Soul ***Plus***

Essence ***Plus***

Tradition ***Plus***

Service ***Plus***

Emozioni per tutti i gusti

EMOTIONS FOR EVERYONE

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.

*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of view is changed and moved towards a conception which is ahead of its times and twists the logics of the old and out of date "Buffet" concept.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.*

Buffet kinder

*Altezza personalizzabile su richiesta
Customizable height on request

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).

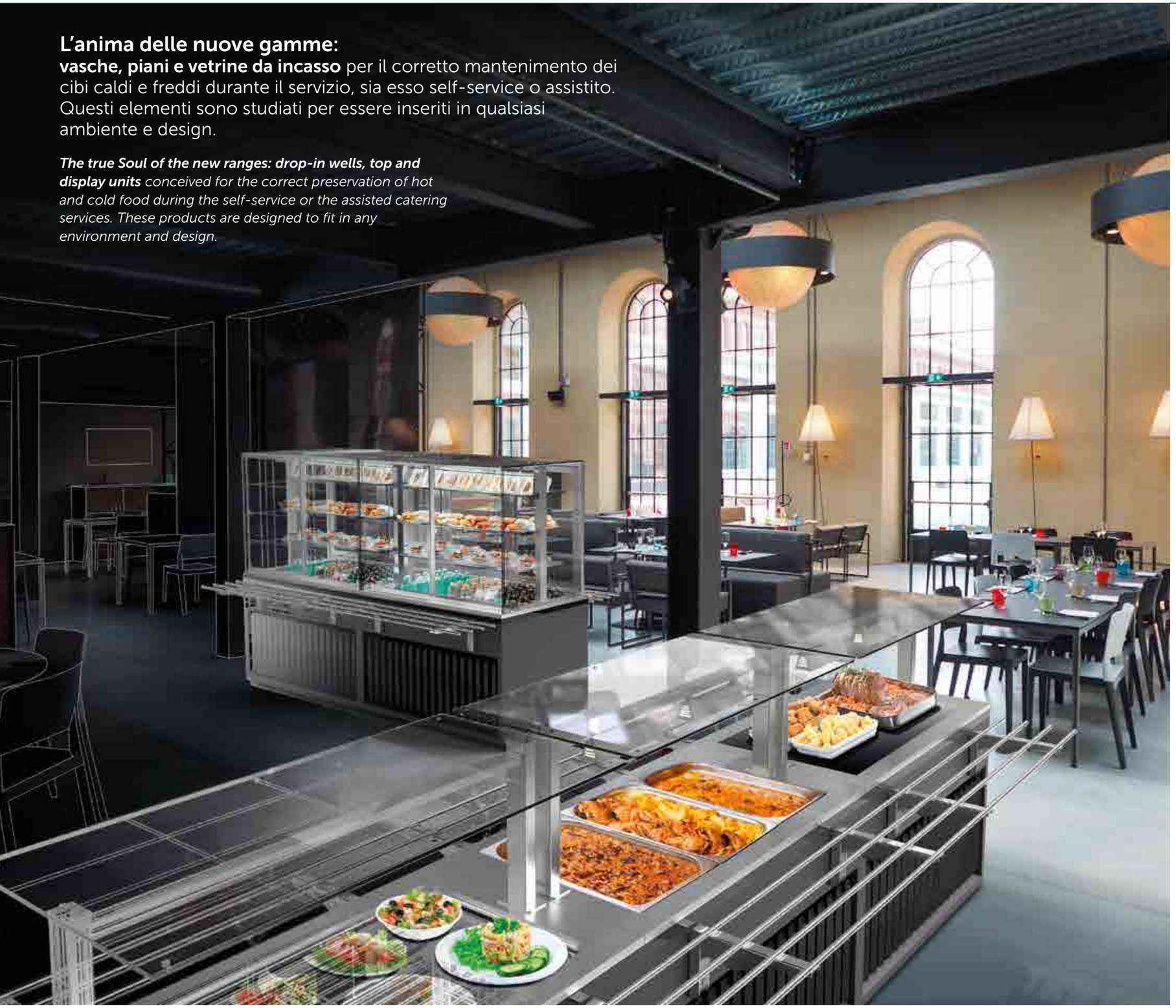
Sovrastruttura a ponte con capottina fissa e lampade alogene riscaldanti (per drop in caldi).
Bridge superstructure with fixed canopy and heating halogen lamps (for hot drop-in).

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**.

- *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

SOUL PLUS

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*		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		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		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		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		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		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		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		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		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		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		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		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)

*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.

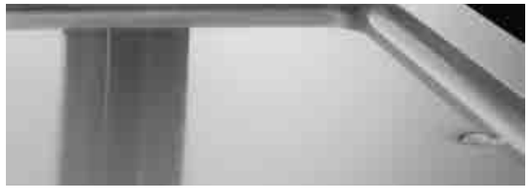
- Modelli adatti all'esposizione temporanea di piatti pronti, dessert monoporzioni ed in generale alimenti adagiati su teglie piane e vassoi.
- Modelli per 2, 3, 4, 5, 6 vassoi GN 1/1 (non compresi).
- Versioni con gruppo incorporato o predisposte per connessione remota (R senza valvola).

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*		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		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		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		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		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		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		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		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		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		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		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		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)

*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*		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		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		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		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		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		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		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		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		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		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		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		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)

*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**

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.

Drop in /*Buffet*

R290

	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* 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		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								1169x760x1485							154/182
	BLUE PLATINUM PLUS 4 DF	7DRPL4FIV0A01		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								1494x760x1485							210/243
	BLUE PLATINUM PLUS 5 DF	7DRPL5FIV0A01		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								1819x760x1485							243/280
	BLUE PLATINUM PLUS 3 R DF	7DRPL3FRV0A01		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								1169x760x1210							138/165
	BLUE PLATINUM PLUS 4 R DF	7DRPL4FRV0A01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1						1494x760x1210	1460x726					1558x860x1830	187/221
	BLUE PLATINUM PLUS 4 R DS	7DRPL4FRV0A02								1494x760x1210							178/211
	BLUE PLATINUM PLUS 5 R DF	7DRPL5FRV0A01		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								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 flurorati 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)*

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.

