI SPECIALI RAL				*PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR*						
SOUL SERVICE STAND RED PLUS 	**SSS-RED PLUS 3**	7BERE3CES0A01	4.321,92	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+60/+99		1169x650x1288	-	-	Vasca/*Bath* 1000+500 Lampade/*Lamps* 200x2	8.26	1233x902x1000	77/91
	SSS-RED PLUS 4	7BERE4CES0A01	4.831,68	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+60/+99		1494x650x1288	-	-	Vasca/*Bath* 1000x2 Lampade/*Lamps* 200x3	11.30	1558x902x1000	92/108
	SSS-RED PLUS 6	7BERE6CES0A01	6.237,65	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 **	-	+60/+99		2144x650x1288	-	-	Vasca/*Bath* 1000x3 Lampade/*Lamps* 200x4	16.52	2208x902x1100	135/156
SOUL SERVICE RED PLUS 	**SSE-RED PLUS 3**	7DRRE3CES0A01	3.566,40	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+60/+99		1169x650x690	1139x620	366x90	Vasca/*Bath* 1000+500 Lampade/*Lamps* 200x2	8.26	1230x730x700	67/79
	SSE-RED PLUS 4	7DRRE4CES0A01	4.226,95	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+60/+99		1494x650x690	1464x620	366x90	Vasca/*Bath* 1000x2 Lampade/*Lamps* 200x3	11.30	1530x730x700	88/101
	SSE-RED PLUS 6	7DRRE6CES0A01	5.464,92	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 **	-	+60/+99		2144x650x690	2114x620	366x90	Vasca/*Bath* 1000x3 Lampade/*Lamps* 200x4	16.52	2230x730x700	116/132
	TRIFTR-RED6		45,33	Sovrapprezzo per voltaggio trifase 400V/50Hz 3+N+T GN6/1				*Price increase for 400V/50Hz 3+N+T voltage GN6/1*						
	SOVLAT		211,68	SOVRAPPREZZO PER VETRI LATERALI				*PRICE INCREASE FOR SIDE GLASSES*						
	SOVMONT		159,93	SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA				*PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD*						

* H= ROVERE SBIANCATO/*HEMLOCK* - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA / *SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE*

** Per versione GN 6/1 prevedere alimentazione dedicata di 25 A

For version GN 6/1 provide a dedicated power supply of 25 A

I drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



SERVICE PLUS **Brown**

SERVICE **PLUS**



Isole del Servizio con piano di mantenimento in vetro temperato per l'esposizione di cibi caldi su teglie e pirofile con 3, 4 zone GN1/1 di riscaldamento ben segnalate.

- Riscaldamento attraverso resistenze.
- Sovrastruttura in vetro chiusa lato cliente con lampade alogene riscaldanti.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Versioni: Service (rivestimento e scorrivassoio), Soul Service Stand (con telaio) e Soul Service (da incasso).

Food Islands with heated glass top units for hot food to be displayed on trays or Pyrex with 3, 4 GN1/1 hot zones well marked on the surface.

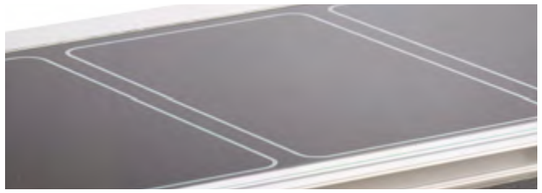
- *Heating through resistor elements.*
- *Glass hood closed customer side with hot halogen lamps.*
- *Digital control panel positioned below the wooden panels.*

***Versions:** Service (covering and tray slide), Soul Service Stand (with frame) and Soul Service (built-in).*



Scorrivassoio (mod. Service)
S/S tray slide (Service model)





	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Capacità Vaschette *Pans capacity* (GN)	Tinta* *Colour**	Range *Range* (°C)		Dimensioni *Dimensions* (mm)	Dimensioni foro *Hole dimensions* (mm)	Foro incasso scatola comandi *Hole dimensions for control panel box* (mm)	Assorbimento *Absorbed power* Watt	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
SERVICE BROWN PLUS 	**SER-BROWN PLUS 3H**	7BEBR3CESHA01	5.293,32	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+60/+99		1169x650x1288	-	-	Vasca/*Bath* 285x3 Lampade/*Lamps* 200x2	5.45	1233x902x1000	109/123
	SER-BROWN PLUS 3W	7BEBR3CESWA01	5.293,32		W	+60/+99		1169x650x1288	-	-			1233x902x1000	109/123
	SER-BROWN PLUS 4H	7BEBR4CESHA01	6.019,64	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+60/+99		1494x650x1288	-	-	Vasca/*Bath* 285x4 Lampade/*Lamps* 200x3	7.56	1558x902x1000	129/145
	SER-BROWN PLUS 4W	7BEBR4CESWA01	6.019,64		W	+60/+99		1494x650x1288	-	-			1558x902x1000	129/145
	SOV R		Su richiesta *On request*	SOVRAPPREZZO PER COLORI SPECIALI RAL				*PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR*						
SOUL SERVICE STAND BROWN PLUS 	**SSS-BROWN PLUS 3**	7BEBR3CES0A01	4.321,92	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+60/+99		1169x650x1288	-	-	Vasca/*Bath* 285x3 Lampade/*Lamps* 200x2	5.45	1233x902x1000	73/87
	SSS-BROWN PLUS 4	7BEBR4CES0A01	4.871,37	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+60/+99		1494x650x1288	-	-	Vasca/*Bath* 285x4 Lampade/*Lamps* 200x3	7.56	1558x902x1000	87/102
SOUL SERVICE BROWN PLUS 	**SSE-BROWN PLUS 3**	7DRBR3CES0A01	3.425,10	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+60/+99		1169x650x500	1139x620	366x90	Vasca/*Bath* 285x3 Lampade/*Lamps* 200x2	5.45	1230x730x700	57/69
	SSE-BROWN PLUS 4	7DRBR4CES0A01	4.226,95	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+60/+99		1494x650x500	1464x620	366x90	Vasca/*Bath* 285x4 Lampade/*Lamps* 200x3	7.56	1530x730x700	72/85
	SOVLAT		211,68	SOVRAPPREZZO PER VETRI LATERALI				*PRICE INCREASE FOR SIDE GLASSES*						
	SOVMONT		159,93	SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA				*PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD*						

