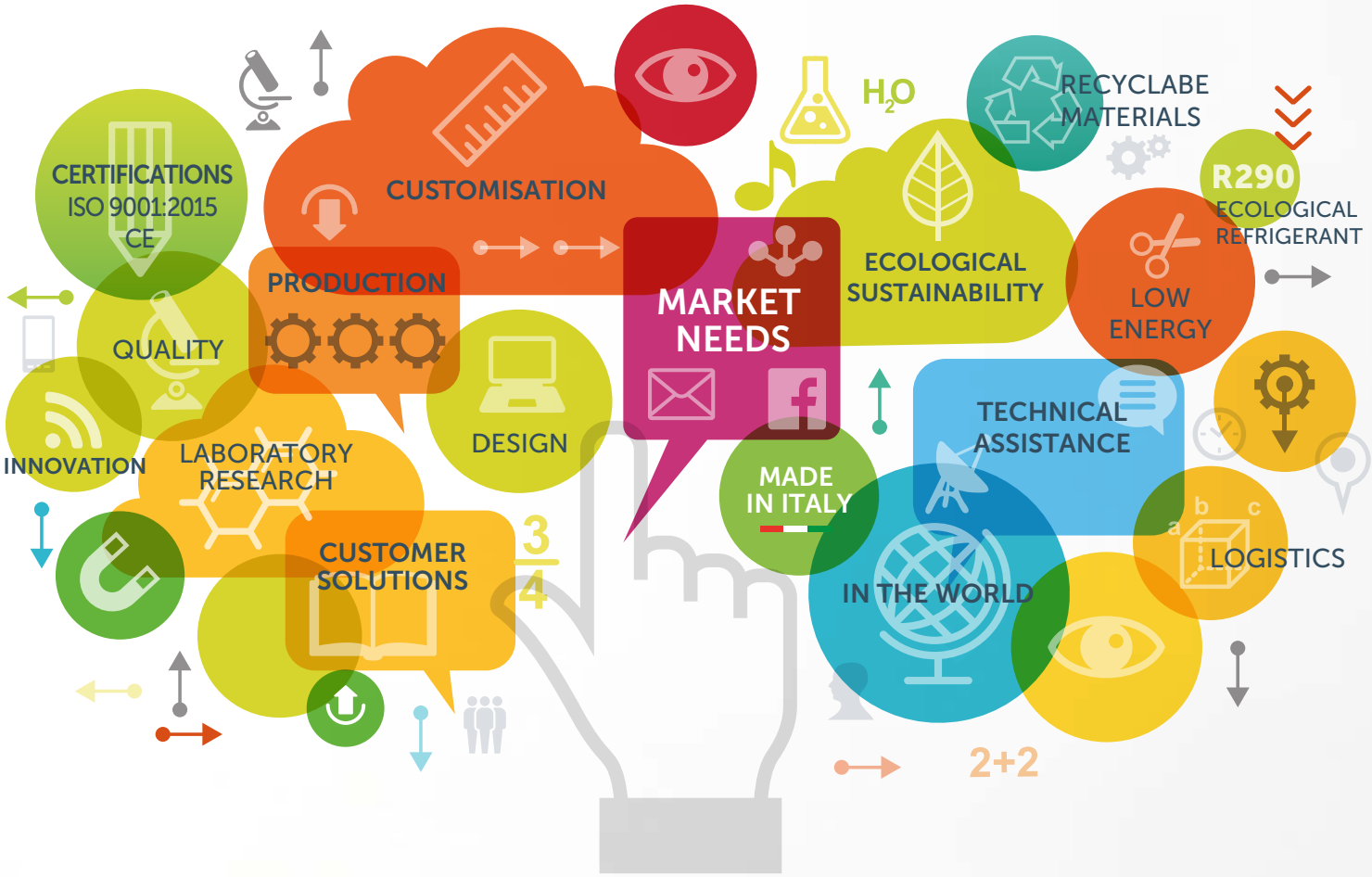
2025

AFINOX

share your ideas



Our business is enhancing **your business**

COOK & CHILL

Blast Chiller Shock Freezer with Automatic Cook & Chill
Abbattitori-Surgelatori Multifunzione con Cook & chill Automatico

9

INFINITY-X pag.14

COOKY pag.26

INFINITY ROLL-IN pag.30

SMALL-E pag.42

FASTER-E pag.46

CABINETS

Armadi refrigerati

55

ENERGY LUX pag.58

ENERGY 1400 pag.62

ENERGY 900 pag.64

MEKANO DRY pag.70

ARTIC pag.74

ARTIC 900 pag.78

COMPATTO 400-700 / TWIN2T pag.82

MEKANO PRO pag.96

COUNTERS

Tavoli refrigerati

103

SPRING PLUS pag.110

SPRING PLUS BIGGER pag.118

LINEAR PLUS / SNACK pag.132

FRESH PLUS pag.148

TRK 600 pag.150

PIZZERIA

Pizzeria

155

SPRING PIZZA PLUS pag.158

SPRING VRS PLUS pag.162

FRESH PIZZA PLUS pag.168

DROP-IN BUFFET PLUS

Drop-in e buffet PLUS

173

GREEN Vasche refrigerate statiche *Static cold well units* pag.176

LIME Piani refrigerati statici *Static cold tops units* pag.184

BLUE Vasche refrigerate ventilate *Ventilated cold well units* pag.192

BLUE PLATINUM Vetrine refrigerate ventilate per autoservizio *Ventilated refrigerated display showcases for self-service* pag.200

RED Vasche refrigerate statiche *Static cold well units* pag.208

BROWN Vasche refrigerate statiche *Static cold well units* pag.216

WINE & BEER DISPLAY CABINETS

Vetrine vino e birra

243

AROMA pag.246

Condizioni generali di vendita

VALIDITÀ: il presente listino entra in vigore il **01/01/2025**
PREZZI: i prezzi in vigore possono subire variazioni in ogni momento, senza obbligo di preavviso ed in ogni caso fa fede la conferma d'ordine
ORDINI: possono pervenire a mezzo fax, e-mail o posta, completi dei dati anagrafici del committente, codici, descrizioni e quantità degli articoli richiesti, nonché condizioni di vendita pattuite. Acconto del 30% dell'importo dell'ordine per prodotti fuori standard
CONFERMA D'ORDINE: l'ordine accettato viene confermato via fax, e-mail o posta e riporta il numero d'ordine interno, il codice cliente, i riferimenti ordine cliente, i prezzi e la data di disponibilità a magazzino Afinox e il riferimento all'edizione aggiornata del catalogo di vendita relativo al prodotto
EVASIONE DEGLI ORDINI: gli ordini verranno evasi secondo le modalità riportate nella conferma d'ordine tuttavia, in presenza di insoluti, Afinox S.r.l. si riserva il diritto insindacabile di bloccare la fornitura in corso, senza dover riconoscere alcun indennizzo o risarcimento sia esso parziale o totale al committente.
Gli ordini di pezzi di ricambio verranno gestiti separatamente da quelli dei prodotti finiti presenti a listino.
Inoltre, l'importo minimo fatturabile per ogni ordine pervenutoci, spese di trasporto escluse, sarà pari a 100€.
Nel caso in cui l'importo dell'ordine non raggiungesse il minimo fatturabile di 100 €, verrà addebitato un importo di 18€ di spese di gestione pratica Il cliente diretto AFINOX si impegna,accedendo allo sconto rivenditore,al rispetto delle condizioni di garanzia e di vendita pattuite ed accettate tra le parti in fase d'ordine.
RESA MERCE: la merce è resa franco nostro stabilimento di Marsango (PD). La merce viaggia a rischio e pericolo del committente anche se resa franco destino, per cui Afinox non è responsabile per eventuali danni subiti dalla merce durante il trasporto. Oneri doganali o spese extra locali sono a carico del cliente.
IMBALLO COMPRESO NEL PREZZO:
Cartone su pallet per tutti i prodotti, eccetto: Pallet + film estensibile per Infinity 40Compact e Mekano Pro Roll In (montato); Cassa in legno: INFINITY20-40-40COMPACT smontato-60-80-100-120-XL; Gabbia in legno: SOUL Red Plus-Plus-Brown Plus
IMBALLI SPECIALI: per imballi non standard o per imballi necessari alla protezione di ricambi particolarmente delicati (p.es. parti in vetro) è previsto un sovrapprezzo da determinarsi all'ordine.

CONDIZIONI DI PAGAMENTO PER IMPORTI FINO A EURO 250:
- bonifico bancario anticipato, qualora l'imponibile in fattura risultasse inferiore a EURO 100
- RB 30 gg FM, qualora l'imponibile in fattura fosse compreso tra EURO 100 e 250

GARANZIA: I prodotti forniti sono garantiti contro i difetti del materiale e di costruzione per un periodo di un anno (365 giorni), con decorrenza dalla data del documento di consegna. La garanzia non include comunque le parti soggette ad usura: guarnizioni, cerniere, maniglie ecc.; nonché le componenti elettriche ed elettroniche quali schede, resistenze, lampade e tutti gli interventi di ordinaria manutenzione.
La fornitrice, previa restituzione del componente, provvederà ad accertarne lo stato funzionale ed in caso di difettosità eseguirà la riparazione o sostituzione.
Qualora le prove non evidenzino alcuna anomalia il componente verrà restituito e verranno addebitate le spese sostenute. I componenti dovranno essere resi franco nostro stabilimento, accompagnati da regolare DDT che deve riportare N° FATTURA e MATRICOLA dell'apparecchiatura appartenente. Le spese di trasporto, trasferta, indennità chilometrica, diritto fisso di chiamata, vitto, alloggio e la manodopera per la necessaria riparazione, sono a carico del Cliente. La garanzia ha valore unicamente nei confronti del diretto cliente Afinox e non può essere richiesta da terzi.
La garanzia viene a cessare se il committente non è in regola con i pagamenti, se apporta modifiche o se provoca danni con manomissioni arbitrarie, se è stata fatta una cattiva installazione e/o comunque in locali o situazioni non idonee, se ne viene fatto uso improprio, se il danno è generato da negligenza, o da cause esterne quali sbalzi di tensione elettrica
RECLAMI: Il reclamo può essere inoltrato entro l'anno di garanzia e deve pervenire in forma scritta.
Ogni restituzione di merce deve essere da Afinox preventivamente autorizzata
ANNULLAMENTO: Gli ordini possono essere annullati entro 4 giorni dal ricevimento della conferma
MATERIALE MANCANTE: In caso di materiale mancante, il reclamo ci deve pervenire entro e non oltre 10 giorni dalla data di consegna
INSOLUTI: a fronte di insoluti in essere Afinox S.r.l. si riserva il diritto insindacabile di accettare od evadere ordini in corso e richiederà il pagamento maggiorandolo delle spese bancarie sostenute e degli interessi di mora legalmente in vigore alla data
FORO COMPETENTE: per ogni controversia è competente il Foro di Padova.

Conditions of sale

VALIDITY: *This price-list is valid from* ***01/01/2025***
PRICES: *Prices could change any moment without notice. In case of discrepancy the prices written in our confirmation of order are the valid prices*
ORDERS: *Orders will only be accepted in writing by fax, mail or e-mail and they have to include customer data, codes, descriptions and quantities.*
In case of non-standard products, 30% of the total amount has to be paid at the moment of the order
ORDER CONFIRMATIONS: *Each order is validated by a Confirmation of Order including commercial conditions, prices, delivery time and the updated code of the leaflets relevant to each ordered model.*
All orders of spare parts will be processed separately from the orders of the products of our current price list.
The minimum amount for orders of spare parts will be of 100 € (freight charges are excluded). If this minimum amount will not be reached, 18 € for service charge will be added to the amount of the order.
By accessing the retailer discount, the direct Afinox customer accept the warranty and sales terms complied and accepted by the parties at the time of the order.
DELIVERY TERMS: *Ex works (EXW Marsango).*
The customer will be responsible for all the damages occurred during the transportation, also if invoice includes the price of carriage and the transportation is organized by Afinox.
The buyer is responsible for any applicable import duties, local taxes or any additional local Custom charges and inland transportation costs.
PACKING INCLUDED IN THE PRICE*: Carton on pallet for all products, except for: Pallet + film for Infinity 40Compact and Mekano Pro Roll In (assembled);*
Wooden box: INFINITY20-40-40COMPACT unassembled-60-80-100-120-XL; Wooden cage: SOUL Red Plus-Plus-Brown Plus
SPECIAL PACKING*: An extra charge for special packing (non-standard products or fragile spares, granite tops, glass parts) will be quoted at the receipt of the order*

PAYMENT CONDITIONS FOR AMOUNTS UP TO EURO 250
- *anticipated bank transfer for amounts up to EURO 100,00*
- *bank transfer at 30 days for amounts within EURO 100,00 and EURO 250,00*

WARRANTY: *One year from the date of despatch from Afinox warehouse. Warranty excludes electric and electronic parts such as control panels, resistances, bulbs and parts prone to the wear and tear of time such as gaskets, hinges, handles and each intervention of ordinary maintenance Afinox will replace and repair, free of charge, any goods or component part thereof found to be defective, in his reasonable opinion, through faulty workmanship of materials.*
All labour cost involved in effecting such replacement or repair shall be borne by the customer.
The faulty components or goods, have to be sent to Afinox free of charge together with a document specifying SERIAL NUMBER and INVOICE NUMBER of the equipment they refer to.
Transport costs, travelling expenses, standard call-out cost, board and lodging Charges, and manpower for the necessary repairs must be paid by the customer.
Claims under the terms of the warranty are accepted only if made by Afinox direct customers and not from third parties.
Warranty is not valid in case of misuse, abuse, accident, alteration, neglect, fire, flood, Act of God and when payments are not regular
CLAIM PROCEDURE: *If a customer wishes to make a claim under the terms of the warranty, he has to fill in the writing form by fax, mail or e-mail. and transmit it immediately to Afinox. This will enable Afinox to investigate the complaint and to authorize the return of the goods*
CANCELLATION: *Orders can be cancelled within 4 days from the date of receipt of the confirmation*
CLAIM FOR MISSING PARTS: *No claim under the above headline will be accepted unless notice is given in writing within 10 days from the date of receipt of the goods*
PLACE OF JURISDICTION: *The court having jurisdiction for any dispute is located in Padua*

CHIUDI IL CERCHIO CON AFINOX

CIRCLE è il sistema di cottura integrato che permette di lavorare con meno personale risparmiando tempo ed energia.

La tecnologia è il fulcro di **CIRCLE** perché offre la possibilità di svolgere operazioni automaticamente senza la presenza dell'operatore, ad esempio **durante la notte.**

Le nostre **postazioni di lavoro complete** sono progettate per offrirti tutto ciò di cui hai bisogno in soli **3 metri lineari.**

In un mondo in cui l'efficienza è fondamentale, combiniamo **programmazione, standardizzazione e ottimizzazione** per darti un sistema che supera le tue aspettative.

I Vantaggi del Nostro Sistema

1. Programmazione Personalizzata: Ogni singolo dettaglio del nostro sistema è programmabile per adattarsi alle tue esigenze. Che tu stia cercando una soluzione per uffici, laboratori o spazi creativi, possiamo personalizzare il sistema per soddisfare le tue specifiche esigenze.

2. Standardizzazione di Qualità: La qualità è al centro di tutto ciò che facciamo. Le nostre postazioni di lavoro rispettano i più elevati standard di qualità e sicurezza, garantendo un ambiente di lavoro sicuro e confortevole per te e il tuo team.

3. Ottimizzazione dello Spazio: La chiave per ottenere il massimo dal tuo spazio. Con il nostro sistema, puoi sfruttare al meglio ogni centimetro disponibile, senza sacrificare la funzionalità.

CIRCLE **BISTROT & RESTAURANT**

CIRCLE **CAFE & BAKERY**

MAKE THE FULL CIRCLE WITH AFINOX

__CIRCLE__ is the integrated cooking system that allows to work __with less staff saving time and energy.__

Technology is the heart of __CIRCLE__ because it permits to execute tasks automatically __without the presence of an operator,__ for example overnight.

Our complete workstations are designed to give you everything you need in just __3 linear meters.__
In a world where efficiency is it essential, we combine __programming, standardization and optimization__ to giving you a system that exceeds your expectations.

The Advantages of Our System

1. Custom Programming: *Every single detail of our system is programmable to fit your needs. Whether you are looking for a solution for offices, laboratories, or creative spaces, we can customize the system to meet your specific needs.*

2. Quality Standardization: *The quality is the heart of everything we do. Our workstations comply with the most stringent safety and quality standards, ensuring a safe and comfortable working environment for you and your team.*

3. Space Optimization: *The key to getting the most of your space. With our system, you can make the best use of every available inch without sacrificing functionality.*

CIRCLE **PUB & FOOD TRUCK**

CIRCLE **PIZZERIA & SNACK**

COOK & CHILL

Blast Chiller Shock Freezer with Automatic Cook & Chill
Abbattitori-Surgelatori Multifunzione con Cook & chill Automatico

INFINITY-X 5/10/15 GASTRONOMY pag. 14
INFINITY-X 5/10/15 PASTRY-BAKERY-PIZZA pag. 16
INFINITY-X 5/10/15 ICE CREAM pag. 18
INFINITY-X 10 GN2/1 - 20 GN1/1 pag. 20
COOKY OVENS pag. 26
Optionals & Accessories pag. 22

INFINITY 40 compact pag. 30
INFINITY 20/40 pag. 32
INFINITY 60/80/100/120 pag. 34
INFINITY XL 2030 pag. 36
Optionals & Accessories pag. 38

SMALL-E pag. 42
FASTER-E 3/5/10/15 GASTRONOMY pag. 46
FASTER-E 5/10/15 PASTRY-BAKERY-PIZZA pag. 48
FASTER-E 3/5/10/15 ICE CREAM pag. 50
Optionals & Accessories pag. 52

Our business is enhancing **your business**

SPERIMENTA E DAI FORMA ALLE TUE IDEE.

TEST AND SHAPE YOUR IDEAS

INFINITY-X

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

Cottura a bassa temperatura
Asciugatura/Essicazione
Vasocottura
Cottura confit
Lievitazione

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Infinity GASTRONOMY

Infinity PASTRY

Infinity BAKERY

QUALITÀ AFINOX

AFINOX QUALITY

INFINITY significa attenzione al dettaglio.

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

INFINITY means attention to detail.

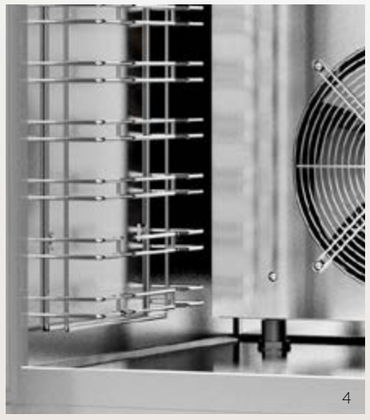
It's not about a simple machine to make hard work easier, but a technologically advanced and intuitive instrument to work with and take advantage of for organising and simplifying one's own activities.

Dotazioni standard - *Standard features*

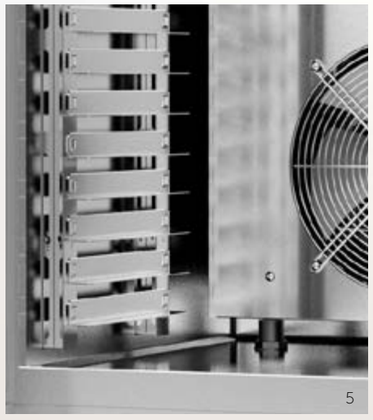
1

2

3



4

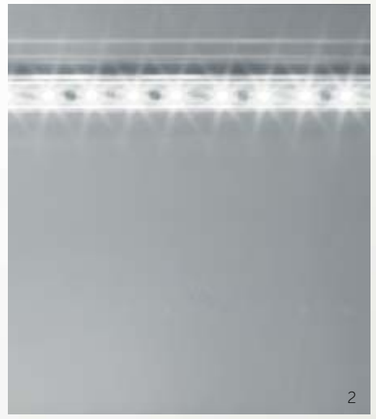


5

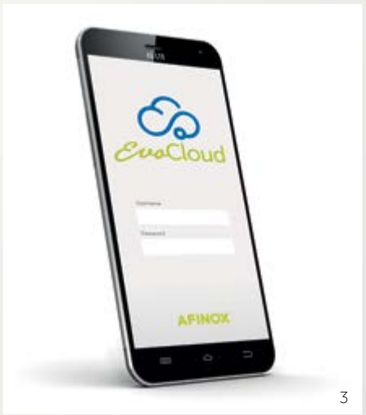
6

Dotazioni opzionali - *Optional features*

1



2



3

4

6

1) Maniglia ergonomica
Ergonomic handle

2) Filtro removibile
Removable filter

3) Gas R290 di serie
Gas R290 standard

4) Assetto gastronomia
Guide a filo per inserimento teglie GN1/1 e 400x600

Gastronomy set-up
Wire runners for GN1/1 and 400x600 trays.

5) Assetto Pasticceria
Kit guide per teglie pasticceria EN 400x600

Pastry set-up
Kit of runners for pastry trays EN 400x600

6) Assetto Gelateria
Kit guide L EN600x400 + griglie EN600x400

Ice cream set-up
pairs runner guide EN600x400 + griglie EN600x400

1) Applicazione TRACER per monitaraggio semplificato dei dati HACCP.

TRACER application for easy monitoring of HACCP data.

2) Illuminazione a LED
LED lighting

3) Servizio di cloud computing per controllo remoto.

Cloud computing service for remote control.

4) Sonda riscaldata
Heated probe

5) Porta incernierata a destra.
Right hinged door

6) Evaporatore predisposto per unità CO_2 su richiesta.
Evaporator prepared for CO_2 unit on request

PLUG-IN

Quale modello scegliere?
Compila il questionario!

Which model to choose?
Fill the questionnaire!

INFINITY-X
GASTRONOMY
5-10-15

95 %
HUMIDITY
15-95% MAX

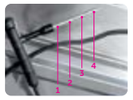
HUMI
Kit umidità
Humidity kit

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

Optional: • EvoCloud • Luce led • Tracer • Sonda riscaldata • Teglie non comprese • Porta incernierata a destra • Ruote

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

Optional: *• EvoCloud • Led light • Tracer • Hot probe • Shelves not included • Right hinged door • Castors*


SONDA AL CUORE
CORE PROBE

STANDARD KIT

LED

PORTADX

KIT 4 RUOTE

EvoCloud
Afinox cloud computing
*KIT EVOCLOUD

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

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Abbattimento *Blast chilling* +3°C Kg	Surgelazione *Shock freezing* -18°C Kg	Scongelamento *Thawing*	Lievitazione *Proving*	Slow Cooking *Slow Cooking* 85°C	GAS *GAS*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Max Capacità Teglie *MaxPans-trays capacity* (70 mm passo/pitch GN) (50 mm passo/pitch EN)	Assorbimento *Absorbed power* Watt (-10/+45)	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
ALL-IN ONE- H	**INFINITY-X 5 all-in-one-H**	7AMI05I5SA001	25	10	●	Umidità* *Humidity*	Umidità* *Humidity*	R290 GWP 3 Kg 0,160	790x839x847	5 GN1/1 H65 5 EN600x400 H40	704	6.58	230/1/50	830x860x980	100/118
START	**INFINITY-X 5 START**	7AMI05I5SA002	25	10	●	-	-		790x839x847	5 GN1/1 H65 5 EN600x400 H40	704	6.58	230/1/50	830x860x981	100/118
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) ***Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY5-X***														
	VALVR452A-5	74877196	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata) (mod. 5)					*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 5)*						101x38x77	0,15/0,15
ALL-IN ONE- H	**INFINITY-X 10 all-in-one-H**	7AMI10I5SA001	40	20	●	Umidità* *Humidity*	Umidità* *Humidity*	R290 GWP 3 Kg 0,300	790x839x1650	10 GN1/1 H65 10 EN600x400 H40	1386	10.37	230/1/50	830x860x1780	159/180
START	**INFINITY-X 10 START**	7AMI10I5SA002	40	20	●	-	-		790x839x1650	10 GN1/1 H65 10 EN600x400 H40	1386	10.37	230/1/50	830x860x1780	159/180
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) ***Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY10-X***														
	VALVR452A-10	74877198	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata) (mod. 10)					*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 10)*						101x38x77	0,15/0,15
ALL-IN ONE- H	**INFINITY-X 15 all-in-one-H**	7AMI15I5SA001	70	30	●	Umidità* *Humidity*	Umidità* *Humidity*	R290 GWP 3 Kg 0,20 + 0,20	790x839x1990	15 GN1/1 H65 15 EN600x400 H40	2772	10.37	400/3/50	830x860x2120	181/202
START	**INFINITY-X 15 START**	7AMI15I5SA002	70	30	●	-	-		790x839x1990	15 GN1/1 H65 15 EN600x400 H40	2772	10.37	400/3/50	830x860x2120	181/202
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) ***Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY15-X***														
	VALVR452A-15	74877198 x2	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata) (mod. 15)					*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 15)*						101x38x77	0,15/0,15

***Kit umidificatore diam. carico acqua 3/4" maschio; scarico con diametro interno minimo di 22 mm. - (SOLO MOD. all- in-one NON COMPATIBILE CON SONDA RISCALDATA E/O SONDA WIRELESS)**

****Humidity kit water loading pipe connector 3/4" male; water drain pipe whose minimum internal diameter should be 22 mm (7/8") (ONLY MOD. all-in-one NOT COMPATIBLE WITH HOT AND/OR WIRELESS CORE PROBE)***

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

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

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications subject to change without notice.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

Quale modello scegliere?
Compila il questionario!

Which model to choose?
Fill the questionnaire!

INFINITY-X

PASTRY-BAKERY-PIZZA

5-10-15

95 % HUMIDITY 15-95% MAX

HUMI
Kit umidità
Humidity kit

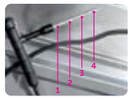
PLUG-IN

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

Optional: • EvoCloud • Luce led • Tracer • Sonda riscaldata • Teglie non comprese • Porta incernierata a destra • Ruote

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

Optional: *• EvoCloud • Led light • Tracer • Hot probe • Shelves not included • Right hinged door • Castors*


SONDA AL CUORE
CORE PROBE

STANDARD KIT

LED

PORTADX

KIT 4 RUOTE

EvoCloud Afinox cloud computing
*KIT EVOCLOUD

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

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Abbattimento *Blast chilling* +3°C Kg	Surgelazione *Shock freezing* -18°C Kg	Scongelamento *Thawing*	Lievitazione *Proving*	Slow Cooking *Slow Cooking* 85°C	GAS *GAS*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Accessori *Accessories*	Assorbimento *Absorbed power* Watt (-10/+45)	Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
	ALL-IN ONE- H **INFINITY-X 5-P all-in-one-H**	7AMI05I5SA003	25	10	●	Umidità* *Humidity*	Umidità* *Humidity*	R290 GWP 3 Kg 0,160	790x839x847	5 Coppie Guide/Pairs Runners EN600x400 (50 mm passo / pitch)	704	6.58	230/1/50	830x860x980	100/118
	START **INFINITY-X 5-P START**	7AMI05I5SA004	25	10	●	-	-		790x839x847	5 Coppie Guide/Pairs Runners EN600x400 (50 mm passo / pitch)	704	6.58	230/1/50	830x860x981	100/118
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) ***Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY5-X***														
	VALVR452A-5	74877093	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata) (mod. 5)					*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 5)*						101x38x77	0,15/0,15
	ALL-IN ONE- H **INFINITY-X 10-P all-in-one-H**	7AMI10I5SA003	40	20	●	Umidità* *Humidity*	Umidità* *Humidity*	R290 GWP 3 Kg 0,300	790x839x1650	10 Coppie Guide/Pairs Runners EN600x400 (50 mm passo / pitch)	1386	10.37	230/1/50	830x860x1780	159/180
	START **INFINITY-X 10-P START**	7AMI10I5SA004	40	20	●	-	-		790x839x1650	10 Coppie Guide/Pairs Runners EN600x400 (50 mm passo / pitch)	1386	10.37	230/1/50	830x860x1780	159/180
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) ***Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY10-X***														
	VALVR452A-10	74877081	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata) (mod. 10)					*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 10)*						101x38x77	0,15/0,15
	ALL-IN ONE- H **INFINITY-X 15-P all-in-one-H**	7AMI15I5SA003	70	30	●	Umidità* *Humidity*	Umidità* *Humidity*	R290 GWP 3 Kg 0,20 + 0,20	790x839x1990	15 Coppie Guide/Pairs Runners EN600x400 (50 mm passo /pitch)	2772	10.37	400/3/50	830x860x2120	181/202
	START **INFINITY-X-P 15 START**	7AMI15I5SA004	70	30	●	-	-		790x839x1990	15 Coppie Guide/Pairs Runners EN600x400 (50 mm passo /pitch)	2772	10.37	400/3/50	830x860x2120	181/202
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) ***Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY15-X***														
	VALVR452A-15	748771081 x2	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata) (mod. 15)					*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 15)*						101x38x77	0,15/0,15

***Kit umidificatore diam. carico acqua 3/4" maschio; scarico con diametro interno minimo di 22 mm. - (SOLO MOD. all- in-one NON COMPATIBILE CON SONDA RISCALDATA E/O SONDA WIRELESS)**

****Humidity kit water loading pipe connector 3/4" male; water drain pipe whose minimum internal diameter should be 22 mm (7/8") (ONLY MOD. all-in-one NOT COMPATIBLE WITH HOT AND/OR WIRELESS CORE PROBE)***

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

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

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications subject to change without notice.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

Quale modello scegliere?
Compila il questionario!

Which model to choose?
Fill the questionnaire!

INFINITY-X
ICE CREAM
5-10-15

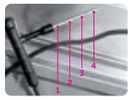
PLUG-IN

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

Optional: • EvoCloud • Luce led • Tracer • Sonda riscaldata
• Vaschette Gelato (5l-360x165xH120mm) non comprese
• Porta incernierata a destra • Ruote

S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet, with integrated or remote condensing unit, for EN400x600 shelves.
Touch control system 9".
Available cycles (automatic and manual customizable):
- *Blast Chilling*
- *Shock freezing*
- *Thawing*
- *Comby cycles*
- *Multilevel function, defrosting function*
- *SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download*
- *Multipoint core probe (4 reading points)*
- *Removable filter*

Optional: *• EvoCloud • Led light • Tracer • Hot probe*
• Icecream pans 5l - 360x165xH20mm) not included
• Right hinged door • Castors


SONDA AL CUORE
CORE PROBE

STANDARD KIT

LED

PORTADX

KIT 4 RUOTE

EvoCloud
Afinox cloud computing
*KIT EVOCLOUD

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

R290	Modello *Model*		Codice *Code*		Abbattimento *Blast chilling* +3°C Kg	Surgelazione *Shock freezing* -18°C Kg	Scongelamento *Thawing*	Lievitazione *Proving*	Slow Cooking *Slow Cooking* 85°C		GAS *GAS*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Accessori *Accessories*	Cap.vaschette gelato (5 l) *Ice-cream pans cap. (5 l)* (165x360xh120)	Assorbimento *Absorbed power* Watt (-10/+45)	Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
	START	**INFINITY-X 5-G START**	7AMI05I5OA001		25	10	●	-	-		R290 GWP 3 Kg 0,160	790x839x847	5 Coppie guide L / *pairs runner guide* EN600x400 H40 (passo/*pitch* 50mm) + 2 griglie/*Shelf inox* EN600x400	6	704	6.58	230/1/50	830x860x980	111/119
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) ***Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY5-X***																		
	VALVR452A-5		74877093		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata) (mod. 5)						*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 5)*							101x38x77	0,15/0,15
	START	**INFINITY-X 10-G START**	7AMI10I5OA001		40	20	●	-	-		R290 GWP 3 Kg 0,300	790x839x1650	10 Coppie guide L / *pairs runner guide* EN600x400 H40 (passo/*pitch* 50mm) + 4 griglie/*Shelf inox* EN600x400	15	1386	10.37	230/1/50	830x860x1780	179/200
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) ***Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY10-X***																		
	VALVR452A-10		74877081		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata) (mod. 10)						*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 10)*							101x38x77	0,15/0,15
	START	**INFINITY-X 15-G START**	7AMI15I5OA002		70	30	●	-	-		R290 GWP 3 Kg 0,20 + 0,20	790x839x1990	15 Coppie guide L / *pairs runner guide* EN600x400 H40 (passo/*pitch* 50mm) + 7 griglie/*Shelf inox* EN600x400	21	2772	10.37	400/3/50	830x860x2120	241/262
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) ***Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY15-X***																		
	VALVR452A-15		74877081 x2		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata) (mod. 15)						*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 15)*							101x38x77	0,15/0,15

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

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

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

Quale modello scegliere?
Compila il questionario!

Which model to choose?
Fill the questionnaire!

95 HUMIDITY 15-95% MAX
HUMI
Kit umidità
Humidity kit

PLUG-IN

Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, su piedi o ruote, con unità condensatrice incorporata o remota, per inserimento 20 teglie GN1/1 o 10 Teglie GN2/1 (H65mm). Sistema Touch control 9".
Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:

- Abbattimento
- Surgelazione
- Scongelamento
- Cottura lenta con gestione Umidità (mod. all-in-one-H),
- Lievitazione con gestione Umidità (mod. all-in-one-H)
- Ciclo combinato
- Funzione multilevel
- Funzione sbrinamento
- Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP
- Sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura)
- Filtro Removibile
- Kit per GN2/1 standard

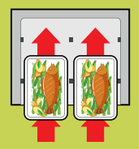
Optional: • EvoCloud • Luce led • Tracer • Sonda riscaldata • Teglie non comprese • Porta incernierata a destra.

S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet, with integrated or remote condensing unit, for 20 GN1/1 and 10 GN2/1(H65mm) shelves. Touch control system 9".
Available cycles (automatic and manual customizable):

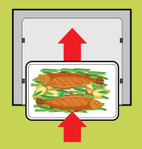
- *Blast Chilling*
- *Shock freezing*
- *Thawing*
- *Slow cooking with humidity control (mod. all-in-one-H)*
- *Proving with humidity control (mod. all-in-one-H)*
- *Comby cycles*
- *Multilevel function*
- *Defrosting function*
- *SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download*
- *Multipoint core probe (4 reading point)*
- *Removable filter.*
- *Standard kit for GN2/1*

Optional: *• EvoCloud • Led light • Tracer • Hot probe • Shelves not included • Right hinged door.*

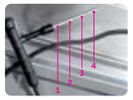
INFINITY-X
GASTRONOMY
20GN1/1
10GN2/1



20 GN1/1
H 65



10 GN2/1
H 65



SONDA AL CUORE
CORE PROBE

20 GN1/1 H65

10 GN2/1 H65

LED

KIT 4 RUOTE

EvoCloud
Afinox cloud computing
*KIT EVOCLOUD

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

R290

	Modello *Model*		Codice *Code*		Abbattimento *Blast chilling* *+3°C* Kg	Surgelazione *Shock freezing* -18°C Kg	Scongelamento *Thawing*	Lievitazione *Proving*	Slow Cooking *Slow Cooking* 85°C		GAS *GAS*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Accessori *Accessories*	Assorbimento *Absorbed power* Watt (-10/+45)	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
	ALL-IN ONE- H	**INFINITY-X 20 GN1/1-10GN2/1 All-in-one-H**	7AMI12I5SA001		50	20	●	Umidità* *Humidity*	Umidità* *Humidity*		R290 GWP 3 Kg 0,300	870x974x1650	20 Coppie Guide "C" *Pairs "C" Runners* (35 mm passo/*pitch*)	1386	10.37	230/1/50	1060x1057x1877	163/183
	START	**INFINITY-X 20 GN1/1-10GN2/1 Start**	7AMI12I5SA002		50	20	●	-	-			870x974x1650	20 Coppie Guide "C" *Pairs "C" Runners* (35 mm passo/*pitch*)	1386	10.37	230/1/50	1060x1057x1877	160/180
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve) INFINITY-X 20 GN1/1-10GN2/1																	-
	VALVR452A-10		74877081		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata) (mod. 10 2/1)						*R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 10 2/1)*						101x38x77	0,15/0,2

***Kit umidificatore diam. carico acqua 3/4" maschio; scarico con diametro interno minimo di 22 mm. - (SOLO MOD. all- in-one NON COMPATIBILE CON SONDA RISCALDATA E/O SONDA WIRELESS)**
Le rese di abbattimento e surgelazione sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da specifiche dell'alimento. Le rese minime indicate sono relative a test eseguiti secondo indicazioni della norma EN 17032
I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

****Humidity kit water loading pipe connector 3/4" male; water drain pipe whose minimum internal diameter should be 22 mm (7/8") (ONLY MOD. all-in-one NOT COMPATIBLE WITH HOT AND/OR WIRELESS CORE PROBE)ww***
Freezing and chilling outputs (kg) are not binding. Cooling times depend on food composition and size. The minimum yields indicated refer to tests carried out according to specific indications of the EN 17032 standard.
Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment
All specifications subject to change without notice.