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*	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	GN 1/1 GN 1/1	+60/+99	844x650x290	814x620	366x90	1000	4,35	230/1/50	930x730x700	31/40
RED PLUS 3	7DRRE3CE00A01	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	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	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	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	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*	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)*
ORANGE PLUS 2	7DROR2CE00A01	GN 1/1 GN 1/1	+60/+99	844x650x290	814x620	366x90	1000	4,35	230/1/50	930x730x700	31/40
ORANGE PLUS 3	7DROR3CE00A01	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	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.

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.

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.

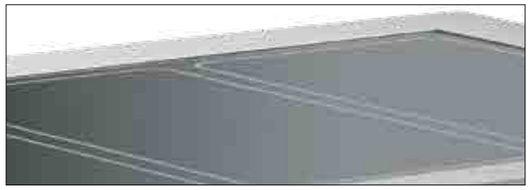
- Bordo esterno in acciaio inox AISI 304.
- Modelli 2, 3, 4, 6 zone.
- Riscaldamento attraverso resistenze posizionate sotto al piano in vetro con termostato di sicurezza che ne impedisce il surriscaldamento.

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

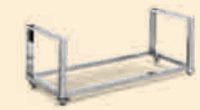
Modello *Model*	Codice *Code*	Capacità Vaschette *Pans capacity* (GN)	Range *Range* (°C)	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Dimensioni foro *Hole dimensions* (mm)	Foro incasso scatola comandi *Hole dimensions for control panel box (mm)*	Assorbimento *Absorbed power* Watt	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions (mm)*	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight (kg)*
BROWN PLUS 2	7DRBR2CE00A01	GN 1/1 GN 1/1	+60/+99	844x650x100	814x620	366x90	570	2,48	230/1/50	930x730x700	26/35
BROWN PLUS 3	7DRBR3CE00A01	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	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	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*		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		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*		
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		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)*		

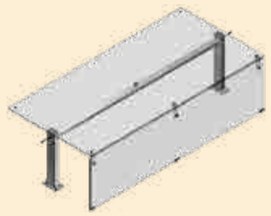
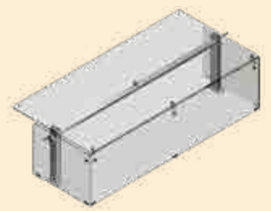
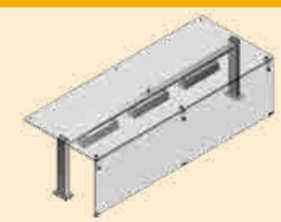
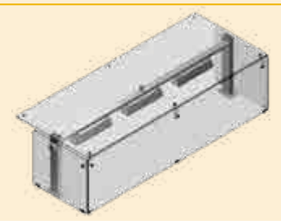
	Modello *Model*	Codice *Code*		Descrizione *Description*	Ø max piatti /*dishes* (mm)	Dimensioni / *Dimensions* (mm)	Dimensioni foro / Hole dimensions (mm)
SOLLEVATORI PER PIATTI					***PLATES ELEVATORS***		
		73692170		*Sollevatore piatti neutro (circa 60 piatti tondi)* *Neutral incounter plate dispenser (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 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*		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		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 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		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.

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**

ESSENCE PLUS

Su richiesta con SOV LED FLAT+ senza sovrapprezzo

SOV LED FLAT+ on request without price increase

ESSENCE PLUS **Green**

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*		Capacità Vaschette *Pans capacity* (GN)	Tinta* *Colour**	Range *Range* (°C)	Gas *Gas*		Classe climatica *Climate class*	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-GREEN PLUS 3H	7BEGR3FIFHA01		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		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		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		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		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		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		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		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		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			SOVRAPPREZZO PER VERSIONE 220V/60HZ - GAS R404A					*PRICE INCREASE FOR POWER SUPPLY 220V/60HZ - GAS R404A*						
	SOVMONT			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**

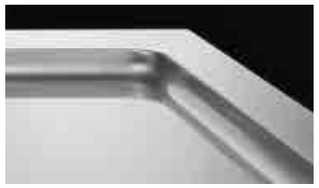
ESSENCE **PLUS**

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*		Capacità Vaschette *Pans capacity* (GN)	Tinta* *Colour**	Range *Range* (°C)	Gas *Gas*		Classe climatica *Climate class*	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-LIME PLUS 3H	7BELI3FIFHA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,07		3 25°C - 60%	1169x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1233x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	82/96
	ES-LIME PLUS 4H	7BELI4FIFHA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,080		3 25°C - 60%	1494x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1558x714x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1558x714x1595	96/111
	ES-LIME PLUS 6H	7BELI6FIFHA01		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		3 25°C - 60%	2144x650x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 2208x714x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 2208x714x1595	121/142
	ES-LIME PLUS 3W	7BELI3FIFWA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,07		3 25°C - 60%	1169x650x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1233x714x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1233x714x1595	82/96
	ES-LIME PLUS 4W	7BELI4FIFWA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,080		3 25°C - 60%	1494x650x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1558x714x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1558x714x1595	96/111
	ES-LIME PLUS 6W	7BELI6FIFWA01		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		3 25°C - 60%	2144x650x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 2208x714x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 2208x714x1595	121/142
	ES-LIME PLUS 3R	7BELI3FIFRA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,07		3 25°C - 60%	1169x650x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1233x714x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1233x714x1595	82/96
	ES-LIME PLUS 4R	7BELI4FIFRA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,080		3 25°C - 60%	1494x650x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1558x714x1100 struttura montata/assembled structure 1558x714x1595	96/111
	ES-LIME PLUS 6R	7BELI6FIFRA01		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		3 25°C - 60%	2144x650x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 2208x714x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 2208x714x1595	121/142

