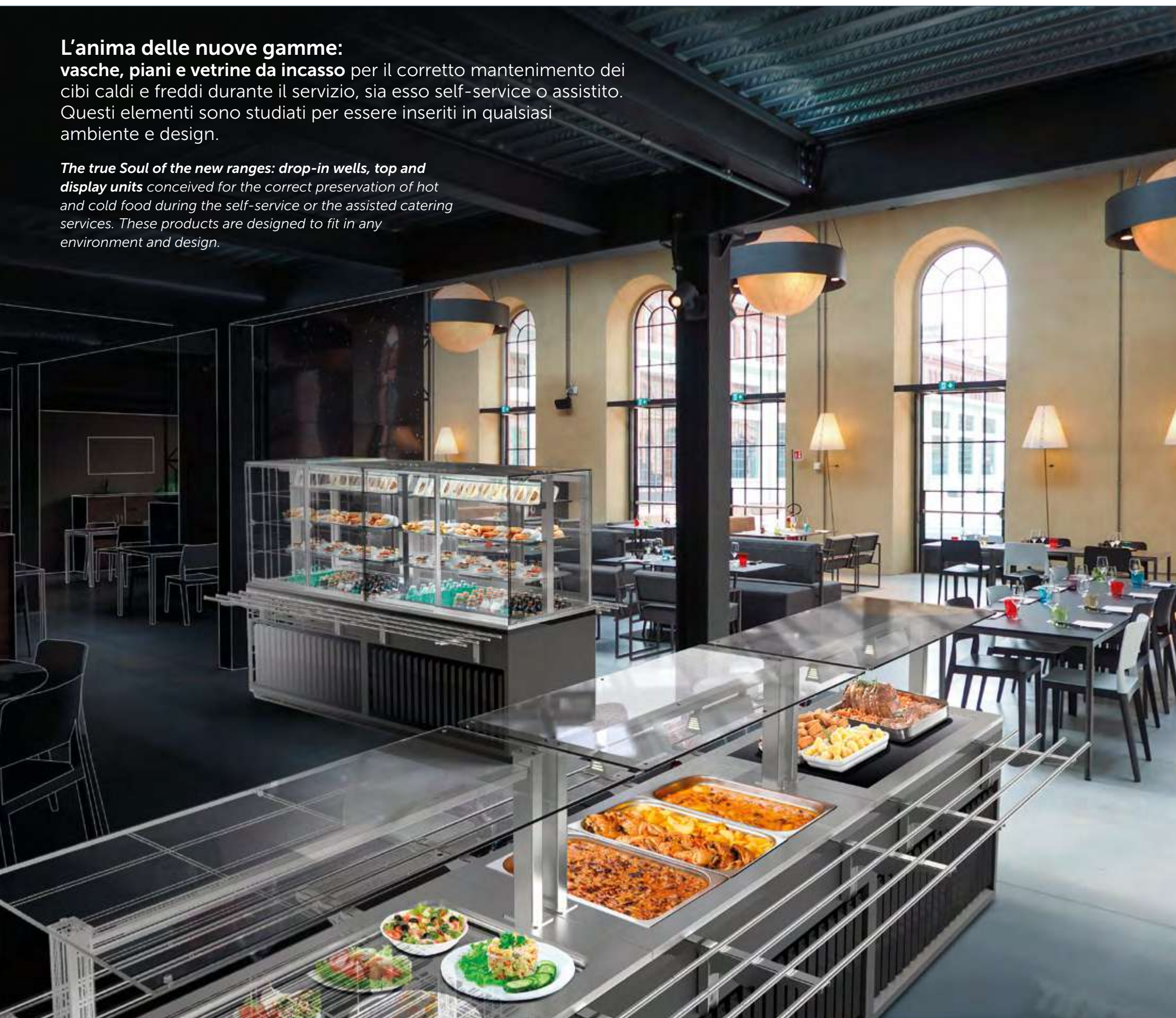


L'anima delle nuove gamme:

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 **sovrastutture 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 caldi** 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:
sovrastuttura contactless o con chiusura totale in vetro

Covid-free optional solutions, for safe service:
contactless 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
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

	Modello Model	Codice Code		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		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/ Lordo Net/Gross weight (kg)
													Watt****	Ampere			
	GREEN PLUS 2	7DRGR2FI00A01			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			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			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			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			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			no	+4/+8			3 25°C - 60%	844x650x290	814x620	366x90	—	—	230/1/50	908x714x1100	29/47
	GREEN PLUS 3 R	7DRGR3FR00A01			no	+4/+8			3 25°C - 60%	1169x650x290	1139x620	366x90	—	—	230/1/50	1233x714x1100	34/54
	GREEN PLUS 4 R	7DRGR4FR00A01			no	+4/+8			3 25°C - 60%	1494x650x290	1464x620	366x90	—	—	230/1/50	1558x714x1100	41/62
	GREEN PLUS 5 R	7DRGR5FR00A01			no	+4/+8			3 25°C - 60%	1819x650x290	1789x620	366x90	—	—	230/1/50	1883x714x1100	47/70
	GREEN PLUS 6 R	7DRGR6FR00A01			no	+4/+8			3 25°C - 60%	2144x650x290	2114x620	366x90	—	—	230/1/50	2208x714x1100	56/82
	UNIT 0.5HP *	74861752					Unità 0.5HP - Unit 0.5HP			350x460x265						350x460x265	25/45
	VALVR452A	74877075					Valvola R452A per modello remoto -R452A Valve for remote model			101x38x77						101x38x77	0,3/0,3

* Distanza massima 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.

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Max distance 10m - **** 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.



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

	Modello Model	Codice Code		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		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/ Lordo Net/Gross weight (kg)
													Watt****	Ampere			
	LIME PLUS 2	7DRLI2FI00A01			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			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			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			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			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			no	+4/+8			3 25°C - 60%	844x650x100	814x620	366x90	—	—	230/1/50	908x714x1100	19/37
	LIME PLUS 3 R	7DRLI3FR00A01			no	+4/+8			3 25°C - 60%	1169x650x100	1139x620	366x90	—	—	230/1/50	1233x714x1100	23/43
	LIME PLUS 4 R	7DRLI4FR00A01			no	+4/+8			3 25°C - 60%	1494x650x100	1464x620	366x90	—	—	230/1/50	1558x714x1100	27/48
	LIME PLUS 5 R	7DRLI5FR00A01			no	+4/+8			3 25°C - 60%	1819x650x100	1789x620	366x90	—	—	230/1/50	1883x714x1100	31/54
	LIME PLUS 6 R	7DRLI6FR00A01			no	+4/+8			3 25°C - 60%	2144x650x100	2114x620	366x90	—	—	230/1/50	2208x714x1100	35/61
UNIT 0.5HP *		74861752		Unità 0.5HP - Unit 0.5HP					350x460x265						-	350x460x265	25/45
VALVR452A		74877075		Valvola R452A per modello remoto - R452A Valve for remote model					101x38x77						-	101x38x77	0,3/0,3

* Distanza massima 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.

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Max distance 10m - **** 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.