* H= ROVERE SBIANCATO/*HEMLOCK* - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA / *SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE*

I drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



SERVICE PLUS **Purple**



Isole del Servizio con piano da appoggio in acciaio.

- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno e ricco rivestimento in laminato nei colori standard wengé e hemlock nordique.
- Modello Service Purple Plus Cassa: elemento terminale per appoggio registratore di cassa.

Food Islands with s/s top.

- *Sturdy chrome-plated frame on wheels with brake and rich laminated cladding in standard colours dark wengé, and hemlock nordique.*
- *Model Service Purple Plus Cash Register: for cash register support.*



Scorrivassoio (mod. Service)
Tray slide (Service model)

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Tinta* *Colour**	Range *Range* (°C)		Dimensioni *Dimensions* (mm)	*Dimensioni carrello Trolley dimensions* (mm)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
SERVICE PURPLE PLUS 	**SER-PURPLE PLUS 3H**	9BTIS3NNNHA90	3.133,96	H	AMBIENTE / AMBIENT		1169x650x888	-	1233x902x1000	87/101
	SER-PURPLE PLUS 3W	9BTIS3NNNWA90	3.133,96	W	AMBIENTE / AMBIENT		1169x650x888	-	1233x902x1000	87/101
	SER-PURPLE PLUS 4H	9BTIS4NNNHA90	3.624,89	H	AMBIENTE / AMBIENT		1494x650x888	-	1558x902x1000	95/120
	SER-PURPLE PLUS 4W	9BTIS4NNNWA92	3.624,89	W	AMBIENTE / AMBIENT		1494x650x888	-	1558x902x1000	95/120
SERVICE PURPLE CASSA PLUS 	**SER-PURPLE PLUS CASSA DXH**	77001135	1.409,99	H	AMBIENTE / AMBIENT		1169x650x888	-	1233x902x1000	76/89
	SER-PURPLE PLUS CASSA DXW	77001136	1.409,99	W	AMBIENTE / AMBIENT		1169x650x888	-	1233x902x1000	76/89
	SER-PURPLE PLUS CASSA SXH	77001115	1.409,99	H	AMBIENTE / AMBIENT		1169x650x888	-	1233x902x1000	76/89
	SER-PURPLE PLUS CASSA SXW	77001116	1.409,99	W	AMBIENTE / AMBIENT		1169x650x888	-	1233x902x1000	76/89
	SOVLAT		211,68	SOVRAPPREZZO PER VETRI LATERALI			*PRICE INCREASE FOR SIDE GLASSES*			
	SOVMONT		159,93	SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA			*PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD*			
	SOV R		Su richiesta *On request*	SOVRAPPREZZO PER COLORI SPECIALI RAL			*PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR*			

* H= ROVERE SBIANCATO/*HEMLOCK* - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA / *SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE*

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



Composizioni vaschette inox

S/s pans compositions

Food Island GN3/1	**Modello** ***Model***	**Prezzo €** ***Price €***	Vaschette *Pans*	Supporti *Support bar*	H=100 mm	H=150 mm
GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	**FI 3-1 100 A**	**250,28**	3 X GN1/1 COD. 74707010	2 X 72556044	x	
	FI 3-1 150 A	**352,43**	3 X GN1/1 COD. 74707065	2 X 72556044		x
GN 1/1 GN 1/1 GN 1/2 / GN 1/2	**FI 3-1 100 B**	**295,41**	2XGN1/1 COD. 74707010 + 2XGN1/2 COD. 74707040	3 X 72556044	x	
	FI 3-1 150 B	**404,39**	2XGN1/1 COD. 74707065 + 2XGN1/2 COD. 74707070	3 X 72556044		x
GN 1/1 GN 1/2 GN 1/2 / GN 1/2 GN 1/2	**FI 3-1 100 C**	**324,37**	1XGN1/1 COD. 74707010 + 4XGN1/2 COD. 74707040	3 X 72556044	x	
	FI 3-1 150 C	**440,17**	1XGN1/1 COD. 74707065 + 4XGN1/2 COD. 74707070	3 X 72556044		x
GN 1/1 GN 1/2 GN 1/3 / GN 1/3 / GN 1/2 GN 1/3 / GN 1/3	**FI 3-1 100 D**	**360,12**	1XGN1/1 COD. 74707010 + 2XGN1/2 COD. 74707040 + 3XGN1/3 COD.74707030	3 X 72556044	x	
	FI 3-1 150 D	**465,68**	1XGN1/1 COD. 74707065 + 2XGN1/2 COD. 74707070 + 3XGN1/3 COD.74707075	3 X 72556044		x
GN 1/2 GN 1/2 GN 1/3 / GN 1/3 / GN 1/2 GN 1/2 GN 1/3 / GN 1/3	**FI 3-1 100 E**	**405,25**	4XGN1/2 COD. 74707040 + 3XGN1/3 COD.74707030	4 X 72556044	x	
	FI 3-1 150 E	**517,64**	4XGN1/2 COD. 74707070 + 3XGN1/3 COD.74707075	4 X 72556044		x
GN 1/2 GN 1/2 GN 1/2 / GN 1/2 GN 1/2 GN 1/2	**FI 3-1 100 F**	**369,50**	6XGN1/2 COD. 74707040	4 X 72556044	x	
	FI 3-1 150 F	**492,13**	6XGN1/2 COD. 74707070	4 X 72556044		x
GN 1/3 GN 1/3 GN 1/3 / GN 1/3 GN 1/3 GN 1/3 / GN 1/3 GN 1/3 GN 1/3	**FI 3-1 100 G**	**476,75**	9XGN1/3 COD.74707030	4 X 72556044	x	
	FI 3-1 150 G	**568,67**	9XGN1/3 COD.74707075	4 X 72556044		x