Optional e Accessori INFINITY-X 5/10/15

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

Optionals & Accessories INFINITY-X 5/10/15

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

Modello *Model*	Codice *Code*	Descrizione *Description*	
OPTIONAL 5-10-15			**OPTIONAL 5-10-15**
TRACER	74701196	Software USB TRACER (INFINITY EVOLUTION 9")	*USB TRACER software (INFINITY EVOLUTION 9")*
SONDARISC		Sovraprezzo sonda al cuore riscaldata	*Price increase for hot core probe*
KITSOV	73688496	KIT Sovrapposizione (INFINITY 5 + 5)	*Overlapping KIT (INFINITY 5 + 5)*
ABBREM+UCE		Sovrapprezzo Versione con gruppo fornito separatamente (entro i 10m)	*Price increase for Unit + condensing unit supplied separately (within 10m)*
EVAPCO2		Sovrapprezzo per evaporatore CO_2 (valvola termostatica non compresa) MOD. 5-10-15 remoti (Disponibile non prima di 6 settimane)	*Price increase for CO_2 evaporator (thermostatic valve not included)* *MOD. 5-10-15 remote (Available not earlier than 6 weeks)*
KITIMBABB5		Sovrapprezzo Imballo gabbia in legno (mod. 5 t.)	*Price increase for Wooden cage packing (mod. 5 t.)*
KITIMBABB10		Sovrapprezzo Imballo gabbia in legno (mod. 10 t.)	*Price increase for Wooden cage packing (mod. 10 t.)*
KITIMBABB15		Sovrapprezzo Imballo gabbia in legno (mod. 15 t. mod. 10 GN2/1 t.)	*Price increase for Wooden cage packing (mod. 15 t. mod. 10 GN2/1 t.)*
LED		Sovrapprezzo Illuminazione a LED	*Price increase for LED Lighting*
PORTADX		Sovrapprezzo per porta incernierata a destra	*Price increase for right hinged door*
KIT 4 RUOTE		Sovrapprezzo Kit ruote	*Price increase for Castors*
CONDH2O-1		Sovrapprezzo Condensazione ad acqua (Disponibile non prima di 6 settimane)	*Price increase for Water condensation (Available not earlier than 6 weeks)*
VERS220-1-60 mod.5		Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz (Disponibile non prima di 4 settimane)	*Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version INFINITY-X 5 (Available not earlier than 4 weeks)*
VERS220-3-60 mod.10		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz (Disponibile non prima di 4 settimane)	*Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY-X 10 (Available not earlier than 4 weeks)*
VERS220-3-60 mod.15		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz (Disponibile non prima di 4 settimane)	*Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY-X 15 (Available not earlier than 4 weeks)*
ACCESSORI 5-10-15			**ACCESSORIES 5-10-15**
FILTERH2O	73689786	Kit addolcitore acqua	*Water softener kit*
	74768002	Griglia inox GN 1/1	*GN 1/1 s/s shelf*
	74768120	Griglia inox EN 600x400	*EN 600x400 s/s shelf*
	74707012	Teglia inox GN 1/1 h=20 mm	*GN 1/1 h=20 mm s/s pan*
	74707013	Teglia inox GN 1/1 h=40 mm	*GN 1/1 h=40 mm s/s pan*
	74707008	Teglia alluminio GN 1/1 h=20 mm	*Aluminium GN 1/1 h=20 mm pan*
	74707300	Vassoio inox EN 600x400x20 mm	*EN 600x400x20 mm s/s tray*
	74707301	Vassoio inox EN 600x400x40 mm	*EN 600x400x40 mm s/s tray*
	74707282	Vassoio alluminio EN 600x400x20 mm	*Aluminium EN 600x400x20 mm tray*
	74707200	Vaschetta inox gelato 5 lt	*5 lt ice cream pan*
	74707082	Teglia forata inox GN 1/1 h=40 mm (per essicazione)	*Drilled GN 1/1 h=40 mm s/s pan (for drying)*
	71379644 x4	Ruota in poliammide nero + Freno	*Black Polyamide Wheel + Brake*
EVO CLOUD	74701181	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)	*Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)*
SERVIZI DI CONSULENZA			**CONSULTING SERVICES**
ONE2ONECHEF		Consulenza Chef one-2-one	*One-2-one consulting*

Chart according to EN 17032

Modello	Area di installazione/ Installation area m²	Nr. trays / chilling according to EN 17032	Nr. trays / freezing according to EN 17032	Test trays	Climate class according to EN 60335-2-89	Multifunction	Cooling capacity according to EN 17032				Power conumption according to EN 17032				Gas
							Cycle Chilling from +65°C to +10°C Freezing from +65°C to -18°C		Chilling full load capacity	Freezing full load capacity	Chilling	Freezing	Chilling	Freezing	
				GN - EN	3, 4, 5	YES - NOT	Chilling [minutes]	Freezing [minutes]	[kg]	[kg]	[kWh/cycle]		[kWh/cycle/kg]		
INFINITY-X 5	7,66	5	2	GN	5	YES	95	257	25	10	1,44	3,12	0,06	0,31	R290 GWP 0,02
INFINITY-X 10	16,75	8	4	GN	5	YES	92	270	40	20	2,44	5,83	0,06	0,29	R290 GWP 0,02
INFINITY-X 15	9,57	14	6	GN	5	YES	86	182	70	30	4,78	7,47	0,07	0,25	R290 GWP 0,02
INFINITY-X 10 2/1	16,75	10	4	GN	5	YES	120	270	50	20	4,48	7,93	0,09	0,40	R290 GWP 0,02

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

COOKY OVENS

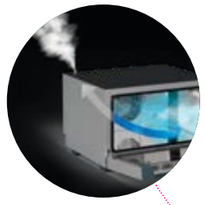
COOKY è la nuova linea di forni professionali a convenzione con misure compatte e adattabile a qualsiasi spazio.
Facile da usare, versatile, compatibile per accessori Gastronorm ed Euronorm e con diverse modalità di cottura a secco o con gestione dell'umidità diventa l'alleato principale di INFINITY per rifinire al meglio le vostre ricette.
COOKY + INFINITY: Il sistema di cottura integrata AFINOX per ottenere un servizio veloce e perfetto... Sempre!

COOKY *is the new line of professional convection ovens that fits to any space.*
Easy to use and adaptable ovens suitable for Gastronorm and Euronorm shelves, they allow both dry cooking or cooking with humidity control.
These compact models are INFINITY's best ally to finish and complete your recipes.
COOKY + INFINITY*: integrated cooking system by AFINOX for fast and perfect service... anytime!*

CIRCLE
integrated cooking systems

COOKY

INFINITY



SISTEMA AFINOX DRY PRO
AFINOX DRY PRO SYSTEM

INIEZIONE DIRETTA VAPORE
DIRECT STEAM INJECTION

SISTEMA DI LAVAGGIO AUTOMATICO
AUTOMATIC WASHING SYSTEM

VENTILAZIONE BIDIREZIONALE
BI-DIRECTIONAL FAN

COLLEGAMENTO RETE IDRICA (3/4")
WATER LOADING CONNECTION (3/4")

VETRO INTERNO APRIBILE
(facile pulizia)
INTERNAL GLASS OPENING
(easy to clean)

LUCE A LED
LED LIGHTING

EFFICENZA ENERGETICA MATERIALI AD ALTO ISOLAMENTO
ENERGY EFFICIENCY
HIGH-INSULATION MATERIALS

PORTA TEGLIE UNIVERSALI (GN1/1 - EN 400X600)
UNIVERSAL SIDE RACKS
(GN1/1 - EN 400X600)

CONTROLLO SENSITIVO DA 7"
7" SENSITIVE CONTROL

ROBUSTEZZA PORTA
HEAVY DUTY DOOR

COOKY OVENS

Forni a convezione studiati per ottenere una doratura uniforme. Le dimensioni compatte del forno ottimizzano lo spazio di lavoro, garantendo un'elevata produttività con cotture rapide, uniformi e perfette

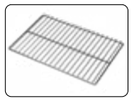
- Controllo digitale multilingue
- Sistema di ventilazione bidirezionale reversibile
- Impostazione automatica del preriscaldamento
- 100 Ricette con nome e immagine
- 12 programmi veloci
- Luce Led
- Sistema di lavaggio automatico

OPTIONAL:
Kit Umidificatore, Affumicatore e Cappa a condensazione.

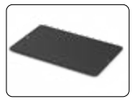
Convection ovens designed to reach uniform goldening. The compact oven size optimises workspace, guaranteeing high productivity with quick, even, perfect cooking.

- *Multilingual Digital control*
- *Bi-directional reversing fan system*
- *Automatic pre-heating setting*
- *100 Recipes with name and picture*
- *12-speed program*
- *Led lights*
- *Automatic washing system*

OPTIONAL:
Humidifier Kit, Smoker and condensation hoods.


74760020

74707282


74765207

74765208

74707303

74750240

74750233

74750217
Cappa a condesazione / *Condensation hoods*

Modello *Model*	Codice *Code*		Temperatura massima *Max cooking temperature*		Dimensioni *Dimensions* mm	Max Capacità Teglie *MaxPans-trays capacity 75 mm passo/pitch*	Assorbimento *Absorbed power* kW	Assorbimento *Absorbed power* A	Alimentazione Power supply Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
COOKY	9VE04LTDALR01		260 °C		800x840x561	4 GN1/1 - EN400x600	6300	10,2	400/3/50	885x850x695	60/70
	74760020		Griglia cromata / *Chromed grid 600x400*		600x400	-	-	-	-	-	-
	74707282		Teglia alluminio / *Aluminum tray 600x400*		400x600x20	-	-	-	-	-	-
	74765207		Griglia liscia / *Griddle grid s/wire gn 1/1*		500x325	-	-	-	-	-	-
	74765208		Griglia rigata / *Griddle grid w/wire gn 1/1*		500x325	-	-	-	-	-	-
	74707303		Griglia teflonata per costine / *Teflon ribs tray* - GN 1/1		500x325	-	-	-	-	-	-
	74750240		Kit umidificatore / *Humidifier kit*		-	-	-	-	-	-	-
	74750233		Affumicatore / *Smoker for all ovens*		-	-	-	-	-	-	-
	74750217		Cappa a condesazione / *Condensation hoods*		460x435x482	-	0,02	-	220-240/1/50-60	-	-
FILTERH2O	73689786		Kit addolcitore acqua / *Water softener kit*		-	-	-	-	-	-	-

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.

ROLL-IN **40 COMPACT**

La rivoluzione della gamma per carrelli.

Compatto. Grazie alle dimensione contenute (1290x1176x2466mm), consente l'abbattimento di 110Kg e la surgelazione di 95Kg di prodotto.

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

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

The revolution of the range for trolleys.

Compact. *Thanks to compact dimensions (1290×1176×2466mm) it can chill 110kg and freeze 95kg of product.*

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

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

ROLL-IN &
PASS THROUGH ROLL-IN

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

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

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

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

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

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

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

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

HUMI20-40-40C (OPTIONAL: INFINITY ALL IN ONE 20 - 40 COMPACT & ROLL IN)

CONTROLLO TOTALE DELL'UMIDITÀ

Controllo reale e preciso dell'umidità con un range da **15% fino a 95%**

TOTAL HUMIDITY CONTROL

*Accurate control of the effective humidity rate from **15% up to 95%***

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

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

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

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

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

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

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

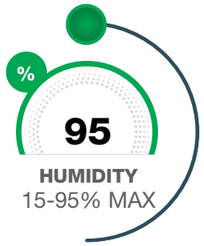
AFINOX
Our business is enhancing **your business**

Quale modello scegliere?
Compila il questionario!

Which model to choose?
Fill the questionnaire!

INFINITY *Evolution*

40 Compact



HUMI40C
Kit umidità
Humidity kit

ROLL-IN

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

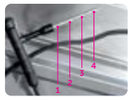
Optional:
- EvoCloud • Luce led • Tracer • Sonda Wi-fi
- Sonda riscaldata • Carrelli (non compresi) • Kit umidità
- Kit addolcitore • EVAPCO2 Evaporatore predisposto per unità CO_2

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

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

Optional:
- *EvoCloud • Led light • Tracer • Wi-fi probe • Hot probe*
- *Trolleys (not included) • Humidity Kit • Water softener kit*
- EVAPCO2 *Evaporator prepared for CO_2 unit*

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


SONDA AL CUORE
CORE PROBE

LED

FILTERH2O

EVAPCO2

EvoCloud
*KIT EVOCLOUD

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

		Modello *Model*	Codice *Code*		Abbattimento *Blast chilling* *+3°C Kg*	Surgelazione *Shock freezing* -18°C Kg	Scongelamento *Thawing*	Conservazione *Storage*	Lievitazione *Proving*	Slow Cooking *Slow Cooking* 85°C		GAS *GAS* Non compreso *Not included*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Capacità carrelli GN / EN *GN /EN trolley capacity **** Dimensioni interne utili (mm) *Useful internal dimensions (mm)*	Assorbimento *Absorbed power* Watt (-30/+45)	Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
	ALL-IN ONE	**INFINITY 40 COMPACT all-in-one**	9AMI40HT5OA01		110	95	●	●	∪	♨		-	1290x1332x2466 (profondità compresa rampa / *depth including ramp)*	CARRELLO/TROLLEY 2 GN1/1 - 1 EN400x600 1 GN2/1 - 1 EN600x800 680x830x1800	-	-	400/3/50	1300x1250x2580 (rampa smontata / disassembled ramp)	327/385
	ALL-IN ONE	**INFINITY 40 COMPACT all-in-one Vers. Smontata *Disassembled***	9AMI40HT5OA90		110	95	●	●	∪	♨			1290x1332x2466 (profondità compresa rampa / *depth including ramp)*	CARRELLO/TROLLEY 2 GN1/1 - 1 EN400x600 1 GN2/1 - 1 EN600x800 680x830x1800	-	-	400/3/50	BOX 1350x2250x1275 EVAP 1200x2250x760	TOT. 553 (BOX 340 EVAP 213)
	START	**INFINITY 40 COMPACT START**	9AMI40HT5SA01		110	95	●	●	-	-		-	1290x1332x2466 (profondità compresa rampa / *depth including ramp)*	CARRELLO/TROLLEY 2 GN1/1 - 1 EN400x600 1 GN2/1 - 1 EN600x800 680x830x1800	-	-	400/3/50	1300x1250x2580 (rampa smontata / disassembled ramp)	327/385
	START	**INFINITY 40 COMPACT START Vers. Smontata *Disassembled***	9AMI40HT5SA90		110	95	●	●	-	-			1290x1332x2466 (profondità compresa rampa / *depth including ramp)*	CARRELLO/TROLLEY 2 GN1/1 - 1 EN400x600 1 GN2/1 - 1 EN600x800 680x830x1800	-	-	400/3/50	BOX 1350x2250x1275 EVAP 1200x2250x760	TOT. 553 (BOX 340 EVAP 213)
		VALVR452A-20	73674912		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata) *R452A valve for remote unit models (supplied not installed)*							-	572x234x76	-	-	-	-	-	1/2
		UNITÀ UNIT 4HP*	74841380		UNITÀ / UNIT 4HP 400V/3N/50Hz (Distanza massima 5 m /*Max. distance 5 m*)							-	913x663x377	-	3250	21	400/3/50	1200x800x650	155/160
		EVO CLOUD	74701181		Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)							*Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)*							
		HUMI40C	73692199		Kit umidificatore (SOLO per mod. 40 Compact all in one). NON COMPATIBILE CON SONDARISCALDATA E/O SONDA WIRELESS							*Humidity kit (ONLY for mod.40 Compact all in one). NOT COMPATIBLE WITH HOT AND/OR WIRELESS CORE PROBE*							
		FILTERH2O	73689786		Kit addolcitore acqua							*Water softener kit*							
		PASS2040			Sovrapprezzo versione passante (1290 x 1675 x h2466 mm)							*Price increase for Pass-through version (1290 x 1675 x h2466 mm)*							
		VERS220-3-60 mod.40			Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz (Disponibile non prima di 4 settimane)							*Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version INFINITY 40 Compact (Available not earlier than 4 weeks)*							

***** Dimensioni dei carrelli riportate a pg. 50 - 51**
* ATTENZIONE: UNITÀ AFINOX PROPOSTA (DISTANZA MAX 5m). PER DISTANZE SUPERIORI, VOLTAGGI DIVERSI E PARTICOLARI NECESSITÀ, RICHIEDERE SEMPRE UN NOSTRO CONSULTO TECNICO.
Le rese di abbattimento e surgelazione (Kg) sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da composizione e dimensione dell'alimento.
I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.
L'area di installazione deve prevedere uno spazio libero attorno alla macchina di 50 cm dal soffitto, 20 cm dal fianco destro e sinistro e dallo schienale, al fine di garantire il corretto funzionamento della macchina.
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

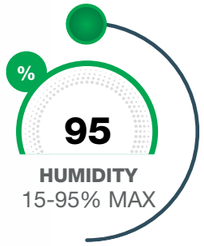
****** For Trolley Dimensions see pages 50 - 51***
**ATTENTION: AFINOX UNIT SUGGESTED (MAX DISTANCE 5m). FOR HIGHER DISTANCES, DIFFERENT VOLTAGES AND PARTICULARS NEEDS, ALWAYS REQUEST OUR TECHNICAL ADVICE.*
Freezing and chilling outputs are not binding (kg). Cooling times depend on food composition and size.
Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment
The installation area must provide an open space around the machine of: 50 cm from the ceiling and 20 cm from the right/left sides and from the back, in order to ensure the proper functioning of the machine.
All specifications subject to change without notice.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

Quale modello scegliere?
Compila il questionario!

Which model to choose?
Fill the questionnaire!

INFINITY *Evolution* 20-40



HUMI40C
Kit umidità
Humidity kit

ROLL-IN

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

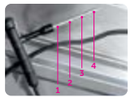
Optional:
- EvoCloud • Kit tubi e cavi • Luce led • Tracer • Supervisore
- Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata • Gas refrigerante R452A (GWP2141) e carrelli (non compresi) • Kit umidità
- Filtro addolcitore • EVAPCO2 Evaporatore predisposto per unità CO_2

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

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

Optional:
- *EvoCloud •Tubes and cables kit • Led light • Tracer*
- *Supervisor • Wi-fi probe • Hot probe • Refrigerant gas R452A (GWP2141) and trolleys (not included) • Humidity Kit • Water softener kit • EVAPCO2 Evaporator prepared for CO_2 unit*

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


SONDA AL CUORE
CORE PROBE

LED

FILTERH2O

EVAPCO2

EvoCloud
*KIT EVOCLOUD

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

		Modello *Model*	Codice *Code*		Abbattimento *Blast chilling* *+3°C Kg*	Surgelazione *Shock freezing* -18°C Kg	Scongelamento *Thawing*	Lievitazione *Proving*	Slow Cooking *Slow Cooking* 85°C		GAS *GAS* Non compreso *Not included*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Capacità carrelli GN / EN *GN /EN trolley capacity **** Dimensioni interne utili (mm) *Useful internal dimensions (mm)*	Assorbimento *Absorbed power* Watt (-30/+45)	Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto *Net weight* (kg)	Peso Lordo *Gross weight* (kg)
	ALL-IN ONE	**INFINITY 20 all-in-one**	9AMI20RT5OA02		110	95	●	●	●		-	1190 x 1332 x 2490	CARRELLO/TROLLEY 1 GN1/1 - 1 EN 400x600 580x815x2010	-	-	400/3/5O	BOX 1110x2310x900 EVAP 1200x2250x760	113	TOT 592 (BOX 346 EVAP 213)
	START	**INFINITY 20 START**	9AMI20RT5SA02		110	95	●	-	-			1190 x 1332 x 2490		-	-	400/3/5O		113	
		UNITÀ/UNIT 4HP*	74841670		UNITÀ/UNIT 4HP 400V/3+N+T/50Hz							1352 x 760 x 892	-	3250	21	400/3/5O	1520x825x1064	256	284
		UNITÀ/UNIT 4HP SILENT *	74841680		UNITÀ SILENZIATA/SILENT UNIT 4HP 400V/3+N+T/50Hz (45dB)							1352 x 760 x 892	-	3250	21	400/3/5O	1520x825x1064	281	315
		VALVR452A-20	73674912		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)						*Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)*							1,8	2
	ALL-IN ONE	**INFINITY 40 all-in-one**	9AMI40RT5OA02		200	175	●	●	●		-	1390 x 1532 x 2490	CARRELLO/TROLLEY 2xGN1/1 - 1xGN2/1 1xEN600x800 - 2xEN400x600 780x1015x2010	-	-	400/3/5O	BOX 1310x2310x900 EVAP 1200x2250x760	379	TOT 699 (BOX430 EVAP 213)
	START	**INFINITY 40 START**	9AMI40RT5SA02		200	175	●	-	-			1390 x 1532 x 2490		-	-	400/3/5O		379	
		UNITÀ/UNIT 9HP*	74841674		UNITÀ/UNIT9HP 400V/3+N+T/50Hz							1705 x 945 x 1500		5420	24	400/3/5O	1900x1080x1729	455	526
		UNITÀ/UNIT 9HP SILENT *	74841682		UNITÀ SILENZIATA/SILENT UNIT 9HP 400V/3+N+T/50Hz (60 dB)							1705 x 945 x 1500		5420	24	400/3/5O	1900x1080x1729	530	590
		VALVR452A-40	73674910		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)						*Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)*							1,8	2
		EVOCLOUD	74701181		Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)						*Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)*								
		HUMI20-40	73692197		Kit umidificatore (solo mod. 20 - 40 **all in one**). NON COMPATIBILE CON SONDA RISCALDATA E/O SONDA WIRELESS						*Humidity kit (only for mod.20 - 40 **all in one**). NOT COMPATIBLE WITH HOT AND/OR WIRELESS CORE PROBE*								
		FILTERH2O	73689786		Kit addolcitore acqua						*Water softener kit*								
		LED START			Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo per versione START)						*LED lighting (only for START version)*								
		PASS2040			Sovrapprezzo Versione passante						*Price increase for Pass-through version*								
		KITUBI20			Kit tubi + cavi 10 mt						*Tubes & cables 10 mt*								
		KITUBI40			Kit tubi + cavi 10 mt						*Tubes & cables 10 mt*								

***** Dimensioni dei carrelli riportate a pg. 50 - 51**
* ATTENZIONE: UNITÀ AFINOX PROPOSTA (DISTANZA MAX 10m). PER DISTANZE SUPERIORI, VOLTAGGI DIVERSI E PARTICOLARI NECESSITÀ, RICHIEDERE SEMPRE UN NOSTRO CONSULTO TECNICO.
Le rese di abbattimento e surgelazione (Kg) sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da composizione e dimensione dell'alimento.
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

****** For Trolley Dimensions see pages 50 - 51***
**ATTENTION: AFINOX UNIT SUGGESTED (MAX DISTANCE 10m). FOR HIGHER DISTANCES, DIFFERENT VOLTAGES AND PARTICULARS NEEDS, ALWAYS REQUEST OUR TECHNICAL ADVICE.*
Freezing and chilling outputs are not binding (kg). Cooling times depend on food composition and size.
All specifications are subject to change without notice.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

Quale modello scegliere?
Compila il questionario!

Which model to choose?
Fill the questionnaire!

60
80
100
120

INFINITY *Evolution*

60-80-100-120

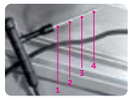
ROLL-IN

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

Optional:
- EvoCloud • Kit tubi e cavi • Tracer • Supervisore
- Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata • Gas refrigerante R452A (GWP2141) • Carrelli (non compresi)
- EVAPCO2 Evaporatore predisposto per unità CO_2

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

Optional:
- *EvoCloud •Tubes and cables kit • Tracer*
- *Supervisor • Wi-fi probe • Hot probe • Refrigerant gas R452A (GWP2141) • Trolleys (not included)*
- EVAPCO2 *Evaporator prepared for CO_2 unit*


SONDA AL CUORE
CORE PROBE

LED

R744 CO_2
EVAPCO2

EvoCloud
Afinox cloud computing
*KIT EVOCLOUD

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

Modello *Model*	Codice *Code*	Abbattimento *Blast chilling* +3°C Kg	Surgelazione *Shock freezing* -18°C Kg	Scongelamento *Thawing*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Capacità carrelli GN / EN *GN /EN trolley capacity **** Dimensioni interne utili (mm) *Useful internal dimensions (mm)*	Assorbimento *Absorbed power* Watt (-30/+45)	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto *Net weight* (kg)	Peso Lordo *Gross weight* (kg)
INFINITY 60 START	9AMI60RT5SA01	400	350	●	1390 x 2465 x 2545	CARRELLO/TROLLEY 4 GN1/1 - 3 EN 400x600 - 2 GN2/1 780x1630x2010			400/3/50	Box 2310x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	352	tot 992 (BOX 531 2 EVAP 213+213)
Unità / Unit 20HP *	74841480	***Unità remota / Remote Unit 20HP***			2180 x 1170 x 1208		12090	62		2340x1330x1430	503	569
VALVR452A-60	73674916 x2	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)			*Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)*						1,8x2	1,8x2
INFINITY 80 START	9AMI80RT5SA01	500	450	●	1390 x 3070 x 2545	CARRELLO/TROLLEY 5 GN1/1 - 4 EN 400x600 - 3 GN2/1 780x2230x2010			400/3/50	BOX 2370x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	772	tot 1092 (BOX 631 2 EVAP 213+213)
Unità / Unit 25HP*	74841484	***Unità remota / Remote Unit 25HP***			3146 x 1560 x 1302		14970	71		3300x1800x1850	801	1027
VALVR452A-80	73674918 x2	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)			*Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)*						1,8x2	1,8x2
INFINITY 100 START	9AMI100RTSA01	600	550	●	1390 x 3470 x 2545	CARRELLO/TROLLEY 6 GN1/1 - 5 EN400x600 - 4 GN2/1 780x2630x2010			400/3/50	BOX 2370x1360x1600 3 Evap. 1200x2250x760 colettori/Pipes: 3520x400x415 mm	700	tot 1375 (BOX 700 3 EVAP 213+213+213 collettori/pipes 20)
Unità / Unit 30HP*	74841486	***Unità remota / Remote Unit 30HP***			3146 x 1560 x 1302		18460	87		3300x1800x1850	780	1057
VALVR452A-100	73674916 x3	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)			*Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)*						1,8x3	1,8x3
INFINITY 120 START	9AMI120RTSA01	700	650	●	1390 x 4070 x 2545	CARRELLO/TROLLEY 8 GN1/1 - 6xEN400x600 - 5 GN2/1 780x3230x2010			400/3/50	BOX 2370x1360x1600 3 Evap. 1200x2250x760 colettori/Pipes: 3520x400x415 mm	1407	tot 1762 (BOX 744 3 EVAP 213+213+213 collettori/pipes 20)
Unità / Unit 40HP*	74841488	***Unità remota / Remote Unit 40HP***			2800 x 1300 x 2212		22400	105		3300x1800x2550	1094	1251
VALVR452A-120	73674918 x3	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)			*Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)*						1,8x3	1,8x3
EVOCLOUD	74701181	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)			*Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)*							

***** Dimensioni dei carrelli riportate a pg. 50 - 51**

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

****** For Trolley Dimensions see pages 50 - 51***

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

Freezing and chilling outputs are not binding (kg). Cooling times depend on food composition and size.

All specifications are subject to change without notice.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

W D

LARGHEZZA E PROFONDITÀ SU MISURA.

TAILOR-MADE WIDTH AND DEPTH

Quale modello scegliere? Compila il questionario!

Which model to choose? Fill the questionnaire!

INFINITY *Evolution*

XL 2030

ROLL-IN

Abbattitori di temperatura su misura (altezza fissa) in acciaio inox AISI 304, modelli passante con 2 porte, per carrelli, forniti smontati da collegare ad unità condensatrice esterna, 2 Rampe in acciaio inox, Sistema Touch control 9".
Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:

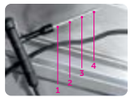
- Abbattimento
- Surgelazione
- Scongelamento
- Ciclo combinato
- Funzione multilevel
- Funzione sbrinamento
- Sbrinamento a gas caldo durante la fase di conservazione
- Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP
- Sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura)
- Luce led.

Optional: • EvoCloud • Kit tubi e cavi • Tracer, Supervisore • Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata • Gas refrigerante R452A (GWP2141) e carrelli (non compresi)
• EVAPCO2 Evaporatore predisposto per unità CO_2

Custom made s/s AISI 304 Blast Chillers (fixed height) for pass-through trolley provided disassembled, to be connected to an external condensing unit, 2 S/s ramps.
Touch control system 9".
Available cycles (automatic and manual customizable):

- *Blast Chilling*
- *Shock freezing*
- *Thawing*
- *Comby cycles*
- *Multilevel function*
- *Defrosting function*
- *Hot gas defrosting during the conservation phase*
- *SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download*
- *Multipoint core probe (4 reading point)*
- *Led light.*

Optional: *• EvoCloud • Tubes and cables kit • Tracer • Supervisor • Wi-fi probe • Hot probe • Refrigerant gas R452A (GWP2141) and trolleys (not included)*
• EVAPCO2 *Evaporator prepared for CO_2 unit*



SONDA AL CUORE
CORE PROBE

LED

R744 CO_2

EVAPCO2

EvoCloud
Afinox cloud computing
*KIT EVOCLOUD

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

	Modello *Model*	Codice *Code*		Abbattimento *Blast chilling* *+3°C Kg*	Surgelazione *Shock freezing* -18°C Kg	Scongelamento *Thawing*		GAS *GAS* Non compreso *Not included*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Capacità carrelli GN / EN *GN / EN trolley capacity* Dimensioni interne utili (mm) *Useful internal dimensions (mm)*	Assorbimento *Absorbed power* Watt (-30/+45)	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto *Net* (kg)	Peso Lordo *Gross weight* (kg)
	INFINITY Start XL 2030	9AMIXLRT5SA90		800	750	●		-	1990 x 2530 x 2545	Carrelli su misura/fuori standard *Customized/non-standard trolley* 1160 x 2030 x h2010 mm	-	-	400/3/50	BOX 2310x1360x1500 4 EVAP. 1200x2250x760	TOT. 792 BOX 340 4 EVAP. 113 + 113 +113 + 113	TOT. 1292 BOX 440 4EVAP. 213 + 213 +213 +213
	UNITÀ/ UNIT 40HP *	74841488						-	2800 x 1300 x 2212	-	22400	110		2900 x 1400 x 2312	1094	1251
	VALVR452A-XL	73674918 x 4		KIT TUBI SALDATURA + VALVOLA R452A EVAP.20T (per modello con gruppo remoto, fornita smontata)				*PIPES KIT + R452A VALVE EVAP.20T (for remote unit model, supplied not installed)*								
	EVOCLOUD	74701181		Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)				*Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)*								

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

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

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

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications subject to change without notice.

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

Optional e Accessori

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

Modello	Codice	Descrizione
OPTIONAL INFINITY ROLL-IN		
TRACER	74701196	Software USB TRACER **(INFINITY EVOLUTION 9")**
WMP		Sovrapprezzo per sonda wireless WMP (INCOMPATIBILI CON KIT UMIDITÀ PER 20-40-40C ALL IN ONE)
SONDARISC		Sovrapprezzo sonda al cuore riscaldata (INCOMPATIBILI CON KIT UMIDITÀ PER 20-40-40C ALL IN ONE)
PORTAOP		Sovrapprezzo Porta opposta
CONDH2O20-40		Sovrapprezzo Condensazione ad acqua INFINITY 20-40 **(Disponibile non prima di 6 settimane)**
CONDH2O60-80		Sovrapprezzo Condensazione ad acqua mod. INFINITY 60-80 **(Disponibile non prima di 6 settimane)**
CONDH2O100-120		Sovrapprezzo Condensazione ad acqua mod. INFINITY 100-120 **(Disponibile non prima di 6 settimane)**
EVAPCO2 - 20/40		Sovrapprezzo per evaporatore predisposto per unità CO_2 (mod. 20-40) **(Disponibile non prima di 6 settimane)**
EVAPCO2 - 60		Sovrapprezzo per evaporatore predisposto per unità CO_2 (mod. 60) **(Disponibile non prima di 6 settimane)**
VERSQE 220-60		Sovrapprezzo per quadro elettrico cella versione 220V/3Ph/60Hz
VERS220-3 4HP		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (4HP) su richiesta paesi extra U.E.
VERS220-3 9HP		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (9HP) su richiesta paesi extra U.E.
VER220-3 20HP		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (20HP) su richiesta paesi extra U.E.
VER220-3 25HP		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (25HP) su richiesta paesi extra U.E.
VER220-3 30HP		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (30HP) su richiesta paesi extra U.E.
VER220-3 40HP		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (40HP) su richiesta paesi extra U.E.
KITUBI60-80-100-120		Kit tubi + cavi 10 mt
ACCESSORI INFINITY ROLL-IN		
	5CPT20/1110*	Carrello GN1/1 (383x544x1750 mm) *Griglie/teglie non incluse
	5CPT20110*	Carrello GN2/1 (590x660x1750 mm) *Griglie/teglie non incluse
	564CPP20*	Carrello EN400x600 (460x624x1750 mm) *Griglie/teglie non incluse
	586CPP20*	Carrello EN800x600 (660x824x1750 mm) *Griglie/teglie non incluse
	74768002	Griglia inox GN 1/1
	74768120	Griglia inox EN 600x400
	74707012	Teglia inox GN 1/1 h=20 mm
	74707013	Teglia inox GN 1/1 h=40 mm
	74707082	Teglia forata inox GN 1/1 h=40 mm (per essicazione)
	74707008	Teglia alluminio GN 1/1 h=20 mm
	74707300	Vassoio inox EN 600x400x20 mm
	74707301	Vassoio inox EN 600x400x40 mm
	74707282	Vassoio alluminio EN 600x400x20 mm
	74707200	Vaschetta inox gelato 5 lt
	74707082	Teglia forata inox GN 1/1 h=40 mm (ideale per essicazione)
SERVIZI DI CONSULENZA		
ONE2ONECHEF		Consulenza one-2-one

Optionals & Accessories

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

Model	*Code*	*Description*
OPTIONAL INFINITY ROLL-IN		
TRACER	74701196	*USB TRACER software* ***(INFINITY EVOLUTION 9")***
WMP		*Price increase for wireless core probe WMP (INCOMPATIBLE WITH HUMIDITY KIT FOR 20-40-40C ALL IN ONE)*
SONDARISC		*Price increase for hot core probe (INCOMPATIBLE WITH HUMIDITY KIT FOR 20-40-40C ALL IN ONE)*
PORTAOP		*Price increase for Reverse door*
CONDH2O20-40		*Price increase for Water condensation mod. INFINITY 20-40* ***(Available not earlier than 6 weeks)***
CONDH2O60-80		*Price increase for Water condensation mod. INFINITY 60-80* ***(Available not earlier than 6 weeks)***
CONDH2O100-120		*Price increase for Water condensation mod. INFINITY 100-120* ***(Available not earlier than 6 weeks)***
EVAPCO2 - 20/40		*Price increase for CO_2 evaporator (mod. 20-40)* ***(Available not earlier than 6 weeks)***
EVAPCO2 - 60		*Price increase for CO_2 evaporator (mod. 60)* ***(Available not earlier than 6 weeks)***
VERSQE 220-60		*Price increase for control panel 220V/3Ph/60Hz version*
VERS220-3 4HP		*Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (4HP) on request for extra U.E. countries*
VERS220-3 9HP		*Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (9HP) on request for extra U.E. countries*
VER220-3 20HP		*Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (20HP) on request for extra U.E. countries*
VER220-3 25HP		*Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (25HP) on request for extra U.E. countries*
VER220-3 30HP		*Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (30HP) on request for extra U.E. countries*
VER220-3 40HP		*Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (40HP) on request for extra U.E. countries*
KITUBI60-80-100-120		*Tubes & cables 10 mt*
ACCESSORIES INFINITY ROLL-IN		
	5CPT20/1110*	*Trolley GN1/1 (383x544x1750 mm) *Trays/Shelves not included*
	5CPT20110*	*Trolley GN2/1 (590x660x1750 mm) *Trays/Shelves not included*
	564CPP20*	*Trolley EN400x600 (460x624x1750 mm) *Trays/Shelves not included*
	586CPP20*	*Trolley EN800x600 (660x824x1750 mm) *Trays/Shelves not included*
	74768002	*GN 1/1 s/s wire shelf*
	74768120	*EN 600x400 s/s wire shelf*
	74707012	*S/s GN 1/1 h=20 mm pan*
	74707013	*S/s GN 1/1 h=40 mm pan*
	74707082	*Drilled GN 1/1 h=40 mm s/s pan (per essicazione)*
	74707008	*Aluminium GN 1/1 h=20 mm pan*
	74707300	*S/s EN 600x400x20 mm tray*
	74707301	*S/s EN 600x400x40 mm tray*
	74707282	*Aluminium EN 600x400x20 mm tray*
	74707200	*S/s 5 lt ice cream pan*
	74707082	Drilled GN 1/1 h=40 mm s/s pan (for drying)
CONSULTING SERVICES		
ONE2ONECHEF		*One-2-one consulting*

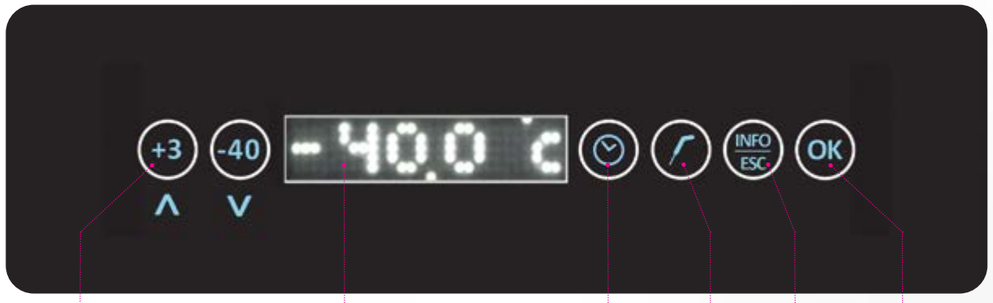
SMALL-e

Velocità di abbattimento a portata di touch.