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



	Modello Model	Codice Code		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		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/ Lordo Net/Gross weight (kg)
													Watt****	Ampere			
	BLUE PLUS 2	7DRBL2FI00A01			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			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			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			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			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			no	+4/+8			3 25°C - 60%	844x760x410	810X726	366x90	—	—	230/1/50	908X1012X1000	38/57
	BLUE PLUS 3 R	7DRBL3FR00A01			no	+4/+8			3 25°C - 60%	1169x760x410	1135x726	366x90	—	—	230/1/50	1233x1012x1000	48/70
	BLUE PLUS 4 R	7DRBL4FR00A01			no	+4/+8			3 25°C - 60%	1494x760x410	1460x726	366x90	—	—	230/1/50	1558x1012x1000	60/86
	BLUE PLUS 5 R	7DRBL5FR00A01			no	+4/+8			3 25°C - 60%	1819x760x410	1785x726	366x90	—	—	230/1/50	1883x1012x1000	65/97
	BLUE PLUS 6 R	7DRBL6FR00A01			no	+4/+8			3 25°C - 60%	2144x760x410	2110x726	366x90	—	—	230/1/50	2208x1012x1000	79/114
	UNIT 0.5HP 2-3 *	74861752					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					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					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					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					Vassoio fondo (532x326) - S/S Plate (532x326)										

* Distanza massima 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.

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

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.

Fluorinated greenhouse Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

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.



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.

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.

	Modello <i>Model</i>	Codice <i>Code</i>		Capacità Vaschette <i>Pans capacity</i> (GN)	Unità condensatrice <i>Condensing unit</i>	Range <i>Range</i> (°C)	Gas <i>Gas</i>		Classe climatica <i>Climate class</i>	Dimensioni <i>Dimensions</i> (mm)	Dimensioni foro <i>Hole dimensions</i> (mm)	Foro incasso scatola comandi <i>Hole dimensions for control panel box (mm)</i>	Assorbimento <i>Absorbed power</i>		Voltaggio <i>Voltage</i> (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo <i>Packing dimensions (mm)</i>	Peso Netto/ Lordo <i>Net/Gross weight (kg)</i>	
													Watt****	Ampere				
	BLUE PLATINUM PLUS 3 DF	7DRPL3FIV0A01			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					1169x760x1485											
	BLUE PLATINUM PLUS 4 DF	7DRPL4FIV0A01					R290 GWP 3 Kg 0,10 + 0,10			1494x760x1485	1460x726		494	10,06		1558x860x1830	219/253	
	BLUE PLATINUM PLUS 4 DS	7DRPL4FIV0A02					1494x760x1485			210/243								
	BLUE PLATINUM PLUS 5 DF	7DRPL5FIV0A01					R290 GWP 3 Kg 0,10 + 0,15			1819x760x1485	1785x726		494	10,06		1883x860x1830	253/290	
	BLUE PLATINUM PLUS 5 DS	7DRPL5FIV0A02					1819x760x1485			243/280								
	BLUE PLATINUM PLUS 3 R DF	7DRPL3FRV0A01			no	+4/+8			3 25°C - 60%	1169x760x1210	1135x726	366x90			230/1/50	1233x860x1830	146/174	
	BLUE PLATINUM PLUS 3 R DS	7DRPL3FRV0A02					1169x760x1210											
	BLUE PLATINUM PLUS 4 R DF	7DRPL4FRV0A01								1494x760x1210	1460x726						1558x860x1830	187/221
	BLUE PLATINUM PLUS 4 R DS	7DRPL4FRV0A02					1494x760x1210			178/211								
	BLUE PLATINUM PLUS 5 R DF	7DRPL5FRV0A01								1819x760x1210	1785x726						1883x860x1830	221/258
	BLUE PLATINUM PLUS 5 R DS	7DRPL5FRV0A02					1819x760x1210			211/248								
UNIT 0.5HP 3 *		74861752		Unità 0.5HP (mod. 3/1 R) - Unit 0.5HP (mod. 3/1 R)						350x460x265						350x460x265	25/45	
VALVR 452a 3		74877075		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		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		Valvola R452A per modello remoto (mod. 5-6/1 R)						101x38x77						101x38x77	0,3/0,3	
***		73690012		Vassoio fondo (532x326) - S/S Plate (532x326)														

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

DF=Vetro dritto con flaps - DS= Vetro dritto con vetri scorrevoli

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 fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

210

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

DF=Squared glass with flaps / DS= Squared glass with sliding closing glasses

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.