Food Island GN4/1	**Modello** ***Model***	**Prezzo €** ***Price €***	Vaschette *Pans*	Supporti *Support bar*	H=100 mm	H=150 mm
GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	**FI 4-1 100 A**	**333,71**	4 X GN1/1 COD. 74707010	3 X 72556044	x	
	FI 4-1 150 A	**469,92**	4 X GN1/1 COD. 74707065	3 X 72556044		x
GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/2 / GN 1/2	**FI 4-1 100 B**	**378,84**	3XGN1/1 COD. 74707010 + 2XGN1/2 COD. 74707040	4 X 72556044	x	
	FI 4-1 150 B	**521,87**	3XGN1/1 COD. 74707065 + 2XGN1/2 COD. 74707070	4 X 72556044		x
GN 1/1 GN 1/1 GN 1/2 GN 1/2 / GN 1/2 GN 1/2	**FI 4-1 100 C**	**407,79**	2XGN1/1 COD. 74707010 + 4XGN1/2 COD. 74707040	4 X 72556044	x	
	FI 4-1 150 C	**557,65**	2XGN1/1 COD. 74707065 + 4XGN1/2 COD. 74707070	4 X 72556044		x
GN 1/1 GN 1/2 GN 1/2 GN 1/2 / GN 1/2 GN 1/2 GN 1/2	**FI 4-1 100 D**	**436,74**	1XGN1/1 COD. 74707010 + 6XGN1/2 COD. 74707040	4 X 72556044	x	
	FI 4-1 150 D	**593,42**	1XGN1/1 COD. 74707065 + 6XGN1/2 COD. 74707070	4 X 72556044		x
GN 1/2 GN 1/2 GN 1/2 GN 1/2 / GN 1/2 GN 1/2 GN 1/2 GN 1/2	**FI 4-1 100 E**	**481,88**	8XGN1/2 COD. 74707040	5 X 72556044	x	
	FI 4-1 150 E	**645,38**	8XGN1/2 COD. 74707070	5 X 72556044		x
GN 1/1 GN 1/2 GN 1/2 GN 1/3 / GN 1/3 / GN 1/2 GN 1/2 GN 1/3 / GN 1/3	**FI 4-1 100 F**	**472,49**	1XGN1/1 COD. 74707010 + 4XGN1/2 COD. 74707040 + 3XGN1/3 COD.74707030	4 X 72556044	x	
	FI 4-1 150 F	**618,94**	1XGN1/1 COD. 74707065 + 4XGN1/2 COD. 74707070 + 3XGN1/3 COD.74707075	4 X 72556044		x



Composizioni vaschette inox / S/s pans compositions

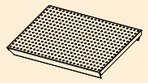
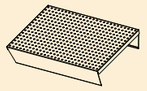
Food Island GN6/1	Modello *Model*	Prezzo € *Price €*	Vaschette *Pans*	Supporti *Support bar*	H=100 mm	H=150 mm
GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	**FI 6-1 100 A**	**500,56**	6 X GN1/1 COD. 74707010	5 X 72556044	x	
	FI 6-1 150 A	**704,87**	6 X GN1/1 COD. 74707065	5 X 72556044		x
GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/2 / GN 1/2	**FI 6-1 100 B**	**545,70**	5XGN1/1 COD. 74707010 + 2XGN1/2 COD. 74707040	6 X 72556044	x	
	FI 6-1 150 B	**756,83**	5XGN1/1 COD. 74707065 + 2XGN1/2 COD. 74707070	6 X 72556044		x
GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/2 GN 1/2 / GN 1/2 GN 1/2	**FI 6-1 100 C**	**574,65**	4XGN1/1 COD. 74707010 + 4XGN1/2 COD. 74707040	6 X 72556044	x	
	FI 6-1 150 C	**792,60**	4XGN1/1 COD. 74707065 + 4XGN1/2 COD. 74707070	6 X 72556044		x
GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/2 GN 1/2 GN 1/2 / GN 1/2 GN 1/2 GN 1/2	**FI 6-1 100 D**	**603,60**	3XGN1/1 COD. 74707010 + 6XGN1/2 COD. 74707040	6 X 72556044	x	
	FI 6-1 150 D	**828,38**	3XGN1/1 COD. 74707065 + 6XGN1/2 COD. 74707070	6 X 72556044		x
GN 1/1 GN 1/1 GN 1/2 GN 1/2 GN 1/2 GN 1/2 / GN 1/2 GN 1/2 GN 1/2 GN 1/2	**FI 6-1 100 E**	**632,55**	2XGN1/1 COD. 74707010 + 8XGN1/2 COD. 74707040	6 X 72556044	x	
	FI 6-1 150 E	**864,16**	2XGN1/1 COD. 74707065 + 8XGN1/2 COD. 74707070	6 X 72556044		x
GN 1/1 GN 1/2 GN 1/2 GN 1/2 GN 1/2 GN 1/2 / GN 1/2 GN 1/2 GN 1/2 GN 1/2 GN 1/2	**FI 6-1 100 F**	**661,50**	1XGN1/1 COD. 74707010 + 10XGN1/2 COD. 74707040	6 X 72556044	x	
	FI 6-1 150 F	**899,93**	1XGN1/1 COD. 74707065 + 10XGN1/2 COD. 74707070	6 X 72556044		x
GN 1/2 GN 1/2 GN 1/2 GN 1/2 GN 1/2 GN 1/2 / GN 1/2 GN 1/2 GN 1/2 GN 1/2 GN 1/2 GN 1/2	**FI 6-1 100 G**	**706,63**	12XGN1/2 COD. 74707040	7 X 72556044	x	
	FI 6-1 150 G	**951,89**	12XGN1/2 COD. 74707070	7 X 72556044		x
GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/2 GN 1/2 GN 1/3 / GN 1/2 GN 1/2 GN 1/3 / GN 1/3	**FI 6-1 100 H**	**639,35**	3XGN1/1 COD. 74707010 + 4XGN1/2 COD. 74707040 + 3XGN1/3 COD.74707030	6 X 72556044	x	
	FI 6-1 150 H	**853,89**	3XGN1/1 COD. 74707065 + 4XGN1/2 COD. 74707070 + 3XGN1/3 COD.74707075	6 X 72556044		x
GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/2 / GN 1/2 GN 1/3 GN 1/3 GN 1/3 / GN 1/3 GN 1/3 GN 1/3	**FI 6-1 100 I**	**675,10**	3XGN1/1 COD. 74707010 + 2XGN1/2 COD. 74707040 + 6XGN1/3 COD.74707030	6 X 72556044	x	
	FI 6-1 150 I	**879,41**	3XGN1/1 COD. 74707065 + 2XGN1/2 COD. 74707070 + 6XGN1/3 COD.74707075	6 X 72556044		x