SMALL-E 5 è la più recente linea di abbattitori e surgelatori rapidi sviluppata da Afinox in acciaio AISI 304 dall'estetica moderna e con sistema di controllo di facile da usare.

Blast chilling speed at your touch.

SMALL-E *is the latest line of blast chillers and shock freezers developed by Afinox with internal and external stainless steel AISI 304 and easy to use.*



Selezione cicli
Cicles selection

1. abbattimento (+3°)
   blast chilling (+3°)
2. surgelazione (-40°)
   shock freezing (-40°)

Messaggi a scorrimento in 9 lingue.
9 languages scrolling messages

Modalità Tempo
Time mode

Tasto informazioni
Info Key

Modalità sonda
Core probe mode

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

SMALL-E 5
SPRING PLUS 702 BIG TN/A

Dotazioni standard - *Standard features*

Guide a filo per inserimento teglie GN1/1 e EN400x600.
Wire runners for GN1/1 and EN400x600 trays.

Sonda al cuore.
Core probe.

Illuminazione a LED
LED lighting

Gas R290 di serie
Gas R290 standard

SMALL-E

AREA b2b Ready

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

SMALL-e 5

Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, su piedi o ruote, per inserimento teglie GN1/1 o EN400x600.

Cicli disponibili:
- Abbattimento (+3)
- Surgelazione (-40)
- 9 lingue disponibili
- Sonda al cuore

Optional: Luce led, Griglie, Porta incerinerata a destra, Ruote

Piani disponibili:
- 680x700xH50+100mm (A700)
- 680x700xH50mm (V700)
- 680x800xH50+100mm (A800)
- 680x800xH50mm (V800)
- Senza piano (SP)

S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet, for GN1/1 or EN400x600 shelves.

Available cycles:
- *Blast Chilling (+3)*
- *Shock freezing (-40)*
- *9 languages available*
- *Core probe*

Optional: *Led light, Shelves, Right hinged door, Castors*

Available worktop:
- *680x700xH50+100mm (A700)*
- *680x700xH50mm (V700)*
- *680x800xH50+100mm (A800)*
- *680x800xH50mm (V800)*
- *Without worktop (SP)*

SONDA AL CUORE
CORE PROBE

LED 5

PORTADX

KIT 4 RUOTE

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*		Piano Worktop	Abbattimento *Blast chilling* *+3°C* Kg	Surgelazione *Shock freezing* -18°C Kg	GAS *GAS*		Dimensioni *Dimensions* (mm)	Max Capacità Teglie *Max Pans-trays capacity*	Cap.vaschette gelato *Ice-cream pans cap.* (5 l) (165x360xH120)	Assorbimento *Absorbed power* Watt (-10/+45)	Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
	SMALL-e 5T V700 AREA b2b	7AMF5SI5SA001		Piano acciaio inox *S/s work top* 680x700x50mm	10	5	R290 GWP 3 Kg 0,10		680x700x850	5 GN1/1 - EN600x400 (40 mm passo/*pitch*) No griglie/*Shelf* GN1/1	2 (1 Griglia/*Shelf* 400x600)	606	6	230/1/50	715x740x980	90/102
	SMALL-e 5T A700	7AMF5SI5SA002		Piano acciaio inox + alzatina *S/s work top + splashback* 680x700x50+100mm	10	5	R290 GWP 3 Kg 0,10		680x700x950	5 GN1/1 - EN600x400 (40 mm passo/*pitch*) No griglie/*Shelf* GN1/1	2 (1 Griglia/*Shelf* 400x600)	606	6	230/1/50	715x740x980	91/103
	SMALL-e 5T V800	7AMF5SI5SA003		Piano acciaio inox *S/s work top* 690x800x50mm	10	5	R290 GWP 3 Kg 0,10		680x800x850	5 GN1/1 - EN600x400 No griglie/*Shelf* GN1/1	2 (1 Griglia/*Shelf* 400x600)	606	6	230/1/50	715x740x980	86/98
	SMALL-e 5T A800	7AMF5SI5SA004		Piano acciaio inox + alzatina *S/s work top + splashback* 680x800x50+100mm	10	5	R290 GWP 3 Kg 0,10		680x800x950	5 GN1/1 - EN600x400 (40 mm passo/*pitch*) No griglie/*Shelf* GN1/1	2 (1 Griglia/*Shelf* 400x600)	606	6	230/1/50	715x740x980	86/98
	SMALL-e 5T NO PIANO	7AMF5SI5SA005		Senza piano *Without top*	10	5	R290 GWP 3 Kg 0,10		680x700x800	5 GN1/1 - EN600x400 (40 mm passo/*pitch*) No griglie/*Shelf* GN1/1	2 (1 Griglia/*Shelf* 400x600)	606	6	230/1/50	715x740x980	73/87

Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) con piedi - SMALL-E ***Reduction for version without unit (no valve) with feet - SMALL-E***		Riduzione per versione senza gruppo (no valvola)	*Reduction for version without unit (no valve) SMALL-E*	
VALVR452A	74877093	Valvola R452 per modello con gruppo remoto (fornita smontata)	*R252 valve for remote unit models (supplied not installed)*	N/D / N/D
LED 5		Sovrapprezzo Illuminazione a LED	*Price increase for LED Lighting*	
KIT 4 RUOTE		Sovrapprezzo Kit ruote	*Price increase for Castors kit*	
PORTADX		Sovrapprezzo per porta incernierata a destra	*Price increse for right hinged door*	
VERS220-1-60 5S		Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz SPEED 5 SMALL	*Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version SPEED 5 SMALL*	

***Utilizzare solo le teglie GN1/1, non le griglie GN1/1.**
Le rese di abbattimento e surgelazione (Kg) sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da specifiche dell'alimento. Le rese minime indicate sono relative a test eseguiti secondo specifiche indicazioni della norma EN 17032.
I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

****Not suitable for GN 1/1 grills, use GN 1/1 trays only.***
Freezing and chilling outputs (kg) are not binding. Cooling times depend on food composition and size. The minimum yields indicated refer to tests carried out according to specific indications of the EN 17032 standard.
Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment
All specifications are subject to change without notice.

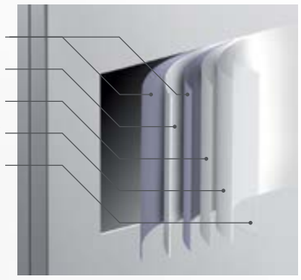
FASTER-e

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

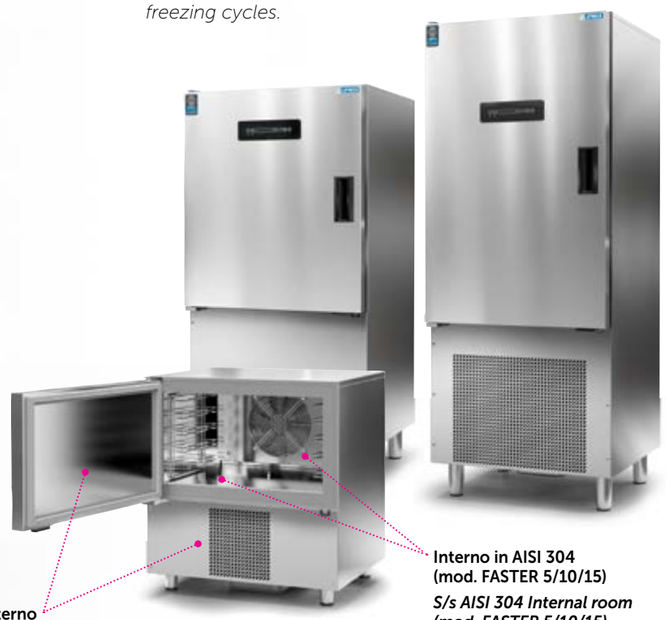
- Innovativo rivestimento in Steel-PET, anti impronta, resistente e facile da pulire.
  Interno in AISI 304 (mod. FASTER 5/10/15).
- Sistema di controllo touch, per cicli di abbattimento e surgelazione facili ed immediati.

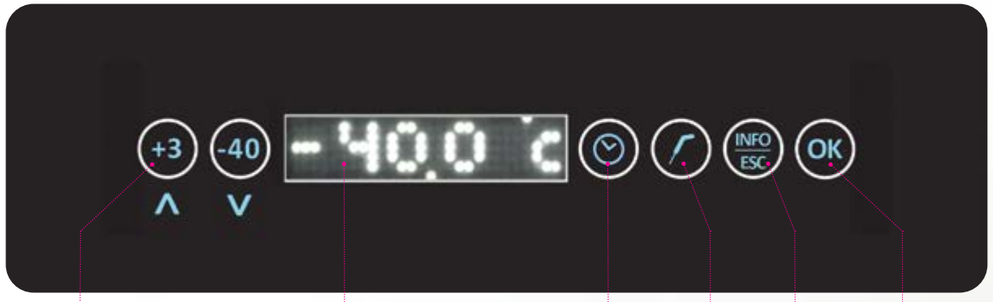
The newest Afinox line of blast chillers, competitive in the price and safe in the performances.

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



SteelPET **100% HYGIENIC** NO FINGERPRINT TECHNOLOGY





Selezione cicli
Cicles selection

1. abbattimento (+3°)
   blast chilling (+3°)
2. surgelazione (-40°)
   shock freezing (-40°)

Messaggi a scorrimento in 9 lingue.
9 languages scrolling messages

Modalità Tempo
Time mode

Tasto informazioni
Info Key

Modalità sonda
Core probe mode

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

Dotazioni standard - *Standard features*

GASTRONOMY

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

PASTRY -BACKERY-PIZZA

Kit guide per teglie pasticceria EN 400x600
Kit of runners for pastry trays EN 400x600

ICE-CREAM

Coppie guide
EN600x400 H40 (passo 50mm)
+ griglie EN600x400
Pairs runner
EN600x400 H40 (pitch 50mm)
+ Shelf inox EN600x400

Dotazioni opzionali - *Optional features*

Sonda al cuore.
Core probe.

R290

Gas R290 di serie
Gas R290 standard

Illuminazione a LED
LED lighting

SteelPET 100% HYGIENIC NO FINGERPRINT TECHNOLOGY

AREA b2b Ready

Prodotto in Pronta consegna ordinabile da B2B

Ready on stock can be ordered from B2B area

FASTER-e GASTRONOMY 3-5-10-15

FASTER-E

Abbattitori di temperatura su piedi o ruote in STEEL-PET (acciaio prerivestito) esterno ed interno porta, acciaio inox AISI 304 interno cella.
Per inserimento teglie GN1/1 o EN400x600 (mod. Faster 3 solo GN1/1).

Blast chillers available on castors or feet, made of external and internal door STEEL-PET (pre-coated steel, with internal body made of s/s AISI 304.
For GN1/1 or EN400x600 shelves (mod. Faster 3 only GN1/1).

Optional:
Luce led, Griglie non comprese,
Porta incernierata a destra, Ruote

Optional:
Led light, Shelves not included,
Right hinged door, Castors

STANDARD KIT

SONDA AL CUORE
CORE PROBE

LED 3-5-10-15

PORTADX
5-10-15

KIT RUOTE 700

R290	Modello *Model*	Codice *Code*		Abbattimento *Blast chilling* *+3°C Kg*	Surgelazione *Shock freezing* -18°C Kg	GAS *GAS*	Dimensioni *Dimensions* (mm)		Max Capacità Teglie *Max Pans-trays capacity*	Assorbimento *Absorbed power* Watt (-10/+45)	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
	FASTER-e 3 AREA b2b	7AMF03I5SA001		10	5	R290 GWP 3 Kg 0,10	650x610x540		3 GN1/1 H40 (Passo / *Pitch* 50mm) Dimensioni interne utili (mm) *Useful internal dimensions (mm)* 545x350x240 mm	491	6	230/1/50	695x645x675	56/65
	FASTER-e 5 AREA b2b	7AMF05I5SA001		15	5	R290 GWP 3 Kg 0,10	760x710x830		5 GN1/1 H40 (passo / pitch 65mm) 5 EN600x400 H40 (passo/pitch 50mm)	797	7.21	230/1/50	800x778x1038	76/92
	FASTER-e 10	7AMF10I5SA001		30	10	R290 GWP 3 Kg 0,30	790x807x1629		10 GN1/1 H40 (passo / pitch 65mm) 10 EN600x400 H40 (passo/pitch 50mm)	1310	9.89	230/1/50	830x860x1780	122/143
	FASTER-e 15	7AMF15I5SA001		40	15	R290 GWP 3 Kg 0,20 +0,20	790x807x1970		15 GN1/1 H40 (passo / pitch 65mm) 15 EN600x400 H40 (passo/pitch 50mm)	2620	9.89	400/3/50	830x860x2120	185/207

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

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

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

SteelPET 100% HYGIENIC NO FINGERPRINT TECHNOLOGY

FASTER-e

PASTRY-BAKERY-PIZZA

5-10-15

FASTER-E

Abbattitori di temperatura su piedi o ruote in STEEL-PET (acciaio prerivestito) esterno ed interno porta, acciaio inox AISI 304 interno cella.
Per inserimento teglie EN400x600 H40

Optional:
Luce led, Griglie non comprese,
Porta incernierata a destra, Ruote

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

Optional:
Led light, Shelves not included,
Right hinged door, Castors

STANDARD KIT

SONDA AL CUORE
CORE PROBE

LED 5-10-15

PORTADX
5-10-15

KIT RUOTE 700

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*		Abbattimento *Blast chilling* *+3°C Kg*	Surgelazione *Shock freezing* -18°C Kg	GAS *GAS*	Dimensioni *Dimensions* (mm)		Accessori *Accessories*	Assorbimento *Absorbed power* Watt (-10/+45)	Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
	FASTER-e 5-P	7AMF05I5SA002		15	5	R290 GWP 3 Kg 0,10	760x710x830		5 Coppie guide/*Paris runners* EN600x400 H40 (passo / *pitch* 50mm)	797	7.21	230/1/50	800x778x1038	83/98
	FASTER-e 10-P	7AMF10I5SA002		30	10	R290 GWP 3 Kg 0,30	790x807x1629		10 Coppie guide/*Paris runners* EN600x400 H40 (passo / *pitch* 50mm)	1310	9.89	230/1/50	830x860x1780	132/153
	FASTER-e 15-P	7AMF15I5SA002		40	15	R290 GWP 3 Kg 0,20 + 0,20	790x807x1970		15 Coppie guide/*Paris runners* EN600x400 H40 (passo / *pitch* 50mm)	2620	9.89	400/3/50	830x860x2120	201/222

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

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

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

SteelPET 100% HYGIENIC NO FINGERPRINT TECHNOLOGY

FASTER-e ICE CREAM 3-5-10-15

FASTER-E

Abbattitori di temperatura su piedi o ruote in STEEL-PET (acciaio prerivestito) esterno ed interno porta, acciaio inox AISI 304 interno cella.
Per inserimento vaschette gelato.

Optional:
Luce led, Vaschette Gelato (5l - 360x165xH120 mm) non comprese, Porta incernierata a destra, Ruote

Blast chillers available on castors or feet, made of external and internal door STEEL-PET (pre-coated steel, with internal body made of s/s AISI 304.
For Ice-cream pans.

Optional:
Led light, icecream pans (5l - 360x165xH20mm) not included, Right hinged door, Castors

STANDARD KIT

SONDA AL CUORE
CORE PROBE

LED 3-5-10-15

PORTADX
5-10-15

KIT RUOTE 700

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*		Abbattimento *Blast chilling* *+3°C Kg*	Surgelazione *Shock freezing* -18°C Kg	GAS *GAS*	Dimensioni *Dimensions* (mm)		Accessori *Accessories*	Cap.vaschette gelato *Ice-cream pans cap.* (5 l) (165x360xH120)	Assorbimento *Absorbed power* Watt (-10/+45)	Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
	FASTER-e 3-G	7AMF03I5OA001		10	5	R290 GWP 3 Kg 0,10	650x610x540		Guide a filo/*Wire guides* GN1/1 H40 Passo / *Pitch* 50mm + 1 griglia/*shelf inox* GN1/1 - Dimensioni interne utili *Useful internal dimensions* 545x350x240 mm	2	491	6	230/1/50	695x645x675	58/66
	FASTER-e 5-G	7AMF05I5OA001		15	5	R290 GWP 3 Kg 0,10	760x710x830		5 Coppie guide / *pairs runner* EN600x400 H40 (passo / *pitch* 50mm) + 2 griglie / *Shelf inox* EN600x400	6	797	7.21	230/1/50	800x778x1038	88/104
	FASTER-e 10-G	7AMF10I5OA001		30	10	R290 GWP 3 Kg 0,30	790x807x1629		10 Coppie guide / *pairs runner* EN600x400 H40 (passo / *pitch* 50mm) + 5 griglie / *Shelf inox* EN600x400	15	1310	9.89	230/1/50	830x860x1780	145/166
	FASTER-e 15-G	7AMF15I5OA001		40	15	R290 GWP 3 Kg 0,20 + 0,20	790x807x1970		15 Coppie guide / *pairs runner* EN600x400 H40 (passo / *pitch* 50mm) + 7 griglie / *Shelf inox* EN600x400	21	2620	9.89	400/3/50	830x860x2120	219/240

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

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

Optional e Accessori

Optionals & Accessories

Modello *Model*	Codice *Code*	Descrizione *Description*	SMALL-E	FASTER-E 3	FASTER-E 5/10/15
ACCESSORI / *ACCESSORIES*					
	74768120	Griglia inox EN 600x400 - *S/s EN 600x400 shelf*	x	-	x
	74768002	Griglia inox GN 1/1 - *S/s GN 1/1 shelf*	x	x	x
	74707012	Teglia inox GN 1/1 h=20 - *S/s GN 1/1 pan 20mm deep*	x	x	x
	74707013	Teglia inox GN 1/1 h=40 - *S/s GN 1/1 pan 40mm deep*	x	x	x
	74707008	Teglia alluminio GN 1/1 h=20 mm - *Aluminium GN 1/1 h=20 mm pan*	x	x	x
	74707300	Vassoio inox pasticceria EN400x600 h=20mm - *S/s EN 600x400 tray 20 mm deep*	x	-	x
	74707301	Vassoio inox pasticceria EN400x600 h=40mm - *S/s EN 600x400 tray 40 mm deep*	x	-	x
	74707282	Vassoio alluminio EN 600x400x20 mm - *Aluminium EN 600x400x20 mm tray*	x	-	x
	74707200	Vaschetta inox gelato 5 lt (anche per Faster 3) - *S/s ice-cream 5lts pan (also for Faster 3)*	x	x	x
	71379644 x4	Ruota in poliammide nero + Freno / *Black Polyamide Wheel + Brake*	x	-	x
PORTADX		Sovrapprezzo per porta incernierata a destra / *Price increase for right hinged door*	x	-	x
PIEDI 3		Sovrapprezzo per kit piedi FASTER 3 (altezza minima/massima 70-95mm)	*Price increase for feet kit FASTER 3 (minimum/maximum height 70-95mm)*		
LED 3		Sovrapprezzo Illuminazione a LED	*Price increase for LED Lighting*		
LED 5-10-15		Sovrapprezzo Illuminazione a LED	*Price increase for LED Lighting*		
KIT 4 RUOTE		Sovrapprezzo Kit ruote (mod. 5-10-15)	*Price increase for Castors kit (mod. 5-10-15)*		
VERS220-1-60 3-5		Sovrapprezzo versione 220V/1Ph/60Hz FASTER-e 3-5	*Price increase for 220V/1Ph/60Hz version FASTER-e 3-5*		
VERS220-1-60 10		Sovrapprezzo versione 220V/1Ph/60Hz FASTER-e 10	*Price increase for 220V/1Ph/60Hz version FASTER-e 10*		
VERS220-3-60 15		Sovrapprezzo versione 220V/3Ph/60Hz FASTER-e 15	*Price increase for 220V/3Ph/60Hz version FASTER-e 15*		

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

Chart according to EN 17032

Modello	Area di installazione/ Installation area m²	Nr. trays / chilling according to EN 17032	Nr. trays / freezing according to EN 17032	Test trays	Climate class according to EN 60335-2-89	Multifunction	Cooling capacity according to EN 17032				Power conumption according to EN 17032				Gas
							Cycle Chilling from +65°C to +10°C Freezing from +65°C to -18°C		Chilling full load capacity	Freezing full load capacity	Chilling	Freezing	Chilling	Freezing	
				GN - EN	3, 4, 5	YES - NOT	Chilling [minutes]	Freezing [minutes]	[kg]	[kg]	[kWh/cycle]		[kWh/cycle/kg]		
FASTER-e 3		2	1	GN	4	NOT	90	249	10	5	1,12	2,73	0,11	0,55	R290 GWP 0,02
SMALL-e 5		2	1	GN	5	NOT	80	238	10	5	1,18	2,95	0,12	0,59	R290 GWP 0,02
FASTER-e 5		3	1	GN	5	NOT	96	192	15	5	1,74	2,65	0,12	0,53	R290 GWP 0,02
FASTER-e 10	14,35	6	2	GN	5	NOT	100	243	30	10	2,59	4,8	0,09	0,48	R290 GWP 0,02
FASTER-e 15	9,57	8	3	GN	5	NOT	97	234	40	15	3,66	6,9	0,09	0,46	R290 GWP 0,02

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

CABINETS

Armadi refrigerati

ENERGY LUX 700 PC-PV pag. 58
ENERGY LUX 700 PASTRY & ICE CREAM pag. 60
ENERGY 1400 PC-PV pag. 62
ENERGY 900 PASTRY & ICE CREAM pag. 64
MEKANO DRY 700/1400 PV pag. 70
Optionals & Accessories pag. 90

ARTIC 700/1400 PC pag. 74
ARTIC 900 PASTRY & ICE CREAM pag. 78
Optionals & Accessories pag. 90

COMPATTO 700 pag. 82
TWIN 700 2T pag. 84
COMPATTO 400 pag. 88
Optionals & Accessories pag. 90

MEKANO PRO-E 400-700-900 pag. 96
MEKANO PRO ROLL IN pag. 98

Our business is enhancing **your business**

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

Class A energy, unique and inimitable style

Consumi ridotti, risparmio garantito

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

Lower consumption, relevant cost reduction

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

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

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

Funzioni - *Functions*

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

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

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

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

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

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

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

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

Delicate
AIR FLOW SYSTEM

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

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

Maxi isolamento
90mm per ridurre le dispersioni.

Maxi insulation
90mm to reduce dispersions.

Fianchi stampati
(solo nella versione 700)

Moulded sides
(700 version only)

Unità refrigerante monoblocco ad alte prestazioni studiato e sviluppato in Afinox.

High performance monoblock refrigeration unit designed and developed in Afinox.

Gas **R290** di serie
*Gas **R290** standard*

Gas **R744** gruppo remoto con evaporatore compatibile per allacciamento a centrali in CO_2 fino a 60 bar

*Gas **R744** Models with remote unit with evaporator ready for connection to a remote CO_2 condensing unit up to 60 bar pressure*

Optional

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

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

OZONIZER

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

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

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

Areazione delicata

ENERGY LUX 700 PC-PV

Fianchi stampati
(solo nella versione 700)
Moulded sides
(700 version only)

ENERGY LUX

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

- Spessore isolamento 90 mm
- Accessori di serie: 3 griglie plastificate GN2/1 per vano
- Modelli con monoblocco con gruppo incorporato o remoto (Mod. R, senza valvola, con resistenza evapora condensa di serie, **compatibile per allacciamento a centrali in CO_2 fino a 60 bar**)
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Convogliatore
- Serratura e micro porta di serie
- Luce LED (di serie solo sulla versione PV)

Optional: luce LED (solo sulla versione PC), Sterilizzatore, Ruote

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

- *Insulation thickness of 90mm*
- *Standard fitting: 3 plastic coated GN2/1 shelves per door*
- *Models with built in or remote unit (Mod. R, without valve, with evaporation resistance as standard and **ready for connection to a remote CO_2 condensing unit up to 60 bar pressure**)*
- *Automatic defrosting and water evaporation system (only models with built-in unit)*
- *Air conveyor*
- *Lock and door switch as standard*
- *Standard only PV version*

Optional: *LED light (only PC version), Sterilizer, Castors*

74768026

KIT LED 700 PC

Unità refrigerante
Refrigeration unit

KIT RUOTE 700

VERS 220-60

STERIL KIT

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Range *Range* °C	Gas *Gas*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class* °C - %	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption* kWh/annuo	Volume utile netto *Net storage volume* L	Griglie n° *Shelves n°*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (Kg)
700 LUX PC	**ENERGY LUX 700 TN PC**	7L070INC5A001	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,10	A	5 40°C - 40%HR	332	458,2	3 GN2/1	715x847x2090	130	3.8	230/1/50	763x873x2170	117/149
	ENERGY LUX 700 TN PC R*	7L070RNC5A001	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		458,2	3 GN2/1	715x847x2090			230/1/50	763x873x2170	114/146
	UNITÀ/UNIT	74861752	Unità Condensatrice / *Condensing unit*											350x460x265	
	VALVR452A-700TN	74877075	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 700TN)*							101x38x77	
	ENERGY LUX BT PC	7L070IBC5A001	-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	C	5 40°C - 40%HR	1846	458,2	3 GN2/1	715x847x2090	413	6.21	230/1/50	763x873x2170	117/149
	ENERGY LUX 700 BT PC R*	7L070RBC5A001	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		458,2	3 GN2/1	715x847x2090			230/1/50	763x873x2170	114/146
	UNITÀ/UNIT	74861762	Unità Condensatrice / *Condensing unit*							101x38x77	787	9.72	230/1/50	415x540x340	40/60
	VALVR452A-700BT	74877089	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 700BT) - 101x38x77*							101x38x77	0/0
700 LUX PV	**ENERGY LUX 700 TN PV**	7L070INV5A001	-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,10	C	5 40°C - 40%HR	655	458, 2	3 GN2/1	715x867x2090	130	3.8	230/1/50	763x873x2170	137/166
	ENERGY LUX 700 TN PV R*	7L070RNV5A001	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		458,2	3 GN2/1	715x867x2090			230/1/50	763x873x2170	134/166
	UNITÀ/UNIT	74861752	Unità Condensatrice / *Condensing unit*											350x460x265	
	VALVR452A-700TN	74877075	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 700TN)*							101x38x77	
	ENERGY LUX BT PV	7L070IBV5A001	-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	G	5 40°C - 40%HR	4239	458, 2	3 GN2/1	715x867x2090	413	6.21	230/1/50	763x873x2170	137/166
	ENERGY LUX 700 BT PV R*	7L070RBV5A001	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		458,2	3 GN2/1	715x847x2090			230/1/50	763x873x2170	134/163
	UNITÀ/UNIT	74861762	Unità Condensatrice / *Condensing unit*							415x540x340	787	9.72	230/1/50	415x540x340	40/60
	VALVR452A-700BT	74877089	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 700BT)*			101x38x77				101x38x77	0/0
		74768026	Griglia plastificata GN 2/1				*Plastic coated GN 2/1 shelf*								2/0
	STERILKIT	73688492	Kit sterilizzatore (incompatibile con LED)				*Kit sterilizer (not compatible with LED)*								2/0
	KIT LED 700		Sovrapprezzo Illuminazione a LED 700 (incompatibile con STERILIKIT)				*Price increase for LED 700 (not compatible with STERILKIT)*								
	KIT RUOTE 700		Sovrapprezzo per KIT 4 RUOTE per armadio 700 lt (h 160mm - 2 con freno)				*Price increase for 4 castors (700lts upright cabinet, h160mm - 2 with brake)*								

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

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

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

Areazione delicata

ENERGY LUX 700 **PASTRY & ICE CREAM**

Fianchi stampati
(solo nella versione 700)
Moulded sides
(700 version only)

ENERGY

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

- Spessore isolamento 90 mm
- Accessori di serie: 20 coppie guide a L per vassoi EN400x600
- Modelli con monoblocco con gruppo incorporato o remoto (Mod. R, senza valvola, con resistenza evapora condensa di serie, **compatibile per allacciamento a centrali in CO_2 fino a 60 bar**)
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Convogliatore
- Serratura e micro porta di serie

Optional: luce LED, Sterilizzatore, Ruote

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

- *Insulation thickness of 90mm*
- *Standard fitting: 20 pairs of L runners for EN400x600 trays*
- *Models with built in or remote unit (Mod. R, without valve, with evaporation resistance as standard and **ready for connection to a remote CO_2 condensing unit up to 60 bar pressure**)*
- *Automatic defrosting and water evaporation system (only models with built-in unit)*
- *Air conveyor*
- *Lock and door switch as standard*

Optional: *LED light, Sterilizer, Castors*

74703272x2

74707282

74768120

KIT LED 700

Unità refrigerante
Refrigeration unit

KIT RUOTE 700

VERS 220-60

STERIL KIT

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Range *Range* °C	Gas *Gas*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class* °C - %	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption* kWh/annuo	Volume utile netto *Net storage volume* L	Guide n° *Runners n°*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (Kg)
PASTRY	**ENERGY LUX 700 TN PASTRY**	7L070INC5A004	-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,10	B	5 40°C - 40%HR	365	319,2	20 (EN400X600)	715x847x2090	130	3.8	230/1/50	763x873x2170	132/162
	ENERGY LUX 700TN PASTRY R*	7L070RNC5A002	-2/+7° C	-	-	5 40°C - 40%HR	-	319,2	20 (EN400X600)	715x847x2090	-	-	230/1/50	763x873x2170	129/159
	UNITÀ/UNIT	74861752	Unità Condensatrice / *Condensing unit*							350x460x265	360	5.99	230/1/50	350x460x265	25/45
	VALVR452A-700TN	74877075	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 700TN)*			101x38x77	-	-		101x38x77	-
	ENERGY LUX 700BT PASTRY	7L070IBC5A002	-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	E	5 40°C - 40%HR	2558	319,2	20 (EN400X600)	715x847x2090	413	6.21	230/1/50	763x873x2170	132/162
	ENERGY LUX 700BT PASTRY R*	7L070RBC5A002	-24/-10° C	-	-	5 40°C - 40%HR	-	319,2	20 (EN400X600)	715x847x2090	-	-	230/1/50	763x873x2170	129/159
	UNITÀ/UNIT	74861762	Unità Condensatrice / *Condensing unit*							415x540x340	787	9.72	230/1/50	415x540x340	40/60
	VALVR452A-700BT	74877089	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 700BT) - 101x38x77*							101x38x77	-
ICE CREAM	**ENERGY LUX 700 BT ICE-CREAM**	7L070IBC5A004	-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	C	5 40°C - 40%HR	1846	458,2	7 INOX GN2/1 (CAP. 28 x 5Lt)	715x847x2090	413	6.21	230/1/50	763x873x2170	131/161
	ENERGY LUX 700BT ICE-CREAM R*	7L070RBC5A004	-24/-10° C	-	-	5 40°C - 40%HR	-	458,2		715x847x2090	-	-	230/1/50	763x873x2170	129/161
	UNITÀ/UNIT	74861762	Unità Condensatrice / *Condensing unit*							415x540x340	787	9.72	230/1/50	415x540x340	40/60
	VALVR452A-700BT	74877089	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 700TN)*			101x38x77	-	-		101x38x77	-
		74703272 x2	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400				*S/s "L" pair of runners for EN 600x400 tray*								
		74707282	Vassoio alluminio EN 600x400x20 mm				*Aluminium EN 600x400x20 mm tray*								
		74768120	Griglia inox EN 600x400				*EN 600x400 s/s shelf*								
	KIT LED 700		Sovrapprezzo Illuminazione a LED 700 (incompatibile con STERILIKIT)				*Price increase for LED 700 (not compatible with STERILKIT)*								
	STERILKIT	73688492	Sterilizzatore (incompatibile con LED)				*Sterilizer (not compatible with LED)*								
	KIT RUOTE 700		Sovrapprezzo per KIT 4 RUOTE per armadio 700				*Price increase for 4 CASTORS KIT for 700 cabinet*								

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

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

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

ENERGY 1400 PC-PV

ENERGY

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

- Spessore isolamento 90 mm
- Accessori di serie: 20 coppie guide a L per vassoiEN400x600
- Modelli con monoblocco con gruppo incorporato o remoto (Mod. R, senza valvola, con resistenza evaporacondensa di serie, **compatibile per allacciamento a centrali in CO_2 fino a 60 bar)**
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Convogliatore
- Serratura e micro porta di serie

Optional: luce LED, Sterilizzatore, Ruote.

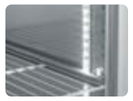
Armadi refrigerati con piedi o ruote a basso consumo energetico in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno (eccetto fondo, schiena e cielo esterni), versioni 700 e 900, con porte cieche.

- *Spessore isolamento 90 mm*
- *Accessori di serie: 20 coppie guide a L per vassoiEN400x600*
- *Modelli con monoblocco con gruppo incorporato o remoto (Mod. R, senza valvola, con resistenza evaporacondensa di serie,* ***compatibile per allacciamento a centrali in CO_2 fino a 60 bar)***
- *Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici (mod. incorporati)*
- *Convogliatore*
- *Serratura e micro porta di serie*

Optional*: luce LED, Sterilizzatore, Castors.*

74703270x2

74768026


KIT LED

Unità refrigerante
Refrigeration unit

KIT RUOTE 1400

VERS 220-60

STERIL KIT

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Range *Range* °C	Gas *Gas*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class* °C - %	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption* kWh/annuo	Volume utile netto *Net storage volume* L	Griglie n° *Shelves n°*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (Kg)
	ENERGY 1400TN	7E140INC5A001	-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	C	5 40°C - 40%HR	776	916,4	6 GN2/1	1466x847x2090	175	4.0	230/1/50	1496x873x2170	193/244
	ENERGY 1400TN R*	7E140RNC5A001	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		916	6 GN2/1	1466x847x2090			230/1/50	1496x873x2170	190/241
	UNITÀ/UNIT	74861754	Unità Condensatrice / *Condensing unit*							350x500x300	665	8.4	230/1/50	350x500x300	33/53
	VALVR452A-1400TN	74877077	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 1400TN)*			101x38x77				101x38x77	0/0
	ENERGY 1400BT	7E140IBC5A001	-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,15	E	5 40°C - 40%HR	4993	916	6 GN2/1	1466x847x2090	526	7.21	230/1/50	1496x873x2170	194/244
	ENERGY 1400BT R*	7E140RBC5A001	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		916	6 GN2/1	1466x847x2090			230/1/50	1496x873x2170	190/241
	UNITÀ/UNIT	74861764	Unità Condensatrice / *Condensing unit*							514x540x340	864	12.19	230/1/50	514x540x340	55/75
	VALVR452A-1400BT	74877081	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 1400BT) - 101x38x77*							101x38x77	0/0
	ENERGY 1400TN PV	7E140INV5A001	-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	D	5 40°C - 40%HR	1400	916,4	6 GN2/1	1466x867x2090	175	4.0	230/1/50	1496x873x2170	209/260
	ENERGY 1400TN PV R*	7E140RNV5A001	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		916,4	6 GN2/1	1466x867x2090			230/1/50	1496x873x2170	206/257
	UNITÀ/UNIT	74861754	Unità Condensatrice / *Condensing unit*							350x500x300	665	8.4	230/1/50	350x500x300	33/53
	VALVR452A-1400TN	74877077	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 1400TN)*			101x38x77					209/260
	ENERGY 1400BT PV	7E140IBV5A001	-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,15	G	5 40°C - 40%HR	6825	916	6 GN2/1	1466x867x2090	526	7.21	230/1/50	1496x873x2170	229/279
	ENERGY 1400BT PV R*	7E140RBV5A001	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		916	6 GN2/1	1466x867x2090			230/1/50	1496x873x2170	227/279
	UNITÀ/UNIT	74861764	Unità Condensatrice / *Condensing unit*							514x540x340	864	12.19	230/1/50	514x540x340	55/75
	VALVR452A-1400BT	74877081	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 1400BT)*			101x38x77				101x38x77	0/0
		74703270 x2	Coppia guide a "C" per griglie GN 2/1				*S/s pair of runners for GN 2/1 shelf*								
		74768026	Griglia plastificata GN 2/1				*Plastic coated GN 2/1 shelf*								
	STERILKIT	73688492	Kit sterilizzatore (incompatibile con LED)				*Kit sterilizer (not compatible with LED)*								
	KIT LED 1400		Sovrapprezzo Illuminazione a LED 1400 (incompatibile con STERILIKIT)				*Price increase for LED 1400 (not compatible with STERILKIT)*								
	KIT RUOTE 1400		Sovrapprezzo per KIT 5 RUOTE per armadio 1400 lt (h160mm - 2 con freno)				*Price increase for 5 castors (1400lts upright cabinet, h 160mm - 2 with brake)*								

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

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications are subject to change without notice.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

Areazione delicata

ENERGY **PASTRY** 900

ENERGY

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

- Spessore isolamento 90 mm
- Accessori di serie: - 20 coppie guide a L per vassoi EN400x600 o EN600x800 (versione PASTRY), - 7 griglie inox rinforzate EN600x800 (versione ICE-CREAM).
- Modelli con monoblocco con gruppo incorporato o remoto (Mod. R, senza valvola, con resistenza evapora condensa di serie, **compatibile per allacciamento a centrali in CO_2 fino a 60 bar**)
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici (mod. incorporati) • Convogliatore
- Serratura e micro porta di serie

Optional: luce LED, Sterilizzatore, Ruote

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

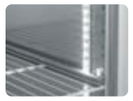
- *Insulation thickness of 90mm*
- *Standard fitting: - 20 pairs of L runners for EN400x600 or EN600x800 trays (PASTRY version), - 7 reinforced stainless steel grids EN600x800 (ICE-CREAM version).*
- *Models with built in or remote unit (Mod. R, without valve with evaporation resistance as standard and ready for **connection to a remote $C0_2$ condensing unit up to 60 bar pressure)***
- *Automatic defrosting and water evaporation system (only models with built-in unit)*
- *Air conveyor • Lock and door switch as standard*

***Optional:** LED light, Sterilizer, Castors*

74703276x2

74707282

74768120
74768168


KIT LED

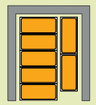
Unità refrigerante
Refrigeration unit

KIT RUOTE 700

VERS 220-60

STERIL KIT

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Range *Range* °C	Gas *Gas*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class* °C - %	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption* kWh/annuo	Volume utile netto *Net storage volume* L	Coppie Guide n° *Pair Runners n°*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (Kg)
PASTRY	**ENERGY 900 TN PASTRY**	7E090INC5A003	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,130	C	5 40°C - 40%HR	812.35	638.4	20 EN600X800	803x1019x2090	175	4	230/1/50	863x1065x2170	151/171
	ENERGY 900 TN PASTRY R*	7E090RNC5A001	-2/+7° C	-	-	5 40°C - 40%HR	-	638		803x1019x2090	-	-	230/1/50	863x1065x2170	149/169
	UNITÀ/UNIT	74861752	Unità Condensatrice / *Condensing unit*							350x460x265	360	5.99	230/1/50	350x460x265	25/45
	VALVR452A-900TN	74877075	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata) (mod.900 TN)				*R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 900TN)*							101x38x77	-
	ENERGY 900 BT PASTRY	7E090IBC5A003	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,15	E	5 40°C - 40%HR	3866	638.4	20 EN600X800	803x1019x2090	526	7.21	230/1/50	863x1065x2170	149/171
	ENERGY 900 BT PASTRY R*	7E090RBC5A001	-24/-10° C	-	-	5 40°C - 40%HR	-	638		803x1019x2090	-	-	230/1/50	863x1065x2170	146/169
	UNITÀ/UNIT	74861762	Unità Condensatrice / *Condensing unit*							415x540x340	787	9.72	230/1/50	415x540x340	40/60
	VALVR452A-900BT	74877089	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata) (mod. 900BT)				*R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 900BT)*							101x38x77	-
ICE CREAM	**ENERGY 900 BT ICE-CREAM**	7E090IBC5A004	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,15	E	5 40°C - 40%HR	3866	638	7 INOX EN 600x800 CAP. 49x 5LT	803x1019x2090	526	7.21	230/1/50	863x1065x2170	173/193
	ENERGY 900 BT ICE-CREAM R*	7E090RBC5A002	-24/-10° C	-	-	5 40°C - 40%HR	-	638		803x1019x2090	-	-	230/1/50	863x1065x2170	170/190
	UNITÀ/UNIT	74861762	Unità Condensatrice / *Condensing unit*							415x540x340	787	9.72	230/1/50	415x540x340	40/60
	VALVR452A-900BT	74877089	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata) (mod.900 TN)				*R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 900TN)*							101x38x77	-
	ENERGY 900 BT ICE-CREAM	7E090IBC5A004	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,15	E	5 40°C - 40%HR	3866	638		803x1019x2090	526	7.21	230/1/50	863x1065x2170	173/193
	ENERGY 900 BT ICE-CREAM R*	7E090RBC5A002	-24/-10° C	-	-	5 40°C - 40%HR	-	638		803x1019x2090	-	-	230/1/50	863x1065x2170	170/190
	UNITÀ/UNIT	74861762	Unità Condensatrice / *Condensing unit*							415x540x340	787	9.72	230/1/50	415x540x340	40/60
	VALVR452A-900BT	74877089	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata) (mod. 900BT)				*R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 900BT)*							101x38x77	-
		74703276 x2	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x800				*S/s pair of runners for EN 600x800 tray*								
		74707282	Vassoio alluminio EN 600x400x20 mm				*Aluminium EN 600x400x20 mm tray*								
		74768120	Griglia inox EN 600x400				*EN 600x400 s/s shelf*								
		74768168	Griglia inox EN 600x800 rinforzata				*EN 600x800 s/s reinforced shelf*								
	KIT LED 700		Sovrapprezzo Illuminazione a LED 700 (incompatibile con STERILIKIT)				*Price increase for LED 700 (not compatible with STERILKIT)*								
	STERILKIT	73688492	Kit Sterilizzatore / Sterilizer kit (incompatibile con LED)				*Sterilizer kit (not compatible with LED)*								
	KIT RUOTE 700-900		Sovrapprezzo per KIT 4 RUOTE per armadio 700-900				*Price increase for 4 CASTORS KIT for 700-900 cabinet*								

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

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

MEKANO DRY

BISTECCA FROLLATA

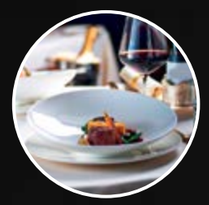
Chi la prova, non può più tornare indietro.