VERS220-60	SOVRAPPREZZO PER VERSIONE 220V/60HZ - GAS R404A / *PRICE INCREASE FOR POWER SUPPLY 220V/60HZ - GAS R404A*
SOVMONT	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*		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-BLUE PLUS 3H	7BEBL3FIFHA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,15		3 25°C - 60%	1169x760x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1233x1012x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1233x860x1595	106/123
	ES-BLUE PLUS 4H	7BEBL4FIFHA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,10 + 0,10		3 25°C - 60%	1494x760x1288	494	10.06	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1558x1012x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1558x860x1595	142/163
	ES-BLUE PLUS 6H	7BEBL6FIFHA01		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		3 25°C - 60%	2144x760x1288	494	10.06	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 2208x1012x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 2208x860x1595	175/203
	ES-BLUE PLUS 3W	7BEBL3FIFWA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,15		3 25°C - 60%	1169x760x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1233x1012x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1233x860x1595	106/123
	ES-BLUE PLUS 4W	7BEBL4FIFWA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,10 + 0,10		3 25°C - 60%	1494x760x1288	494	10.06	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1558x1012x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1558x860x1595	142/163
	ES-BLUE PLUS 6W	7BEBL6FIFWA01		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		3 25°C - 60%	2144x760x1288	494	10.06	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 2208x1012x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 2208x860x1595	175/203
	ES-BLUE PLUS 3R	7BEBL3FIFRA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,15		3 25°C - 60%	1169x760x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1233x1012x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1233x860x1595	106/123
	ES-BLUE PLUS 4R	7BEBL4FIFRA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,10 + 0,10		3 25°C - 60%	1494x760x1288	494	10.06	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 1558x1012x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 1558x860x1595	142/163
	ES-BLUE PLUS 6R	7BEBL6FIFRA01		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		3 25°C - 60%	2144x760x1288	494	10.06	230/1/50	Struttura smontata/*Disassembled structure* 2208x1012x1100 Struttura montata/*Assembled structure* 2208x860x1595	175/203
	*******	73690012		VASSOIO FONDO (532X326)					*S/S PLATE (532X326)*						
	VERS220-60			SOVRAPPREZZO PER VERSIONE 220V/60HZ - GAS R404A					*PRICE INCREASE FOR POWER SUPPLY 220V/60HZ - GAS R404A*						
	SOVMONT			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*		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-BLUE PLAT PLUS 3H DF	7BEPL3FIVHA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8		R290 GWP 3 kg 0,15	3 25°C - 60%	1169x760x1688	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	193/215
	ES-BLUE PLAT PLUS 3H DS	7BEPL3FIVHA02			H	+4/+8									184/207
	ES-BLUE PLAT PLUS 4H DF	7BEPL4FIVHA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8		R290 GWP 3 kg 0,10 + 0,10	3 25°C - 60%	1494x760x1688	494	10,06		1558x860x1830	254/283
	ES-BLUE PLAT PLUS 4H DS	7BEPL4FIVHA02			H	+4/+8									245/273
	ES-BLUE PLAT PLUS 3W DF	7BEPL3FIVWA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8		R290 GWP 3 kg 0,15	3 25°C - 60%	1169x760x1688	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	193/215
	ES-BLUE PLAT PLUS 3W DS	7BEPL3FIVWA02			W	+4/+8									184/207
	ES-BLUE PLAT PLUS 4W DF	7BEPL4FIVWA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8		R290 GWP 3 kg 0,10 + 0,10	3 25°C - 60%	1494x760x1688	494	10,06		1558x860x1830	254/283
	ES-BLUE PLAT PLUS 4W DS	7BEPL4FIVWA02			W	+4/+8									245/273
	ES-BLUE PLAT PLUS 3R DF	7BEPL3FIVRA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8		R290 GWP 3 kg 0,15	3 25°C - 60%	1169x760x1688	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	193/215
	ES-BLUE PLAT PLUS 3R DS	7BEPL3FIVRA02			R	+4/+8									184/207
	ES-BLUE PLAT PLUS 4R DF	7BEPL4FIVRA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8		R290 GWP 3 kg 0,10 + 0,10	3 25°C - 60%	1494x760x1688	494	10,06		1558x860x1830	254/283
	ES-BLUE PLAT PLUS 4R DS	7BEPL4FIVRA02			R	+4/+8									245/273
	VERS220-60			SOVRAPPREZZO PER VERSIONE 220V/60HZ - GAS R404A				*PRICE INCREASE FOR POWER SUPPLY 220V/60HZ - GAS R404A*							
	***	73690012		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*		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-PLAT PLUS 3H DF+RI+SP	7BEPL3FIVHA05		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8		R290 GWP 3 kg 0,15	3 25°C - 60%	1169x760x1688	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	211/234
	ES-PLAT PLUS 3H DS+RI+SP	7BEPL3FIVHA06			H	+4/+8									203/225
	ES-PLAT PLUS 4H DF+RI+SP	7BEPL4FIVHA05		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8		R290 GWP 3 kg 0,10 + 0,10	3 25°C - 60%	1494x760x1688	494	10,06		1558x860x1830	274/303
	ES-PLAT PLUS 4H DS+RI+SP	7BEPL4FIVHA06			H	+4/+8									265/293
	ES-PLUS 3W DF+RI+SP	7BEPL3FIVWA05		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8		R290 GWP 3 kg 0,15	3 25°C - 60%	1169x760x1688	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	211/233
	ES-PLAT PLUS 3W DS+RI+SP	7BEPL3FIVWA06			W	+4/+8									202/225
	ES-PLAT PLUS 4W DF+RI+SP	7BEPL4FIVWA05		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8		R290 GWP 3 kg 0,10 + 0,10	3 25°C - 60%	1494x760x1688	494	10,06		1558x860x1830	274/303
	ES-PLAT PLUS 4W DS+RI+SP	7BEPL4FIVWA06			W	+4/+8									265/293
	ES-PLAT PLUS 3R DF+RI+SP	7BEPL3FIVRA03		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8		R290 GWP 3 kg 0,15	3 25°C - 60%	1169x760x1688	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	211/233
	ES-PLAT PLUS 3R DS+RI+SP	7BEPL3FIVRA04			R	+4/+8									202/225
	ES-PLAT PLUS 4R DF+RI+SP	7BEPL4FIVRA03		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8		R290 GWP 3 kg 0,10 + 0,10	3 25°C - 60%	1494x760x1688	494	10,06		1558x860x1830	274/303
	ES-PLAT PLUS 4R DS+RI+SP	7BEPL4FIVRA04			R	+4/+8									265/293
	VERS220-60			SOVRAPPREZZO PER VERSIONE 220V/60HZ - GAS R404A				*PRICE INCREASE FOR POWER SUPPLY 220V/60HZ - GAS R404A*							
	***	73690012		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.