211



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).

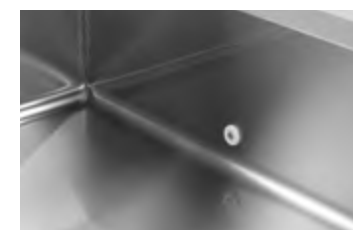
- Models for 2, 3, 4, 5, 6 GN1/1 pans (not included).
- Automatic water filling, water drainage with overflow pipe and water level control as standard.
- Heating through resistor elements with safety thermostat that prevents overheating or operation in the absence of water.

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

SOUL
PLUS
Red



	Modello Model	Codice Code		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			
	RED PLUS 2	7DRRE2CE00A01			+60/+99		844x650x290	814x620	366x90	1000	4,35	230/1/50	930x730x700	31/40
	RED PLUS 3	7DRRE3CE00A01			+60/+99		1169x650x290	1139x620	366x90	1500	6,52	230/50	1230x730x700	42/54
	RED PLUS 4	7DRRE4CE00A01			+60/+99		1494x650x290	1464x620	366x90	2000	8,70	230/50	1530x730x700	56/69
	RED PLUS 5	7DRRE5CE00A01			+60/+99		1819x650x290	1789x620	366x90	2500	10,87	230/50	1930x730x700	63/78
	RED PLUS 6	7DRRE6CE00A01			+60/+99		2144x650x290	2114x620	366x90	3000	13,04	230/50	2230x730x700	66/82

TRIFTR-RED6

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.



Vasche calde secche con fondo arrotondato per una perfetta pulizia ed igiene, per il contenimento di vaschette GN1/1 (max H 200mm).

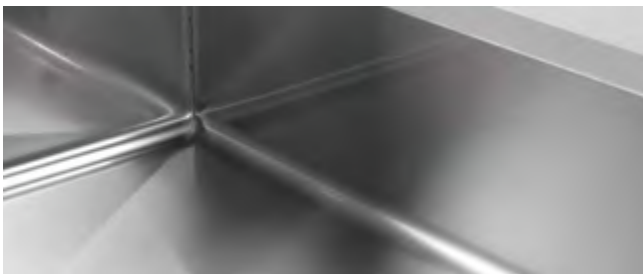
- Modelli per 2, 3, 4 bacinelle GN1/1 (non comprese).
- Riscaldamento attraverso resistenze.

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

SOUL
PLUS
Orange



	Modello Model	Codice Code		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			+60/+99		844x650x290	814x620	366x90	1000	4,35	230/1/50	930x730x700	31/40
	ORANGE PLUS 3	7DROR3CE00A01			+60/+99		1169x650x290	1139x620	366x90	1500	6,52	230/1/50	1230x730x700	42/54
	ORANGE PLUS 4	7DROR4CE00A01			+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.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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.

All specifications are subject to change without notice.



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

SOUL PLUS Brown



	Modello Model	Codice Code		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		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
										Watt	Ampere			
	BROWN PLUS 2	7DRBR2CE00A01			+60/+99		844x650x100	814x620	366x90	570	2,48	230/1/50	930x730x700	26/35
	BROWN PLUS 3	7DRBR3CE00A01			+60/+99		1169x650x100	1139x620	366x90	855	3,72	230/1/50	1230x730x700	32/44
	BROWN PLUS 4	7DRBR4CE00A01			+60/+99		1494x650x100	1464x620	366x90	1140	4,96	230/1/50	1530x730x700	40/53
	BROWN PLUS 6	7DRBR6CE00A01			+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.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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.