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

DRY-AGED STEAK

Once you try, you never go back.

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



RESTAURANTS

BUTCHERS
MACELLERIE

SUPERMARKETS &
GOURMET SHOPS

STEAKHOUSE
& BRASSERIE

BANQUETING
AND EVENTS

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

MEKANO DRY 1400 PV - RAL 7022

MEKANO DRY

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

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

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

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

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

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

AUMENTO DEL VALORE
VALUE INCREASE

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

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

RITORNO SULL'INVESTIMENTO ASSICURATO
GURANTEED RETURN ON INVESTMENT

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

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

SICUREZZA ALIMENTARE
FOOD SAFETY

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

Ozone sanitizing system is more effective than conventional UV lamps.

MASSIMO CARICO
MAXIMUM LOAD

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

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

VARIETÀ DELL'OFFERTA
WIDEN YOUR MENU

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

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

EFFICIENZA ENERGETICA e NESSUNA CONDENSA
ENERGY EFFICIENCY and NO CONDENSATION

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

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

CONTROLLO REALE DELL'UMIDITÀ
REAL HUMIDITY CONTROL

Grazie alla sonda igrometrica.

Thanks to hygrometric probe.

+ GUSTO + MORBIDEZZA
+ TASTE + SOFTNESS

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

Controlled enzyme activity gives meat tenderness, taste and juiciness.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

AFINOX
Our business is enhancing your business

Areazione delicata

Fianchi stampati (solo nella versione 700)
Moulded sides *(700 version only)*

OZONIZER

MEKANO DRY 700/1400

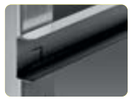
MEKANO DRY

Armadi refrigerati per la frollatura, su piedi e zoccolo (standard) o ruote (optional) in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno (eccetto fondo, schiena e cielo esterni.
Versioni con finitura CORTEN MATTE BROWN METALLIC 2080-M209, BLACK RAL 9005, o altri RAL su richiesta.
Doppio controller con centralina dedicata e sonda interna per il controllo umidità.

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

Refrigerated cabinets for dry aging, on feet and plinth (standard) or castors (optional). Made of stainless steel AISI 304 inside and outside (except external bottom, back and roof).
Version with film coating **CORTEN MATTE BROWN METALLIC 2080-M209, BLACK RAL 9005,** ***or SPECIAL RAL on demand. Double controller with dedicated control unit and internal probe for humidity control.***

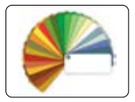
- *Insulation thickness 90 mm*
- *Glass door*
- *Standard accessories: 3 GN2 /1 stainless steel shelves per door and meat hook kit (1 bracket + 2 hooks)*
- *Models with built in unit*
- *Automatic defrosting and water evaporation system*
- *Conveyor*
- *Ozonizer*
- *LED lighting*
- *Lock and micro door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


74703270x2

74768150
74768151

73692350
74707353

74700155


COL-DRY

R290	Modello *Model*	Codice *Code*		Range *Range* °C	Gas *Gas*	Classe climatica *Climate class* °C - %		Volume utile netto *Net storage volume* L	Griglie n° *Shelves n°*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Ampere	Alimentazione *Power supply* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (Kg)
	MEKANO DRY 700TN PV - BLACK RAL 9005 - CORTEN MATTE BROWN METALLIC 2080-M209 - RAL SPECIALE SU RICHIESTA SPECIAL RAL ON REQUEST	7D070INV5A004		-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,10	4		458,2	3 GN2/1 INOX + 1 KIT GANCI 3 GN 2/1 S/S + 1 HOOKS KIT	715x867x2090	130	3.8	230/1/50	763x873x2170	153/174
	MEKANO DRY 700TN PV INOX	7D070INV5A003		-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,10	4		458,2	3 GN2/1 INOX + 1 KIT GANCI 3 GN 2/1 S/S + 1 HOOKS KIT	715x867x2090	130	3.8	230/1/50	763x873x2171	153/174
	MEKANO DRY 1400TN PV - BLACK RAL 9005 - CORTEN MATTE BROWN METALLIC 2080-M209 - RAL SPECIALE SU RICHIESTA SPECIAL RAL ON REQUEST	7D140INV5A002		-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,130	4		916,4	6 GN2/1 INOX + 2 KIT GANCI 6 GN 2/1 S/S + 2 HOOKS KIT	1466x867x2090	175	4	230/1/50	1496x873x2170	223/270
	MEKANO DRY 1400TN PV	7D140INV5A001		-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,130	4		916,4	6 GN2/1 INOX + 2 KIT GANCI 6 GN 2/1 S/S + 2 HOOKS KIT	1466x867x2090	175	4	230/1/50	1496x873x2170	209/260

74703270 x2		Coppia guide a "C" per griglie GN 2/1	*S/s pair of runners for GN 2/1 shelf*
74768150		Griglia acciaio inox AISI304 GN 2/1	*S/s AISI 304 GN 2/1 shelf (530x650mm)*
74768151		Griglia inox GN 2/1 rinforzata	*GN 2/1 s/s reinforced shelf*
73692352		Kit ganciera per carne 700l	*Meat hook kit 700l*
73692350 x2		Kit ganciera per carne 1400l	*Meat hook kit 1400l*
74707353		Gancio carne L.=100 AR TT	*Meat hook L.=100 AR TT*
74700155		Strumento digitale di misurazione PH (portatile)	*Portable digital ph meter*
74703005		Piastra di sale dell'Himalaya 200x300x30 mm	*Himalayan salt plate 200x300x30 mm*

**** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C) - Condizioni ambiente di funzionamento: MAX umidità 85% MIN temperatura 15°C
I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate. Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

ARTIC **AISI 304**

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

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

Unità refrigerante monoblocco ad alte prestazioni studiato e sviluppato in Afinox

High performance monoblock refrigeration unit designed and developed in Afinox

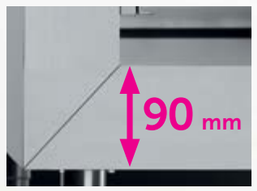
Sistema di aerazione ottimizzato: i profili distanziatori sulla schiena migliorano il flusso di circolazione dell'aria

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

Dotazioni standard
Standard features

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

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

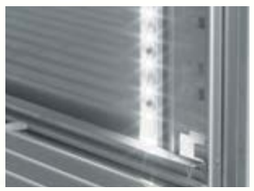


Maxi Isolamento (90 mm) per ottimizzare la conservazione e limitare i consumi energetici

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

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

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



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

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

R290

Gas **R290** di serie
*Gas **R290** standard*

R744 CO_2

Gas **R744** gruppo remoto con evaporatore compatibile per allacciamento a centrali in CO_2 fino a 60 bar

*Gas **R744** Models with remote unit with evaporator ready for connection to a remote CO_2 condensing unit up to 60 bar pressure*

AFINOX
Our business is enhancing your business

AISI 304

AREA b2b Ready

Prodotto in Pronta consegna ordinabile da B2B

Ready on stock can be ordered from B2B area

ARTIC 700/1400 PC

ARTIC

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

- Spessore isolamento 90 mm
- Accessori di serie: 3 griglie plastificate GN2/1 per vano
- Modelli con monoblocco con gruppo incorporato o remoto (Mod. R, senza valvola, con resistenza evapora condensa di serie, **compatibile per allacciamento a centrali in CO_2 fino a 60 bar**)
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Serratura e micro porta di serie

Optional: luce LED, Ruote

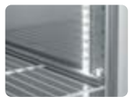
Refrigerated cabinets on feet or castors, made of s/s AISI 304 internal and external (except for bottom, back and external ceiling), 700 and 1400 versions with full doors.

- *Insulation thickness of 90 mm*
- *Standard fitting: 3 plastic coated GN2/1 shelves per door*
- *Models with built in or remote unit (Mod. R, without valve, with evaporation resistance as standard and **ready for connection to a remote CO_2 condensing unit up to 60 bar pressure**)*
- *Automatic defrosting and water evaporation system (only models with built-in unit)*
- *Lock and door switch as standard*

***Optional:** LED light, Castors*

74703270x2

74768026



KIT LED

KIT RUOTE 700
KIT RUOTE 1400

Evaporatore a scomparsa
Hidden evaporator

R290

Modello *Model*	Codice *Code*		Range *Range* °C	Gas *Gas*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class* °C - %	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption* kWh/annuo	Volume utile netto *Net storage volume* L	Griglie n° *Shelves n°*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (Kg)
ARTIC 700TN AREA b2b	7F070INC5A002		-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,10	B	5 40°C - 40%HR	466	458	3 GN2/1	733x839x2090	130	3.8	230/1/50	763x873x2170	111/147
ARTIC 700TN R*	7F070RNC5A002		-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		458	3 GN2/1	733x839x2090			230/1/50	763x873x2170	111/147
UNITÀ/UNIT	74861752		Unità Condensatrice / *Condensing unit*							350x460x265	360	5,99	230/1/50	350x460x265	25/45
VALVR452A-700TN	74877075		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 700TN)*			101x38x77					0,3/0,3
ARTIC 700BT AREA b2b	7F070IBC5A002		-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	D	5 40°C - 40%HR	2614	458	3 GN2/1	733x839x2090	413	6.21	230/1/50	763x873x2170	111/147
ARTIC 700BT R*	7F070RBC5A002		-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		458	3 GN2/1	733x839x2090			230/1/50	763x873x2170	111/147
UNITÀ/UNIT	74861762		Unità Condensatrice / *Condensing unit*							415x540x340	787	9,72	230/1/50	415x540x340	40/60
VALVR452A-700BT	74877089		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 700BT)*			101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
ARTIC 1400TN	7F140INC5A002		-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	C	5 40°C - 40%HR	855	916	6 GN2/1	1466x839x2090	175	4.0	230/1/50	1496x873x2170	190/240
ARTIC 1400TN R*	7F140RNC5A002		-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		916	6 GN2/1	1466x839x2090			230/1/50	1496x873x2170	190/240
UNITÀ/UNIT	74861754		Unità Condensatrice / *Condensing unit*							350x500x300	665	8,4	230/1/50	350x500x300	33/53
VALVR452A-1400TN	74877077		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 1400TN)*			101x38x77					0,3/0,3
ARTIC 1400BT	7F140IBC5A002		-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,15	F	5 40°C - 40%HR	5278	916	6 GN2/1	1466x839x2090	526	7.21	230/1/50	1496x873x2170	190/240
ARTIC 1400BT R*	7F140RBC5A002		-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		916	6 GN2/1	1466x839x2090			230/1/50	1496x873x2170	190/240
UNITÀ/UNIT	74861764		Unità Condensatrice / *Condensing unit*							514x540x340	864	12,19	230/1/50	514x540x340	55/75
VALVR452A-1400BT	74877081		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 1400BT)*			101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	74703270 x2		Coppia guide a "C" per griglie GN 2/1				*S/s pair of runners for GN 2/1 shelf*								
	74768026		Griglia plastificata GN 2/1				*Plastic coated GN 2/1 shelf*								
PASTRY700			Sovrapprezzo per kit cremagliere EN 600x400 per armadio 700 1 porta cieca (guide non comprese)				*Price increase for internal fitting for EN 600x400 for 700 uprights 1 full door (runners not included)*								
PASTRY1400			Sovrapprezzo per kit cremagliere EN 600x400 per armadio 1400 2 porte cieche (guide non comprese)				*Price increase for internal fitting for EN 600x400 for 1400 uprights 2 full doors (runners not included)*								
	74703272 x2		Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400 (passo 50 mm)				*S/s "L" pair of runners for EN 600x400 tray (pitch 50 mm)*								
KIT LED 700			Sovrapprezzo Illuminazione a LED 700				*Price increase for LED 700*								
KIT LED 1400			Sovrapprezzo Illuminazione a LED 1400				*Price increase for LED 1400*								
KIT RUOTE 700			Sovrapprezzo per KIT 4 RUOTE per armadio 700 lt (h 160mm - 2 con freno)				*Price increase for 4 castors (700lts upright cabinet, h160mm - 2 with brake)*								
KIT RUOTE 1400			Sovrapprezzo per KIT 5 RUOTE per armadio 1400 lt (h160mm - 2 con freno)				*Price increase for 5castors (1400lts upright cabinet, 160mm - 2 with brake)*								

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

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

ARTIC 900 **AISI 304**

ARTIC 900, la scelta ideale per Pasticceri, Panettieri e Gelatieri che ricercano un prodotto di qualità per la conservazione delle proprie creazioni.

Qualità costruttiva senza compromessi:
l'interno è in acciaio inox AISI 304 che garantisce robustezza, durata nel tempo e massima igiene, valori che da sempre contraddistinguono il marchio Afinox.

Design elegante e funzionale:
Oltre alle sue prestazioni, ARTIC 900 si distingue per l'eleganza del suo esterno in plastificato PVC bianco, che lo rende un prodotto non solo bello da vedere, ma anche pratico e facile da pulire.

Flessibilità e personalizzazione:
diverse configurazioni disponibili per adattarsi alle tue esigenze specifiche, dalla pasticceria mignon alle grandi gelaterie.

The ARTIC 900 is the perfect choice for pastry chefs, bakers, and ice cream makers seeking a high-quality storage solution for their creations.

Excellent quality: *the interior in AISI 304 stainless steel guarantees ruggedness, durability and maximum hygiene. These values have always been a key point for Afinox.*

Elegant and functional design: *in addition to its performance, ARTIC 900 stands out for the elegance of its white PVC-coated exterior, which makes it not only a design product, but also practical and easy to clean.*

Flexibility and customisation: *Different configurations are available to suit your specific needs, from mignon pastry to large ice cream production.*

ARTIC 900 è disponibile nelle seguenti versioni:
ARTIC 900 *is available in this versions:*

ARTIC 900 TN -2/+7°C
PASTRY

ARTIC 900 BT -35/-10°C
PASTRY-BAKERY

ARTIC 900 BT -35/-10°C
ICE-CREAM

Unità refrigerante monoblocco ad alte prestazioni studiato e sviluppato in Afinox

High performance monoblock refrigeration unit designed and developed in Afinox

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

Optimized ventilation system:
the spacer profiles on the back improve the flow of air circulation

Gas **R290** di serie
*Gas **R290** standard*

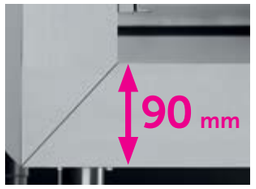
Gas **R744** gruppo remoto con evaporatore compatibile per allacciamento a centrali in CO_2 fino a 60 bar

*Gas **R744** Models with remote unit with evaporator ready for connection to a remote CO_2 condensing unit up to 60 bar pressure*

Dotazioni standard
Standard features

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

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

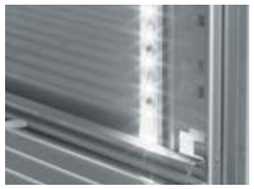


Maxi Isolamento (90 mm)
per ottimizzare la conservazione e limitare i consumi energetici

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

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

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



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

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

AFINOX
Our business is enhancing your business

AISI 304

ARTIC 900 PASTRY & ICE CREAM

ARTIC

Armadi refrigerati con piedi o ruote in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno in plastificato bianco , versione 900, con porte cieche.

- Spessore isolamento 90 mm.
- Accessori di serie: 20 coppie guide a L per vassoi EN400x600 o EN600x800 (versione PASTRY),
- 7 griglie inox rinforzate EN600x800 (versione ICE-CREAM).
- Modelli con monoblocco con gruppo incorporato o remoto (Mod. R, senza valvola),
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici (mod. incorporati),
- Serratura e micro porta di serie.
- Porta reversibile

Optional: luce LED, Ruote

Refrigerated cabinets with feet or castors made of AISI 304 stainless steel inside and white plastic-coated outside, version 900, with blind doors.

- *Insulation thickness 90 mm.*
- *Standard accessories: 20 pairs of L-shaped guides for trays EN400x600 or EN600x800 (PASTRY version),*
- *7 reinforced stainless steel grids EN600x800 (ICE-CREAM version).*
- *Models with incorporated or remote unit (Mod. R, without valve),*
- *Automatic defrosting and evaporation of condensation water (incorporated mod.),*
- *Lock and micro door as standard.*
- Reversible door

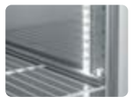
Optional: *LED light, Castors*

74703276X2

74703274x2

74707282

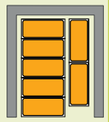
74768168


KIT LED

KIT RUOTE 900

Evaporatore a scomparsa
Hidden evaporator

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*		Range *Range* °C	Gas *Gas*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class* °C - %	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption* kWh/annuo	Volume utile netto *Net storage volume* L	Accessori *Accessories*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (Kg)
PASTRY & BAKERY	**ARTIC 900 TN PASTRY-BAKERY**	7F090INC5A001		-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	B	5 40°C - 40%HR	540	640,8	20 coppie guide/pairs runners (EN600x800)	803x1011x2090	175	4.0	230/1/50	863x1065x2170	139/164
	ARTIC 900 TN PASTRY-BAKERY R*	7F090RNC5A001		-2/+7° C	-	-	5 40°C - 40%HR	-	-		803x1011x2090	-	-	230/1/50	863x1065x2170	118/139
	UNITÀ/UNIT	74861752		Unità Condensatrice / *Condensing unit*				-	-	-	350x460x265	360	5.99	230/1/50	370x520x290	25/45
	VALVR452A-900TN	74877075		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)*				-	-	-	187x158x158	-
	ARTIC 900 BT PASTRY-BAKERY	7F090IBC5A001		-35/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,15	D	5 40°C - 40%HR	3400	640,8	20 coppie guide/pairs runners (EN600x800)	803x1011x2090	526	7.21	230/1/50	863x1065x2170	139/164
	ARTIC 900 BT PASTRY-BAKERY R*	7F090RBC5A001		-35/-10° C	-	-	5 40°C - 40%HR	-	-		803x1011x2090	-	-	230/1/50	863x1065x2170	118/139
	UNITÀ/UNIT	74861752		Unità Condensatrice / *Condensing unit*				-	-	-	350x460x265	360	5.99	230/1/50	370x520x290	25/45
	VALVR452A-900BT	74877075		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)*				-	-	-	187x158x158	-
ICE CREAM	**ARTIC 900 BT ICE-CREAM**	7F090IBC5A002		-35/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,15	D	5 40°C - 40%HR	3400	640,8	7 INOX EN 600x800 (CAP. 49 x 5Lt) 	803x1011x2090	526	7.21	230/1/50	863x1065x2170	139/186
	ARTIC 900BT ICE-CREAM R*	7F090RBC5A002		-35/-10° C	-	-	5 40°C - 40%HR	-	-		803x1011x2090	526	7.21	230/1/50	863x1065x2170	118/186
	UNITÀ/UNIT	74861762		Unità Condensatrice / *Condensing unit*				-	-	-	415x540x340	787	9.72	230/1/50	460x575x395	40/60
	VALVR452A-700BT	74877089		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)*				-	-	-	187x158x158	-
		74703276 x2		Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x800				*S/s "L" pair of runners for EN 600x800 tray*								
		74703274 x2		Coppia guide a "C" per griglie EN 600x800				*S/s pair of runners for EN 600x800 shelf*								
		74707282		Vassoio alluminio EN 600x400x20 mm)				*Aluminium EN 600x400x20 mm tray*								
		74768168		Griglia inox EN 600x800 rinforzata				*EN 600x800 s/s reinforced shelf*								
	KIT LED 900			Sovrapprezzo Illuminazione a LED 900 (incompatibile con STERILIKIT)				*Price increase for LED 900 (not compatible with STERILKIT)*								
	KIT RUOTE 900			Sovrapprezzo per KIT 4 RUOTE per armadio 900				*Price increase for 4 CASTORS KIT for 900 cabinet*								

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

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

COMPATTO **700**

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

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

MONOBLOCCO
(gruppo incorporato)
MONOBLOCK
(built in unit)

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

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

CONTROLLER DIGITALE
DIGITAL CONTROLLER

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

PORTA CIECA REVERSIBILE
FULL REVERSIBLE DOOR

RUOTE optional
CASTORS *optional*

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

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

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

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

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

AREA b2b Ready

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

COMPATTO 700

COMPATTO

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

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

Optional:
Ruote e versione 220/60Hz.

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

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

Optional:
Castors and 220/60Hz version.

74779242

74768026

KIT RUOTE 700

VERS 220-60

R290

Modello *Model*	Codice *Code*		Range *Range* °C	Gas *Gas*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class* °C - %		Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption* kWh/annuo	Volume utile netto *Net storage volume* dm³	Accessori *Accessories*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (Kg)
COMPATTO 700 TN AREA b2b	7C070INC2A001		0/+7° C	R290 - GWP 3 Kg 0,080	C	5		639	441	3 GN2/1 su clips/on clips 530x650 mm	767x655x2090	130	3.8	230/1/50	763x873x2170	103/110
COMPATTO 700 BT* AREA b2b	7C070IBC2A001		-24/-10° C	R290 - GWP 3 Kg 0,130	D			2678	441		767x655x2090	413	6.21	230/1/50	763x873x2170	110/118
	74779242 x4		Clips per supporto Griglia GN2/1					*Clips for GN2/1 shelf*								
	74768026		Griglia plastificata GN 2/1					*Plastic coated GN 2/1 shelf*								
KIT RUOTE 700			Sovrapprezzo per KIT 4 RUOTE per armadio 700 lt					*Price increase for 4 castors (700lts upright cabinet)*								

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

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

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

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

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

TWIN 700 **2T**

TWIN 700 2T

Armadi Refrigerati 2 Temperature, in acciaio inox AISI 304.

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

Optional: luce LED, Ruote

S/s AISI 304 Refrigerated cabinets, 2 Temperature

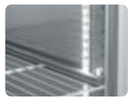
- *Insulation thickness 60 mm*
- *Model with 2 half full separated doors*
- *Temperature range TN/TN (-2°/+7°C; -2°/+7°C) and TN/BT (-2°/+7°C; -24°/-10°C)*
- *Models with built in or remote (Mod. R, without valve)*
- *Automatic defrosting and water evaporation system (only models with built-in unit)*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

Optional: *LED light, Castors*

74703270x2

74768026

EVAP-A


KIT LED

KIT RUOTE 700

VERS 220-60

R290

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

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

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

COMPATTO **400**

Compatto nelle dimensioni, grande nelle funzioni.

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

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

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

Da oggi disponibile anche la variante bassa temperatura!

Compact in size, big in the functions.

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

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

From now available also the low temperature version!

mod. S

3 griglie plastificate EN400x600
3 plastic coated shelves EN400x600

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

Dotazioni - *Features*

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

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

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

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

R290

Gas **R290** di serie
*Gas **R290** standard*

mod. S PESCE

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

mod. S PIZZA

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

mod. S EN

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

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

COMPATTO 400

COMPATTO

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

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

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

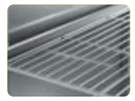
AISI 304 s/s refrigerated static cabinet 400 (except for bottom, back and external ceiling galvanized)for storing fish, pizza dough and vegetables.

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

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

72608647

74768120


74768122

74707295

74707299

KIT RUOTE 700

R290

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

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

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

***** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)*
Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.
All specifications are subject to change without notice.

Optional e Accessori

Optionals & Accessories

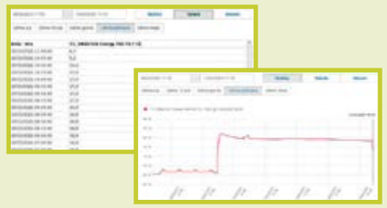
Modello *Model*	Codice *Code*	Descrizione *Description*	ENERGY LUX ENERGY - ARTIC 700 - 1400	ENERGY 700 ICECREAM	ARTIC 900 PASTRY-ICE CREAM	COMPATTO 700 /TWIN 2T	COMPATTO 400
OPTIONAL							
VERS220-1-60 8		Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz (Disponibile non prima di 4 settimane) *Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version (Available not earlier than 4 weeks)*	x	x	x	x	
COLOR COUNT	-	Sovrapprezzo per pellicolatura colorata esterna (prezzo per singola porta, per singolo lato o pannello vano motore) *Price increase for external colored wrapping (price per single door, one side or condensing unit panel)*	x	x	x	x	x
ACCESSORI/ ACCESSORIES							
	74768150	Griglia inox GN 2/1 530x650 - *S/s shelf GN 2/1 530x650*	x			x	
	74768122	Griglia plastificata EN 600x400 - *EN 600x400 plastic coated shelf*			x		x
	74768166	Griglia plastificata EN 600x800 - *EN 600x800 plastic coated shelf*			x		
	74707300	Vassoio inox pasticceria EN400x600 h=20mm - *S/s EN 600x400x20 tray*			x		x
	74707282	Vassoio alluminio EN 600x400x20 mm - *Aluminium EN 600x400x20 mm tray*			x		x
	74707301	Vassoio inox pasticceria EN400x600 h=40mm - *EN 600x400x40 s/s tray*			x		x
	74707200	Vaschetta inox gelato 5 lt - *Ice cream 5lts. pan*		x	x	x	x
	74707202	Vaschetta inox gelato 7 lt - *Ice cream 7lts. Pan*		x	x	x	x
	74707204	Vaschetta inox gelato 9 lt - *Ice cream 9lts. Pan*		x	x	x	x
	74707003	Vaschetta GN 2/1 530*650*100 - *S/s GN 2/1 pan 100mm high*	x	x		x	
	74707063	Vaschetta GN 2/1 530*650*150 - *S/s GN 2/1 pan 150mm high*	x	x		x	
	74706092	Coperchio vaschetta GN 2/1 - *S/s lid for GN 2/1 pan*	x	x		x	
	74700166	Wi-fi Cloud Data Logger	x	x	x	x	x
	74700166	Wi-fi Cloud Data Logger (TWIN 2 T 2 PZ./PCS)				x	
	71379644 x 4	Ruota in poliammide nero + Freno / *Black Polyamide Wheel + Brake*	x	x	x	x	x

WIFI DATA LOGGER

NEW

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

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



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

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

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

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

MEKANO PRO-e / MEKANO **PRO**

I VANTAGGI DI UNA SCELTA

MANY REASONS, ONE CHOICE

+

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

–

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

Come rivoluzionare il laboratorio di panificazione e pasticceria.

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

How to revolutionize bakery and pastry.

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

Soluzioni e vantaggi per la **PANIFICAZIONE**

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

Solutions and benefits for BAKERY

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

Soluzioni e vantaggi per la **PIZZERIA**

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

Solutions and benefits for PIZZERIA

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

Soluzioni e vantaggi per la **PASTICCERIA**

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

Solutions and benefits for PASTRY

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

MEKANO PRO-e / MEKANO **PRO ROLL-IN**

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

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

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

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

MEKANO PRO-e 400 MEKANO PRO-e 700 MEKANO PRO-e 900

MEKANO PRO ROLL-IN

PROGETTI SU MISURA PER MODELLO ROLL-IN (vedi pg.100/101)
TAILOR-MADE PROJECTS FOR ROLL IN MODEL *(see pg.100/101)*

EvoCloud
Afinox cloud computing

MEKANO PRO-e
400-700-900

Bakeries

Pizzerias

Pastry

Patisserie

Restaurants Hotels

MEKANO PRO
ROLL-IN

Collective catering

Bakery laboratories

Industrial processing laboratories

CICLO DI LAVORAZIONE

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

WORKFLOW

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

01 THAWING

SCONGELAMENTO

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

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

02 CHILLING

CONSERVAZIONE

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

Before starting the leavening process, the operator can choose to keep the dough or the semi-finished product in storage. ***This ensures the preservation of its organoleptic properties until the desired moment*** *when it will be baked.*
The result will be optimal and standardized in every season.

03 PROVING → COOKING

LIEVITAZIONE CONTROLLATA

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

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

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

MEKANO **PRO-E**

MEKANO PRO-e
400-700-900

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

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

Optional: EvoCloud, Tracer, Scarico sul fondo

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

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

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

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

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

74703224-26
74703232-34

74768120
74768168

220 - 60Hz
VERS 220-60

H2O
FILTERH2O

EvoCloud
Afinox cloud computing
*KIT EVOCLOUD

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

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*			Range *Range* °C	Gas *Gas*	Classe climatica *Climate class* °C - %		Coppie Guide N° (35 mm passo)* *Pair Runners Nr (35 mm pitch)**	Capacità max vaschette (70 mm passo) *Max capacity pans (70mm pitch)*	Dimensioni *Dimensions* mm	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
400	**MEKANO PRO-e 400 TN**	8L040INC2A900			-10/+45° C (15/95 %UR)	R290 GWP 3 Kg 0,090	5 40°C - 40%HR		11 (EN400x600)	11 (EN400x600) 400x600x70 mm	580x800x1950	100	1.31	230/1/50	614x830x2020	111/128
700	**MEKANO PRO-e 700 TN**	8L070INC2A900			-10/+45° C (15/95 %UR)	R290 GWP 3 Kg 0,150	5 40°C - 40%HR		18 (EN400x600)	18 (EN400x600) 400x600x70 mm	715x847x2090	175	4	230/1/50	763x873x2170	126/149
900	**MEKANO PRO-e 900 TN**	8L090INC2A900			-10/+45° C (15/95 %UR)	R290 GWP 3 Kg 0,150	5 40°C - 40%HR		18 (EN600x800)	18 (EN600x800) 600x800x70 mm	803x1019x2090	175	4	230/1/50	863x1065x2170	151/171

EVO CLOUD	74701181		Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9"	*Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9"*
FILTERH2O	73689786		Kit addolcitore acqua	*Water softener kit*
TRACER	74701196		USB TRACER software	*USB TRACER software*
	72608647	x2	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400 (MEKANOPRO400)	*S/s pair of runners for EN 600x400 tray (MEKANOPRO400)*
	74703272	x2	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400 (MEKANOPRO700)	*S/s pair of runners for EN 600x400 tray (MEKANOPRO700)*
	74703276	x2	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x800 (MEKANOPRO900)	*S/s pair of runners for EN 600x800 tray (MEKANOPRO900)*
	74707299		Vaschetta pizza polietilene 400x600 h=70mm	*Pizza plastic container 400x600x70mm*
	74707282		Vassoio alluminio EN 600x400x20 mm	*Aluminium EN 600x400x20 mm tray*
	74768120		Griglia inox EN 600x400	*EN 600x400 s/s shelf*
	74768168		Griglia inox EN 600x800 rinforzata	*EN 600x800 s/s reinforced shelf*
SOVSCARICO			Sovrappezzo per Scarico su fondo diam. 41mm (armadio 700 e 900 lt)	*Price increase for Internal bottom water drain diam. 41mm (700 & 900 lt upright cabinet)*
VERS220-1-60			Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz (Disponibile non prima di 4 settimane)	*Price increase for Version 220V/1Ph/60Hz (Available not earlier than 4 weeks)*

*** Il passo 35mm consente di inserire fino ad un massimo di 36 ripiani** **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)
I gas flurorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

**** The pitch of 35mm allows to insert up to 36 shelves*** ***** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)*
Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment
All specifications are subject to change without notice.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

D W

LARGHEZZA / PROFONDITÀ CUSTOMIZZABILI PER PROGETTI SU MISURA

WIDTH / DEPTH CUSTOMIZABLE FOR TAILOR-MADE PROJECTS

MEKANO **PRO ROLL-IN**

Camera climatica per lievitati con sistema di controllo umidità, in acciaio inox AISI 304 con rampa in acciaio inox per facile inserimento carrelli. Viene fornita montata o smontata, da collegare ad unità condensatrice esterna.

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

Optional: EvoCloud, Carrelli (non compresi).

Mekano Pro Roll-in deve essere collegata alla rete idrica: Ingresso: filettatura *3/4"* gas (M), Uscita: tubo ø esterno 22 mm

S/s AISI304 retarder proover for leavened products with humidity control system and stainless steel ramp for easy trolleys insertion. Supplied assembled or disassembled, to be connected to an external condensing unit.