Su richiesta con SOV HOT FLAT+ senza sovrapprezzo

SOV HOT FLAT+ on request without price increase

ESSENCE PLUS **Red**

ESSENCE **PLUS**

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*		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-RED PLUS 3H	7BERE3CEFHA01		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		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		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		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		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		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		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		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		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			SOVRAPPREZZO PER VOLTAGGIO TRIFASE 400V/50HZ 3+N+T GN6/1				*PRICE INCREASE FOR 400V/50HZ 3+N+T VOLTAGE GN6/1*					
	SOVMONT			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

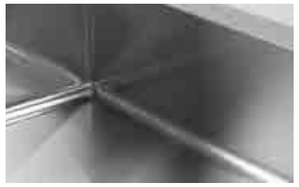
ESSENCE **PLUS**

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*		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-ORANGE PLUS 3H	7BEOR3CEFHA01		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		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		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		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		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		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			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*		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		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		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		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		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		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		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		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		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		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			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*			Descrizione *Description*	Linea *Line*	Tinta* *Colour**	Dimensioni *Dimensions (mm)*
SCORRIVASSOI IN LEGNO / *WOODEN TRAY SLIDES*								
	SCOSPAH+	73678085			Scorrivassoio legno spalla *Wooden side tray slide*	GREEN+ LIME+ RED+ ORANGE+ BROWN+	H	650 x 321
	SCOSPAW+	73678086					W	
	SCOSPAR+	73678080					R	
	SCOSPAVH+	73678095			Scorrivassoio legno spalla *Wooden side tray slide*	BLUE+, PLATINUM+	H	760 x 321
	SCOSPAVW+	73678096					W	
	SCOSPAVR+	73678090					R	
	SCOH3+	73678045			Scorrivassoio legno *Wooden side tray slide*	3/1	H	1167x321
	SCOW3+	73678046					W	
	SCOR3+	73678040					R	
	SCOH4+	73678055			Scorrivassoio legno *Wooden side tray slide*	4/1	H	1492x321
	SCOW4+	73678056					W	
	SCOR4+	73678050					R	
	SCOH6+	73678075			Scorrivassoio legno *Wooden side tray slide*	6/1	H	2142x321
	SCOW6+	73678076					W	
	SCOR6+	73678070					R	
SCORRIVASSOI INOX / *S/S TRAY SLIDES*								
	SCOSPAX+	73678010			Scorrivassoio inox spalla *S/s side tray slide*	GREEN+ LIME+, RED+, ORANGE+, BROWN+	INOX S/S	650 x 320
	SCOSPAVX+	73678014			Scorrivassoio inox spalla *S/s side tray slide*	BLUE+, PLATINUM+	INOX S/S	760 x 320
	SCOX3+	73678002			Scorrivassoio inox *S/s tray slide*	3/1	INOX S/S	1167x320
	SCOX4+	73678004				4/1	INOX S/S	1492x320
	SCOX6+	73678008				6/1	INOX S/S	2142x320

	Modello *Model*	Codice *Code*		Descrizione *Description*	Linea *Line*	Tinta* *Colour**	Dimensioni *Dimensions (mm)*
RIPIANO INFERIORE / *LOWER SHELF*							
	RIPINFH3	72546395 x 2		Ripiano inferiore *Lower shelf*	3/1	H	541x560x15
	RIPINFW3	72546396 x 2				W	
	RIPINFR3	72546390 x 2				R	
	RIPINFH4	72546405 x 2		Ripiano inferiore *Lower shelf*	4/1	H	704x560x15
	RIPINFW4	72546406 x 2				W	
	RIPINFR4	72546400 x 2				R	
	RIPINFH6	72546425 x 2		Ripiano inferiore *Lower shelf*	6/1	H	1029x560x15
	RIPINFW6	72546426 x 2				W	
	RIPINFR6	72546420 x 2				R	
	SOV80-4	74708009x4		Sovrapprezzo per kit ruote diametro 80mm (h 109mm) con freno *Price increase for 80mm diameter wheels (h 109mm) with brake*			
	SOV80-6	74708009x6		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+			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	GREEN+, LIME+ 3/1	H	
	SOVCHINF3W+					W	
	SOVCHINF3R+					R	
	SOVCHINF3H+			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	BLUE+, PLATINUM+ 3/1	H	
	SOVCHINF3W+					W	
	SOVCHINF3R+					R	
	SOVCHINF3H+			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	RED+, ORANGE+ BROWN+ 3/1	H	
	SOVCHINF3W+					W	
	SOVCHINF3R+					R	
	SOVCHINF4H+			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	GREEN+, LIME+ 4/1	H	
	SOVCHINF4W+					W	
	SOVCHINF4R+					R	
	SOVCHINF4H+			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	BLUE+, PLATINUM+ 4/1	H	
	SOVCHINF4W+					W	
	SOVCHINF4R+					R	
	SOVCHINF4H+			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	RED+, ORANGE+, BROWN+ 4/1	H	
	SOVCHINF4W+					W	
	SOVCHINF4R+					R	
	SOVCHINF6H+			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	GREEN+, LIME+ 6/1	H	
	SOVCHINF6W+					W	
	SOVCHINF6R+					R	
	SOVCHINF6H+			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	BLUE+ 6/1	H	
	SOVCHINF6W+					W	
	SOVCHINF6R+					R	
	SOVCHINF6H+			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	RED+, BROWN+ 6/1	H	
	SOVCHINF6W+					W	
	SOVCHINF6R+					R	

Optional e Accessori

	Modello *Model*	Codice *Code*		Descrizione *Description*	Tinta* *Colour**	Dimensioni *Dimensions (mm)*
MOBILETTI UNIONE / *CUPBOARDS*						
	MOBUNCHH	73686765		Mobiletto passante con antine Pass-through cupboard with door on both sides	H	450x650x877
	MOBUNCHW	73686766			W	450x650x877
	MOBUNCHR	73686760			R	450x650x877
	MOBUNAPH	73686745		*Mobiletto passante aperto* *Pass-through open cupboard*	H	450x650x877
	MOBUNAPW	73686746			W	450x650x877
	MOBUNAPR	73686740			R	450x650x877
	MOBPPVPH	73686775		*Mobiletto porta posate-vassoi e pane* *Cutlery, bread and trays cupboard*	H	800x650x1394
	MOBPPVPW	73686776			W	800x650x1394
	MOBPPVPR	73686770			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*		Descrizione *Description*	Tinta* *Colour**	Dimensioni *Dimensions (mm)*
MOBILETTI UNIONE / *CUPBOARDS*						
	MOBUNSOLLH	77001265		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			W	450x650x879.5
	MOBUNSOLLR	77001260			R	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCH	77001275		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			W	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCR	77001270			R	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3H	77001285		Mobiletto con sollevatore piatti / Cupboard with plates elevator (Ø max piatti/dishes 338 mm) Cap. 60 piatti/dishes	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3W	77001286			W	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3R	77001280			R	450x650x879.5
	MOBUNSOLLC3H	77001295		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			W	450x650x879.5
	MOBUNSOLLC3R	77001290			R	450x650x879.5
	VERS220-60			Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz *Price increase for Power supply 220V/60Hz*		
	KINDER			Sovrapprezzo per versione bassa per scuole materne *Surcharge for low version for nursery schools*		