Accessori / Accessories

Modello *Model*		Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	Vaschette GN inox *S/s GN pans*	Dimensioni (mm) *Dimensions (mm)*
VGX2/100		74707003	**136,19**	GN 2/1	530x650x100
VGX2/150		74707063	**151,54**	GN 2/1	530x650x150
CVGX2		74706092	**60,09**	Coperchio GN 2/1 lid	530x650
VGX1/100		74707010	**83,44**	GN 1/1	530x325x100
VGX1/150		74707065	**117,48**	GN 1/1	530x325x150
CVGX1		74706090	**52,61**	Coperchio GN 1/1 lid	530x325
VGX2/3/100		74707028	**73,22**	GN 2/3	325x352x100
VGX2/3/150		74707068	**93,64**	GN 2/3	325x352x150
CVGX2/3		74706087	**35,76**	Coperchio GN 2/3 lid	325x352
VGX1/2/100		74707040	**56,19**	GN 1/2	325x265x100
VGX1/2/150		74707070	**76,63**	GN 1/2	325x265x150
CVGX1/2		74706080	**37,44**	Coperchio GN 1/2 lid	325x265
VGX1/3/100		74707030	**49,37**	GN 1/3	325x176x100
VGX1/3/150		74707075	**59,59**	GN 1/3	325x176x150
CVGX1/3		74706082	**28,17**	Coperchio GN 1/3 lid	325xx176
VGX1/4/100		74707042	**40,88**	GN 1/4	265x162x100
VGX1/4/150		74707076	**49,37**	GN 1/4	265x162x150
CVGX1/4		74706084	**25,53**	Coperchio GN 1/4 lid	265x162
VGX1/6/100		74707043	**37,44**	GN 1/6	176x162x100
VGX1/6/150		74707078	**45,98**	GN 1/6	176x162x150
CVGX1/6		74706085	**18,82**	Coperchio GN 1/6 lid	176x162
VGX1/9/100		74707044	**39,49**	GN 1/9	176x108x100
CVGX1/9		74706078	**14,97**	Coperchio GN 1/9 lid	176x108



Accessori / Accessories

	Modello *Model*	Prezzo € *Price €*	Codice *Code*	Dimensioni (mm) *Dimensions (mm)*	
	**SOV80-4**	**167,86**	**74708009x4**	-	SOVRAPPREZZO PER kit 4 RUOTE DIAMETRO 80mm (H 109mm) CON FRENO *PRICE INCREASE FOR kit 4 80mm DIAMETER WHEELS (H 109mm) WITH BRAKE*
	**SOV80-6**	**251,79**	**74708009x6**	-	SOVRAPPREZZO PER kit 6 RUOTE DIAMETRO 80mm (H 109mm) CON FRENO (mod. Blue Platinum e Blue 6/1) *PRICE INCREASE FOR kit 6 80mm DIAMETER WHEELS (H 109mm) WITH BRAKE (mod. Blue Platinum and Blue 6/1)*
	**GREEN H50**	**187,54**	**74707264**	523x326x50	Vassoio forato H50 per modelli GREEN *Drilled tray H50 for GREEN models*
	**GREEN H100**	**208,08**	**74707266**	523x326x100	Vassoio forato H100 per modelli GREEN *Drilled tray H100 for GREEN models*
	**VASSBLUE**	**38,54**	**74707262**	532X326	Vassoio fondo -*Bottom tray* BLUE - BLUE VISION -PLATINUM





WINE/BEER AND PASTRY DISPLAY CABINETS

Vetrine vino/birra e pasticceria



AROMA pag. 288



PST pag. 290

Our business is enhancing **your business**



AROMA



Aroma mod. 620 T



Aroma mod. 820 R RAL

AROMA

Vetrine refrigerate per l'esposizione di vini spumanti, vini bianchi, vini rossi e birre.