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

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

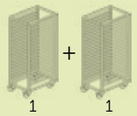
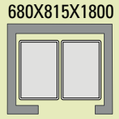
Mekano Pro Roll-in must be connected to the supply network: water loading pipe connector 3/4" male; water drain pipe connector ø 22 mm

220 - 60Hz
VERS 220-60

H2O
FILTERH2O

EvoCloud
*KIT EVOCLOUD

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

	Modello *Model*	Codice *Code*		Range °C	Gas *(non compreso)* *(not included)*	Classe climatica *Climate class* °C - %		Capacità carrelli GN / EN Dimensioni interne utili (mm) *GN /EN trolley capacity* *Useful internal dimensions (mm)*	Dimensioni *Dimensions* mm	Assorbimento *Absorbed power* (W) (-30/+45)	Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
	MEKANO PRO ROLL-IN **Vers. Montata** ***Mounted***	8L040ROC4A900		-25/+45° C (15/95 %UR)	-	-		 CARRELLO/TROLLEY 2 EN400x600 680X815X1800 	1290x1332x2466	-	-	230/1/50	1300x1250x2500 Rampa disassemblata *Disassembled ramp*	336/350
	MEKANO PRO ROLL-IN **Vers. Smontata** ***Disassembled***	8L040ROC4A901		-25/+45° C (15/95 %UR)	-	-			1290x1332x2466	-	-	230/1/50	BOX 1350x2250x1275 EVAP 1200x2250x760	TOT. 621 (BOX 340 EVAP 281)
	VALVR452A	73680112		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				*R452A valve for remote unit models (supplied not installed)*						1/2
	UNITÀ/UNIT 1.5HP* Distanza massima 5 m *Max. distance 5 m*	74861764		-	R452	-		-	514x540x340	864	12.19	230/1/50	614x640x440	55/75
	EVO CLOUD	74701181		Sovrapprezzo per Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)				*Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)*						
	FILTERH2O	73689786		Kit addolcitore acqua				*Water softener kit*						
	PASS2040			Sovrapprezzo Versione passante (1290 x 1675 x h2466 mm)				*Price increase for Pass-through version (1290 x 1675 x h2466 mm)*						
	VERS220-3-60 mod.Roll in			Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz (Disponibile non prima di 4 settimane)				*Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version Mekano Pro Roll In (Available not earlier than 4 weeks)*						

***** Dimensioni dei carrelli riportate a pg. 50 - 51**

****** For Trolley Dimensions see pages 50 - 51***

* ATTENZIONE: UNITÀ AFINOX PROPOSTA (DISTANZA MAX 5m). PER DISTANZE SUPERIORI, VOLTAGGI DIVERSI E PARTICOLARI NECESSITÀ, RICHIEDERE SEMPRE UN NOSTRO CONSULTO TECNICO.

**ATTENTION: AFINOX UNIT SUGGESTED (MAX DISTANCE 5m). FOR HIGHER DISTANCES, DIFFERENT VOLTAGES AND PARTICULARS NEEDS, ALWAYS REQUEST OUR TECHNICAL ADVICE.*

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

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

The installation area must consider a free space around the machine of 50 cm from the ceiling, 20 cm from the right, left and back side, in order to ensure the correct working of the machine.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications subject to change without notice.

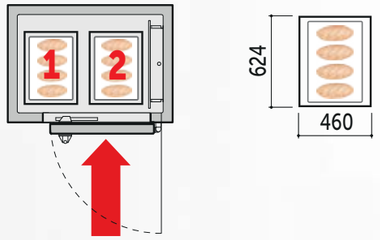
MEKANO **PRO ROLL-IN** - CUSTOM MADE

FORNITI SMONTATI DA COLLEGARE AD UNITÀ CONDENSATRICE ESTERNA
PROVIDED DISASSEMBLED, TO BE CONNECTED TO AN EXTERNAL CONDENSING UNIT

MEKANO **ROLL-IN** 830x1230

- Cella per **N°2 carri EN 600x400**
- Dim.Int. **1230x830xh2230 mm**
- Dim.Est. **1390x1332xh2434 mm**
- Spessore **80mm**
- Luce porta **780xh2010 mm**
- Finitura int/est **acciaio inox AISI304**
- Potenza frigorifera **1,5HP**
- Potenza riscaldamento **0,7 kW**
- Umidificatore **3 kg/h**
- Paracolpi in **acciaio inox AISI304**
- Condotte d'aria con **regolazione di flusso**
- Luci **led**

- *Cold room for **2 EN 600x400 trolley***
- *Int.Dim.: **1230x830xh2230 mm***
- *Ext. Dim.: **1390x1332xh2434 mm***
- *Thickness: **80 mm***
- Door int.Dim: ***780xh2010 mm***
- *Int./Ext finish: **S/S AISI 304***
- *Refigeration power: **1,5HP***
- *Heating power: **0,7 kW***
- *Steam production: **3 kg/h***
- *Stainless steel bumper*
- *Air conveyor with **flow regulation***
- *Led **light***

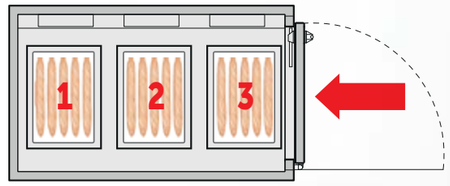


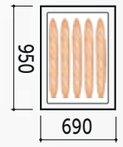
2 Trolley
EN 600x400
TROLLEY H1750

MEKANO **ROLL-IN** 1430x2430

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

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



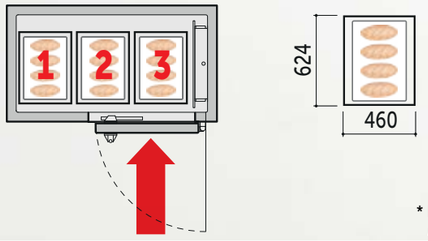


3 Trolley
EN 600x800
TROLLEY H1750

MEKANO **ROLL-IN** 830x1630

- Cella per **N°3 carri EN 600x400**
- Dim.Int. **1630X830xh2230 mm**
- Dim.Est. **1790x1332xh2434 mm**
- Spessore **80mm**
- Luce porta **780xh2010 mm**
- Finitura int/est **acciaio inox AISI304**
- Potenza frigorifera **2HP**
- Potenza riscaldamento **0,7 kW**
- Umidificatore **3 kg/h**
- Paracolpi in **acciaio inox AISI304**
- Condotte d'aria con **regolazione di flusso**
- Luci **led**

- *Cold room for **3 EN 600x400 trolley***
- *Int.Dim.: **1630X830xh2230 mm***
- *Ext. Dim.: **1790x1332xh2434 mm***
- *Thickness: **80 mm***
- Door int.Dim: ***780xh2010 mm***
- *Int./Ext finish: **S/S AISI 304***
- *Refigeration power: **2HP***
- *Heating power: **0,7 kW***
- *Steam production: **3 kg/h***
- *Stainless steel bumper*
- *Air conveyor with **flow regulation***
- *Led **light***

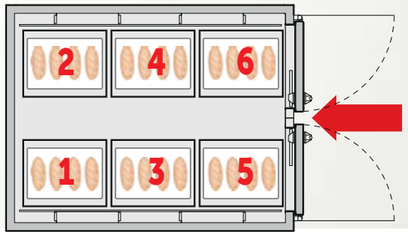


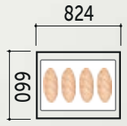
3 Trolley
EN 600x400
TROLLEY H1700

MEKANO **ROLL-IN** 2030x2630

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

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





3+3 Trolley
EN 600x800
TROLLEY H1750

* Prezzi con unità condensatrice remota inclusa.
Prices with remote condensing unit included.

* Prezzi con unità condensatrice remota inclusa.
Prices with remote condensing unit included.

* ATTENZIONE: UNITÀ AFINOX PROPOSTA (DISTANZA MAX 5m). PER DISTANZE SUPERIORI, VOLTAGGI DIVERSI E PARTICOLARI NECESSITÀ, RICHIEDERE SEMPRE UN NOSTRO CONSULTO TECNICO.

**ATTENTION: AFINOX UNIT SUGGESTED (MAX DISTANCE 5m). FOR HIGHER DISTANCES, DIFFERENT VOLTAGES AND PARTICULARS NEEDS, ALWAYS REQUEST OUR TECHNICAL ADVICE.*

COUNTERS

Tavoli refrigerati

SPRING PLUS 702/3/4 pag. 110
SPRING BIGGER PLUS 702/3/4 pag. 118
SPRING PLUS 802/3/4 pag. 124
Optionals & Accessories pag. 144

LINEAR PLUS 702/3/4 pag. 132
LINEAR SNACK 702/3 pag. 140
Optionals & Accessories pag. 144

FRESH PLUS pag. 148

TRK 602/3/4 pag. 150
TRK 602/3/4 **R** pag. 152

Our business is enhancing **your business**

SPRING **PLUS**

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

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

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

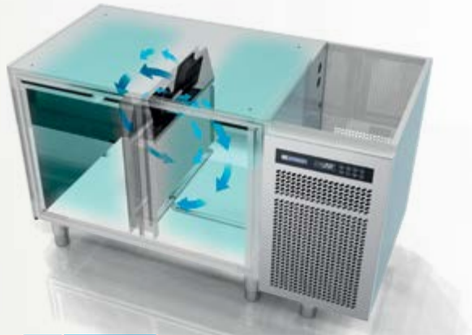
Optimizing the working space *with furniture designed* ***to rationalize the operating and the energy costs.*** *This is the Afinox commitment, a philosophy which is carried out in each one of its services. From this starting point the* ***SPRING PLUS counters*** *idea originates: a* ***versatile tool****,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

CLASSE A

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

CLASS A

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



3D COOLING SYSTEM

3D Cooling system

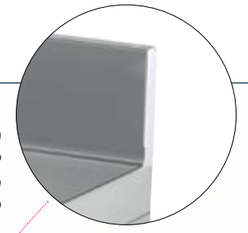
L'unico sistema che garantisce
una temperatura corretta
ed uniforme in tutti i vani.

3D Cooling system

The only system that guarantees
a correct and uniform temperature
in the whole counter.

Cassetti ad estrazione totale per stoccaggio razionale (optional)

Total exctraction drawers for optimal storage system (optional)



Piano dritto, con alzatina H100 mm o senza piano

Straight worktop, with H100 mm splashback, or without top

Pannello di controllo per modelli predisposti senza gruppo.

Control panel for models without unit.

Sbrinamento Evaporatore elettrico di serie per modelli predisposti per gruppo remoto.

Standard Electric evaporator heater for remote unit models.

Pellicolatura colorata esterna su porta, cassetto e/o pannello vano motore (su richiesta, optional)

External colored wrapping door, drawer and/or condensing unit panel (upon request, optional)

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

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

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

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

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

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

SPRING **PLUS** Dotazioni standard - *Standard features*

SPRING PLUS **700**

50
650 850
150

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

Profondità utile dei cassetti GN1/1 - *Usable depth of GN 1/1 drawers*

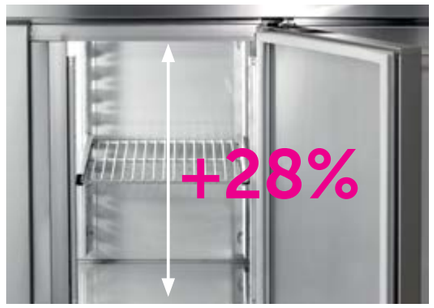
1/3=cm 12,2 - 13,2 - 11,6

1/2=cm 22,6 - 21,0

1/3=cm 11,6
2/3=cm 33,0

SPRING PLUS **700 BIGGER**

50
760 900
90



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

Profondità utile dei cassetti GN1/1 - *Usable depth of GN 1/1 drawers*

1/3=cm 14,3 - 15,9 - 15,9

1/2=cm 26,2 - 28,2

1/3=cm 14,3
2/3=cm 40,4

SPRING PLUS **800**

50
650 850
150

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

SPRING PLUS **REMOTO /REMOTE UNIT**

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

R744
CO_2

VERSC02 Evaporatore predisposto per unità CO_2 (su richiesta)
VERSC02 Evaporator ready for connection to a remote CO_2 condensing unit (on request)

SPRING **PLUS CUSTOM**

SPRING PLUS SU MISURA...
Estetica o funzionalità?

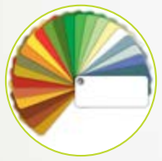
Hai bisogno di uno spazio extra per stoccare le materie prime in maniera ben organizzata, o di una postazione dotata di ampi piani di lavoro customizzabili?
Da oggi non devi più scegliere:
con Spring Plus puoi avereentrambe le cose!

Personalizza il tuo tavolo refrigerato.

TAYLOR MADE SPRING PLUS...
Aesthetics or functionality?

Do you need extra space to store raw materials in a well-organised way for your work, or a customisable workstation with large worktops?
You don't have to choose anymore:
with Spring Plus you get both!

Customize your own refrigerated table.



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

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

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

SPRING **PLUS** 702

SPRING **PLUS**

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

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

Optional: griglie inox, sterilizzatore, evaporatore inox.

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

- *Built in or remote unit*
- *Versions with straight worktop, worktop with splashback or without top*
- *Electronic controller with 8 keys digital display*
- *90° stop self-closing doors*
- *Inner bottom panel with rounded corners*
- *Raised evaporator (easy cleaning).*
- *Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)*
- *Standard electric evaporator heater for remote unit models*

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

CASS1/2

CASS1/3
(ONLY VERSION TN)

CASS2/3

KIT 4 RUOTE

VERS 220-60

STERIL KIT

R290

Modello *Model*	Codice *Code*	Piano *Worktop*	Range *Range*	GAS *GAS*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class*	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption*	Volume utile netto *Net storage volume* L	Dimensioni *Dimensions* mm	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
SPRINGPLUS702TN	6ST72IP2VA001	Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	464	172	1266x700x850	247	5.03	230/1/50	1360x760x1030	99/132
SPRINGPLUS702TN/A	6ST72IP2LA001	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1266x700x950	247	5.03	230/1/50	1360x760x1030	100/132
SPRINGPLUS702TN/S	6ST72IP2NA001	Senza piano / *Without worktop*							1266x690x800	247	5.03	230/1/50	1360x760x1030	74/107
SPRINGPLUS702BT	6ST72IB2VA001	Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C - 40%HR	2218	172	1266x700x850	413	6.21	230/1/50	1360x760x1030	113/145
SPRING702PLUSBT/A	6ST72IB2LA001	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1266x700x950	413	6.21	230/1/50	1360x760x1030	113/146
SPRING702PLUSBT/S	6ST72IB2NA001	Senza piano / *Without worktop*							1266x690x800	413	6.21	230/1/50	1360x760x1030	88/120
SPRING702TN R**	6ST72RP4VA001	Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		172	1130x700x850	0	0	230/1/50	1220x760x1030	76/109
SPRING702TN/A R**	6ST72RP4LA001	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1130x700x950	0	0	230/1/50	1220x760x1030	78/111
SPRING702TN/S R**	6ST72RP4NA001	Senza piano / *Without worktop*							1130x690x800	0	0	230/1/50	1220x760x1030	54/87
UCTN1-T*	74861750	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					350x460x265	332,00	5,54	230/1/50	350x460x265	23/43
VALVR452A-702TN	74877075	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 702TN)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 702TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
SPRING702BT R**	6ST72RB4VA001	Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		172	1130x700x850	0	0	230/1/50	1220x760x1030	76/109
SPRING702BT/A R**	6ST72RB4LA001	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1130x700x950	0	0	230/1/50	1220x760x1030	78/111
SPRING702BT/S R**	6ST72RB4NA001	Senza piano / *Without worktop*							1130x690x800	0	0	230/1/50	1220x760x1030	54/87
UCBT1-T*	74861760	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					415x540x340	634,00	9,15	230/1/50	415x540x340	40/60
VALVR452A-702BT	74877089	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 702BT)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 702BT)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
STERILKIT	73688492	Sterilizzatore (Incompatibile con luce LED)		*Sterilizer (Not compatible with LED)*										
EVAP-T		Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R		*Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)*										
	74768568 x2	Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1		*"C" pair of runners for GN 1/1 pans*										
	74768000	Griglia plastificata GN 1/1		*Plastic coated GN 1/1 shelf*										
	74768002	Griglia inox GN 1/1		*S/S GN 1/1 shelf*										
CASS1/2		Sovrapprezzo per cassettiera 2 cassetti 1/2		*Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers*										
CASS1/3		Sovrapprezzo per cassettiera 3 cassetti 1/3 (solo versione TN)		*Price Increase for block of 3 x 1/3 drawers (only version TN)*										
CASS2/3		Sovrapprezzo per cassettiera cassetti 1/3+2/3		*Price Increase for block of 1/3+2/3 drawers*										
KIT 4 RUOTE		Sovrapprezzo per 4 ruote		*Price Increase for 4 castors*										
VERS220-60		Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz		*Price Increase for Power supply 220V/60Hz*										

* Distanza massima 10m ** R= Versione remota *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

* Max distance 10m ** R= Remote Version *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

SPRING **PLUS** 703

SPRING **PLUS**

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

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

Optional: griglie inox, sterilizzatore, evaporatore inox.

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

- *Built in or remote unit*
- *Versions with straight worktop, worktop with splashback or without top*
- *Electronic controller with 8 keys digital display*
- *90° stop self-closing doors*
- *Inner bottom panel with rounded corners*
- *Raised evaporator (easy cleaning)*
- *Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)*
- *Standard electric evaporator heater for remote unit models*

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

CASS1/2

CASS1/3
(ONLY VERSION TN)

CASS2/3

KIT 4 RUOTE

VERS 220-60

STERIL KIT*

R290

Modello *Model*	Codice *Code*	Piano *Worktop*	Range *Range*	GAS *GAS*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class*	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption*	Volume utile netto *Net storage volume* L	Dimensioni *Dimensions* mm	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
SPRINGPLUS703TN	6ST73IP2VA001	Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C 40%HR	537	258	1721x700x850	247	5.03	230/1/50	1840x760x1030	123/162
SPRINGPLUS703TN/A	6ST73IP2LA001	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1721x700x950	247	5.03	230/1/50	1840x760x1030	124/163
SPRINGPLUS703TN/S	6ST73IP2NA001	Senza piano / *Without worktop*							1721x690x800	247	5.03	230/1/50	1840x760x1030	90/129
SPRINGPLUS703BT	6ST73IB2VA001	Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C 40%HR	2549	258	1721x700x850	413	6.21	230/1/50	1840x760x1030	136/176
SPRINGPLUS703BT/A	6ST73IB2LA001	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1721x700x950	413	6.21	230/1/50	1840x760x1030	137/177
SPRINGPLUS703BT/S	6ST73IB2NA001	Senza piano / *Without worktop*							1721x690x800	413	6.21	230/1/50	1840x760x1030	103/143
SPRING703TN R **	6ST73RP4VA001	Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C			5 40°C 40%HR		258	1585x700x850	0	0	230/1/50	1700x760x1030	100/139
SPRING703TN/A R**	6ST73RP4LA001	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1585x700x950	0	0	230/1/50	1700x760x1030	108/147
SPRING703TN/S R**	6ST73RP4NA001	Senza piano / *Without worktop*							1585x690x800	0	0	230/1/50	1700x760x1030	70/109
UCTN2-T*	74861752	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					350x460x265	360	5,99	230/1/50	350x460x265	25/45
VALVR452A-703TN	74877075	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 703TN)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 703TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
SPRING703BT R**	6ST73RB4VA001	Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C			5 40°C 40%HR		258	1585x700x850	0	0	230/1/50	1700x760x1030	100/139
SPRING703BT/A R**	6ST73RB4LA001	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1585x700x950	0	0	230/1/50	1700x760x1030	108/147
SPRING703BT/S R**	6ST73RB4NA001	Senza piano / *Without worktop*							1585x690x800	0	0	230/1/50	1700x760x1030	70/109
UCBT2- T*	74861762	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					415x540x340	787	9,72	230/1/50	415x540x340	40/60
VALVR452A-703BT	74877089	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 703BT)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 703TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
STERILKIT	73688492	Sterilizzatore (Incompatibile con luce LED)		*Sterilizer (Not compatible with LED)*										
EVAP-T		Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R		*Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)*										
	74768568 x2	Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1		*"C" pair of runners for GN 1/1 pans*										
	74768000	Griglia plastificata GN 1/1		*Plastic coated GN 1/1 shelf*										
	74768002	Griglia inox GN 1/1		*S/S GN 1/1 shelf*										
CASS1/2		Sovrapprezzo per cassettiera 2 cassetti 1/2		*Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers*										
CASS1/3		Sovrapprezzo per cassettiera 3 cassetti 1/3 (solo versione TN)		*Price Increase for block of 3 x 1/3 drawers (only version TN)*										
CASS2/3		Sovrapprezzo per cassettiera cassetti 1/3+2/3		*Price Increase for block of 1/3+2/3 drawers*										
KIT 4 RUOTE		Sovrapprezzo per 4 ruote		*Price Increase for 4 castors*										
VERS220-60		Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz		*Price Increase for Power supply 220V/60Hz*										

* Distanza massima 10m ** R= Versione remota *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

** Max distance 10m ** R= Remote Version *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)*

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

SPRING **PLUS** 704

SPRING **PLUS**

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

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

Optional: griglie inox, sterilizzatore, evaporatore inox.

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

- *Built in or remote unit*
- *Versions with straight worktop, worktop with splashback or without top*
- *Electronic controller with 8 keys digital display*
- *90° stop self-closing doors*
- *Inner bottom panel with rounded corners*
- *Raised evaporator (easy cleaning)*
- *Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)*
- *Standard electric evaporator heater for remote unit models*

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

CASS1/2

CASS1/3
(ONLY VERSION TN)

CASS2/3

KIT 6 RUOTE

VERS 220-60

STERIL KIT

R290

Modello *Model*	Codice *Code*	Piano *Worktop*	Range *Range*	GAS *GAS*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class*	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption*	Volume utile netto *Net storage volume* L	Dimensioni *Dimensions* mm	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
SPRINGPLUS704TN	6ST74IP2VA001	Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C 40%HR	618	344	2182x700x850	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	156/203
SPRINGPLUS704TN/A	6ST74IP2LA001	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							2182x700x950	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	160/207
SPRINGPLUS704TN/S	6ST74IP2NA001	Senza piano / *Without worktop*							2182x690x800	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	115/162
SPRINGPLUS704BT	6ST74IB2VA001	Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C 40%HR	2931	344	2182x700x850	413	6.21	230/1/50	2320x760x1030	169/217
SPRINGPLUS704BT/A	6ST74IB2LA001	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							2182x700x950	413	6.21	230/1/50	2320x760x1030	173/221
SPRINGPLUS704BT/S	6ST74IB2NA001	Senza piano / *Without worktop*							2182x690x800	413	6.21	230/1/50	2320x760x1030	128/176
SPRING704TN R**	6ST74RP4VA001	Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C			5 40°C 40%HR		344	2046x700x850	0	0	230/1/50	2180x760x1030	135/182
SPRING704TN/A R**	6ST74RP4LA001	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							2046x700x950	0	0	230/1/50	2180x760x1030	137/184
SPRING704TN/S R**	6ST74RP4NA001	Senza piano / *Without worktop*							2046x690x800	0	0	230/1/50	2180x760x1030	95/142
UCTN3-T*	74861754	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					350x500x300	665	8,4	230/1/50	350x500x300	33/53
VALVR452A-704TN	74877077	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 704TN)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 704TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
SPRING704BT R**	6ST74RB4VA001	Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C			5 40°C 40%HR		344	2046x700x850	0	0	230/1/50	2180x760x1030	135/182
SPRING704BT/A R**	6ST74RB4LA001	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							2046x700x950	0	0	230/1/50	2180x760x1030	137/184
SPRING704BT/S R**	6ST74RB4NA001	Senza piano / *Without worktop*							2046x690x800	0	0	230/1/50	2180x760x1030	95/142
UCBT3- T*	74861764	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					514x540x 340	864	12,19	230/1/50	514x540x 340	55/75
VALVR452A-704BT	74877081	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 704BT)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 704TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
STERILKIT	73688492	Sterilizzatore (Incompatibile con luce LED)		*Sterilizer (Not compatible with LED)*										
EVAP-T		Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R		*Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)*										
	74768568 x2	Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1		*"C" pair of runners for GN 1/1 pans*										
	74768000	Griglia plastificata GN 1/1		*Plastic coated GN 1/1 shelf*										
	74768002	Griglia inox GN 1/1		*S/S GN 1/1 shelf*										
CASS1/2		Sovrapprezzo per cassettiera 2 cassetti 1/2		*Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers*										
CASS1/3		Sovrapprezzo per cassettiera 3 cassetti 1/3 (solo versione TN)		*Price Increase for block of 3 x 1/3 drawers (only version TN)*										
CASS2/3		Sovrapprezzo per cassettiera cassetti 1/3+2/3		*Price Increase for block of 1/3+2/3 drawers*										
KIT 6 RUOTE		Sovrapprezzo per 6 ruote		*Price Increase for 6 castors*										
VERS220-60		Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz		*Price Increase for Power supply 220V/60Hz*										

* Distanza massima 10m ** R= Versione remota *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

** Max distance 10m ** R= Remote Version *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)*

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.

SPRING **PLUS BIGGER**

Più spazio, più efficienza, più possibilità!

Quando lo spazio è fondamentale,
Spring Bigger 700 fa davvero la differenza.
Con un **volume interno aumentato del 28%** e una scocca che **raggiunge H760 mm,** questa nuova linea di tavoli refrigerati offre una capacità di stoccaggio superiore, senza compromettere praticità e accessibilità.

Progettati per chi cerca soluzioni ad alte prestazioni, efficienza energetica e personalizzazione, i tavoli refrigerati **Spring Bigger 700** assicurano superfici di lavoro ergonomiche, ottimizzate per ogni ambiente professionale. Scegliere **Spring Bigger 700** significa valorizzare al massimo ogni centimetro disponibile, offrendo soluzioni intelligenti e performanti.

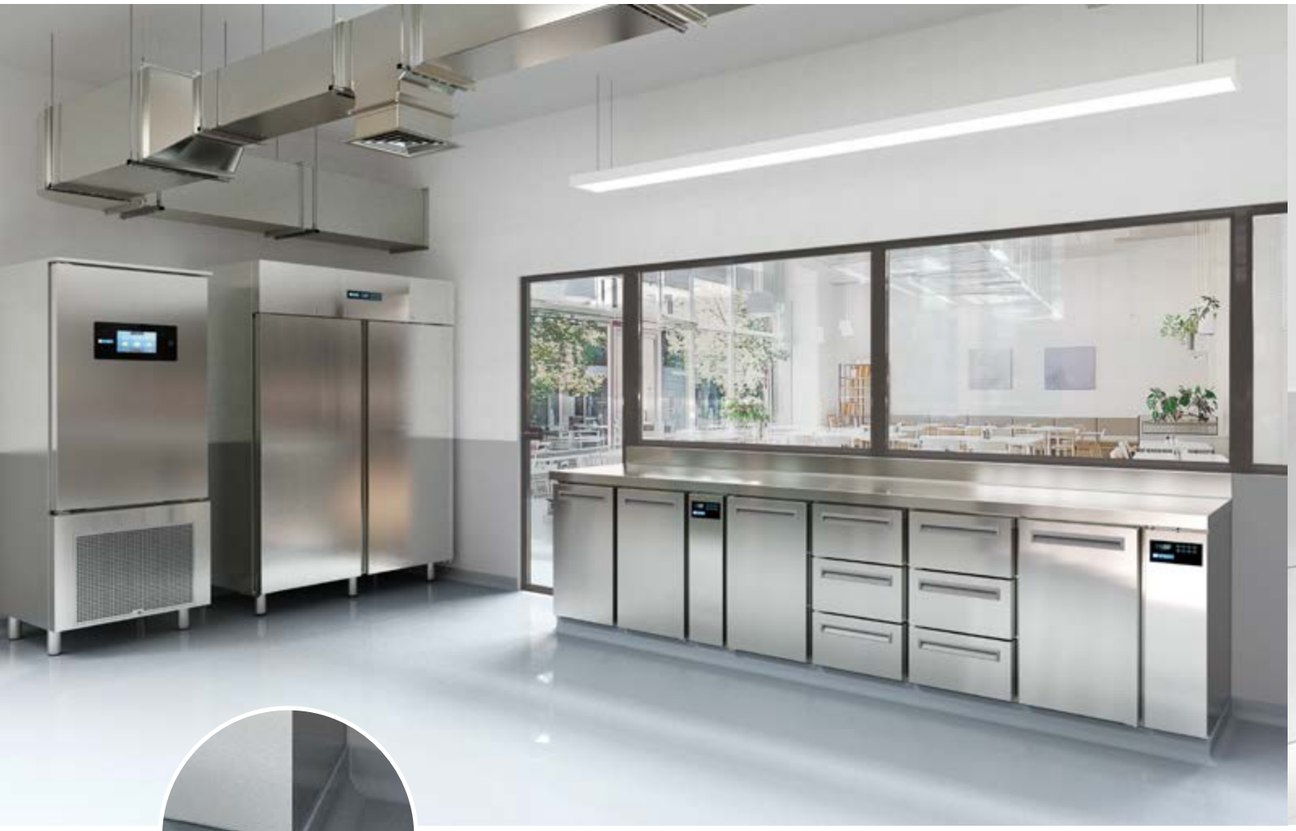
Spring Bigger 700: ogni centimetro in più è una risorsa preziosa!

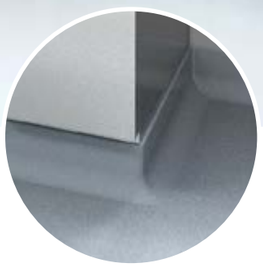
More space, more efficiency, more possibilities!

*When space is essential, **Spring Bigger 700** ruly makes a difference.*
*With an **internal volume increased by 28%** and a **shell reaching H760 mm,** this new line of tables refrigerated offers superior storage capacity, without compromising practicality and accessibility.*

*Designed for those seeking high-performance solutions, energy efficiency, and customization, the **Spring Bigger 700** refrigerated tables provide ergonomic work surfaces, optimized for every professional environment.*
*Choosing **Spring Bigger 700** means making the most of every available centimeter, offering intelligent and high-performing solutions.*

Spring Bigger 700: every extra centimeter is a valuable resource!





Esempio di composizione **Spring Bigger 700, nella versione con motore remoto,** posizionata su uno zoccolo di appoggio arrotondato da 10 cm.

*Example of a **Spring Bigger 700 composition in the version with a remote motor,** positioned on a 10 cm rounded support plinth.*

Esempio di composizione **Spring Bigger 700, nella versione con motore integrato,** posizionata su uno zoccolo di appoggio dritto da 10 cm.

*Example of a S**pring Bigger 700 composition, in the version with an integrated motor,** positioned on a 10 cm straight support plinth.*

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

SPRING **PLUS**

Tavoli refrigerati ventilati su piedi o ruote, profondità 700 mm, altezza scocca 760mm, max altezza h 900 mm, in acciaio inox AISI 304, 2 vani GN1/1, con 1 griglia plastificata per porta o cassetti da 1/2, 1/3 o 2/3 con guide a estrazione totale.

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

Optional: Griglie inox, sterilizzatore, evaporatore inox.

S/s AISI 304 ventilated refrigerated counters on feet or castors, 700 mm of depth, body height 760mm, max height of 900 mm, 2 doors GN 1/1 with 1 plastic coated shelf per door or 1/2, 1/3 or 2/3 total extraction drawers.

- *Built in or remote unit*
- *Versions with straight worktop, worktop with splashback or without top*
- *Electronic controller with 8 keys digital display*
- *90° stop self-closing doors.*
- *Inner bottom panel with rounded corners*
- *Raised evaporator (easy cleaning).*
- *Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)*
- *Standard electric evaporator heater for remote unit models*

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

CASS1/2

CASS1/3
(ONLY VERSION TN)

CASS2/3

KIT 4 RUOTE

VERS 220-60

SPRING **PLUS** 702Bigger

R290

Modello *Model*	Codice *Code*	Piano *Worktop*	Range *Range*	GAS *GAS*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class*	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption*	Volume utile netto *Net storage volume* L	Dimensioni *Dimensions* mm	Assorbimento *Absorbed power* Watt***	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
SPRINGBIGGER702BIGTN	6SC72IP2VA001	Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C 40%HR	510	200	1266x700x900	247	5.03	230/1/50	1360x760x1170	114/144
SPRINGBIGGER702TN/A	6SC72IP2LA001	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1266x700x1000	247	5.03	230/1/50	1360x760x1170	114/144
SPRINGBIGGER702TN/S	6SC72IP2NA001	Senza piano / *Without worktop*							1266x690x850	247	5.03	230/1/50	1360x760x1170	89/119
SPRINGBIGGER702BT	6SC72IB2VA001	Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,120	D	5 40°C 40%HR	2473	200	1266x700x900	413	6.21	230/1/50	1360x760x1170	121/151
SPRINBIGGER702BT/A	6SC72IB2LA001	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1266x700x1000	413	6.21	230/1/50	1360x760x1170	122/152
SPRINGBIGGER702BT/S	6SC72IB2NA001	Senza piano / *Without worktop*							1266x690x850	413	6.21	230/1/50	1360x760x1170	96/126
SPRINGBIGGER702TN R**	6SC72RP4VA001	Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C			5 40°C 40%HR	0	200	1130x700x900			230/1/50	1220x760x1170	85/115
SPRINGBIGGER702TN/A R**	6SC72RP4LA001	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1130x700x1000			230/1/50	1220x760x1170	87/117
SPRINGBIGGER702TN/S R**	6SC72RP4NA001	Senza piano / *Without worktop*							1130x690x850			230/1/50	1220x760x1170	63/93
UCTN1-T*	74861752	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					350x460x265	360	5,99	230/1/50		25/45
VALVR452A-702TN	74877075	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 702TN)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 702TN)*					101x38x77					0,3/0,3
SPRINGBIGGER702BT R**	6SC72RB4VA001	Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C			5 40°C 40%HR	0	200	1130x700x900			230/1/50	1220x760x1170	85/116
SPRINGBIGGER702BT/A R**	6SC72RB4LA001	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1130x700x1000			230/1/50	1220x760x1170	87/118
SPRINGBIGGER702BT/S R**	6SC72RB4NA001	Senza piano / *Without worktop*							1130x690x850			230/1/50	1220x760x1170	63/94
UCBT1-T*	74861760	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					415x540x340	634	9,15	230/1/50		40/60
VALVR452A-702BT	74877089	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 702BT)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 702TN)*					101x38x77					0,3/0,3
EVAP-T		Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R		*Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)*										
	74768568x2	Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1		*"C" pair of runners for GN 1/1 pans*										
	74768000	Griglia plastificata GN 1/1		*Plastic coated GN 1/1 shelf*										
	74768002	Griglia inox GN 1/1		*S/S GN 1/1 shelf*										
CASS1/2 BIGGER		Sovrapprezzo per cassettiera 2 cassetti 1/2		*Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers*										
CASS1/3 BIGGER		Sovrapprezzo per cassettiera 3 cassetti 1/3 (solo versione TN)		*Price Increase for block of 3 x 1/3 drawers (only version TN)*										
CASS2/3 BIGGER		Sovrapprezzo per cassettiera cassetti 1/3+2/3		*Price Increase for block of 1/3+2/3 drawers*										
KIT 4 RUOTE		Sovrapprezzo per 4 ruote		*Price Increase for 4 castors*										
VERS220-60		Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz		*Price Increase for Power supply 220V/60Hz*										

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

** Max distance 10m ** R= Remote Version *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)*
Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.
All specifications are subject to change without notice.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

SPRING **PLUS**

Tavoli refrigerati ventilati su piedi o ruote, profondità 700 mm, altezza scocca 760mm, max altezza h 900 mm, in acciaio inox AISI 304, 3 vani GN1/1, con 1 griglia plastificata per porta o cassetti da 1/2, 1/3 o 2/3 con guide a estrazione totale.

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

Optional: Griglie inox, sterilizzatore, evaporatore inox.

S/s AISI 304 ventilated refrigerated counters on feet or castors, 700 mm of depth, body height 760mm, max height of 900 mm, 3 doors GN 1/1 with 1 plastic coated shelf per door or 1/2, 1/3 or 2/3 total extraction drawers.

- *Built in or remote unit*
- *Versions with straight worktop, worktop with splashback or without top*
- *Electronic controller with 8 keys digital display*
- *90° stop self-closing doors.*
- *Inner bottom panel with rounded corners*
- *Raised evaporator (easy cleaning).*
- *Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)*
- *Standard electric evaporator heater for remote unit models*

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

CASS1/2

CASS1/3
(ONLY VERSION TN)

CASS2/3

KIT 4 RUOTE

VERS 220-60

SPRING **PLUS** 703Bigger

R290

Modello *Model*	Codice *Code*	Piano *Worktop*	Range *Range*	GAS *GAS*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class*	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption*	Volume utile netto *Net storage volume* L	Dimensioni *Dimensions* mm	Assorbimento *Absorbed power* Watt***	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
SPRINGBIGGER703TN	6SC73IP2VA001	Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C 40%HR	512	300	1721x700x900	247	5.03	230/1/50	1840x760x1170	136/170
SPRINGBIGGER703TN/A	6SC73IP2LA001	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1721x700x1000	247	5.03	230/1/50	1840x760x1170	137/171
SPRINGBIGGER703TN/S	6SC73IP2NA001	Senza piano / *Without worktop*							1721x690x850	247	5.03	230/1/50	1840x760x1170	103/137
SPRINGBIGGER703BT	6SC73IB2VA001	Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,120	D	5 40°C 40%HR	2804	300	1721x700x900	413	6.21	230/1/50	1840x760x1170	143/177
SPRINGBIGGER703BT/A	6SC73IB2LA001	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1721x700x1000	413	6.21	230/1/50	1840x760x1170	144/178
SPRINGBIGGER703BT/S	6SC73IB2NA001	Senza piano / *Without worktop*							1721x690x850	413	6.21	230/1/50	1840x760x1170	110/144
SPRINGBIGGER703TN R**	6SC73RP4VA001	Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C			5 40°C 40%HR		300	1585x700x900			230/1/50	1700x760x1170	107/141
SPRINGBIGGER703TN/A R	6SC73RP4LA001	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1585x700x1000			230/1/50	1700x760x1170	115/149
SPRINGBIGGER703TN/S R**	6SC73RP4NA001	Senza piano / *Without worktop*							1585x690x850			230/1/50	1700x760x1170	77/111
UCTN2-T*	74861754	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					350x500x300	665	8,4	230/1/50		33/53
VALVR452A-703TN	74877075	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 703TN)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 703TN)*					101x38x77					0,3/0,3
SPRINGBIGGER703BT R**	6SC73RB4VA001	Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C			5 40°C 40%HR		300	1585x700x900			230/1/50	1700x760x1170	107/141
SPRINGBIGGER703BT/A R**	6SC73RB4LA001	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1585x700x1000			230/1/50	1700x760x1170	115/149
SPRINGBIGGER703BT/S R**	6SC73RB4NA001	Senza piano / *Without worktop*							1585x690x850			230/1/50	1700x760x1170	77/111
UCBT2- T*	74861762	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					415x540x340	787	9,72	230/1/50		40/60
VALVR452A-703BT	74877089	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 703BT)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 703TN)*					101x38x77					0,3/0,3
EVAP-T		Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R		*Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)*										
	74768568x2	Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1		*"C" pair of runners for GN 1/1 pans*										
	74768000	Griglia plastificata GN 1/1		*Plastic coated GN 1/1 shelf*										
	74768002	Griglia inox GN 1/1		*S/S GN 1/1 shelf*										
CASS1/2 BIGGER		Sovrapprezzo per cassettiera 2 cassetti 1/2		*Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers*										
CASS1/3 BIGGER		Sovrapprezzo per cassettiera 3 cassetti 1/3 (solo versione TN)		*Price Increase for block of 3 x 1/3 drawers (only version TN)*										
CASS2/3 BIGGER		Sovrapprezzo per cassettiera cassetti 1/3+2/3		*Price Increase for block of 1/3+2/3 drawers*										
KIT 4 RUOTE		Sovrapprezzo per 4 ruote		*Price Increase for 4 castors*										
VERS220-60		Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz		*Price Increase for Power supply 220V/60Hz*										

* Distanza massima 10m ** R= Versione remota *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

** Max distance 10m ** R= Remote Version *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)*

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

SPRING **PLUS** 704Bigger

SPRING **PLUS**

Tavoli refrigerati ventilati su piedi o ruote, profondità 700 mm, altezza scocca 760mm, max altezza h 900 mm, in acciaio inox AISI 304, 4 vani GN1/1, con 1 griglia plastificata per porta o cassetti da 1/2, 1/3 o 2/3 con guide a estrazione totale.