* 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*		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)*
	TR-GREEN PLUS 3H	7BTGR3FIPHA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8°		R290 - GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata *Assembled structure* 1233x714x1595	121/141
	TR-GREEN PLUS 4H	7BTGR4FIPHA01		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%	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata *Assembled structure* 1558x714x1595	138/160
	TR-GREEN PLUS 6H	7BTGR6FIPHA01		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%	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata *Assembled structure* 2208x714x1595	174/202
	TR-GREEN PLUS 3W	7BTGR3FIPWA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8°		R290 - GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata *Assembled structure*1233x714x1595	121/141
	TR-GREEN PLUS 4W	7BTGR4FIPWA01		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%	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata *Assembled structure* 1558x714x1595	138/160
	TR-GREEN PLUS 6W	7BTGR6FIPWA01		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%	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata *Assembled structure* 2208x714x1595	174/202
	TR-GREEN PLUS 3R	7BTGR3FIPRA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8°		R290 - GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata *Assembled structure* 1233x714x1595	121/141
	TR-GREEN PLUS 4R	7BTGR4FIPRA01		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%	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata *Assembled structure* 1558x714x1595	138/160
	TR-GREEN PLUS 6R	7BTGR6FIPRA01		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%	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata *Assembled structure* 2208x714x1595	174/202
	SOV-CONTACTLESS			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*		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)
	TR-LIME PLUS 3H	7BTLI3FIPHA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,07	3 25°C - 60%	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata *Assembled structure* 1233x714x1595	116/136
	TR-LIME PLUS 4H	7BTLI4FIPHA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata *Assembled structure* 1558x714x1595	134/156
	TR-LIME PLUS 6H	7BTLI6FIPHA01		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	3 25°C - 60%	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata *Assembled structure* 2208x714x1595	169/197
	TR-LIME PLUS 3W	7BTLI3FIPWA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,07	3 25°C - 60%	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata *Assembled structure* 1233x714x1595	116/136
	TR-LIME PLUS 4W	7BTLI4FIPWA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata *Assembled structure* 1558x714x1595	134/156
	TR-LIME PLUS 6W	7BTLI6FIPWA01		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	3 25°C - 60%	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata *Assembled structure* 2208x714x1595	169/197
	TR-LIME PLUS 3R	7BTLI3FIPRA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,07	3 25°C - 60%	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata *Assembled structure* 1233x714x1595	116/136
	TR-LIME PLUS 4R	7BTLI4FIPRA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata *Assembled structure* 1558x714x1595	134/156
	TR-LIME PLUS 6R	7BTLI6FIPRA01		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	3 25°C - 60%	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata *Assembled structure* 2208x714x1595	169/197
	SOV-CONTACTLESS			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*		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)
	TR-BLUE PLUS 3H	7BTBL3FIPHA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,15	3 25°C - 60%	1169x760x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata *Assembled structure* 1233x860x1595	137/156
	TR-BLUE PLUS 4H	7BTBL4FIPHA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	3 25°C - 60%	1494x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata *Assembled structure* 1558x860x1595	179/204
	TR-BLUE PLUS 6H	7BTBL6FIPHA01		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	3 25°C - 60%	2144x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata *Assembled structure* 2208x860x1595	222/252
	TR-BLUE PLUS 3W	7BTBL3FIPWA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,15	3 25°C - 60%	1169x760x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata *Assembled structure* 1233x860x1595	137/156
	TR-BLUE PLUS 4W	7BTBL4FIPWA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	3 25°C - 60%	1494x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata *Assembled structure* 1558x860x1595	179/204
	TR-BLUE PLUS 6W	7BTBL6FIPWA01		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	3 25°C - 60%	2144x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata *Assembled structure* 2208x860x1595	222/252
	TR-BLUE PLUS 3R	7BTBL3FIPRA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,15	3 25°C - 60%	1169x760x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata *Assembled structure* 1233x860x1595	137/156
	TR-BLUE PLUS 4R	7BTBL4FIPRA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	3 25°C - 60%	1494x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata *Assembled structure* 1558x860x1595	179/204
	TR-BLUE PLUS 6R	7BTBL6FIPRA01		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	3 25°C - 60%	2144x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata *Assembled structure* 2208x860x1595	222/252
	SOV-CONTACTLESS			Sovrapprezzo lordo per controllo CONTACTLESS				*Price increase for CONTACTLESS controller*							
	***	73690012		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*		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		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		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		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		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		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		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		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		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		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			SOVRAPPREZZO PER VOLTAGGIO TRIFASE 400V/50HZ 3+N+T GN6/1					*PRICE INCREASE FOR 400V/50HZ 3+N+T VOLTAGE GN6/1*				
	KITLED3-1			SOVRAPPREZZO PER AGGIUNTA ILLUMINAZIONE A LED PER MOD. GN3/1					*PRICE INCREASE FOR FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN3/1*				
	KITLED4-1			SOVRAPPREZZO PER AGGIUNTA PER ILLUMINAZIONE A LED PER MOD. GN4/1					*PRICE INCREASE FOR FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN4/1*				
	KITLED6-1			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*		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			
	TR-ORANGE PLUS 3H	7BTOR3CEPHA01		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		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		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		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		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		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			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 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*		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			
	TR-BROWN PLUS 3H	7BTBR3CEPHA01		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		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		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		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		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		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		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		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		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			SOVRAPPREZZO PER AGGIUNTA LLUMINAZIONE A LED PER MOD. GN3/1					*PRICE INCREASE FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN3/1*				
	KITLED4-1			SOVRAPPREZZO PER AGGIUNTA LLUMINAZIONE A LED PER MOD. GN4/1					*PRICE INCREASE FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN4/1*				
	KITLED6-1			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