- Doppia funzione Statica o ventilata
- Colore standard: stile inox satinato
- Doppia illuminazione verticale a led
- Porta vetro a basso emissivo
- Modelli con posizionamento bottiglie su tubi in acciaio (T) o su ripiani inox forati (R)
- Solida maniglia in acciaio inox con serratura
- Controllo elettronico della temperatura posto nella parte superiore della vetrina.

N.B.: Per installazioni ad altitudini superiori a 900 m s.l.m., deve essere prevista e specificata al momento dell'ordine una valvola di compensazione per ogni vetrocamera.

Wine & Beer refrigerated display

- *Static or ventilated*
- *Standard color: Brushed s/s style*
- *Double vertical LED lighting*
- *Glass door with reduced thermal losses*
- *Models with bottles' positioning on stainless steel tubes (T) or perforated stainless steel shelves (R)*
- *Sturdy s/s handle with lock*
- *Electronic control panel positioned in the upper part*

N.B.: For installations at altitudes above 900 m (above sea level), a compensating valve for each double-glazing unit must be provided and specified at the time of the order.



Doppia illuminazione a LED
Double LED lighting



Tubi di appoggio bottiglie cromati mod. T
Chromed support for bottles mod. T



Ripiani inox forati mod. R
S/s shelves mod. R



Doppia funzione Statica o ventilata
Static or ventilated

	Modello *Model*	Codice *Code*	Prezzo € *Price €*	N° Bottiglie *Nr Bottles* ø77	Refrigerazione* *Refrigeration**		Range *Range* (°C)	Gas *Gas*	Accessori *Accessories*		Dimensioni *Dimensions* (mm)	Assorbimento *Absorbed power*		Classe climatica *Climate class*	Alimentazione *Power Supply* (V/hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
												Watt****	Ampere				
	**AROMA 610 T**	6AROM610CA001	5.860,00	74 su tubi on tubes	S	V	0/+15°	R290 GWP 3 Kg 0,90	TUBI ACCIAIO S/S TUBES		610x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	650x550xh2200	103/115
	AROMA 610 R	6AROM610CA002	5.950,00	102 su ripiani on shelves			0/+15°		RIPIANI INOX FORATI S/S SHELVES		610x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	650x550xh2200	103/115
	**AROMA 610 T RAL****	6AROM610CA900	6.060,00	74 su tubi on tubes	S	V	0/+15°	R290 GWP 3 Kg 0,10	TUBI ACCIAIO S/S TUBES		610x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	650x550xh2200	103/115
	AROMA 610 R RAL**	6AROM610CA901	6.150,00	102 su ripiani on shelves			0/+15°		RIPIANI INOX FORATI S/S SHELVES		610x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	650x550xh2200	103/115
	**AROMA 820 T**	6AROM820CA001	6.380,00	113 su tubi on tubes	S	V	0/+15°	R290 GWP 3 Kg 0,100	TUBI ACCIAIO S/S TUBES		820x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	880x550xh2200	120/135
	AROMA 820 R	6AROM820CA002	6.430,00	153 su ripiani on shelves			0/+15°		RIPIANI INOX FORATI S/S SHELVES		820x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	880x550xh2200	120/135
	**AROMA 820 T RAL****	6AROM820CA900	6.580,00	113 su tubi on tubes	S	V	0/+15°	R290 GWP 3 Kg 0,110	TUBI ACCIAIO S/S TUBES		820x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	880x550xh2200	120/135
	AROMA 820 R RAL**	6AROM820CA901	6.630,00	153 su ripiani on shelves			0/+15°		RIPIANI INOX FORATI S/S SHELVES		820x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	880x550xh2200	120/135
		72538296	75,56	Ripiano Inox forati (mod. AROMA 610)					*Drilled s/s shelves (mod. AROMA 610)*								
		72538294	100,74	Ripiano Inox forati (mod. AROMA 820)					*Drilled s/s shelves (mod. AROMA 820)*								
	VERS220-1-60AROMA		317,34	Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz - GAS R404a (Disponibile non prima di 6 settimane)					*Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version - GAS R404a (Available not earlier than 6 weeks)*								

*S= STATICA / *STATIC* - V=VENTILATA / *VENTILATED*

** N.B.:Il colore RAL è ottenuto da un laminato simile al RAL richiesto Per laminati con colorazioni particolari deve essere richiesto un preventivo specifico.

**NOTE:The RAL colour is obtained from a laminate similar to the required RAL For laminates with special colours, a specific quotation must be requested.

I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



AFINOX
Our business is enhancing **your business**





PST
440-940

PST

Espositori refrigerati per pasticceria disponibili in versione sia statica che ventilata.

- Temperature: -5° / +10°C, -22/+5°C (mod. ventilati); -25°/-15°C (mod. statici)
- Tutti i modelli sono dotati di vetri sui 4 lati ed una porta
- Illuminazione LED
- Accessoriate con:
  - griglie cromate (mod. V e S TN)
  - griglie refrigeranti fisse (mod. S BT)

Refrigerated display cabinets for pastry available with static or ventilated refrigeration system.