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

Optional: Griglie inox, sterilizzatore, evaporatore inox.

S/s AISI 304 ventilated refrigerated counters on feet or castors, 700 mm of depth, body height 760mm, max height of 900 mm, 4 doors GN 1/1 with 1 plastic coated shelf per door or 1/2, 1/3 or 2/3 total extraction drawers.

- *Built in or remote unit*
- *Versions with straight worktop, worktop with splashback or without top*
- *Electronic controller with 8 keys digital display*
- *90° stop self-closing doors.*
- *Inner bottom panel with rounded corners*
- *Raised evaporator (easy cleaning).*
- *Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)*
- *Standard electric evaporator heater for remote unit models*

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

CASS1/2

CASS1/3
(ONLY VERSION TN)

CASS2/3

KIT 6 RUOTE

VERS 220-60

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Piano *Worktop*	Range *Range*	GAS *GAS*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class*	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption*	Volume utile netto *Net storage volume* L	Dimensioni *Dimensions* mm	Assorbimento *Absorbed power* Watt***	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
	SPRINGBIGGER704TN	6SC74IP2VA001	Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C 40%HR	671	400	2182x700x900	247	5.03	230/1/50	2320x760x1170	162/202
	SPRINGBIGGER704TN/A	6SC74IP2LA001	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							2182x700x1000	247	5.03	230/1/50	2320x760x1170	166/206
	SPRINGBIGGER704TN/S	6SC74IP2NA001	Senza piano / *Without worktop*							2182x690x850	247	5.03	230/1/50	2320x760x1170	121/161
	SPRINGBIGGER704BT	6SC74IB2VA001	Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,120	D	5 40°C 40%HR	3186	400	2182x700x900	413	6.21	230/1/50	2320x760x1170	169/209
	SPRINGBIGGER704BT/A	6SC74IB2LA001	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							2182x700x1000	413	6.21	230/1/50	2320x760x1170	173/213
	SPRINGBIGGER704BT/S	6SC74IB2NA001	Senza piano / *Without worktop*							2182x690x850	413	6.21	230/1/50	2320x760x1170	128/168
	SPRINGBIGGER704TN R**	6SC74RP4VA001	Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C			5 40°C 40%HR		400	2046x700x900			230/1/50	2180x760x1170	135/175
	SPRINGBIGGER704TN/A R**	6SC74RP4LA001	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							2046x700x1000			230/1/50	2180x760x1170	137/177
	SPRINGBIGGER704TN/S R**	6SC74RP4NA001	Senza piano / *Without worktop*							2046x690x850			230/1/50	2180x760x1170	95/135
	UCTN3-T*	74861756	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					350x500x300	690	7,86	230/1/50		35/55
	VALVR452A-704TN	74877077	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 703TN)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 703TN)*					101x38x77					0,3/0,3
	SPRINGBIGGER704BT R**	6SC74RB4VA001	Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C			5 40°C 40%HR		400	2046x700x900			230/1/50	2180x760x1170	135/175
	SPRINGBIGGER704BT/A R**	6SC74RB4LA001	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							2046x700x1000			230/1/50	2180x760x1170	137/177
	SPRINGBIGGER704BT/S R**	6SC74RB4NA001	Senza piano / *Without worktop*							2046x690x850			230/1/50	2180x760x1170	95/135
	UCBT3- T*	74861764	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					514x540x340	864	12,19	230/1/50		55/75
	VALVR452A-704BT	74877081	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 703BT)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 703TN)*					101x38x77					0,3/0,3
	EVAP-T		Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R		*Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)*										
		74768568x2	Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1		*"C" pair of runners for GN 1/1 pans*										
		74768000	Griglia plastificata GN 1/1		*Plastic coated GN 1/1 shelfw*										
		74768002	Griglia inox GN 1/1		*S/S GN 1/1 shelf*										
	CASS1/2 BIGGER		Sovrapprezzo per cassettiera 2 cassetti 1/2		*Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers*										
	CASS1/3 BIGGER		Sovrapprezzo per cassettiera 3 cassetti 1/3 (solo versione TN)		*Price Increase for block of 3 x 1/3 drawers (only version TN)*										
	CASS2/3 BIGGER		Sovrapprezzo per cassettiera cassetti 1/3+2/3		*Price Increase for block of 1/3+2/3 drawers*										
	KIT 6 RUOTE		Sovrapprezzo per 6 ruote		*Price Increase for 6 castors*										
	VERS220-60		Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz		*Price Increase for Power supply 220V/60Hz*										

* Distanza massima 10m ** R= Versione remota *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

** Max distance 10m ** R= Remote Version *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)*

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

SPRING **PLUS** 802

SPRING **PLUS**

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

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

Optional: griglie plastificate o inox, sterilizzatore.

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

- *Built in or remote unit*
- *Versions with straight worktop, worktop with splashback or without top*
- *Electronic controller with 8 keys digital display*
- *90° stop self-closing doors*
- *Inner bottom panel with rounded corners*
- *Raised evaporator (easy cleaning)*
- *Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)*
- *Standard electric evaporator heater for remote unit models*

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

ACCESSORI DI SERIE
STANDARD ACCESSORIES
Vano refrigerato EN400x600
Refrigerated room EN400x600

EVAP-T

KIT 4 RUOTE

VERS 220-60

STERIL KIT

R290

Modello *Model*	Codice *Code*	Piano *Worktop*	Range *Range*	GAS *GAS*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class*	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption*	Volume utile netto *Net storage volume* L	Dimensioni *Dimensions* mm	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
SPRINGPLUS802TN	6ST82IP2VA001	Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C 40%HR	448	240	1450x800x850	247	5.03	230/1/50	1510x860x1040	130/166
SPRINGPLUS802TN/A	6ST82IP2LA001	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1450x800x950	247	5.03	230/1/50	1510x860x1040	131/167
SPRINGPLUS802TN/S	6ST82IP2NA001	Senza piano / *Without worktop*							1450x790x800	247	5.03	230/1/50	1510x860x1040	87/122
SPRINGPLUS802BT	6ST82IB2VA001	Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C 40%HR	2473	240	1450x800x850	413	6,21	230/1/50	1510x860x1040	144/179
SPRING802PLUSBT/A	6ST82IB2LA001	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1450x800x950	413	6,21	230/1/50	1510x860x1040	145/180
SPRING802PLUSBT/S	6ST82IB2NA001	Senza piano / *Without worktop*							1450x790x800	413	6,21	230/1/50	1510x860x1040	100/136
SPRING802TN R **	6ST82RP4VA001	Con piano - *With work top*	-2/+7° C			5 40°C 40%HR		240	1310x800x850			230/1/50	1510x860x1040	100/135
SPRING802TN/A R **	6ST82RP4LA001	Con piano con alzatina - *Work top with splashback*							1310x800x950			230/1/50	1510x860x1040	114/149
SPRING802TN/S R **	6ST82RP4NA001	Senza piano - *Without work top*							1310x790x800			230/1/50	1510x860x1040	69/104
UCTN2-T*	74861752	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					350x460x265	360	5,99	230/1/50	350x460x265	25/45
VALVR452A-802TN	74877075	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 802TN)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 802TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
SPRING802BT R **	6ST82RB4VA001	Con piano - *With work top*	-24/-10° C			5 40°C 40%HR		240	1310x800x850			230/1/50	1510x860x1040	104/139
SPRING802BT/A R **	6ST82RB4LA001	Con piano con alzatina - *Work top with splashback*							1310x800x950			230/1/50	1510x860x1040	118/153
SPRING802BT/S R**	6ST82RB4NA001	Senza piano - *Without work top*							1310x790x800			230/1/50	1510x860x1040	73/108
UCBT2- T*	74861760	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					415x540x340	634	9,15	230/1/50	415x540x340	40/60
VALVR452A-802BT	74877089	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 802BT)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 802TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
STERILKIT	73688492	Sterilizzatore (Incompatibile con LED)		*Sterilizer (Not compatible with LED)*										
EVAP-T		Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R		*Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)*										
	74768570	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400		*"L" pair of runners for EN 60x40 trays*										
	74768122	Griglia plastificata EN 600x400		*Plastic coated EN 60x40 shelf*										
	74768120	Griglia inox EN 600x400		*S/S EN 600x400 shelf*										
KIT 4 RUOTE		Sovrapprezzo per 4 ruote		*Price increase for 4 castors*										
VERS220-60		Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz		*Price Increase Power supply 220V/60Hz*										

* Distanza massima 10m ** R= Versione remota *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

** Max distance 10m ** R= Remote Version *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)*

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

SPRING **PLUS** 803

SPRING **PLUS**

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

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

Optional: griglie plastificate o inox, sterilizzatore.

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

- *Built in or remote unit*
- *Versions with straight worktop, worktop with splashback or without top*
- *Electronic controller with 8 keys digital display*
- *90° stop self-closing doors*
- *Inner bottom panel with rounded corners*
- *Raised evaporator (easy cleaning).*
- *Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)*
- *Standard electric evaporator heater for remote unit models*

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

EVAP-T

KIT 4 RUOTE

VERS 220-60

STERIL KIT

ACCESSORI DI SERIE
STANDARD ACCESSORIES
Vano refrigerato EN400x600
Refrigerated room EN400x600

R290

Modello *Model*	Codice *Code*	Piano *Worktop*	Range *Range*	GAS *GAS*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class*	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption*	Volume utile netto *Net storage volume* L	Dimensioni *Dimensions* mm	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
SPRINGPLUS803TN	6ST83IP2VA001	Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C 40%HR	607	360	2004x800x850	247	5.03	230/1/50	2064x860x1040	145/187
SPRINGPLUS803TN/A	6ST83IP2LA001	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							2004x800x950	247	5.03	230/1/50	2064x860x1040	147/189
SPRINGPLUS803TN/S	6ST83IP2NA001	Senza piano / *Without worktop*							2004x790x800	247	5.03	230/1/50	2064x860x1040	103/145
SPRINGPLUS803BT	6ST83IB2VA001	Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C 40%HR	2804	360	2004x800x850	413	6,21	230/1/50	2064x860x1040	159/200
SPRINGPLUS803BT/A	6ST83IB2LA001	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							2004x800x950	413	6,21	230/1/50	2064x860x1040	161/202
SPRINGPLUS803BT/S	6ST83IB2NA001	Senza piano / *Without worktop*							2004x790x800	413	6,21	230/1/50	2064x860x1040	116/158
SPRING803TN R **	6ST83RP4VA001	Con piano - *With work top*	-2/+7° C			5 40°C 40%HR		360	1864x800x850			230/1/50	2064x860x1040	116/157
SPRING803TN/A R**	6ST83RP4LA001	Con piano con alzatina - *Work top with splashback*							1864x800x950			230/1/50	2064x860x1040	130/171
SPRING803TN/S R**	6ST83RP4NA001	Senza piano - *Without work top*							1864x790x800			230/1/50	2064x860x1040	85/126
UCTN3-T*	74861754	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					350x500x300	665	8,4	230/1/50	350x500x300	33/53
VALVR452A-803TN	74877077	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 803TN)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 803TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
SPRING803BT R **	6ST83RB4VA001	Con piano - *With work top*	-24/-10° C			5 40°C 40%HR		360	1864x800x850			230/1/50	2064x860x1040	120/161
SPRING803BT/A R**	6ST83RB4LA001	Con piano con alzatina - *Work top with splashback*							1864x800x950			230/1/50	2064x860x1040	134/175
SPRING803BT/S R **	6ST83RB4NA001	Senza piano - *Without work top*							1864x790x800			230/1/50	2064x860x1040	89/130
UCBT3- T*	74861762	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					415x540 x340	787	9,72	230/1/50	415x540 x340	40/60
VALVR452A-803BT	74877089	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 803BT)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 803TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
STERILKIT	73688492	Sterilizzatore (Incompatibile con LED)		*Sterilizer (Not compatible with LED)*										
EVAP-T		Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R		*Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)*										
	74768570 x2	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400		*"L" pair of runners for EN 60x40 trays*										
	74768122	Griglia plastificata EN 600x400		*Plastic coated EN 60x40 shelf*										
	74768120	Griglia inox EN 600x400		*S/S EN 600x400 shelf*										
KIT 4 RUOTE		Sovrapprezzo per 4 ruote		*Price increase for 4 castors*										
VERS220-60		Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz		*Price Increase Power supply 220V/60Hz*										

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

** Max distance 10m ** R= Remote Version *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)*
Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.
All specifications are subject to change without notice.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

SPRING **PLUS** 804

SPRING **PLUS**

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

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

Optional: griglie plastificate o inox, sterilizzatore.

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

- *Built in or remote unit*
- *Versions with straight worktop, worktop with splashback or without top*
- *Electronic controller with 8 keys digital display*
- *90° stop self-closing doors.*
- *Inner bottom panel with rounded corners*
- *Raised evaporator (easy cleaning)*
- *Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)*
- *Standard electric evaporator heater for remote unit models*

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

EVAP-T

KIT 6 RUOTE

VERS 220-60

STERIL KIT

ACCESSORI DI SERIE
STANDARD ACCESSORIES
Vano refrigerato EN400x600
Refrigerated room EN400x600

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*		Piano *Worktop*	Range *Range*		GAS *GAS*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class*	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption*	Volume utile netto *Net storage volume* L	Dimensioni *Dimensions* mm	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
	SPRINGPLUS804TN	6ST84IP2VA001		Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C		R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C 40%HR	726	480	2560x800x850	247	5.03	230/1/50	2620x860x1040	196/246
	SPRINGPLUS804TN/A	6ST84IP2LA001		Piano + alzatina / *Work top with splashback*								2560x800x950	247	5.03	230/1/50	2620x860x1040	185/235
	SPRINGPLUS804TN/S	6ST84IP2NA001		Senza piano / *Without worktop*								2560x790x800	247	5.03	230/1/50	2620x860x1040	140/191
	SPRINGPLUS804BT	6ST84IB2VA001		Piano dritto / *Straight worktop*	-24/-10° C		R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C 40%HR	3287	480	2560x800x850	413	6,21	230/1/50	2620x860x1040	209/259
	SPRINGPLUS804BT/A	6ST84IB2LA001		Piano + alzatina / *Work top with splashback*								2560x800x950	413	6,21	230/1/50	2620x860x1040	198/248
	SPRINGPLUS804BT/S	6ST84IB2NA001		Senza piano / *Without worktop*								2560x790x800	413	6,21	230/1/50	2620x860x1040	154/204
	SPRING804TN R**	6ST84RP4VA001		Con piano - *With work top*	-2/+7° C				5 40°C 40%HR		480	2420x800x850			230/1/50	2620x860x1040	153/203
	SPRING804TN/A R**	6ST84RP4LA001		Con piano con alzatina - *Work top with splashback*								2420x800x950			230/1/50	2620x860x1040	167/217
	SPRING804TN/S R**	6ST84RP4NA001		Senza piano - *Without work top*								2420x790x800			230/1/50	2620x860x1040	123/172
	UCTN4-T*	74861756		Unità Condensatrice			*Condensing unit*					350x500x300	690	7,86	230/1/50	350x500x300	35/55
	VALVR452A-804TN	74877077		Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 804TN)			*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 804TN)*					101x38 x77				101x38 x77	0,3/0,3
	SPRING804BT R**	6ST84RB4VA001		Con piano - *With work top*	-24/-10° C				5 40°C 40%HR		480	2420x800x850			230/1/50	2620x860x1040	157/208
	SPRING804BT/A R**	6ST84RB4LA001		Con piano con alzatina - *Work top with splashback*								2420x800x950			230/1/50	2620x860x1040	171/222
	SPRING804BT/S R**	6ST84RB4NA001		Senza piano - *Without work top*								2420x790x800			230/1/50	2620x860x1040	126/177
	UCBT4- T*	74861764		Unità Condensatrice			*Condensing unit*					514x540x340	864	12,19	230/1/50	514x540x340	55/75
	VALVR452A-804BT	74877081		Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 804BT)			*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 804TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	STERILKIT	73688492		Sterilizzatore (Incompatibile con LED)			*Sterilizer (Not compatible with LED)*										
	EVAP-T			Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R			*Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)*										
		74768570 x2		Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400			*"L" pair of runners for EN 60x40 trays*										
		74768122		Griglia plastificata EN 600x400			*Plastic coated EN 60x40 shelf*										
		74768120		Griglia inox EN 600x400			*S/S EN 600x400 shelf*										
	KIT 6 RUOTE			Sovrapprezzo per 6 ruote			*Price increase for 6 castors*										
	VERS220-60			Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz			*Price Increase Power supply 220V/60Hz*										

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

** Max distance 10m ** R= Remote Version *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)*
Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.
All specifications are subject to change without notice.

LINEAR **PLUS**

Semplice, sicuro ... LINEAR PLUS!

La gamma LINEAR PLUS porta una ventata di novità in tutti gli ambienti dedicati alla ristorazione. La qualità e la ricerca Afinox si riuniscono in una linea completa di tavoli da lavoro dal design essenziale e con ottime prestazioni.

Simple, reliable...LINEAR PLUS!

The LINEAR PLUS range brings a breath of fresh air in all the fields concerning catering. Afinox's quality and R&D merge in a full line of essential and highly performing refrigerated tables.

Porte con maniglia orizzontale e guarnizioni ad incastro
Doors with horizontal handle and snap out gasket

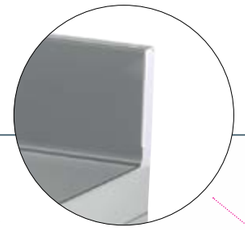
Cassettiere con cassetti ad estrazione totale (optional)
Set of drawers with total exctraction system(optional)

Cassettiera 2 cassetti 1/2 (optional) o 3 cassetti 1/3 ad estrazione totale (optional)
Set of 2 x 1/2 drawers (optional) or 3x1/3 drawers with total extraction (optional)

3D COOLING SYSTEM

3D Cooling system
L'unico sistema che garantisce una temperatura corretta ed uniforme in tutti i vani.

3D Cooling system
The only system that guarantees a correct and uniform temperature in the whole counter.



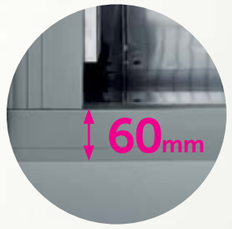
Piano con alzatina H100 mm
Worktop with H100 mm splashback

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

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

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

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



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

Ruote (optional)
Castors (option)

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

LINEAR **PLUS**

LINEAR
PLUS
702

Tavoli refrigerati ventilati su piedi o ruote, profondità 700 mm, altezza corpo H 650 mm, in acciaio inox AISI 304; 2 vani GN1/1, con 1 griglia plastificata per porta o cassetti da 1/2 con guide a estrazione totale.

- Gruppo incorporato o remoto
- Piano dritto con alzatina o senza piano
- Controller digitale
- Interni arrotondati
- Evaporatore rialzato (pulizia facilitata)
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Sbrinamento evaporatore elettrico di serie per modelli predisposti per gruppo remoto

- **Optional:** griglie inox.

S/s AISI 304 ventilated refrigerated counters on feet or castors, 700 mm of depth, body height H 650 mm; 2 doors GN 1/1, with 1 plastic coated shelf per door or 1/2 full extraction drawers.

- *Built in or remote unit*
- *Versions with straight worktop, worktop with splashback or without top*
- *Digital controller*
- *Inner bottom panel with rounded corners*
- *Raised evaporator (easy cleaning)*
- *Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)*
- *Standard electric evaporator heater for remote unit models*

- ***Optional:*** *S/S shelves.*

EVAP-T

CASS1/2

CASS1/3
(ONLY VERSION TN)

KIT 4 RUOTE

VERS 220-60

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Piano *Worktop*	Range *Range*	GAS *GAS*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class*	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption*	Volume utile netto *Net storage volume* L	Dimensioni *Dimensions* mm	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
	LINEARPLUS702TN	6LT72IP2VA001	Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	C	5 40°C 40%HR	956	172	1266x700x850	130	5,03	230/1/50	1360x760x1030	100/132
	LINEARPLUS702TN/A	6LT72IP2LA001	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1266x700x950	130	5,03	230/1/50	1360x760x1030	100/133
	LINEARPLUS702TN/S	6LT72IP2NA001	Senza piano / *Without worktop*							1266x690x800	130	5,03	230/1/50	1360x760x1030	75/107
	LINEARPLUS702BT	6LT72IB2VA001	Piano dritto / *Straight worktop*	-24° / -18°C	R290 GWP 3 Kg 0,140	F	5 40°C 40%HR	2982	172	1266x700x850	413	6.21	230/1/50	1360x760x1030	114/146
	LINEARPLUS702BT/A	6LT72IB2LA001	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1266x700x950	413	6.21	230/1/50	1360x760x1030	115/147
	LINEARPLUS702BT/S	6LT72IB2NA001	Senza piano / *Without worktop*							1266x690x800	413	6.21	230/1/50	1360x760x1030	89/121
	LINEAR702TN R**	6LT72RP4VA001	Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C			5 40°C 40%HR			1130x700x850			230/1/50	1220x760x1030	76/108
	LINEAR702TN/A R**	6LT72RP4LA001	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1130x700x950			230/1/50	1220x760x1030	78/110
	LINEAR702TN/S R**	6LT72RP4NA001	Senza piano / *Without worktop*							1130x690x800			230/1/50	1220x760x1030	54/86
	UCTN1-T*	74861750	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					350x460x265	332	5,54	230/1/50	350x460x265	23/43
	VALVR452A-702TN	74877075	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 702TN)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 702TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	LINEAR702BT R**	6LT72RB4VA001	Piano dritto / Straight worktop	-24° / -18°C			5 40°C 40%HR			1130x700x850			230/1/50	1220x760x1030	76/108
	LINEAR702BT/A R**	6LT72RB4LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback							1130x700x950			230/1/50	1840x760x1030	78/110
	LINEAR702BT/S R**	6LT72RB4NA001	Senza piano / Without worktop							1130x690x800			230/1/50	1220x760x1030	54/86
	UCBT1-T*	74861760	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					415x540x340	634	9,15	230/1/50	415x540x340	40/60
	VALVR452A-702BT	74877089	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 702BT)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 702BT)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	EVAP-T		Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R		*Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)*										
		74768568 x2	Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1		*"C" pair of runners for GN 1/1 pans*										
		74768000	Griglia plastificata GN 1/1		*Plastic coated GN 1/1 shelf*										
		74768002	Griglia inox GN 1/1		*S/S GN 1/1 shelf*										
	CASS1/2 LINEAR		Sovrapprezzo per cassettiera 2 cassetti 1/2		*Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers*										
	CASS1/3 LINEAR		Sovrapprezzo per cassettiera 3 cassetti 1/3 (solo versione TN)		*Price Increase for block of 3 x 1/3 drawers (only version TN)*										
	KIT 4 RUOTE		Sovrapprezzo per 4 ruote		*Price increase for 4 castors*										
	VERS220-60		Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz		*Price Increase Power supply 220V/60Hz*										
	NO-FEET		Riduzione per versione a 2 o 3 vani senza supporti (piedi o ruote)		*Price reduction for version with 2 or 3 doors without supports (feet or castors)*										

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

Max distance 10 mt ** R = Remote Version ** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)*
Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.
All specifications are subject to change without notice.

LINEAR **PLUS**

LINEAR
PLUS
703

Tavoli refrigerati ventilati su piedi o ruote, profondità 700 mm, altezza corpo H 650 mm, in acciaio inox AISI 304; 3 vani GN1/1, con 1 griglia plastificata per porta o cassetti da 1/2 con guide a estrazione totale.

- Gruppo incorporato o remoto
- Piano dritto, con alzatina o senza piano
- Controller digitale
- Interni arrotondati
- Evaporatore rialzato (pulizia facilitata)
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Sbrinamento evaporatore elettrico di serie per modelli predisposti per gruppo remoto

- **Optional:** griglie inox.

S/s AISI 304 ventilated refrigerated counters on feet or castors, 700 mm of depth, body height H 650 mm; 3 doors GN 1/1, with 1 plastic coated shelf per door or 1/2 full extraction drawers.

- Built in or remote unit
- Versions with straight worktop, worktop with splashback or without top
- Digital controller
- Inner bottom panel with rounded corners
- Raised evaporator (easy cleaning)
- Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)
- *Standard electric evaporator heater for remote unit models*

- ***Optional:*** S/S shelves.

EVAP-T

CASS1/2

CASS1/3
(ONLY VERSION TN)

KIT 4 RUOTE

VERS 220-60

R290

Modello *Model*	Codice *Code*	Piano *Worktop*	Range *Range*	GAS *GAS*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class*	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption*	Volume utile netto *Net storage volume* L	Dimensioni *Dimensions* mm	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
LINEARPLUS703TN	6LT73IP2VA001	Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	C	5 40°C 40%HR	1010	258	1721x700x850	130	3.8	230/1/50	1840x760x1030	123/163
LINEARPLUS703TN/A	6LT73IP2LA001	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1721x700x950	130	3.8	230/1/50	1840x760x1030	124/164
LINEARPLUS703TN/S	6LT73IP2NA001	Senza piano / *Without worktop*							1721x690x800	130	3.8	230/1/50	1840x760x1030	90/130
LINEARPLUS703BT	6LT73IB2VA001	Piano dritto / *Straight worktop*	-24° / -18°C	R290 GWP 3 Kg 0,140	F	5 40°C 40%HR	3314	258	1721x700x850	413	6,21	230/1/50	1840x760x1030	138/177
LINEARPLUS703BT/A	6LT73IB2LA001	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1721x700x950	413	6,21	230/1/50	1840x760x1030	139/178
LINEARPLUS703BT/S	6LT73IB2NA001	Senza piano / *Without worktop*							1721x690x800	413	6,21	230/1/50	1840x760x1030	105/144
LINEAR703TN R**	6LT73RP4VA001	Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C			5 40°C 40%HR			1585x700x850			230/1/50	1700x760x1030	99/138
LINEAR703TN/A R**	6LT73RP4LA001	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1585x700x950			230/1/50	1700x760x1030	107/146
LINEAR703TN/S R**	6LT73RP4NA001	Senza piano / *Without worktop*							1585x690x800			230/1/50	1700x760x1030	69/108
UCTN2-T*	74861752	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					350x460x265	360	5,99	230/1/50	350x460x265	25/45
VALVR452A-703TN	74877075	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 703TN)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 703TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
LINEAR703BT R**	6LT73RB4VA001	Piano dritto / *Straight worktop*	-24° / -18°C			5 40°C 40%HR			1585x700x850			230/1/50	1700x760x1030	99/139
LINEAR703BT/A R**	6LT73RB4LA001	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							1585x700x950			230/1/50	1700x760x1030	107/147
LINEAR703BT/S R**	6LT73RB4NA001	Senza piano / *Without worktop*							1585x690x800			230/1/50	1700x760x1030	69/109
UCBT2-T*	74861762	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					415x540x340	787	9,72	230/1/50	415x540x340	40/60
VALVR452A-703BT	74877089	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 703BT)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 703BT)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
EVAP-T		Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R		*Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)*										
	74768568 x2	Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1		*"C" pair of runners for GN 1/1 pans*										
	74768000	Griglia plastificata GN 1/1		*Plastic coated GN 1/1 shelf*										
	74768002	Griglia inox GN 1/1		*S/S GN 1/1 shelf*										
CASS1/2 LINEAR		Sovrapprezzo per cassettiera 2 cassetti 1/2		*Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers*										
CASS1/3 LINEAR		Sovrapprezzo per cassettiera 3 cassetti 1/3 (solo versione TN)		*Price Increase for block of 3 x 1/3 drawers (only version TN)*										
KIT 4 RUOTE		Sovrapprezzo per 4 ruote		*Price increase for 4 castors*										
VERS220-60		Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz		*Price Increase Power supply 220V/60Hz*										
NO-FEET		Riduzione per versione a 2 o 3 vani senza supporti (piedi o ruote)		*Price reduction for version with 2 or 3 doors without supports (feet or castors)*										

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

Max distance 10 mt ** R = Remote Version ** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)*
Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.
All specifications are subject to change without notice.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

LINEAR **PLUS**

Tavoli refrigerati ventilati su piedi o ruote, profondità 700 mm, altezza corpo H 650 mm, in acciaio inox AISI 304; 4 vani GN1/1, con 1 griglia plastificata per porta o cassetti da 1/2 con guide a estrazione totale.

- Gruppo incorporato o remoto
- Piano dritto, con alzatina o senza piano
- Controller digitale
- Interni arrotondati
- Evaporatore rialzato (pulizia facilitata)
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Sbrinamento evaporatore elettrico di serie per modelli predisposti per gruppo remoto

- **Optional:** griglie inox.

S/s AISI 304 ventilated refrigerated counters on feet or castors, 700 mm of depth, body height H 650 mm; 4 doors GN 1/1, with 1 plastic coated shelf per door or 1/2 full extraction drawers.

- *Built in or remote unit*
- *Versions with straight worktop, worktop with splashback or without top*
- *Digital controller*
- *Inner bottom panel with rounded corners*
- *Raised evaporator (easy cleaning)*
- *Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)*
- *Standard electric evaporator heater for remote unit models*

- ***Optional:*** *S/S shelves.*

EVAP-T

CASS1/2

CASS1/3
(ONLY VERSION TN)

KIT 6 RUOTE

VERS 220-60

LINEAR **PLUS** 704

R290

Modello *Model*	Codice *Code*	Piano *Worktop*	Range *Range*	GAS *GAS*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class*	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption*	Volume utile netto *Net storage volume* L	Dimensioni *Dimensions* mm	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
LINEARPLUS704TN	6LT74IP2VA001	Piano dritto / *Straight worktop*	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	C	5 40°C 40%HR	1162	344	2182x700x850	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	156/204
LINEARPLUS704TN/A	6LT74IP2LA001	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							2182x700x950	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	160/208
LINEARPLUS704TN/S	6LT74IP2NA001	Senza piano / *Without worktop*							2182x690x800	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	115/163
LINEARPLUS704BT	6LT74IB2VA001	Piano dritto / *Straight worktop*	-24° / -18°C	R290 GWP 3 Kg 0,140	E	5 40°C 40%HR	3696	344	2182x700x850	413	6,21	230/1/50	2320x760x1030	171/218
LINEARPLUS704BT/A	6LT74IB2LA001	Piano + alzatina / *Work top with splashback*							2182x700x950	413	6,21	230/1/50	2320x760x1030	175/222
LINEARPLUS704BT/S	6LT74IB2NA001	Senza piano / *Without worktop*							2182x690x800	413	6,21	230/1/50	2320x760x1030	130/177
LINEAR704TN R**	6LT74RP4VA001	Piano dritto / Straight worktop	-2/+7° C			5 40°C 40%HR			2046x700x850			230/1/50	2180x760x1030	134/182
LINEAR704TN/A R**	6LT74RP4LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback							2046x700x850+100			230/1/50	2180x760x1030	136/184
LINEAR704TN/S R**	6LT74RP4NA001	Senza piano / Without worktop							2046x690x800			230/1/50	2180x760x1030	94/142
UCTN3-T*	74861754	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					350x500x300	665	8,4	230/1/50	350x500x300	33/53
VALVR452A-704TN	74877077	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 704TN)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 704TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
LINEAR704BT R**	6LT74RB4VA001	Piano dritto / Straight worktop	-24° / -18°C			5 40°C - 40%HR			2046x700x850			230/1/50	2180x760x1030	134/182
LINEAR704BT/A R**	6LT74RB4LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback							2046x700x950			230/1/50	2180x760x1030	136/184
LINEAR704BT/S R**	6LT74RB4NA001	Senza piano / Without worktop							2046x690x800			230/1/50	2180x760x1030	94/142
UCBT3- T*	74861764	Unità Condensatrice		*Condensing unit*					514x540x340	864	12,19	230/1/50	514x540x340	55/75
VALVR452A-704BT	74877081	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 704BT)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 704BT)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
EVAP-T		Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R		*Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)*										
	74768568 x2	Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1		*"C" pair of runners for GN 1/1 pans*										
	74768000	Griglia plastificata GN 1/1		*Plastic coated GN 1/1 shelf*										
	74768002	Griglia inox GN 1/1		*S/S GN 1/1 shelf*										
CASS1/2 LINEAR		Sovrapprezzo per cassettiera 2 cassetti 1/2		*Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers*										
CASS1/3 LINEAR		Sovrapprezzo per cassettiera 3 cassetti 1/3 (solo versione TN)		*Price Increase for block of 3 x 1/3 drawers (only version TN)*										
KIT 6 RUOTE		Sovrapprezzo per 6 ruote		*Price increase for 6 castors*										
VERS220-60		Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz		*Price Increase Power supply 220V/60Hz*										
NO-FEET		Riduzione per versione a 4 vani senza supporti (piedi o ruote)		*Price reduction for version with 4 doors without supports (feet or castors)*										

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

Max distance 10 mt ** R = Remote Version ** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)*
Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.
All specifications are subject to change without notice.

LINEAR **SNACK**

La gamma Linear Snack PLUS nasce dalla nostra idea di ristorazione moderna.

Rapidità e praticità di utilizzo sono le proprietà progettuali di questi tavoli refrigerati dedicati al "fast food". Cassetti ad estrazione totale e altezza ottimizzata per accogliere moduli per la cottura veloce, uniti a diverse opzioni di piano lavoro, sono le caratteristiche essenziali di un prodotto dal design innovativo.

The Linear Snack PLUS range arise from our idea of modern catering.

Rapidity and practicality of use are the design properties of these refrigerated tables dedicated to the "fast food" universe. Total extraction drawers and the optimized height designed to accommodate modules for the fast cooking, combined with different worktop options, are the essential characteristics of this innovative design product.

Vani cassetto con maniglia orizzontale e guarnizioni ad incastro
Drawer compartments with horizontal handle and snap out gasket

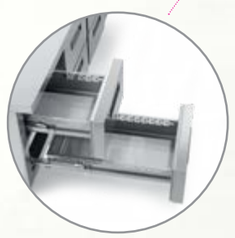
Fondo interno arrotondato per una migliore pulizia
Inner bottom panel with rounded corners for easier cleaning

Cassetti con guide ad estrazione totale
Total extraction drawers

3D COOLING SYSTEM

3D Cooling system
L'unico sistema che garantisce una temperatura corretta ed uniforme in tutti i vani.

3D Cooling system
The only system that guarantees a correct and uniform temperature in the whole counter.



Versione con cassetti interi o doppi
Full or mid-size drawers

Versioni con piano lavoro dritto, invaso o senza piano
Versions with straight recessed worktop, or without top

Ruote (optional)
Castors (option)

LINEAR **SNACK**

LINEAR **SNACK** 702

Tavoli refrigerati ventilati su piedi o ruote linea snack, profondità 700mm, altezza corpo H 443mm, in acciaio inox AISI 304; 2 vani GN1/1, con cassetto intero (mod. 1C) o due mezzi cassetti (mod. 2C) con guide a estrazione totale.

- Gruppo incorporato
- Piano dritto H 40mm (mod. V)
- Piano invaso (mod.I)
- Senza piano (mod. S)
- Controller digitale
- Interni arrotondati
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici.

S/s AISI 304 ventilated refrigerated counters snack line on feet or castors, 700 mm of depth, body height H 443 mm; 2 rooms GN 1/1, with full (mod. 1C) or 1/2 drawers (mod. 2C) per door with full extraction drawers.

- Built unit
- Versions with straight worktop H 40mm (mod. V)
- Recessed worktop (mod.I)
- Without top (mod. S)
- Digital controller
- Inner bottom panel with rounded corners
- Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water.