	Modello *Model*	Codice *Code*			Descrizione *Description*	Linea *Line*	Tinta* *Colour**	Dimensioni *Dimensions (mm)*
SCORRIVASSOI IN LEGNO / *WOODEN TRAY SLIDES*								
	SCOSPAH+	73678085			Scorrivassoio legno spalla Wooden short side tray slide	GREEN+, LIME+, RED+, ORANGE+, BROWN+	H	650 x 321
	SCOSPAW+	73678086					W	
	SCOSPAR+	73678080					R	
	SCOSPAVH+	73678095			Scorrivassoio legno spalla Wooden short side tray slide	BLUE+	H	760 x 321
	SCOSPAVW+	73678096					W	
	SCOSPAVR+	73678090					R	
	SCOH3+	73678045			Scorrivassoio legno Wooden side tray slide	3/1	H	1167x321
	SCOW3+	73678046					W	
	SCOR3+	73678040					R	
	SCOH4+	73678055			Scorrivassoio legno Wooden side tray slide	4/1	H	1492x321
	SCOW4+	73678056					W	
	SCOR4+	73678050					R	
	SCOH6+	73678075			Scorrivassoio legno Wooden side tray slide	6/1	H	2142x321
	SCOW6+	73678076					W	
	SCOR6+	73678070					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.*

Optionals & Accessories

	Modello *Model*	Codice *Code*			Descrizione *Description*	Linea *Line*	Tinta* *Colour**	Dimensioni *Dimensions (mm)*
SCORRIVASSOI INOX / *S/S TRAY SLIDES*								
	SCOSPAX+	73678010			Scorrivassoio inox spalla *S/s side tray slide*	GREEN+, LIME+, RED+, ORANGE+, BROWN+	INOX S/S	650 x 320
	SCOSPAVX+	73678014				BLUE+	INOX S/S	760 x 320
	SCOX3+	73678002			Scorrivassoio inox *S/s tray slide*	3/1	INOX S/S	1167x320
	SCOX4+	73678004				4/1	INOX S/S	1492x320
	SCOX6+	73678008				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*		Descrizione *Description*
RUOTE / *WHEELS*				
	SOV80-4	74708009x4		Sovrapprezzo kit ruote diametro 80mm (h 109mm) con freno *Price increase for kit 80mm diameter wheels (h 109mm) with brak*
	SOV80-6	74708009x6		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

	Modello *Model*	Codice *Code*		Descrizione *Description*	Modello *Model*	Tinta* *Colour**	Dimensioni *Dimensions (mm)*
MOBILETTO INFERIORE / *LOWER CUPBOARD*							
	MOBINFCHH3	73679755		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				W	390x560x458
	MOBINFCHR3	73679750				R	390x560x458
	MOBINFCHH4	73679765			GREEN, LIME, RED, ORANGE, BROWN 4/1 6/1 (2 PZ)	H	680x560x458
	MOBINFCHW4	73679766				W	680x560x458
	MOBINFCHR4	73679760				R	680x560x458
	MOBINFAPH3	73679685		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				W	390x560x458
	MOBINFAPR3	73679680				R	390x560x458
	MOBINFAPH4	73679695			GREEN, LIME, RED, ORANGE, BROWN 4/1 6/1 (2 PZ)	H	680x560x458
	MOBINFAPW4	73679696				W	680x560x458
	MOBINFAPR4	73679690				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.*

Optionals & Accessories

	Modello *Model*	Codice *Code*		Descrizione *Description*	Tinta* *Colour**	Dimensioni *Dimensions (mm)*
MOBILETTO UNIONE / *LINKING CUPBOARD*						
	MOBUNCHH	73686765		Mobiletto passante con antine *Pass-through cupboard with door on both sides*	H	450x650x877
	MOBUNCHW	73686766			W	
	MOBUNCHR	73686760			R	
	MOBUNAPH	73686745		Mobiletto passante aperto *Pass-through open cupboard*	H	450x650x877
	MOBUNAPW	73686746			W	
	MOBUNAPR	73686740			R	
	MOBPPVPH	73686775		Mobiletto porta posate-vassoi e pane *Cutlery, bread and trays cupboard*	H	800x650x1394
	MOBPPVPW	73686776			W	
	MOBPPVPR	73686770			R	
	MOBUNSOLLH	77001265		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			W	450x650x879.5
	MOBUNSOLLR	77001260			R	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCH	77001275		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			W	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCR	77001270			R	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3H	77001285		Mobiletto con sollevatore piatti *Cupboard with plates elevator* (Ø max piatti/*dishes* 338 mm) Cap. 60 piatti/*dishes*	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3W	77001286			W	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3R	77001280			R	450x650x879.5
	MOBUNSOLLC3H	77001295		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			W	450x650x879.5
	MOBUNSOLLC3R	77001290			R	450x650x879.5
	SOV-CONTACTLESS			Sovrapprezzo lordo per funzione di azionamento capottina CONTACTLESS (GREEN-LIME-BLUE) Price increase for CONTACTLESS canopy actioning (GREEN-LIME-BLUE)		
	VERS220-60			Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz - GAS R404a *Price increase for Power supply 220V/60Hz - GAS R404a*		
	KINDER			Sovrapprezzo per versione bassa per scuole materne *Surcharge for low version for nursery schools*		

* 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**

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, 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*		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*		Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/ Lordo *Net/Gross weight* (kg)
											Watt ****	Ampere		
SERVICE GREEN PLUS														
SER-GREEN PLUS 3H	7BEGR3FISHA01		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			W	+4/+8			1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	125/139
SER-GREEN PLUS 4H	7BEGR4FISHA01		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			W	+4/+8			1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	146/151
SER-GREEN PLUS 6H	7BEGR6FISHA01		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			W	+4/+8			2144x650x1288	-	-	247	5.03	2208x714x1100	192/213
SOV R			SOVRAPPREZZO PER COLORI SPECIALI RAL				*PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR*							
SOUL SERVICE STAND GREEN PLUS														
SSS-GREEN PLUS 3	7BEGR3FIS0A01		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		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		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		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		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		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			SOVRAPPREZZO PER VETRI LATERALI				*PRICE INCREASE FOR SIDE GLASSES*							
SOVMONT			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
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*		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		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			W	+4/+8			1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	120/134
	SER-LIME PLUS 4H	7BELI4FISHA01		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			W	+4/+8			1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	142/157
	SER-LIME PLUS 6H	7BELI6FISHA01		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			W	+4/+8			2144x650x1325	-	-	247	5.03	2208x714x1100	187/208
	SOV R			SOVRAPPREZZO PER COLORI SPECIALI RAL				*PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR*							
SOUL SERVICE STAND LIME PLUS	**SSS-LIME PLUS 3**	7BELI3FIS0A01		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		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		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		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		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		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			SOVRAPPREZZO PER VETRI LATERALI				*PRICE INCREASE FOR SIDE GLASSES*							
	SOVMONT			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 **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*		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		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			W	+4/+8			1169x760x1288	-	-	247	5.03	1233x1012x1000	146/164
	SER-BLUE PLUS 4H	7BEBL4FISHA01		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			W	+4/+8			1494x760x1288	-	-	494	10.06	1558x1012x1000	189/210
	SER-BLUE PLUS 6H	7BEBL6FISHA01		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			W	+4/+8			2144x760x1288	-	-	494	10.06	2208x1012x1000	245/274
	SOV R			SOVRAPPREZZO PER COLORI SPECIALI RAL				*PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR*							
SOUL SERVICE STAND BLUE PLUS	**SSS-BLUE PLUS 3**	7BEBL3FIS0A01		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		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		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		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		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		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		Vassoio fondo (532X326 mm)				*Bottom tray (532X326 mm)*							
	SOVLAT			SOVRAPPREZZO PER VETRI LATERALI				*PRICE INCREASE FOR SIDE GLASSES*							
	SOVMONT			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