	Modello Model	Codice Code		Capacità Vaschette / <i>Pans capacity</i> (GN)	Dimensioni / <i>Dimensions</i> (mm)	Potenza lampade / <i>Lamps Power</i> (W)	Dimensioni imballo / <i>Packing dimensions</i> (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		2/1	824x540x400	4	900x620x280	
	SOV LED+ 3	73500302		3/1	1149x540x400	6	1225x620x280	
	SOV LED+ 4	73500304		4/1	1474x540x400	8	1550x620x280	
	SOV LED+ 5	73500306		5/1	1799x540x400	10	1875x620x280	
	SOV LED+ 6	73500308		6/1	2124x540x400	12	2200x620x280	
	SOV LED FLAT+ 2	73500310		2/1	824x584x400	4	900x620x280	
	SOV LED FLAT+ 3	73500312		3/1	1149x584x400	6	1225x620x280	
	SOV LED FLAT+ 4	73500314		4/1	1474x584x400	8	1550x620x280	
	SOV LED FLAT+ 5	73500316		5/1	1799x584x400	10	1875x620x280	
	SOV LED FLAT+ 6	73500318		6/1	2124x584x400	12	2200x620x280	
	SOVTR3+			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+			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+			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+			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+			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+			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+			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+			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			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		2/1	824x540x400	200	900x620x280	
	SOV HOT+ 3	73500402		3/1	1149x540x400	400	1225x620x280	
	SOV HOT+ 4	73500404		4/1	1474x540x400	600	1550x620x280	
	SOV HOT+ 5	73500406		5/1	1799x540x400	600	1875x620x280	
	SOV HOT+ 6	73500408		6/1	2124x540x400	800	2200x620x280	
	SOV HOT FLAT+ 2	73500410		2/1	824x584x400	200	900x620x280	
	SOV HOT FLAT+ 3	73500412		3/1	1149x584x400	400	1225x620x280	
	SOV HOT FLAT+ 4	73500414		4/1	1474x584x400	600	1550x620x280	
	SOV HOT FLAT+ 5	73500416		5/1	1799x584x400	600	1875x620x280	
	SOV HOT FLAT+ 6	73500418		6/1	2124x584x400	800	2200x620x280	
	SOVTRHOT3**			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**			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**			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**			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			Sovrapprezzo per aggiunta illuminazione a LED per mod. GN3/1	Price increase for additional LED light mod. GN3/1			
	KITLED4-1			Sovrapprezzo per aggiunta illuminazione a LED per mod. GN4/1	Price increase for additional LED light mod. GN4/1			
	KITLED5-1			Sovrapprezzo per aggiunta illuminazione a LED per mod. GN5/1	Price increase for additional LED light mod. GN5/1			
	KITLED6-1			Sovrapprezzo per aggiunta illuminazione a LED per mod. GN6/1	Price increase for additional LED light mod. GN6/1			
	TELAII 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		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		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		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		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		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		Sovrapprezzo per kit ruote diametro 80mm (h 109mm) con freno	Price increase for kit 80mm diameter wheels (h 109mm) with brake		
	SOV80-6	74708009x6		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	Descrizione Description	Ø max piatti / dishes (mm)	Dimensioni / Dimensions (mm)	Dimensioni foro / Hole dimensions (mm)
SOLLEVATORI PER PIATTI						
PLATES ELEVATORS						
		73692170	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		Ø da/from 300 a/to 338 mm	Ø 430 H 754 max H impilamento/max stacking H 609mm	Ø 418 H 739
		73692172	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		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.

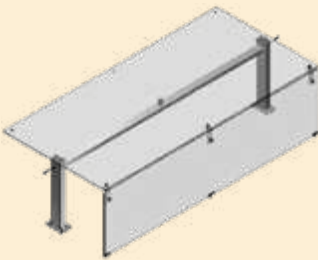
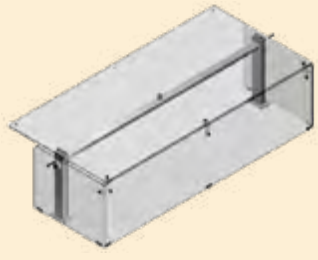
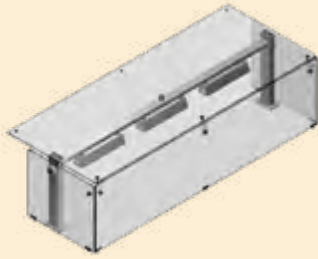
* Montanti inox consigliati per salse, prodotti acidi e ittici ** Non compatibile con sistema automatico di carico / scarico dell'acqua (mod. RED)