1 CASS

2 CASS

KIT 4 RUOTE

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*		Piano *Worktop*	Cassetti *Drawers*	Range *Range*		GAS *GAS*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class*	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption*	Volume utile netto *Net storage volume* L	Dimensioni *Dimensions* mm	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
	LINEAR SNACK 702 TN/V 1C	7LS72IP2VA002		Piano dritto Straight worktop H=40 mm	2	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364	86,08	1200x685x624	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	87/110
	LINEAR SNACK 702 BT/V 1C	7LS72IB2VA002		Piano dritto Straight worktop H=40 mm	2	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3133		1200x685x624	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	89/113
	LINEARSNACK702TN/I 1C	7LS72IP2IA002		Con piano invaso Recessed worktop	2	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364		1200x685x624	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	88/111
	LINEARSNACK702BT/I 1C	7LS72IB2IA002		Con piano invaso Recessed worktop	2	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3133		1200x685x624	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	90/114
	LINEARSNACK702TN/S 1C	7LS72IP2NA002		Senza piano Without worktop	2	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364		1200x673x584	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	67/90
	LINEARSNACK702BT/S 1C	7LS72IB2NA002		Senza piano Without worktop	2	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3133		1200x673x584	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	70/93
	LINEARSNACK702TN/V 2C	7LS72IP2VA001		Piano dritto Straight worktop H=40 mm	4	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364	86,08	1200x685x624	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	99/122
	LINEARSNACK702BT/V 2C	7LS72IB2VA001		Piano dritto Straight worktop H=40 mm	4	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3133		1200x685x624	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	102/125
	LINEARSNACK702TN /I 2C	7LS72IP2IA001		Con piano invaso Recessed worktop	4	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364		1200x685x624	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	100/123
	LINEARSNACK702BT/I 2C	7LS72IB2IA001		Con piano invaso Recessed worktop	4	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3133		1200x685x624	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	103/126
	LINEARSNACK702TN/S 2C	7LS72IP2NA001		Senza piano Without worktop	4	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364		1200x673x584	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	79/103
	LINEARSNACK702BT/S 2C	7LS72IB2NA001		Senza piano Without worktop	4	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3133		1200x673x584	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	82/105
	KIT 4 RUOTE			Sovrapprezzo per 4 ruote				*Price increase for 4 castors*										
	VERS220-60			Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz				*Price Increase Power supply 220V/60Hz*										

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.

LINEAR **SNACK**

LINEAR
SNACK
703

Tavoli refrigerati ventilati su piedi o ruote linea snack, profondità 700mm, altezza corpo H 443mm, in acciaio inox AISI 304; 3 vani GN1/1, con cassetto intero (mod. 1C) o due mezzi cassetti (mod. 2C) con guide a estrazione totale.

- Gruppo incorporato
- Piano dritto H 40mm (mod. V)
- Piano invaso (mod.I)
- Senza piano (mod. S)
- Controller digitale
- Interni arrotondati
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici.

S/s AISI 304 ventilated refrigerated counters snack line on feet or castors, 700 mm of depth, body height H 443 mm; 3 rooms GN 1/1, with full (mod. 1C) or 1/2 drawers (mod. 2C) per door with full extraction drawers.

- Built unit
- Versions with straight worktop H 40mm (mod. V)
- Recessed worktop (mod.I)
- Without top (mod. S)
- Digital controller
- Inner bottom panel with rounded corners
- Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water.

1 CASS

2 CASS

KIT 4 RUOTE

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*		Piano *Worktop*	Cassetti *Drawers*	Range *Range*		GAS *GAS*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class*	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption*	Volume utile netto *Net storage volume* L	Dimensioni *Dimensions* mm	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
	LINEARSNACK703TN/V 1C	7LS73IP2VA002		Piano dritto Straight worktop H=40 mm	3	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1550	129,12	1600x685x624	130	3.8	230/1/50	1620x705x700	115/143
	LINEARSNACK703BT/V 1C	7LS73IB2VA002		Piano dritto Straight worktop H=40 mm	3	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3560		1600x685x624	353	3.8	230/1/50	1620x705x700	117/145
	LINEARSNACK703TN/I 1C	7LS73IP2IA002		Con piano invaso Recessed worktop	3	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1550		1600x685x624	130	3.8	230/1/50	1620x705x700	115/143
	LINEARSNACK703BT/I 1C	7LS73IB2IA002		Con piano invaso Recessed worktop	3	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3560		1600x685x624	353	6.15	230/1/50	1620x705x700	117/145
	LINEARSNACK703TN/S 1C	7LS73IP2NA002		Senza piano Without worktop	3	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1550		1600x673x584	130	3.8	230/1/50	1620x705x700	86/114
	LINEARSNACK703BT/S 1C	7LS73IB2NA002		Senza piano Without worktop	3	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3560		1600x685x624	353	6.15	230/1/50	1620x705x700	89/117
	LINEARSNACK703TN/V 2C	7LS73IP2VA001		Piano dritto Straight worktop H=40 mm	6	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1550	129,12	1600x673x584	130	3.8	230/1/50	1620x705x700	133/161
	LINEARSNACK703BT/V 2C	7LS73IB2VA001		Piano dritto Straight worktop H=40 mm	6	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3560		1600x685x624	353	6.15	230/1/50	1620x705x700	135/163
	LINEARSNACK703TN/I 2C	7LS73IP2IA001		Con piano invaso Recessed worktop	6	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1550		1600x685x624	130	3.8	230/1/50	1620x705x700	133/161
	LINEARSNACK703BT/I 2C	7LS73IB2IA001		Con piano invaso Recessed worktop	6	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3560		1600x673x584	353	6.15	230/1/50	1620x705x700	135/163
	LINEARSNACK703TN/S 2C	7LS73IP2NA001		Senza piano Without worktop	6	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1550		1600x685x624	130	3.8	230/1/50	1620x705x700	104/132
	LINEARSNACK703BT/S 2C	7LS73IB2NA001		Senza piano Without worktop	6	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3560		1600x673x584	353	6.15	230/1/50	1620x705x700	107/135
	KIT 4 RUOTE			Sovrapprezzo per 4 ruote				*Price increase for 4 castors*										
	VERS220-60			Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz				*Price Increase Power supply 220V/60Hz*										

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.

Modello *Model*	Codice *Code*	Descrizione *Description*	SPRING 700	SPRING BIGGER 700	SPRING 800	LINEAR PLUS
OPTIONAL						
ZOC150		Zoccolo in acciaio inox h. 150mm (Prezzo al metro lineare) *Stainless steel plinth h. 150 mm (Price per linear metre)* 150 mm	x	x	x	x
ZOC200		Zoccolo in acciaio inox h. 200 mm (Prezzo al metro lineare) *Stainless steel plinth h. 200 mm (Price per linear metre)* 200 mm	x	x	x	x
ZOC240		Zoccolo in acciaio inox h. 240 mm (Prezzo al metro lineare) *Stainless steel plinth h. 240 mm (Price per linear metre)* 240 mm	x	x	x	x
VERSC02700TN		Sovrapprezzo per versione TN remota per $C0_2$ (Disponibile non prima di 4 settimane) Price increase for ready for connection to a TN remote $C0_2$ condensing unit (Available not earlier than 4 weeks)	x	x		x
VERSC02700BT		Sovrapprezzo per versione BT remota per $C0_2$ (Disponibile non prima di 4 settimane) *Price increase for ready for connection to a BT remote $C0_2$ condensing unit (Available not earlier than 4 weeks)*	x			x
VERSC02800BT		Sovrapprezzo per versione TN remota per $C0_2$ Disponibile non prima di 4 settimane) *Price increase for ready for connection to a BT remote $C0_2$ condensing unit (Available not earlier than 4 weeks)*			x	
NOPIEDI2-3		Riduzione per versione 2 o 3 vani senza supporti (piedi o ruote) *Price reduction for version with 2 or 3 doors without supports (feet or castors)*	x	x	x	x
NOPIEDI4		Riduzione per versione 4 vani senza supporti (piedi o ruote) *Price reduction for version with 4 doors without supports (feet or castors)*	x	x	x	x
SERRKIT	73692392	Kit Serratura con chiave (prezzo per singola serratura, per porta o cassetto) *Key lock kit (price for 1 single key lock, for door or drawer)*	x	x	x	x
EVAPINOX		Sovrapprezzo per Evaporatore inox *Price increase for Stainless steel evaporator*	x	x		x
UCESXSPRING		Sovrapprezzo per Motore a sx *Price increase for Condensing unit on the left*	x	x	x	x
SOVLAV		Sovrapprezzo per Lavello e foro rubinetto sopra vano motore (solo per versione piano con alzatina) *Price increase for Sink and tap hole above the condensing unit (only for counters with splashback)*	x	x	x	x
COLOR_COUNT		Sovrapprezzo per pellicolatura colorata esterna (prezzo per singola porta, singolo cassetto o pannello vano motore) *Price increase for external colored wrapping (price per single door, single drawer or condensing unit panel)*	x	x	x	x
CONDH2OSPRING		Sovrapprezzo per condensazione ad acqua (Disponibile non prima di 4 settimane) *Price increase for water condensation (Available not earlier than 4 weeks)*	x	x	x	
TOP_HOLE		Sovrapprezzo piano speciale con foro vaschette GN su misura (solo per mod.TN con piano) *Price increase for customized GN tray hole (only for TN model with worktop)*	x	x	x	x
	74700166	Wifi Cloud Data Logger	x	x	x	x

WIFI CLOUD DATA LOGGER

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

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

Modello *Model*	Codice *Code*	Descrizione *Description*	SPRING PLUS 700	SPRING BIGGER 700	SPRING 800	LINEAR PLUS
ACCESSORI/ ACCESSORIES						
	74768120	Griglia inox EN 600x400 - *S/S EN 600x400 shelf*			x	
	74768122	Griglia plastificata EN 600x400 - *Plastic coated EN 60x40 shelf*			x	
	74768002	Griglia inox GN 1/1 - *S/S GN 1/1 shelf*	x	x		x
	74768000	Griglia plastificata GN 1/1 - *Plastic coated GN 1/1 shelf*	x	x		x
	74707012	Teglia GN 1/1 h=20 - *GN 1/1 pan 20mm deep*	x	x		x
	74707013	Teglia GN 1/1 h=40 - *GN 1/1 pan 40mm deep*	x	x		x
	74707300	Vassoio inox pasticceria EN400x600 h=20mm *EN 600x400 tray 20 mm deep*			x	
	74707301	Vassoio inox pasticceria EN400x600 h=40mm *EN 600x400 tray 40 mm deep*			x	
	74707295	Vaschetta polietilene 400x600 h=130mm *Polyethylene tray 400x600x 130mm*			x	
	74707297	Vaschetta polietilene 400x300 h=130mm *Polyethylene tray 400x300x130 mm*			x	
	72554699	Falsofondo plastica - *Plastic perforated bottom*			x	
	72554695	Falsofondo inox forato h130mm - *S/S perforated bottom h130mm*			x	
	74707299	Vaschetta pizza polietilene 400x600 h=70mm *Pizza polyethylene tray 400x600x70mm*			x	
	74707288	Coperchio per vaschetta pizza polietilene (400x600 h=70mm) *Lid for pizza polyethylene tray (400x600 h=70mm)*			x	
	71379644 x4	Ruota in poliammide nero + Freno *Black Polyamide Wheel + Brake*	x	x	x	x
	73688492	STERIL KIT *OZONIZER*	x	x	x	

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

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

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

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

FRESH **PLUS**

FRESH PLUS
Semplicemente pratico!

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

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

FRESH PLUS
Simply practical!

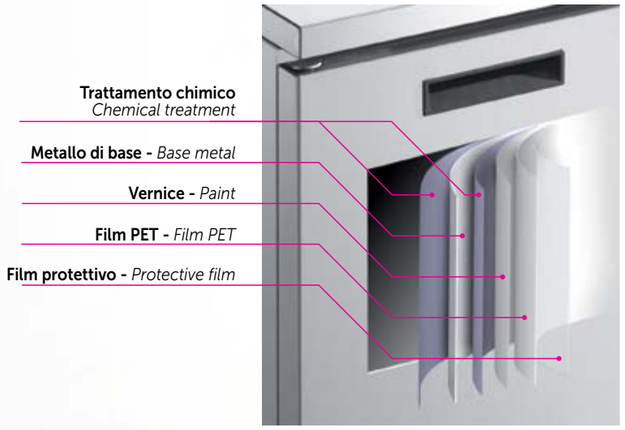
Essential Design and extreme versatility for an easy-to-clean product, thanks to the innovative Steel-PET no-smear coating.

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

SteelPET **100%** HYGIENIC NO FINGERPRINT TECHNOLOGY

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

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



FRESH PLUS Dotazioni standard - *Standard features*

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

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

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

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

FRESH PLUS

100% SteelPET HYGIENIC NO FINGERPRINT TECHNOLOGY

FRESH
PLUS

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

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

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

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

OPTIONALS

74768421

74768425

74768122

MOD. C

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

MOD. L

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

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Piano *Worktop*	Accessoriamento interno *Internal fitting*	Range *Range*	GAS *GAS*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class*	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption*	Volume utile netto *Net storage volume* L	Dimensioni *Dimensions* mm	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Assorbimento *Absorbed power* A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
MOD. C	**FRESH PLUS 2P C**	7SF72IP2VA002	Piano dritto Straight worktop	2 griglie 400x600 su guide a "C" *2 shelves 400x600 on "C"runners*	+2/+7°C	R290 GWP 3 Kg 0,07	D	4 30°C - 55%	1574	227	1400x700x850	149	4.04	230/1/50	1430x760x930	97/109
MOD. C	**FRESH PLUS 2P/A C**	7SF72IP2LA002	Piano + alzatina Work top with splashback		+2/+7°C		D		1574		1400x700x950	149	4.04	230/1/50	1430x760x1020	97/109
MOD. C	**FRESH PLUS 2P/S C**	7SF72IP2NA002	Senza piano Without worktop		+2/+7°C		D		1574		1400x700x810	149	4.04	230/1/50	1430x760x890	73/85
MOD. L	**FRESH PLUS 2P L**	7SF72IP2VA003	Piano dritto Straight worktop	6 (400x600) coppie guide "L" *"L" pairs of runners*	+2/+7°C		D	4 30°C - 55%	1574		1400x700x850	149	4.04	230/1/50	1430x760x930	96/108
MOD. L	**FRESH PLUS 2P/A L**	7SF72IP2LA003	Piano + alzatina Work top with splashback		+2/+7°C		D		1574		1400x700x950	149	4.04	230/1/50	1430x760x1020	96/108
MOD. L	**FRESH PLUS 2P/S L**	7SF72IP2NA003	Senza piano Without worktop		+2/+7°C		D		1574		1400x700x810	149	4.04	230/1/50	1430x760x890	72/84
MOD. C	**FRESH PLUS 3P C**	7SF73IP2VA001	Piano dritto Straight worktop	3 griglie 400x600 su guie a "C" *3 shelves 400x600 on "C"runners"*	+2/+7°C	R290 GWP 3 Kg 0,07	D	4 30°C - 55%	1722	340,5	1926x700x850	149	4.04	230/1/50	1956x760x930	124/141
MOD. C	**FRESH PLUS 3P/A C**	7SF73IP2LA002	Piano + alzatina Work top with splashback		+2/+7°C		D		1722		1926x700x950	149	4.04	230/1/50	1956x760x1020	118/135
MOD. C	**FRESH PLUS 3P/S C**	7SF73IP2NA002	Senza piano Without worktop		+2/+7°C		D		1722		1926x700x810	149	4.04	230/1/50	1956x760x890	94/111
MOD. L	**FRESH PLUS 3P L**	7SF73IP2VA003	Piano dritto Straight worktop	9 (400x600) coppie guide "L" *"L" pairs of runners*	+2/+7°C		D	4 30°C - 55%	1722		1926x700x850	149	4.04	230/1/50	1956x760x930	123/140
MOD. L	**FRESH PLUS 3P /A L**	7SF73IP2LA003	Piano + alzatina Work top with splashback		+2/+7°C		D		1722		1926x700x950	149	4.04	230/1/50	1956x760x1020	117/134
MOD. L	**FRESH PLUS 3P /S L**	7SF73IP2NA003	Senza piano Without worktop		+2/+7°C		D		1722		1926x700x810	149	4.04	230/1/50	1956x760x890	93/110
MOD. C	**FRESH PLUS 4P C**	7SF74IP2VA002	Piano dritto Straight worktop	4 griglie 400x600 su guie a "C" *4 shelves 400x600 on "C"runners*	+2/+7°C	R290 GWP 3 Kg 0,07	D	4 30°C - 55%	1894	454	2452x700x850	149	4.04	230/1/50	2485x760x930	124/152
MOD. C	**FRESH PLUS 4P/A C**	7SF74IP2LA002	Piano + alzatina Work top with splashback		+2/+7°C		D		1894		2452x700x950	149	4.04	230/1/50	2485x760x1020	111/139
MOD. C	**FRESH PLUS 4P/S C**	7SF74IP2NA002	Senza piano Without worktop		+2/+7°C		D		1894		2452x700x810	149	4.04	230/1/50	2485x760x890	87/115
MOD. L	**FRESH PLUS 4P L**	7SF74IP2VA003	Piano dritto Straight worktop	12 (400x600) coppie guide "L" *"L" pairs of runners*	+2/+7°C		D	4 30°C - 55%	1894		2452x700x850	149	4.04	230/1/50	2485x760x930	122/150
MOD. L	**FRESH PLUS 4P/A L**	7SF74IP2LA003	Piano + alzatina Work top with splashback		+2/+7°C		D		1894		2452x700x950	149	4.04	230/1/50	2485x760x1020	109/137
MOD. L	**FRESH PLUS 4P/S L**	7SF74IP2NA003	Senza piano Without worktop		+2/+7°C		D		1894		2452x700x810	149	4.04	230/1/50	2485x760x890	85/113
		74768421 x2	Coppia guide a "C"				*"C" s/s pair of runners*									
		74768425 x2	Coppia guide a "L" per griglie EN400x600				*"L" s/s pair of runners for EN400x600 shelf*									
		74768122	Griglia plastificata EN400x600				*Plastic coated EN400x600 shelf*									
	KIT 4-6 RUOTE		Sovrapprezzo per 4 o 6 ruote				*Price Increase for 4 or 6 castors*									
	VERS220-60		Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz				*Price Increase Power supply 220V/60Hz*									

**** Watt TN (-10/+45°C)

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

***** Watt TN (-10/+45°C)*

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.

TRK

TRK 602/3/4

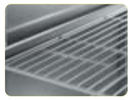
Tavoli refrigerati ventilati su piedi profondità 600 mm, in acciaio INOX AISI 304; 2, 3, 4 vani per griglie 430x325 mm, con 1 griglia plastificata per porta o cassetti da 1/2 o da 1/3.

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

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

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

OPTIONALS


74768132

SOVVCAS1/2

SOVCAS1/3

	Modello *Model*	Codice *Code*		Piano *Worktop*	Range *Range*		GAS *GAS*	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class*	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption*	Volume utile netto *Net storage volume* L	Dimensioni *Dimensions* mm	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	A	Alimentazione *Power supply* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
	TRK602 TN/A	9TRK62IPLA021		piano con alzatina - with work top with splashback	0/+8° C		R290 GWP 3 Kg 0,085	B	5 40°C - 40%	712	136	1260x600x950	210	1,32	230/1/50	1320x750x1100	76/98
	TRK602 TN/S	9TRK62IPNA021		senza piano - without work top	0/+8° C			B	5 40°C - 40%	712	136	1260x600x810	210	1,32	230/1/50	1320x750x1100	76/98
	TRK602 TN	9TRK62IPVA021		piano dritto - straight work top	0/+8° C			B	5 40°C - 40%	712	136	1260x600x850	210	1,32	230/1/50	1320x750x1100	76/98
	TRK603 TN/A	9TRK63IPLA021		piano con alzatina - with work top with splashback	0/+8° C		R290 GWP 3 Kg 0,085	B	5 40°C - 40%	803	204	1720x600x950	210	1,32	230/1/50	1760x750x1100	106/133
	TRK603 TN/S	9TRK63IPNA021		senza piano - without work top	0/+8° C			B	5 40°C - 40%	803	204	1720x600x810	210	1,32	230/1/50	1760x750x1100	106/133
	TRK603 TN	9TRK63IPVA021		piano dritto - straight work top	0/+8° C			C	5 40°C - 40%%	859	204	1720x600x850	210	1,32	230/1/50	1760x750x1100	106/133
	TRK604 TN/A	9TRK64IPLA021		piano con alzatina - with work top with splashback	0/+8° C		R290 GWP 3 Kg 0,100	C	5 40°C - 40%	1022	272	2180x600x950	260	1,8	230/1/50	2250x750x1100	121/153
	TRK604 TN/S	9TRK64IPNA021		senza piano - without work top	0/+8° C			C	5 40°C - 40%	1022	272	2180x600x810	260	1,8	230/1/50	2250x750x1100	121/153
	TRK604 TN	9TRK64IPVA021		piano dritto - straight work top	0/+8° C			C	5 40°C - 40%	1094	272	2180x600x850	260	1,8	230/1/50	2250x750x1100	121/153
		74768132		Griglia plastificata 430x325			*Plastic coated 430x325 shelf*										
		74701947 P600x2		Coppia guide inox (450 mm)			*S/s pairs of runners (450 mm)*										
	VERS220-60			Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz			*Price Increase Power supply 220V/60Hz*										
	SOVVCAS1/2			Sovrapprezzo per cassettiera 2 cassetti 1/2			*Price increase for Block of 2 x 1/2 drawers*										
	SOVCAS1/3			Sovrapprezzo per cassettiera 3 cassetti 1/3			*Price increase for Block of 3 x 1/3 drawers*										

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

** Condizioni ambiente di funzionamento: MAX umidità 65% MIN temperatura 25°C*

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

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

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.

TRK

TRK 602/3/4R

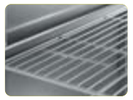
Tavoli ventilati su piedi profondità 600 mm, in acciaio INOX AISI 304; 2, 3, 4 vani per griglie 430x325 mm, con 1 griglia plastificata per porta o cassetti da 1/2 o da 1/3.

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

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

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

OPTIONALS


74768132

SOVVCAS1/2600

SOVCAS1/3600

	Modello *Model*	Codice *Code*		Piano *Worktop*		Range *Range*	GAS *GAS*	Dimensioni *Dimensions* mm	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
	TRK602 R TN	9TRK62RPVA001		Con piano - *With work top*		0/+8° C		1040x600x850	0	0	230/1/50	1320x750x1100	65/85
	TRK602 R TN/A	9TRK62RPLA001		Con piano con alzatina - *With work top with splashback*		0/+8° C		1040x600x950	0	0	230/1/50	1320x750x1100	65/85
	TRK602 R TN/S	9TRK62RPNA001		Senza piano - *Without work top*		0/+8° C		1040x600x810	0	0	230/1/50	1320x750x1100	65/85
	UCTN1-T*	74861750		Unità Condensatrice / *Condensing unit*				350x460x265	332	5,54	230/1/50	350x460x265	23/43
	VALVR452A-602TN	74877075		Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 602TN)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 602TN)*		101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	TRK603 R TN	9TRK63RPVA001		Con piano - *With work top*		0/+8° C		1500x600x850	0	0	230/1/50	1760x750x1100	75/110
	TRK603 R TN/A	9TRK63RPLA001		Con piano con alzatina - *With work top with splashback*		0/+8° C		1500x600x950	0	0	230/1/50	1760x750x1100	85/112
	TRK603 R TN/S	9TRK63RPNA001		Senza piano - *Without work top*		0/+8° C		1500x600x810	0	0	230/1/50	1760x750x1100	85/112
	UCTN2-T*	74861752		Unità condensatrice - *Condensing unit*				350x460x 65	665	8,4	230/1	350x460x 65	25/45
	VALVR452A-603TN	74877075		Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 603TN)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 603TN)*		101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	TRK604 R TN	9TRK64RPVA001		Con piano - *With work top*		0/+8° C		1960x600x850	0	0	230/1/50	2250x750x1100	95/125
	TRK604 R TN/A	9TRK64RPLA001		Con piano con alzatina - *With work top with splashback*		0/+8° C		1960x600x950	0	0	230/1/50	2250x750x1100	95/125
	TRK604 R TN/S	9TRK64RPNA001		Senza piano - *Without work top*		0/+8° C		1960x600x810	0	0	230/1/50	2250x750x1100	100/132
	UCTN3-T*	74861754		Unità Condensatrice / *Condensing unit*				350x500x300	665	8,4	230/1/50	350x500x300	33/53
	VALVR452A-604TN	74877077		Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 604TN)		*R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 604TN)*		101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
		74768132		Griglia plastificata 430x325		*Plastic coated 430x325 shelf*							
		74701947 P600 x2		Coppia guide inox (450 mm)		*S/s pairs of runners (450 mm)*							
	VERS220-60			Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz		*Price Increase Power supply 220V/60Hz*							
	SOVVCAS1/2			Sovrapprezzo per cassettiera 2 cassetti 1/2		*Price increase for Block of 2 x 1/2 drawers*							
	SOVCAS1/3			Sovrapprezzo per cassettiera 3 cassetti 1/3		*Price increase for Block of 3 x 1/3 drawers*							

* Distanza massima 10 mt ** R = Versione remota **** Watt TN (-10/+45°C)
I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Max distance 10 mt ** R = Remote Version ** Watt TN (-10/+45°C)*
Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.
All specifications are subject to change without notice.

PIZZERIA

Pizzeria

SPRING PIZZA PLUS 800 pag. 158
SPRING PIZZA PLUS 800 R pag. 160
Optionals & Accessories pag. 170

SPRING VRS PLUS pag. 162
Composizione vaschette / *Pans compositions* pag. 164
Optionals & Accessories pag. 170

SteelPET

FRESH PIZZA PLUS pag. 168

Our business is enhancing **your business**

SPRING PIZZA **PLUS**

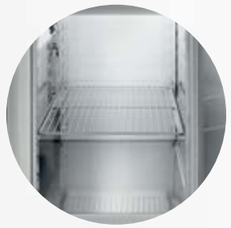
Una preparazione a regola d'arte.

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

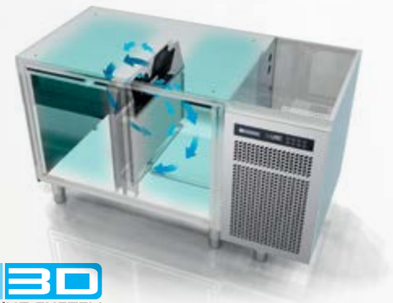
A preparation taken to perfection.

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

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



Vano EN400x600 (1 griglia plastificata su coppie guide inox)
EN400x600 room (1 plastic coated shelf on s/s runners)



3D COOLING SYSTEM

3D Cooling system
L'unico sistema che garantisce una temperatura corretta ed uniforme in tutti i vani.

3D Cooling system
The only system that guarantees a correct and uniform temperature in the whole counter.

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

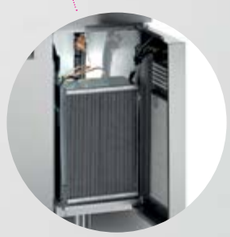
VRS2560V
nuovo refrigeratore vaschette da 2560 mm
new pan cooler model: 2560 mm

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

Spessore isolamento 60 mm (senza CFC e HCFC)
Insulation thickness 60 mm (CFC & HCFC free)

Ruote (optional)
Castors (option)

Piedini in acciaio inox regolabili in altezza (da 120 a 180 mm)
Height adjustable s/s feet (120 to 180 mm)



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

SPRING PIZZA **PLUS**

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

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

Optional: sterilizzatore.

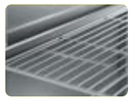
S/s AISI 304 refrigerated counters for Pizzeria on feet or castors, 800 mm of depth; 2, 3 or 4 EN400x600 doors, with or without neutral set of 6 drawers, with 1 EN400x600 plastic coated shelf per door on s/s L runners.

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

Optional: *sterilizer.*

74768466-68

74768120


74768122

KIT 4 RUOTE
KIT 6 RUOTE

VERS220V/60HZ

STERIL KIT

SPRING PIZZA **PLUS** 800

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*		Descrizione *Description*	Range *Range*	GAS *GAS*		Dimensioni *Dimensions* mm	Classe energetica *Energy class*	Classe climatica *Climate class*	Consumo elettrico annuale *Annual electricity consumption*	Volume utile netto *Net storage volume* L	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
	PIZZASPPLUS820I	6SP82IP2KA001		2 porte *2 chilled doors*	-2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,100		1450x800x1030	A	5 40°C - 40%HR	448	240	247	5.03	230/1/50	1510x860x1120	214/249
	VRS1450V	7VS14G3D2AA01		Vetrina refrigerata (GN1/3) + struttura vetro *Pans coolers (GN1/3) + glass structure*	+2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,05		1450x395x425		3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	1560x460x580	55/64
	PIZZASPPLUS820I + VRS1450V																269/314
	PIZZASPPLUS821I	6SP83IP2KA002		2 porte + 6 cassetti neutri *2 chilled doors + 6 ambient drawers*	-2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,100		2004x800x1030	A	5 40°C - 40%HR	448	240	247	5.03	230/1/50	2064x860x1120	294/336
	VRS2005V	7VS20G3D2AA01		Vetrina refrigerata (GN1/3) + struttura vetro *Pans coolers (GN1/3) + glass structure*	+2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,07		2005x395x425		3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	2075x460x580	71/81
	PIZZASPPLUS821I + VRS2005V																365/417
	PIZZASPPLUS830I	6SP83IP2KA001		3 porte *3 chilled doors*	-2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,100		2004x800x1030	A	5 40°C - 40%HR	607	360	247	5.03	230/1/50	2064x860x1120	274/316
	VRS2005V	7VS20G3D2AA01		Vetrina refrigerata (GN1/3) + struttura vetro *Pans coolers (GN1/3) + glass structure*	+2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,07		2005x395x425		3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	2075x460x580	71/81
	PIZZASPPLUS830I + VRS2005V																345/397
	PIZZASPPLUS831I	6SP84IP2KA002		3 porte + 6 cassetti neutri *3 chilled doors + 6 ambient drawers*	-2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,120		2560x800x1030	A	5 40°C - 40%HR	607	360	247	5.03	230/1/50	2620x860x1120	377/427
	VRS2560V	7VS25G3D2AA01		Vetrina refrigerata (GN1/3) + struttura vetro *Pans coolers (GN1/3) + glass structure*	+2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,07		2560x395x425		3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	2630x460x580	86/97
	PIZZASPPLUS831I + VRS2560V																462/524
	PIZZASPPLUS840I	6SP84IP2KA001		4 porte *4 chilled doors*	-2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,120		2560x800x1030	A	5 40°C - 40%HR	726	480	247	5.03	230/1/50	2620x860x1120	357/407
	VRS2560V	7VS25G3D2AA01		Vetrina refrigerata (GN1/3) + struttura vetro *Pans coolers (GN1/3) + glass structure*	+2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,07		2560x395x425		3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	2630x460x580	86/97
	PIZZASP840I + VRS2560V																442/504

STERILKIT	73688492	Sterilizzatore (Incompatibile con luce LED)	*Sterilizer (Not compatible with LED)*
	74768570 x2	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400	*"L" pair of runners for EN 60x40 trays*
	74768122	Griglia plastificata EN 600x400	*Plastic coated EN 60x40 shelf*
	74768120	Griglia inox EN 600x400	*S/S EN 600x400 shelf*
KIT 4 RUOTE		Sovrapprezzo 4 ruote	*Price increase for 4 castors*
KIT 6 RUOTE		Sovrapprezzo per 6 ruote (mod. 4 porte)	*Price increase for 6 castors (mod. 4 doors)*
VERS220-60		Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz	*Price Increase Power supply 220V/60Hz*

**** Watt TN (-10/+45°C)
I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

***** Watt TN (-10/+45°C)*
Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.
All specifications are subject to change without notice.

SPRING PIZZA **PLUS**

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

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

Optional: sterilizzatore.

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

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

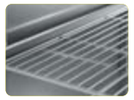
***Optional:** sterilizer.*

SPRING PIZZA **PLUS** 800R

EVAP-T

74768466-68

74768120


74768122

KIT 4 RUOTE

VERS220V/60HZ

STERIL KIT

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

* Distanza massima 10 mt ** R = Versione remota **** Watt TN (-10/+45°C)
I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Max distance 10 mt ** R = Remote Version ** Watt TN (-10/+45°C)*
Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.
All specifications are subject to change without notice.

SPRING VRS **PLUS**

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

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

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

Optional: Kit piedini.

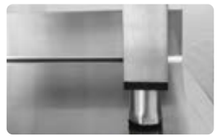
Top mounted s/s AISI 304 pan coolers for topping and ingredients, different lenghts available (from 1100 mm to 2560 mm).

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

Optional: Feet kit.

Termostato elettronico
Electronic thermostat

Kit piedini VRS
Feet VRS kit



R290

	Modello *Model*	Codice *Code*		Descrizione *Description*	Range *Range*	Dimensioni *Dimensions* mm		Gas *Gas*	Classe climatica *Climate class*	N° vaschette *Pans Nr* GN1/3	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	A	Voltaggio *Voltage* Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* Kg
	VRSPLUS1100S	7VS11G3S2AA01		senza vetro *without glass*	+2/+7°C	1100x395x225		R290 GWP 3 Kg 0,05	3 (25°C - 60%)	4	247	5.03	230/1/50	1170x460x580	26/34
	VRSPLUS1260S	7VS12G3S2AA01				1260x395x225				5	247	5.03		1330x460x580	27/34
	VRSPLUS1300S	7VS13G3S2AA01				1300x395x225				5	247	5.03		1410x460x580	28/36
	VRSPLUS1450S	7VS14G3S2AA01				1450x395x225				6	247	5.03		1560x460x580	30/39
	VRSPLUS1815S	7VS18G3S2AA01				1815x395x225		R290 GWP 3 Kg 0,07		8	247	5.03		1885x460x580	35/45
	VRSPLUS2005S	7VS20G3S2AA01				2005x395x225				9	247	5.03		2075x460x580	38/48
	VRSPLUS2560S	7VS25G3S2AA01				2560x395x225				12	247	5.03		2630x460x580	45/56
	VRSPLUS1100V	7VS11G3D2AA01		con vetro *with glass*	+2/+7°C	1100 x 395 x 425		R290 GWP 3 Kg 0,05	3 (25°C - 60%)	4	247	5.03	230/1/50	1170x460x580	46/54
	VRSPLUS1260V	7VS12G3D2AA01				1260 x 395 x 425				5	247	5.03		1330x460x580	48/56
	VRSPLUS1300V	7VS13G3D2AA01				1300 x 395 x 425				5	247	5.03		1410x460x580	51/59
	VRSPLUS1450V	7VS14G3D2AA01				1450 x 395 x 425				6	247	5.03		1560x460x580	55/64
	VRSPLUS1815V	7VS18G3D2AA01				1815 x 395 x 425		R290 GWP 3 Kg 0,07		8	247	5.03		1885x460x580	66/76
	VRSPLUS2005V	7VS20G3D2AA01				2005 x 395 x 425				9	247	5.03		2075x460x580	71/81
	VRSPLUS2560V	7VS25G3D2AA01				2560 x 395 x 425				12	247	5.03		2630x460x580	86/97
	VRSPLUS1100K	7VS11G3K2AA01		coperchio inox *s/s lid*	+2/+7°C	1100 x 395 x 250		R290 GWP 3 Kg 0,05	3 (25°C - 60%)	4	247	5.03	230/1/50	1170x460x580	29/37
	VRSPLUS1260K	7VS12G3K2AA01				1260 x 395 x 250				5	247	5.03		1330x460x580	30/38
	VRSPLUS1300K	7VS13G3K2AA01				1300 x 395 x 250				5	247	5.03		1410x460x580	32/40
	VRSPLUS1450K	7VS14G3K2AA01				1450 x 395 x 250				6	247	5.03		1560x460x580	35/44
	VRSPLUS1815K	7VS18G3K2AA01				1815 x 395 x 250		R290 GWP 3 Kg 0,07		8	247	5.03		1885x460x580	40/50
	VRSPLUS2005K	7VS20G3K2AA01				2005 x 395 x 250				9	247	5.03		2075x460x580	44/55
	VRSPLUS2560K	7VS25G3K2AA01				2560 x 395 x 250				12	247	5.03		2630x460x580	53/64
				RIDUZIONE PER VERSIONE REMOTA				*PRICE REDUCTION FOR REMOTE UNIT VERSION*							
	VALVR452A	74877075		Valvola R452A per mod. remoto		101x38x77		*R452A Valve for remote model*						101x38x77	0,3/0,3
	KIT PIEDI VRS	74702236KT4		Kit 4 piedini VRS (h min 145/max 224 mm)				*4 Feet kit VRS (h min 145/max 224 mm)*							

**** Watt TN (-10/+45°C)

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

***** Watt TN (-10/+45°C)*

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

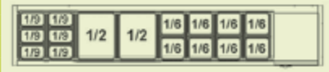
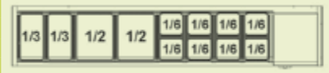
All specifications are subject to change without notice.