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*		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		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			H	+4/+8			1169x760x1688	-	-	340	5,8	1233x1012x1000	212/235
	SER-PLAT PLUS 3W DF	7BEPL3FIVWA03			W	+4/+8			1169x760x1688	-	-	340	5,8	1233x1012x1000	221/243
	SER-PLAT PLUS 3W DS	7BEPL3FIVWA04			W	+4/+8			1169x760x1688	-	-	340	5,8	1233x1012x1000	212/235
	SER-PLAT PLUS 4H DF	7BEPL4FIVHA03		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			H	+4/+8			1494x760x1688	-	-	494	10,06	1558x1012x1000	276/305
	SER-PLAT PLUS 4W DF	7BEPL4FIVWA03			W	+4/+8			1494x760x1688	-	-	494	10,06	1558x1012x1000	285/314
	SER-PLAT PLUS 4W DS	7BEPL4FIVWA04			W	+4/+8			1494x760x1688	-	-	494	10,06	1558x1012x1000	276/304
	SOV R			SOVRAPPREZZO PER COLORI SPECIALI RAL				*PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR*							
SOUL SERVICE STAND PLATINUM PLUS	**SSS-PLAT PLUS 3 DF**	7BEPL3FIV0A01		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			-	+4/+8			1169x760x1688	-	-	340	5,8	1233x1012x1000	169/191
	SSS-PLAT PLUS 4 DF	7BEPL4FIV0A01		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			-	+4/+8			1494x760x1688	-	-	494	10,06	1558x1012x1000	227/255
SOUL SERVICE PLATINUM PLUS	**SSE-PLAT PLUS 3 DF**	7DRPL3FIV0A01		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			-	+4/+8			1169x760x1485	1135x726	366x90	340	5,8	1233x1012x1000	154/182
	SSE-PLAT PLUS 4 DF	7DRPL4FIV0A01		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			-	+4/+8			1494x760x1485	1460x726	366x90	494	10,06	1558x1012x1000	210/243
	***	73690012		Vassoio fondo (532X326 mm)				*Bottom tray (532X326 mm)*							
	SOVMONT			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**

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*		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		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			W	+60/+99		1169x650x1288	-	-			1233x902x1000	113/127
	SER-RED PLUS 4H	7BERE4CESHA01		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			W	+60/+99		1494x650x1288	-	-			1558x902x1000	135/150
	SER-RED PLUS 6H	7BERE6CESHA01		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			W	+60/+99		2144x650x1288	-	-			2208x902x1100	188/209
	SOV R			SOVRAPPREZZO PER COLORI SPECIALI RAL				*PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR*						
SOUL SERVICE STAND RED PLUS	**SSS-RED PLUS 3**	7BERE3CES0A01		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		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		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		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		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		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			Sovrapprezzo per voltaggio trifase 400V/50Hz 3+N+T GN6/1				*Price increase for 400V/50Hz 3+N+T voltage GN6/1*						
	SOVLAT			SOVRAPPREZZO PER VETRI LATERALI				*PRICE INCREASE FOR SIDE GLASSES*						
	SOVMONT			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*		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*		Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
											Watt	Ampere		
SERVICE BROWN PLUS	**SER-BROWN PLUS 3H**	7BEBR3CESHA01		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			W	+60/+99		1169x650x1288	-	-			1233x902x1000	109/123
	SER-BROWN PLUS 4H	7BEBR4CESHA01		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			W	+60/+99		1494x650x1288	-	-			1558x902x1000	129/145
	SOV R			SOVRAPPREZZO PER COLORI SPECIALI RAL				*PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR*						
SOUL SERVICE STAND BROWN PLUS	**SSS-BROWN PLUS 3**	7BEBR3CES0A01		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		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		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		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			SOVRAPPREZZO PER VETRI LATERALI				*PRICE INCREASE FOR SIDE GLASSES*						
	SOVMONT			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**

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*		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		H	AMBIENTE / AMBIENT		1169x650x888	-	1233x902x1000	87/101
	SER-PURPLE PLUS 3W	9BTIS3NNNWA90		W	AMBIENTE / AMBIENT		1169x650x888	-	1233x902x1000	87/101
	SER-PURPLE PLUS 4H	9BTIS4NNNHA90		H	AMBIENTE / AMBIENT		1494x650x888	-	1558x902x1000	95/120
	SER-PURPLE PLUS 4W	9BTIS4NNNWA92		W	AMBIENTE / AMBIENT		1494x650x888	-	1558x902x1000	95/120
SERVICE PURPLE CASSA PLUS	**SER-PURPLE PLUS CASSA DXH**	77001135		H	AMBIENTE / AMBIENT		1169x650x888	-	1233x902x1000	76/89
	SER-PURPLE PLUS CASSA DXW	77001136		W	AMBIENTE / AMBIENT		1169x650x888	-	1233x902x1000	76/89
	SER-PURPLE PLUS CASSA SXH	77001115		H	AMBIENTE / AMBIENT		1169x650x888	-	1233x902x1000	76/89
	SER-PURPLE PLUS CASSA SXW	77001116		W	AMBIENTE / AMBIENT		1169x650x888	-	1233x902x1000	76/89
	SOVLAT			SOVRAPPREZZO PER VETRI LATERALI			*PRICE INCREASE FOR SIDE GLASSES*			
	SOV R			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***		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**		3 X GN1/1 COD. 74707010	2 X 72556044	x	
	FI 3-1 150 A		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**		2XGN1/1 COD. 74707010 + 2XGN1/2 COD. 74707040	3 X 72556044	x	
	FI 3-1 150 B		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**		1XGN1/1 COD. 74707010 + 4XGN1/2 COD. 74707040	3 X 72556044	x	
	FI 3-1 150 C		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**		1XGN1/1 COD. 74707010 + 2XGN1/2 COD. 74707040 + 3XGN1/3 COD.74707030	3 X 72556044	x	
	FI 3-1 150 D		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**		4XGN1/2 COD. 74707040 + 3XGN1/3 COD.74707030	4 X 72556044	x	
	FI 3-1 150 E		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**		6XGN1/2 COD. 74707040	4 X 72556044	x	
	FI 3-1 150 F		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**		9XGN1/3 COD.74707030	4 X 72556044	x	
	FI 3-1 150 G		9XGN1/3 COD.74707075	4 X 72556044		x