- *Temperature ranges: -5°/+10°C, -22/+5°C (ventilated mod.); +2°/+10°C, -25°/-15°C (static mod.)*
- *All models equipped with glasses on all 4 sides and one door*
- *LED lighting*
- *Internal fitting:*
  - *chromed shelves (mod. V and S TN)*
  - *refrigerated fixed shelves (Mod. S BT)*

USO CONSIGLIATO - *SUGGESTED USE*

PST440TNV	VENTILATA POSITIVA: Bibite e vini (per stoccaggi elevati richiedere ripiani inox rinforzati). *POSITIVE FAN-ASSISTED: Drinks and wines (for high storage quantities, require reinforced s/s shelves).*
PST440BTV **PST940BTVN**	VENTILATA NEGATIVA: Prodotti gelateria, semifreddi, monoporzioni, cassate, sorbetti (Consigliato passaggio in abbattitore). *BELOW ZERO FAN-ASSISTED: Ice cream and semifreddo desserts, single-serving desserts, cassata, sorbets (blast chilling is suggested).*
PST440BTS **PST940BTSN**	STATICA NEGATIVA: Prodotti gelateria, torte e torte con panna, semifreddi, sorbetti, monoporzioni, profitterol, in conservazione per diversi giorni (Consigliato passaggio in abbattitore). Prodotti di pasticceria fresca congelata (Consigliato passaggio in abbattitore). *BELOW ZERO STATIC: Ice creams, cakes/cream cakes, semifreddo desserts, sorbets, single-serving desserts, profitterol, some days conservation (blast chilling is suggested). Freezed fresh pastry products (blast chilling is suggested).*

**Modelli ventilati: controllo elettronico di temperatura; modelli statici: regolazione temperatura con termostato meccanico.*
**Fan assisted model: electronic temperature control; Static models: temperature control with mechanical thermostat..*



Illuminazione a led
LED lighting

	Modello *Model*	Codice *Code*	**Prezzo € *Price €***	Capacità *Capacity* (Lt)	*Refrigerazione* Refrigeration**	Range *Range* (°C)	Gas *Gas*	Classe Energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class*		Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption* kWh/annuo	*Ripiani Shelves*	Dimensioni *Dimensions (mm)*	Assorbimento *Absorbed power* (W****)(A)		Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
	**PST440TNV**	9PST440TNVN10	**5.030,00**	430	V	-5/+10°	R290 GWP 3 Kg 0,06	C	3 25°C - 60%		2612	5	670x640x1910	500	2,3	230/1/50	770x740x2200	164/184
	PST440BTV	9PST440BTVN10	**6.840,00**	430	V	-22/+5°	R290 GWP 3 Kg 0,080	D	3 25°C - 60%		6519	5	670x640x1910	800	3,6	230/1/50	770x740x2200	166/186
	PST440BTS	9PST440BTSN10	**5.355,00**	450	S	-25/-15°	R290 GWP 3 Kg 0,120	C	3 25°C - 60%		4561	6 S	670x640x1850	750	3,4	230/1/50	770x740x2200	160/180
	**PST940BTVN**	9PST940BTVN10	**9.263,00**	595	V	-22/+5°	R290 GWP 3 Kg 0,15	D	3 25°C - 60%		9288	5	900x640x1910	700	3,2	230/1/50	1000x740x2200	164/184
	PST940BTSN	9PST940BTSN10	**8.195,00**	630	S	-25/-15°	R290 GWP 3 Kg 0,15	C	3 25°C - 60%		5679	5	900x640x1850	750	3,4	230/1/50	1000x740x2200	164/184

*S= STATICA/STATIC - V= VENTILATA/VENTILATED - R= PIANI VETRO GIREVOLI/ROTATING GLASS SHELVES **** Watt TN (-10/+45°C)

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate. *Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.*

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

Condizioni generali di vendita

VALIDITÀ: il presente listino entra in vigore il **01/01/2023**
PREZZI: i prezzi in vigore possono subire variazioni in ogni momento, senza obbligo di preavviso ed in ogni caso fa fede la conferma d'ordine
ORDINI: possono pervenire a mezzo fax, e-mail o posta, completi dei dati anagrafici del committente, codici, descrizioni e quantità degli articoli richiesti, nonché condizioni di vendita pattuite. Acconto del 30% dell'importo dell'ordine per prodotti fuori standard
CONFERMA D'ORDINE: l'ordine accettato viene confermato via fax, e-mail o posta e riporta il numero d'ordine interno, il codice cliente, i riferimenti ordine cliente, i prezzi e la data di disponibilità a magazzino Afinox e il riferimento all'edizione aggiornata del catalogo di vendita relativo al prodotto
EVASIONE DEGLI ORDINI: gli ordini verranno evasi secondo le modalità riportate nella conferma d'ordine tuttavia, in presenza di insoluti, Afinox S.r.l. si riserva il diritto insindacabile di bloccare la fornitura in corso, senza dover riconoscere alcun indennizzo o risarcimento sia esso parziale o totale al committente.
Gli ordini di pezzi di ricambio verranno gestiti separatamente da quelli dei prodotti finiti presenti a listino.
Inoltre, l'importo minimo fatturabile per ogni ordine pervenutoci, spese di trasporto escluse, sarà pari a 100€.
Nel caso in cui l'importo dell'ordine non raggiungesse il minimo fatturabile di 100 €, verrà addebitato un importo di 18€ di spese di gestione pratica Il cliente diretto AFINOX si impegna,accedendo allo sconto rivenditore,al rispetto delle condizioni di garanzia e di vendita pattuite ed accettate tra le parti in fase d'ordine.
RESA MERCE: la merce è resa franco nostro stabilimento di Marsango (PD). La merce viaggia a rischio e pericolo del committente anche se resa franco destino, per cui Afinox non è responsabile per eventuali danni subiti dalla merce durante il trasporto. Oneri doganali o spese extra locali sono a carico del cliente.
IMBALLO COMPRESO NEL PREZZO:
Cartone su pallet per tutti i prodotti, eccetto: Pallet + film estensibile per Infinity 40Compact e Mekano Pro Roll In (montato); Cassa in legno: INFINITY20-40-40COMPACT smontato-60-80-100-120-XL; Gabbia in legno: SOUL Red Plus-Orange Plus-Brown Plus
IMBALLI SPECIALI: per imballi non standard o per imballi necessari alla protezione di ricambi particolarmente delicati (p.es. parti in vetro) è previsto un sovrapprezzo da determinarsi all'ordine.