*** 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 recommended 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)

	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette / Pans capacity (GN)	Dimensioni / Dimensions (mm)	Potenza lampade / Lamps Power (W)	Dimensioni imballo / Packing dimensions (mm)
	*** SOVRASTRUTTURE PER SERVIZIO ASSISTITO CON ILLUMINAZIONE A LED (per modelli GREEN-LIME-BLUE)					
	SOV LEDSERV+2	73500330	2/1	824x584x400	4	874x200x200
	SOV LEDSERV+3	73500332	3/1	1149x584x400	6	1199x200x200
	SOV LEDSERV+4	73500334	4/1	1474x584x400	8	1524x200x200
	SOV LEDSERV+5	73500336	5/1	1799x584x400	10	1849x200x200
	SOV LEDSERV+6	73500338	6/1	2124x584x400	12	2174x200x200
	SOV LEDSERV+2BLUE	73500340	2/1	824x694x400	4	874x200x200
	SOV LEDSERV+3BLUE	73500342	3/1	1149x694x400	6	1199x200x200
	SOV LEDSERV+4BLUE	73500344	4/1	1474x694x400	8	1524x200x200
	SOV LEDSERV+5BLUE	73500346	5/1	1799x694x400	10	1849x200x200
	SOV LEDSERV+6BLUE	73500348	6/1	2124x694x400	12	2174x200x200
	SOV LEDSERVLAT+2	73500350	2/1	838x584x400	4	888x200x200
	SOV LEDSERVLAT+3	73500352	3/1	1163x584x400	6	1213x200x200
	SOV LEDSERVLAT+4	73500354	4/1	1488x584x400	8	1538x200x200
	SOV LEDSERVLAT+5	73500356	5/1	1813x584x400	10	1863x200x200
	SOV LEDSERVLAT+6	73500358	6/1	2138x584x400	12	2188x200x200
	SOV LEDSERVLAT+2BLUE	73500360	2/1	838x694x400	4	888x200x200
	SOV LEDSERVLAT+3BLUE	73500362	3/1	1163x694x400	6	1213x200x200
	SOV LEDSERVLAT+4BLUE	73500364	4/1	1488x694x400	8	1538x200x200
	SOV LEDSERVLAT+5BLUE	73500366	5/1	1813x694x400	10	1863x200x200
	SOV LEDSERVLAT+6BLUE	73500368	6/1	2138x694x400	12	2188x200x200
	*** SOVRASTRUTTURE PER SERVIZIO ASSISTITO CON LAMPADE ALOGENE RISCALDANTI (per modelli RED-ORANGE-BROWN)					
	SOV HOTSERV+2	73500420	2/1	824x584x400	200	874x200x200
	SOV HOTSERV+3	73500422	3/1	1149x584x400	400	1199x200x200
	SOV HOTSERV+4	73500424	4/1	1474x584x400	600	1524x200x200
	SOV HOTSERV+5	73500426	5/1	1799x584x400	600	1849x200x200
	SOV HOTSERV+6	73500428	6/1	2124x584x400	800	2174x200x200
	SOV HOTSERVLAT+2	73500430	2/1	838x584x400	200	888x200x200
	SOV HOTSERVLAT+3	73500432	3/1	1163x584x400	400	1213x200x200
	SOV HOTSERVLAT+4	73500434	4/1	1488x584x400	600	1538x200x200
	SOV HOTSERVLAT+5	73500436	5/1	1813x584x400	600	1863x200x200
	SOV HOTSERVLAT+6	73500438	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.