Food Island GN4/1	**Modello** ***Model***		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**		4 X GN1/1 COD. 74707010	3 X 72556044	x	
	FI 4-1 150 A		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**		3XGN1/1 COD. 74707010 + 2XGN1/2 COD. 74707040	4 X 72556044	x	
	FI 4-1 150 B		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**		2XGN1/1 COD. 74707010 + 4XGN1/2 COD. 74707040	4 X 72556044	x	
	FI 4-1 150 C		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**		1XGN1/1 COD. 74707010 + 6XGN1/2 COD. 74707040	4 X 72556044	x	
	FI 4-1 150 D		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**		8XGN1/2 COD. 74707040	5 X 72556044	x	
	FI 4-1 150 E		8XGN1/2 COD. 74707070	5 X 72556044		x
GN 1/1 | GN 1/2 GN 1/2 GN 1/3 / GN 1/3 / GN 1/3 | GN 1/2 GN 1/2 GN 1/3 / GN 1/3 / GN 1/3	**FI 4-1 100 F**		1XGN1/1 COD. 74707010 + 4XGN1/2 COD. 74707040 + 3XGN1/3 COD.74707030	4 X 72556044	x	
	FI 4-1 150 F		1XGN1/1 COD. 74707065 + 4XGN1/2 COD. 74707070 + 3XGN1/3 COD.74707075	4 X 72556044		x

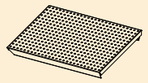
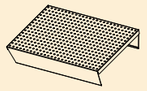
Composizioni vaschette inox / S/s pans compositions

Food Island GN6/1	Modello *Model*		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**		6 X GN1/1 COD. 74707010	5 X 72556044	x	
	FI 6-1 150 A		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**		5XGN1/1 COD. 74707010 + 2XGN1/2 COD. 74707040	6 X 72556044	x	
	FI 6-1 150 B		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**		4XGN1/1 COD. 74707010 + 4XGN1/2 COD. 74707040	6 X 72556044	x	
	FI 6-1 150 C		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**		3XGN1/1 COD. 74707010 + 6XGN1/2 COD. 74707040	6 X 72556044	x	
	FI 6-1 150 D		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**		2XGN1/1 COD. 74707010 + 8XGN1/2 COD. 74707040	6 X 72556044	x	
	FI 6-1 150 E		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**		1XGN1/1 COD. 74707010 + 10XGN1/2 COD. 74707040	6 X 72556044	x	
	FI 6-1 150 F		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**		12XGN1/2 COD. 74707040	7 X 72556044	x	
	FI 6-1 150 G		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**		3XGN1/1 COD. 74707010 + 4XGN1/2 COD. 74707040 + 3XGN1/3 COD.74707030	6 X 72556044	x	
	FI 6-1 150 H		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	**FI 6-1 100 I**		3XGN1/1 COD. 74707010 + 2XGN1/2 COD. 74707040 + 6XGN1/3 COD.74707030	6 X 72556044	x	
	FI 6-1 150 I		3XGN1/1 COD. 74707065 + 2XGN1/2 COD. 74707070 + 6XGN1/3 COD.74707075	6 X 72556044		x

Accessori / Accessories

Modello *Model*		Codice *Code*		**Vaschette GN inox *S/s GN pans***	Dimensioni (mm) *Dimensions (mm)*
VGX2/100		74707003		GN 2/1	530x650x100
VGX2/150		74707063		GN 2/1	530x650x150
CVGX2		74706092		Coperchio GN 2/1 lid	530x650
VGX1/100		74707010		GN 1/1	530x325x100
VGX1/150		74707065		GN 1/1	530x325x150
CVGX1		74706090		Coperchio GN 1/1 lid	530x325
VGX2/3/100		74707028		GN 2/3	325x352x100
VGX2/3/150		74707068		GN 2/3	325x352x150
CVGX2/3		74706087		Coperchio GN 2/3 lid	325x352
VGX1/2/100		74707040		GN 1/2	325x265x100
VGX1/2/150		74707070		GN 1/2	325x265x150
CVGX1/2		74706080		Coperchio GN 1/2 lid	325x265
VGX1/3/100		74707030		GN 1/3	325x176x100
VGX1/3/150		74707075		GN 1/3	325x176x150
CVGX1/3		74706082		Coperchio GN 1/3 lid	325xx176
VGX1/4/100		74707042		GN 1/4	265x162x100
VGX1/4/150		74707076		GN 1/4	265x162x150
CVGX1/4		74706084		Coperchio GN 1/4 lid	265x162
VGX1/6/100		74707043		GN 1/6	176x162x100
VGX1/6/150		74707078		GN 1/6	176x162x150
CVGX1/6		74706085		Coperchio GN 1/6 lid	176x162
VGX1/9/100		74707044		GN 1/9	176x108x100
CVGX1/9		74706078		Coperchio GN 1/9 lid	176x108

Accessori / Accessories

	Modello ***Model***		Codice *Code*	Dimensioni (mm) *Dimensions (mm)*	
	SOV80-4		**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		**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**		**74707264**	523x326x50	Vassoio forato H50 per modelli GREEN *Drilled tray H50 for GREEN models*
	**GREEN H100**		**74707266**	523x326x100	Vassoio forato H100 per modelli GREEN *Drilled tray H100 for GREEN models*
	VASSBLUE		**73690012**	532X326	Vassoio fondo - *Bottom tray* BLUE - BLUE VISION -PLATINUM