CONDIZIONI DI PAGAMENTO PER IMPORTI FINO A EURO 250:
- bonifico bancario anticipato, qualora l'imponibile in fattura risultasse inferiore a EURO 100
- RB 30 gg FM, qualora l'imponibile in fattura fosse compreso tra EURO 100 e 250

GARANZIA: I prodotti forniti sono garantiti contro i difetti del materiale e di costruzione per un periodo di un anno (365 giorni), con decorrenza dalla data del documento di consegna. La garanzia non include comunque le parti soggette ad usura: guarnizioni, cerniere, maniglie ecc.; nonché le componenti elettriche ed elettroniche quali schede, resistenze, lampade e tutti gli interventi di ordinaria manutenzione.
La fornitrice, previa restituzione del componente, provvederà ad accertarne lo stato funzionale ed in caso di difettosità eseguirà la riparazione o sostituzione.
Qualora le prove non evidenzino alcuna anomalia il componente verrà restituito e verranno addebitate le spese sostenute. I componenti dovranno essere resi franco nostro stabilimento, accompagnati da regolare DDT che deve riportare N° FATTURA e MATRICOLA dell'apparecchiatura appartenente. Le spese di trasporto, trasferta, indennità chilometrica, diritto fisso di chiamata, vitto, alloggio e la manodopera per la necessaria riparazione, sono a carico del Cliente. La garanzia ha valore unicamente nei confronti del diretto cliente Afinox e non può essere richiesta da terzi.
La garanzia viene a cessare se il committente non è in regola con i pagamenti, se apporta modifiche o se provoca danni con manomissioni arbitrarie, se è stata fatta una cattiva installazione e/o comunque in locali o situazioni non idonee, se ne viene fatto uso improprio, se il danno è generato da negligenza, o da cause esterne quali sbalzi di tensione elettrica
RECLAMI: Il reclamo può essere inoltrato entro l'anno di garanzia e deve pervenire in forma scritta.
Ogni restituzione di merce deve essere da Afinox preventivamente autorizzata
ANNULLAMENTO: Gli ordini possono essere annullati entro 4 giorni dal ricevimento della conferma
MATERIALE MANCANTE: In caso di materiale mancante, il reclamo ci deve pervenire entro e non oltre 10 giorni dalla data di consegna
INSOLUTI: a fronte di insoluti in essere Afinox S.r.l. si riserva il diritto insindacabile di accettare od evadere ordini in corso e richiederà il pagamento maggiorandolo delle spese bancarie sostenute e degli interessi di mora legalmente in vigore alla data
FORO COMPETENTE: per ogni controversia è competente il Foro di Padova.

Conditions of sale

VALIDITY: *This price-list is valid from* ***01/01/2023***
PRICES: *Prices could change any moment without notice. In case of discrepancy the prices written in our confirmation of order are the valid prices*
ORDERS: *Orders will only be accepted in writing by fax, mail or e-mail and they have to include customer data, codes, descriptions and quantities.*
In case of non-standard products, 30% of the total amount has to be paid at the moment of the order
ORDER CONFIRMATIONS: *Each order is validated by a Confirmation of Order including commercial conditions, prices, delivery time and the updated code of the leaflets relevant to each ordered model.*
All orders of spare parts will be processed separately from the orders of the products of our current price list.
The minimum amount for orders of spare parts will be of 100 € (freight charges are excluded). If this minimum amount will not be reached, 18 € for service charge will be added to the amount of the order.
By accessing the retailer discount, the direct Afinox customer accept the warranty and sales terms complied and accepted by the parties at the time of the order.
DELIVERY TERMS: *Ex works (EXW Marsango).*
The customer will be responsible for all the damages occurred during the transportation, also if invoice includes the price of carriage and the transportation is organized by Afinox.
The buyer is responsible for any applicable import duties, local taxes or any additional local Custom charges and inland transportation costs.
PACKING INCLUDED IN THE PRICE*: Carton on pallet for all products, except for: Pallet + film for Infinity 40Compact and Mekano Pro Roll In (assembled);*
Wooden box: INFINITY20-40-40COMPACT unassembled-60-80-100-120-XL; Wooden cage: SOUL Red Plus-Orange Plus-Brown Plus
SPECIAL PACKING*: An extra charge for special packing (non-standard products or fragile spares, granite tops, glass parts) will be quoted at the receipt of the order*

PAYMENT CONDITIONS FOR AMOUNTS UP TO EURO 250
- *anticipated bank transfer for amounts up to EURO 100,00*
- *bank transfer at 30 days for amounts within EURO 100,00 and EURO 250,00*

WARRANTY: *One year from the date of despatch from Afinox warehouse. Warranty excludes electric and electronic parts such as control panels, resistances, bulbs and parts prone to the wear and tear of time such as gaskets, hinges, handles and each intervention of ordinary maintenance Afinox will replace and repair, free of charge, any goods or component part thereof found to be defective, in his reasonable opinion, through faulty workmanship of materials.*
All labour cost involved in effecting such replacement or repair shall be borne by the customer.
The faulty components or goods, have to be sent to Afinox free of charge together with a document specifying SERIAL NUMBER and INVOICE NUMBER of the equipment they refer to. Transport costs, travelling expenses, standard call-out cost, board and lodging Charges, and manpower for the necessary repairs must be paid by the customer.
Claims under the terms of the warranty are accepted only if made by Afinox direct customers and not from third parties. Warranty is not valid in case of misuse, abuse, accident, alteration, neglect, fire, flood, Act of God and when payments are not regular
CLAIM PROCEDURE: *If a customer wishes to make a claim under the terms of the warranty, he has to fill in the writing form by fax, mail or e-mail. and transmit it immediately to Afinox. This will enable Afinox to investigate the complaint and to authorize the return of the goods*
CANCELLATION: *Orders can be cancelled within 4 days from the date of receipt of the confirmation*
CLAIM FOR MISSING PARTS: *No claim under the above headline will be accepted unless notice is given in writing within 10 days from the date of receipt of the goods*
PLACE OF JURISDICTION: *The court having jurisdiction for any dispute is located in Padua*

NOTE / NOTES

Certificazioni - *Certifications* CE

DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ
Dichiara sotto la propria esclusiva responsabilità che la macchina AFINOX è conforme alla regolamentazione: EN 60335-2-89, 2006/42/CE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1935/2004, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095 e loro successive modifiche.

DECLARATION OF CONFORMITY
Hereby declares under its own full responsibility that the AFINOX cabinet complies with regulations: EN 60335-2-89, 2006/42/CE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1935/2004, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095 and possible other modification.

DECLARATION DE CONFORMITE
Déclare sous sa propre responsabilité que la vitrine AFINOX est conforme aux réglementation : EN 60335-2-89, 2006/42/CE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1935/2004, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095 et suivantes modifications.

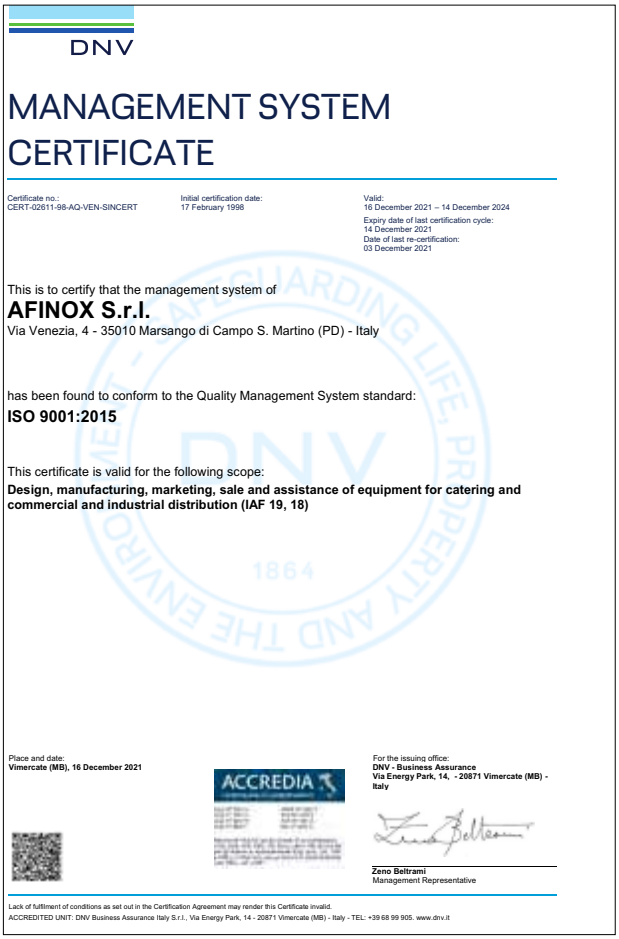
KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG
Erklärt unter ihrer ausschließlichen Haftung, dass der gekühlte AFINOX-Schränk mit den regelung und: EN 60335-2-89, 2006/42/CE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1935/2004, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095 nächsten nöglichen Änderungen übereinstimmt.

CONFORMITEITSUERKLARING
Hij verklaart hierbij voor eigen verantwoordelijkheid dat het meubel AFINOX conform de regelgeving: EN 60335-2-89, 2006/42/CE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1935/2004, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095 en daaropvolgende wijzigingen is.

DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD
Declara bajo la propia responsabilidad que el mueble AFINOX respeta las reglamentación: EN 60335-2-89, 2006/42/CE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1935/2004, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095 y sucesivas modificaciones.

DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE
Declara sob a própria e exclusiva responsabilidade que o móvel AFINOX está em conformidade com as regulamentos: EN 60335-2-89, 2006/42/CE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1935/2004, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095 e sucessivas modificações.

ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ
Фирма под свою исключительную ответственность заявляет, что шкаф AFINOX изготовлен в соответствии с директивами : EN 60335-2-89, 2006/42/CE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1935/2004, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095 а также с их последующими модификациями.



DNV

MANAGEMENT SYSTEM CERTIFICATE

Certificate no.:
CERT-02611-98-AQ-VEN-SINCERT

Initial certification date:
17 February 1998

Valid:
16 December 2021 – 14 December 2024

Expiry date of last certification cycle:
14 December 2021
Date of last re-certification:
03 December 2021

This is to certify that the management system of
AFINOX S.r.l.
Via Venezia, 4 - 35010 Marsango di Campo S. Martino (PD) - Italy

has been found to conform to the Quality Management System standard:
ISO 9001:2015

This certificate is valid for the following scope:
Design, manufacturing, marketing, sale and assistance of equipment for catering and commercial and industrial distribution (IAF 19, 18)

Place and date:
Vimercate (MB), 16 December 2021

ACCREDIA

For the issuing office:
DNV - Business Assurance
Via Energy Park, 14, - 20871 Vimercate (MB) - Italy

Zeno Beltrami
Management Representative

Lack of fulfilment of conditions as set out in the Certification Agreement may render this Certificate invalid.
ACCREDITED UNIT: DNV Business Assurance Italy S.r.l., Via Energy Park, 14 - 20871 Vimercate (MB) - Italy - TEL: +39 68 99 905. www.dnv.it