Composizioni vaschette / *Pans compositions*

VRS

Modello Prodotto *Product Model*		Descrizione Description	Modello Model		H=100 mm	H=100 mm *con coperchio with lid*	H=150 mm	H=150 mm *con coperchio with lid*
VRS1100 GN1/1 + 72557154-32 3pz.		4 GN1/3	**V1-100**		x			
			V1-100K			x		
			V1-150				x	
			V1-150K					x
		2 GN1/3 + 4 GN1/6	**V2-100**		x			
			V2-100K			x		
			V2-150				x	
			V2-150K					x
		2 GN1/4 + 1 GN1/2 + 1 GN1/3	**V3-100**		x			
			V3-100K			x		
			V3-150				x	
			V3-150K					x
		4 GN1/4 + 2 GN1/6	**V4-100**		x			
			V4-100K			x		
			V4-150				x	
			V4-150K					x
VRS1260 GN1/1 + 72556046-20 2pz 72557154-32 2pz		5 GN1/3	**V5-100**		x			
			V5-100K			x		
			V5-150				x	
			V5-150K					x
		2 GN 1/4 + 1 GN1/2 + 2 GN1/3	**V6-100**		x			
			V6-100K			x		
			V6-150				x	
			V6-150K					x
		3 GN1/3 + 4 GN1/6	**V7-100**		x			
			V7-100K			x		
			V7-150				x	
			V7-150K					x
		1 GN1/2 + 2 GN1/4 + 4 GN1/6	**V8-100**		x			
			V8-100K			x		
			V8-150				x	
			V8-150K					x
VRS1300 GN1/1 + 72557152-47 3pz		5 GN1/3	**V9-100**		x			
			V9-100K			x		
			V9-150				x	
			V9-150K					x
		3 GN1/3 + 4 GN1/6	**V10-100**		x			
			V10-100K			x		
			V10-150				x	
			V10-150K					x
		1 GN1/2 + 2 GN1/4 + 4 GN1/6	**V11-100**		x			
			V11-100K			x		
			V11-150				x	
			V11-150K					x
		1 GN1/2 + 2 GN1/4 + 2 GN1/3	**V12-100**		x			
			V12-100K			x		
			V12-150				x	
			V12-150K					x
VRS1450 GN1/1 + 72557152-47 1pz 72557154-32 3pz		6 GN1/3	**V13-100**		x			
			V13-100K			x		
			V13-150				x	
			V13-150K					x
		2 GN 1/2 + 3 GN1/3	**V14-100**		x			
			V14-100K			x		
			V14-150				x	
			V14-150K					x
		4 GN1/3 + 4 GN1/6	**V15-100**		x			
			V15-100K			x		
			V15-150				x	
			V15-150K					x
		2 GN1/2 + 1 GN1/3 + 4 GN1/6	**V16-100**		x			
			V16-100K			x		
			V16-150				x	
			V16-150K					x

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

Modello Prodotto *Product Model*		Descrizione Description	Modello *Model*		H=100 mm	H=100 mm *con coperchio with lid*	H=150 mm	H=150 mm *con coperchio with lid*
VRS1815 GN1/1 72556046-20 2pz 72557154-32 5pz		8 GN1/3	**V17-100**		x			
			V17-100K			x		
			V17-150				x	
			V17-150K					x
		2 GN1/2 + 5 GN1/3	**V18-100**		x			
			V18-100K			x		
			V18-150				x	
			V18-150K					x
		4 GN1/3 +8 GN1/6	**V19-100**		x			
			V19-100K			x		
			V19-150				x	
			V19-150K					x
		2 GN1/2 + 4 GN1/6 + 3 GN1/3	**V20-100**		x			
			V20-100K			x		
			V20-150				x	
			V20-150K					x
VRS2005 GN1/1 + 72557152-47 1pz 72557154-32 7pz		9 GN1/3	**V21-100**		x			
			V21-100K			x		
			V21-150				x	
			V21-150K					x
		2 GN1/2 + 4 GN1/3 + 4 GN1/6	**V22-100**		x			
			V22-100K			x		
			V22-150				x	
			V22-150K					x
		6 GN1/9* + 2 GN1/2 + 8 GN1/6	**V23-100**		x			
			V23-100K			x		
			V23-150				x	
			V23-150K					x
		2 GN1/3 + 2 GN1/2 + 8 GN1/6	**V24-100**		x			
			V24-100K			x		
			V24-150				x	
			V24-150K					x
VRS2560 GN1/1 + 72557154-32 7pz		12 GN1/3	**V25-100**		x			
			V25-100K			x		
			V25-150				x	
			V25-150K					x
		2 GN1/2 + 4 GN1/6 + 7 GN1/3	**V26-100**		x			
			V26-100K			x		
			V26-150				x	
			V26-150K					x
		6 GN1/9* + 2 GN1/2 + 8 GN1/6 + 3 GN1/3	**V27-100**		x			
			V27-100K			x		
			V27-150				x	
			V27-150K					x

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

VASCHETTE GN INOX / S/S GN PANS

	Modello Model	Codice Code		Vaschette GN inox S/s GN pans	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)
1/2	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
1/3	VGX1/3/100	**74707030**		GN 1/3	325x176x100
	VGX1/3/150	**74707075**		GN 1/3	325x176x150
	CVGX1/3	**74706082**		Coperchio GN 1/3 lid	325x176
1/4	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
1/6	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
1/9	VGX1/9/100	**74707044**		GN 1/9	176x108x100
	CVGX1/9	**74706078**		Coperchio GN 1/9 lid	176x108
	SUPPVASCH47	**72557152**		Supporto / support bar	332 x 47
	SUPPVASCH32	**72557154**		Supporto / support bar	332 x 32
	SUPPVASCH20	**72556046**		Supporto / support bar	332 x 20

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

FRESH PIZZA **PLUS**

FRESH PIZZA PLUS
Semplicemente pratico!

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

FRESH PIZZA PLUS
Simply practical!

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

SteelPET **100%** HYGIENIC
NO FINGERPRINT TECHNOLOGY

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

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

FRESH PIZZA Dotazioni standard - *Standard features*

Guide a "L" per griglie EN400x600
S/s runners for EN400x600 shelf

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

AFINOX
Our business is enhancing your business

FRESH PIZZA **PLUS**

100% SteelPET HYGIENIC NO FINGERPRINT TECHNOLOGY

FRESH PIZZA **PLUS**

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

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

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

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

ACCESSORI / *ACCESSORIES*

74768425 X 2

74768122

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

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

EN 400X600

R290

	Modello *Model*	Codice *Code*	Piano *Worktop*	Porte *Doors*	Accessoriamento interno *Internal fitting*	Dimensioni *Dimensions* mm	Gas *Gas*	Assorbimento *Absorbed power* Watt****	Voltaggio *Voltage* Ampere	Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo *Packing dimensions* mm	Peso netto *Net weight* Kg	Peso Lordo *Gross weight* Kg
	FRESH PIZZA PLUS 2P	7SP72IP2KA002	Piano Granito *Granite top*	2 porte refrigerate *2 refrigerated doors*	2 griglie / *Shelves EN400x600*	1400x800x1040	R290 GWP 3 Kg 0,07	149	4,04	230/1/50	1430x860x1120	199	211
	VRS1300V	7VS13G3D2AA01	Vetrina refrigerata (5 GN1/3) + struttura vetro Pans coolers (5 GN1/3) + glass structure			1300x395x425	R290 GWP 3 Kg 0,05	247	5,03	230/1/50		51	59
	FRESH PIZZA PLUS 2P + VRS1300V											250	270
	FRESH PIZZA PLUS 2P+C	7SP73IP2KA003	Piano Granito *Granite top*	*2 porte refrigerate* + 5 cassetti neutri *2 refrigerated doors + 5 ambient drawers*	2 griglie / *Shelves EN400x600*	1926x800x1040	R290 GWP 3 Kg 0,07	149	4,04	230/1/50	1956x860x1120	291	308
	VRS1815V	7VS18G3D2AA01	Vetrina refrigerata (8 GN1/3) + struttura vetro Pans coolers (8 GN1/3) + glass structure			1815x395x425	R290 GWP 3 Kg 0,07	247	5,03	230/1/50		66	76
	FRESH PIZZA PLUS 2P C + VRS1815V											357	384
	FRESH PIZZA PLUS 3P	7SP73IP2KA002	Piano Granito *Granite top*	3 porte refrigerate *3 refrigerated doors*	3 griglie / *Shelves EN400x600*	1926x800x1040	R290 GWP 3 Kg 0,07	149	4,04	230/1/50	1956x860x1120	263	280
	VRS1815V	7VS18G3D2AA01	Vetrina refrigerata (8 GN1/3) + struttura vetro Pans coolers (8 GN1/3) + glass structure			1815x395x425	R290 GWP 3 Kg 0,07	247	5,03	230/1/50		66	76
	FRESH PIZZA PLUS 3P + VRS1815V											329	356
		74768425 x2	Coppia guide a "L" per griglie EN400x600		*"L" s/s pair of runners for EN400x600 shelf*								
		74768122	Griglia plastificata EN400x600		*Plastic coated EN400x600 shelf*								
	NOPIANO2P		Riduzione prezzo per versione senza piano marmo		*Price reduction for no granite worktop (2P)*								
	NOPIANO2C_3P		Riduzione prezzo per versione senza piano marmo		*Price reduction for no granite worktop (3P e 2P+C)*								
	VERS220-60		Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz		*Price Increase Power supply 220V/60Hz*								

**** Watt TN (-10/+45°C)

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

***** Watt TN (-10/+45°C)*

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.

Optional e Accessori

Optionals & Accessories

Modello *Model*	Codice *Code*	Descrizione *Description*	SRING PLUS PIZZA	VRS
ACCESSORI/ ACCESSORIES				
ZOC150		Zoccolo in acciaio inox h. 150mm (Prezzo al metro lineare) *Stainless steel plinth h. 150 mm* *(Price per linear metre)* 150 mm	x	
ZOC200		Zoccolo in acciaio inox h. 200 mm (Prezzo al metro lineare) *Stainless steel plinth h. 200 mm* *(Price per linear metre)* 200 mm	x	
ZOC240		Zoccolo in acciaio inox h. 240 mm (Prezzo al metro lineare) *Stainless steel plinth h. 240 mm* *(Price per linear metre)* 240 mm	x	
SERRPSPRING	73692392	Kit Serratura con chiave (prezzo per singola serratura per porta) *Key lock kit (price for 1 single key lock, for single door)*	x	
UCESXSPRING		Sovrapprezzo per Motore a sx *Price increase for Condensing unit on the left*	x	
	72601998	Staffa supporto VRS per piano marmo *Support for VRK to fix on granit work top*		x
	72557148 (x2)	Coppia staffe supporto a muro *Pair of wall supports*		x
	74768120	Griglia inox EN 600x400 *EN 600x400 s/s shelf*	x	
	74768122	Griglia plastificata EN 600x400 *EN 600x400 plastic coated shelf*	x	
	74768002	Griglia inox GN 1/1 *s/s GN 1/1 shelf*		
	74768000	Griglia plastificata GN 1/1 *Plastic coated GN 1/1 shelf*		
	74707012	Teglia GN 1/1 h=20 *GN 1/1 pan 20mm deep*		
	74707013	Teglia GN 1/1 h=40 *GN 1/1 pan 40mm deep*		
	74707299	Vaschetta pizza polietilene 400x600 h=70mm *Pizza plastic container 400x600x70mm*	x	
	74707288	Coperchio per vaschetta pizza polietilene 400x600 h=70mm *Lid for pizza plastic container 400x600 h=70mm*	x	
	78002040	Kit 4 ruote 71379644 + Rinforzo 72607709 *Set of 4 wheels 71379644 + Reinforcement 72607709*	x	

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

	Soul	Essence	Tradition	Service

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

Vasche refrigerate statiche / *Static cold well units*

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*

pag.176

pag.178

pag.180

pag.182

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

Piani refrigerati statici / *Static cold tops units*

PRODOTTI IMPIATTATI:
- PIATTI PRONTI (FORMAGGIO, AFFETTATI ECC.)
- INSALATE
- VERDURE
- DESSERT

PLATED DISHES:
- *READY MEALS (CHEESE, COLD CUTS ETC.)*
- *SALADS*
- *VEGETABLES*
- *DESSERTS*

pag.184

pag.186

pag.187

pag.190

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

Vasche refrigerate ventilate / *Ventilated cold well units*

PRODOTTI FREDDI DA IMPIATTARE O GIÀ IMPIATTATI:
- PRIMI PIATTI
- INSALATE
- VERDURE
- DESSERT

COLD PRE-PLATED MEALS OR FRESH PRODUCTS TO DISH UP:
- *FIRST COURSE DISHES*
- *SALADS*
- *VEGETABLES*
- *DESSERTS*

pag.192

pag.194

pag.196

pag.198

BLUE PLATINUM
GN 3/1 - 4/1 - 5/1

Vetrine refrigerate ventilate per autoservizio / *Ventilated refrigerated display showcases for self-service*

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*

pag.200

pag.202

pag.204

pag.206

RED
GN 2/1 - 3/1 - 4/1

Vasche calde bagnomaria / *Heated bain-marie well units*

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*

pag.208

pag.210

pag.212

pag.214

BROWN
GN 2/1 - 3/1 - 4/1 - 6/1

Piani di mantenimento vetro temperato / *Heated glass top units*

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*

pag.216

pag.218

pag.220

pag.222

SOUL PLUS

SOUL PLUS **Green**

Vasche refrigerate statiche con fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua e per una perfetta pulizia ed igiene.

- Vasche adatte al contenimento di vaschette GN (H 200mm max) con alloggiamento ribassato a 25 mm dal piano per una migliore conservazione anche degli alimenti sulla parte superiore della vaschetta.
- Modelli per 2, 3, 4, 5, 6 bacinelle GN 1/1 (non comprese).
- Versioni con gruppo incorporato o predisposte per connessione remota (R senza valvola).

Optional:
- Sovrastrutture con illuminazione a LED

Static cold well units with rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene.

- *The well is suitable for GN pans (H 200mm max) with the pan housing 25 mm lowered from the top to better preserve even the food at top of the pan.*
- *Models for 2, 3, 4, 5, 6 GN1 /1 pans (not included).*
- *Units are provided with condensing unit or ready for remote connection (R without valve).*

Optional:
- *Overstructure with LED lighting*

Fondo arrotondato per agevolare igiene e scarico dell'acqua.
Rounded bottom for a perfect hygiene and water discharge.

Vasca per bacinelle GN 1/1 (non comprese).
Well for GN1 /1 pans (not included).

Sovrastrutture con illuminazione a LED
Overstructure with LED lighting

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)*
	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.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

Su richiesta con SOV LED FLAT+ senza sovrapprezzo

SOV LED FLAT+ on request without price increase

ESSENCE PLUS **Green**

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* Watt ****	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/ Lordo *Net/Gross weight (kg)*
	ES-GREEN PLUS 3H	7BEGR3FIFHA01	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	*PRICE INCREASE FOR POWER SUPPLY 220V/60HZ*
SOVMONT SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA	*PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD*
*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGÈ - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA **** Watt TN (-10/+45°C)	**H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGÈ - 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.*

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

TRADITION PLUS **Green**

TRADITION **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.
- 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= WENGÈ - 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= WENGÈ - 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.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

SERVICE PLUS Green

SERVICE **PLUS**

GREEN

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).

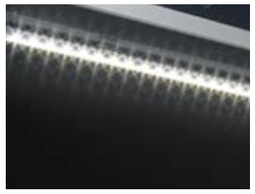
- Sovrastruttura in vetro chiusa lato cliente con illuminazione a LED.
- Fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua e per una perfetta pulizia ed igiene, con rubinetto.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

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* Watt ****	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/ Lordo *Net/Gross weight* (kg)
SERVICE GREEN PLUS	**SER-GREEN PLUS 3H**	7BEGR3FISHA01	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= WENGÈ - 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

SOUL PLUS

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

SOUL PLUS **Lime**

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)*
	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.

Su richiesta con SOV LED FLAT+ senza sovrapprezzo

SOV LED FLAT+ on request without price increase

ESSENCE PLUS Lime

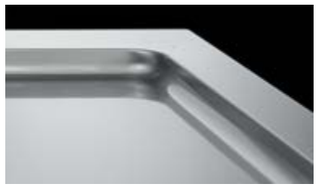
ESSENCE **PLUS**

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* Watt ****	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
	ES-LIME PLUS 3H	7BELI3FIFHA01	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 0,100	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 0,100	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 0,100	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 — *PRICE INCREASE FOR POWER SUPPLY 220V/60HZ*

SOVMONT SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA — *PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD*

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGÈ - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA **** Watt TN (-10/+45°C)

H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGÈ - 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.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

TRADITION PLUS **Lime**

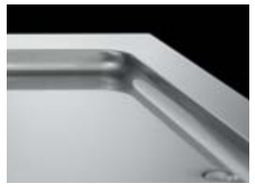
TRADITION **PLUS**

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

LIME

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= WENGÈ - 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= WENGÈ - 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.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

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).

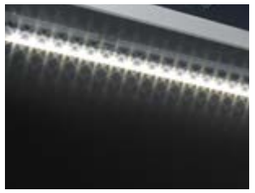
- Sovrastruttura in vetro chiusa lato cliente con illuminazione a LED.
- Fondo arrotondato e scarico dell'acqua per una perfetta pulizia ed igiene, con rubinetto.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

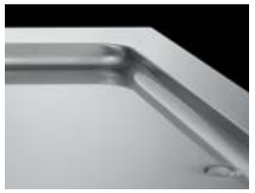
Versioni: Service (rivestimento e scorrivassoio), Soul Service Stand (con telaio) e Soul Service (da incasso).

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)

LIME

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= WENGÈ - 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

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

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 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.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

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.

BLUE

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				*PRICE INCREASE FOR POWER SUPPLY 220V/60HZ*						
	SOVMONT		SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA				*PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD*						

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGÈ - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA **** Watt TN (-10/+45°C)

H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGÈ - 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.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

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

BLUE

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****	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= WENGÈ - 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= WENGÈ - 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.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

SERVICE PLUS **Blue**

SERVICE **PLUS**

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)

BLUE

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= WENGÈ - 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

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

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.

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)

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

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

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

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

The 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.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

DF

DS

DF

ESSENCE PLUS **Blue Platinum**

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			*PRICE INCREASE FOR POWER SUPPLY 220V/60HZ*							
	***	73690012	VASSOIO FONDO (532X326)			*S/S PLATE (532X326)*							

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

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGÈ - 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= WENGÈ - 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.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

DF

DS

DS

ESSENCE PLUS
Blue Platinum RI/SP

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.

BLUE PLATINUM

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			*PRICE INCREASE FOR POWER SUPPLY 220V/60HZ*							
	***	73690012	Vassoio fondo (532x326)			*S/S plate (532x326)*							

DF=Vetro dritto con flaps DS= Vetro dritto con vetri scorrevoli
*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGÈ - 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= WENGÈ - 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.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

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)

BLUE PLATINUM

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 ****	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)*							

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= WENGÈ - 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

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.

AFINOX
Our business is enhancing your business

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.

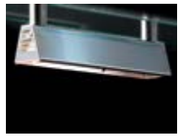
- Fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua per una perfetta pulizia ed igiene.
- Per il contenimento di vaschette GN1/1 (max H 200mm).
- Modelli per 3, 4, 6 bacinelle GN1/1 (non comprese).
- Carico dell'acqua manuale, scarico fornito di rubinetto.
- Riscaldamento attraverso 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* Watt	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
	ES-RED PLUS 3H	7BERE3CEFHA01		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= WENGÈ - 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= WENGÈ - 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.

RED

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

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).

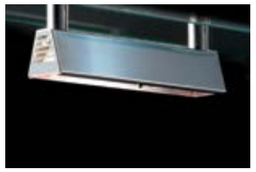
- Modelli per 3, 4, 6 bacinelle GN1/1 (non comprese).
- Carico dell'acqua manuale, scarico fornito di rubinetto.
- Riscaldamento attraverso resistenze con termostato di sicurezza che ne impedisce il surriscaldamento o il funzionamento in mancanza di acqua.
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- 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= WENGÈ - 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= WENGÈ - 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.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

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= WENGÈ - 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.

RED

SOUL **PLUS**

Piani di mantenimento in vetro temperato per l'esposizione di cibi caldi su teglie e pirofile, zone di riscaldamento ben segnalate.

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

Optional:
Sovrastrutture con lampade alogene riscaldanti.

Heated tempered glass top units for displaying hot food on trays or Pyrex, hot areas well marked on the glass surface.

- *S/S AISI 304 outer frame.*
- *Models 2, 3, 4, 6 hot areas.*
- *Heating through resistor elements positioned below the glass top with safety thermostat that prevents overheating.*

Optional:
Overstructure with hot halogen lamps.

Zone riscaldamento piano
Top hot areas

Sovrastrutture con lampade alogene riscaldanti
Overstructure with hot halogen lamps

SOUL PLUS **Brown**

Modello *Model*	Codice *Code*	Capacità Vaschette *Pans capacity* (GN)	Range *Range* (°C)	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Dimensioni foro *Hole dimensions* (mm)	Foro incasso scatola comandi *Hole dimensions for control panel box (mm)*	Assorbimento *Absorbed power* 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.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

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* Watt	Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
	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= WENGÈ - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA

**H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGÈ - 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.

BROWN

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* Watt	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Voltaggio *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
	TR-BROWN PLUS 3H	7BTBR3CEPHA01	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= WENGÈ - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA

**H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGÈ - 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.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

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* Watt	Assorbimento *Absorbed power* Ampere	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
SERVICE BROWN PLUS	**SER-BROWN PLUS 3H**	7BEBR3CESHA01	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= WENGÈ - 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.

BROWN

SOUL **PLUS** Optional e Accessori *Optionals & Accessories*

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 CON ILLUMINAZIONE A LED (per modelli GREEN-LIME-BLUE)**					***** GLASS HOODS WITH LIGHTING LED (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 - BROWN)					***HEATING LIGHT HOODS (for models RED-BROWN)***			
	SOV HOT+ 2	73500400		2/1	74751011	200	74751011	900x620x280
	SOV HOT+ 3	73500402		3/1	74751011 x2	400	74751011 x2	1225x620x280
	SOV HOT+ 4	73500404		4/1	74751011 x3	600	74751011 x3	1550x620x280
	SOV HOT+ 5	73500406		5/1	74751011 x3	600	74751011 x3	1875x620x280
	SOV HOT+ 6	73500408		6/1	74751011 x4	800	74751011 x4	2200x620x280
	SOV HOT FLAT+ 2	73500410		2/1	74751011	200	74751011	900x620x280
	SOV HOT FLAT+ 3	73500412		3/1	74751011 x2	400	74751011 x2	1225x620x280
	SOV HOT FLAT+ 4	73500414		4/1	74751011 x3	600	74751011 x3	1550x620x280
	SOV HOT FLAT+ 5	73500416		5/1	74751011 x3	600	74751011 x3	1875x620x280
	SOV HOT FLAT+ 6	73500418		6/1	74751011 x4	800	74751011 x4	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)*			

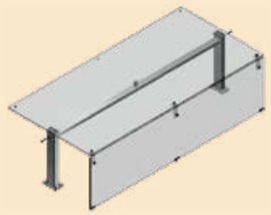
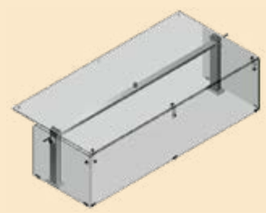
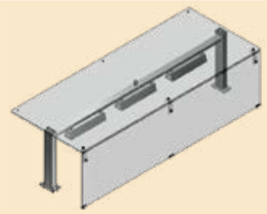
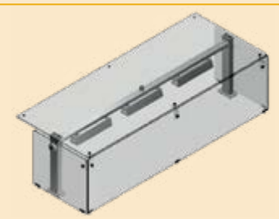
	Modello *Model*	Codice *Code*		Descrizione *Description*	Ø max piatti /*dishes* (mm)	Dimensioni / *Dimensions* (mm)	Dimensioni foro / Hole dimensions (mm)
SOLLEVATORI PER PIATTI					***PLATES ELEVATORS***		
		73692170		*Sollevatore piatti neutro (circa 60 piatti tondi)* *Neutral incounter plate dispenser (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 assistito *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-BROWN)				***GLASS HOODS WITH HOT HALOGEN LAMPS CLOSED ON CUSTOMER SIDE (for models RED-BROWN)***			
	**SOV HOTSERV+2**	73500420	2/1	824x584x400	200	74751011	874x200x200
	SOV HOTSERV+3	73500422	3/1	1149x584x400	400	74751011 x2	1199x200x200
	SOV HOTSERV+4	73500424	4/1	1474x584x400	600	74751011 x3	1524x200x200
	SOV HOTSERV+5	73500426	5/1	1799x584x400	600	74751011 x3	1849x200x200
	SOV HOTSERV+6	73500428	6/1	2124x584x400	800	74751011 x4	2174x200x200
	**SOV HOTSERVLAT+2**	73500430	2/1	838x584x400	200	74751011	888x200x200
	SOV HOTSERVLAT+3	73500432	3/1	1163x584x400	400	74751011 x2	1213x200x200
	SOV HOTSERVLAT+4	73500434	4/1	1488x584x400	600	74751011 x3	1538x200x200
	SOV HOTSERVLAT+5	73500436	5/1	1813x584x400	600	74751011 x3	1863x200x200
	SOV HOTSERVLAT+6	73500438	6/1	2138x584x400	800	74751011 x4	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.

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 side tray slide*	GREEN+ LIME+ RED+ 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+, 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

Optionals & Accessories

	Modello *Model*	Codice *Code*		Descrizione *Description*	Linea *Line*	Tinta* *Colour**	Dimensioni *Dimensions (mm)*
RIPIANO INFERIORE / *LOWER SHELF*							
	RIPINFH3	72546395 x2		Ripiano inferiore *Lower shelf*	3/1	H	541x560x15
	RIPINFW3	72546396 x2				W	
	RIPINFR3	72546390 x2				R	
	RIPINFH4	72546405 x2		Ripiano inferiore *Lower shelf*	4/1	H	704x560x15
	RIPINFW4	72546406 x2				W	
	RIPINFR4	72546400 x2				R	
	RIPINFH6	72546425 x2		Ripiano inferiore *Lower shelf*	6/1	H	1029x560x15
	RIPINFW6	72546426 x2				W	
	RIPINFR6	72546420 x2				R	

Optional e Accessori

Optionals & Accessories

	Modello *Model*	Codice *Code*		Descrizione *Description*	Linea *Line*	Tinta* *Colour**
CHIUSURA LATO CLIENTE CON PANNELLO FRONTALE O PUSH-PULL + PANNELLO DI FONDO + SPALLE INFERIORI ***CLOSURE ON THE CLIENT SIDE WITH FRONTAL PANEL OR PUSH-PULL DOORS, BOTTOM AND SIDE PANELS***						
	SOVCHINF3H+			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	GREEN+, LIME+ 3/1	H
	SOVCHINF3W+					W
	SOVCHINF3R+					R
	SOVCHINF3H+BP			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	BLUE+, PLATINUM+ 3/1	H
	SOVCHINF3W+BP					W
	SOVCHINF3R+BP					R
	SOVCHINF3H+ROB			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	RED+, BROWN+ 3/1	H
	SOVCHINF3W+ROB					W
	SOVCHINF3R+ROB					R
	SOVCHINF4H+			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	GREEN+, LIME+ 4/1	H
	SOVCHINF4W+					W
	SOVCHINF4R+					R
	SOVCHINF4H+BP			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	BLUE+, PLATINUM+ 4/1	H
	SOVCHINF4W+BP					W
	SOVCHINF4R+BP					R
	SOVCHINF4H+ROB			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	RED+, BROWN+ 4/1	H
	SOVCHINF4W+ROB					W
	SOVCHINF4R+ROB					R
	SOVCHINF6H+			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	GREEN+, LIME+ 6/1	H
	SOVCHINF6W+					W
	SOVCHINF6R+					R
	SOVCHINF6H+BP			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	BLUE+ 6/1	H
	SOVCHINF6W+BP					W
	SOVCHINF6R+BP					R
	SOVCHINF6H+ROB			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	RED+, BROWN+ 6/1	H
	SOVCHINF6W+ROB					W
	SOVCHINF6R+ROB					R

Per chiudere anche il lato opposto usare prezzi di pagina 229. *To close the opposite side, use prices on page 229.*

	Modello *Model*	Codice *Code*		Descrizione *Description*	Linea *Line*	Tinta* *Colour**
CHIUSURA LATO OPERATORE/CENTRALINA CON PORTE PUSH-PULL ***CLOSURE ON THE OPERATOR/CONTROL UNIT SIDE WITH PUSH-PULL DOORS***						
	SOVCHINF3H+			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	GREEN+, LIME+ 3/1	H
	SOVCHINF3W+					W
	SOVCHINF3R+					R
	SOVCHINF3H+BP			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	BLUE+, PLATINUM+ 3/1	H
	SOVCHINF3W+BP					W
	SOVCHINF3R+BP					R
	SOVCHINF3H+ROB			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	RED+, BROWN+ 3/1	H
	SOVCHINF3W+ROB					W
	SOVCHINF3R+ROB					R
	SOVCHINF4H+			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	GREEN+, LIME+ 4/1	H
	SOVCHINF4W+					W
	SOVCHINF4R+					R
	SOVCHINF4H+BP			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	BLUE+, PLATINUM+ 4/1	H
	SOVCHINF4W+BP					W
	SOVCHINF4R+BP					R
	SOVCHINF4H+ROB			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	RED+, BROWN+ 4/1	H
	SOVCHINF4W+ROB					W
	SOVCHINF4R+ROB					R
	SOVCHINF6H+			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	GREEN+, LIME+ 6/1	H
	SOVCHINF6W+					W
	SOVCHINF6R+					R
	SOVCHINF6H+BP			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	BLUE+ 6/1	H
	SOVCHINF6W+BP					W
	SOVCHINF6R+BP					R
	SOVCHINF6H+ROB			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	RED+, BROWN+ 6/1	H
	SOVCHINF6W+ROB					W
	SOVCHINF6R+ROB					R

Per chiudere anche il lato opposto usare i prezzi sopra. *To close the opposite side, use below prices.*

Optional e Accessori

Optionals & Accessories

Modello *Model*	Codice *Code*		Descrizione *Description*	Linea *Line*	Tinta* *Colour**
CHIUSURA LATO CLIENTE CON PANNELLO FRONTALE O PUSH-PULL ***CLOSURE ON THE CLIENT SIDE WITH FRONT PANEL OR PUSH-PULL***					
SOVCHINF3H+			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	GREEN+, LIME+ 3/1	H
SOVCHINF3W+					W
SOVCHINF3R+					R
SOVCHINF3H+BP			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	BLUE+, PLATINUM+ 3/1	H
SOVCHINF3W+BP					W
SOVCHINF3R+BP					R
SOVCHINF3H+ROB			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	RED+, BROWN+ 3/1	H
SOVCHINF3W+ROB					W
SOVCHINF3R+ROB					R
SOVCHINF4H+			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	GREEN+, LIME+ 4/1	H
SOVCHINF4W+					W
SOVCHINF4R+					R
SOVCHINF4H+BP			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	BLUE+, PLATINUM+ 4/1	H
SOVCHINF4W+BP					W
SOVCHINF4R+BP					R
SOVCHINF4H+ROB			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	RED+, BROWN+ 4/1	H
SOVCHINF4W+ROB					W
SOVCHINF4R+ROB					R
SOVCHINF6H+			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	GREEN+, LIME+ 6/1	H
SOVCHINF6W+					W
SOVCHINF6R+					R
SOVCHINF6H+BP			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	BLUE+ 6/1	H
SOVCHINF6W+BP					W
SOVCHINF6R+BP					R
SOVCHINF6H+ROB			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	RED+, BROWN+ 6/1	H
SOVCHINF6W+ROB					W
SOVCHINF6R+ROB					R

Per chiudere anche il lato opposto usare prezzi di pagina 231. *To close the opposite side, use prices on page 231.*

Modello *Model*	Codice *Code*		Descrizione *Description*	Linea *Line*	Tinta* *Colour**
CHIUSURA LATO OPERATORE/CENTRALINA CON PANNELLO PUSH-PULL ***CLOSURE ON THE OPERATOR/CONTROL UNIT SIDE WITH PUSH-PULL PANEL***					
SOVCHINF3H+			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	GREEN+, LIME+ 3/1	H
SOVCHINF3W+					W
SOVCHINF3R+					R
SOVCHINF3H+BP			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	BLUE+, PLATINUM+ 3/1	H
SOVCHINF3W+BP					W
SOVCHINF3R+BP					R
SOVCHINF3H+ROB			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	RED+, BROWN+ 3/1	H
SOVCHINF3W+ROB					W
SOVCHINF3R+ROB					R
SOVCHINF4H+			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	GREEN+, LIME+ 4/1	H
SOVCHINF4W+					W
SOVCHINF4R+					R
SOVCHINF4H+BP			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	BLUE+, PLATINUM+ 4/1	H
SOVCHINF4W+BP					W
SOVCHINF4R+BP					R
SOVCHINF4H+ROB			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	RED+, BROWN+ 4/1	H
SOVCHINF4W+ROB					W
SOVCHINF4R+ROB					R
SOVCHINF6H+			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	GREEN+, LIME+ 6/1	H
SOVCHINF6W+					W
SOVCHINF6R+					R
SOVCHINF6H+BP			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	BLUE+ 6/1	H
SOVCHINF6W+BP					W
SOVCHINF6R+BP					R
SOVCHINF6H+ROB			Sovrapprezzo per chiusura inferiore *Price increase for lower closing*	RED+, BROWN+ 6/1	H
SOVCHINF6W+ROB					W
SOVCHINF6R+ROB					R

Per chiudere anche il lato opposto usare i prezzi sopra. *To close the opposite side, use below prices.*

Optional e Accessori

	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	

* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGÈ - 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*						
	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 con sollevatore piatti riscaldato *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 - 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= WENGÈ - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL

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

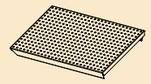
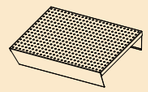
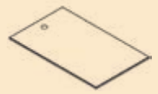
Optional e Accessori

Optionals & Accessories

	Modello *Model*	Codice *Code*		Descrizione *Description*	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, BROWN 3/1	H	390x560x458
	MOBINFCHW3	73679756				W	390x560x458
	MOBINFCHR3	73679750				R	390x560x458
	MOBINFCHH4	73679765			GREEN, LIME, RED, 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, BROWN 3/1	H	390x560x458
	MOBINFAPW3	73679686				W	390x560x458
	MOBINFAPR3	73679680				R	390x560x458
	MOBINFAPH4	73679695			GREEN, LIME, RED, BROWN 4/1 6/1 (2 PZ)	H	680x560x458
	MOBINFAPW4	73679696				W	680x560x458
	MOBINFAPR4	73679690				R	680x560x458

* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGÈ - 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*	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

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**		3x GN1/1 COD. 74707010	2x 72556044	x	
	FI 3-1 150 A		3x GN1/1 COD. 74707065	2x 72556044		x
GN 1/1 | GN 1/1 | GN 1/2 / GN 1/2	**FI 3-1 100 B**		2x GN1/1 COD. 74707010 + 2x GN1/2 COD. 74707040	3x 72556044	x	
	FI 3-1 150 B		2x GN1/1 COD. 74707065 + 2x GN1/2 COD. 74707070	3x 72556044		x
GN 1/1 | GN 1/2 GN 1/2 / GN 1/2 GN 1/2	**FI 3-1 100 C**		1x GN1/1 COD. 74707010 + 4x GN1/2 COD. 74707040	3x 72556044	x	
	FI 3-1 150 C		1x GN1/1 COD. 74707065 + 4x GN1/2 COD. 74707070	3x 72556044		x
GN 1/1 | GN 1/2 GN 1/3 / GN 1/3 / GN 1/2 GN 1/3	**FI 3-1 100 D**		1x GN1/1 COD. 74707010 + 2x GN1/2 COD. 74707040 + 3x GN1/3 COD.74707030	3x 72556044	x	
	FI 3-1 150 D		1x GN1/1 COD. 74707065 + 2x GN1/2 COD. 74707070 + 3x GN1/3 COD.74707075	3x 72556044		x
GN 1/2 | GN 1/2 GN 1/3 / GN 1/3 / GN 1/2 | GN 1/2 GN 1/3	**FI 3-1 100 E**		4x GN1/2 COD. 74707040 + 3x GN1/3 COD.74707030	4x 72556044	x	
	FI 3-1 150 E		4x GN1/2 COD. 74707070 + 3x GN1/3 COD.74707075	4x 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**		6x GN1/2 COD. 74707040	4x 72556044	x	
	FI 3-1 150 F		6x GN1/2 COD. 74707070	4x 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**		9x GN1/3 COD.74707030	4x 72556044	x	
	FI 3-1 150 G		9x GN1/3 COD.74707075	4x 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**		4x GN1/1 COD. 74707010	3x 72556044	x	
	FI 4-1 150 A		4x GN1/1 COD. 74707065	3x 72556044		x
GN 1/1 | GN 1/1 | GN 1/1 | GN 1/2 / GN 1/2	**FI 4-1 100 B**		3x GN1/1 COD. 74707010 + 2x GN1/2 COD. 74707040	4x 72556044	x	
	FI 4-1 150 B		3x GN1/1 COD. 74707065 + 2x GN1/2 COD. 74707070	4x 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**		2x GN1/1 COD. 74707010 + 4x GN1/2 COD. 74707040	4x 72556044	x	
	FI 4-1 150 C		2x GN1/1 COD. 74707065 + 4x GN1/2 COD. 74707070	4x 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**		1x GN1/1 COD. 74707010 + 6x GN1/2 COD. 74707040	4x 72556044	x	
	FI 4-1 150 D		1x GN1/1 COD. 74707065 + 6x GN1/2 COD. 74707070	4x 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**		8x GN1/2 COD. 74707040	5x 72556044	x	
	FI 4-1 150 E		8x GN1/2 COD. 74707070	5x 72556044		x
GN 1/1 | GN 1/2 GN 1/2 GN 1/3 / GN 1/3 / GN 1/2 GN 1/2 GN 1/3	**FI 4-1 100 F**		1x GN1/1 COD. 74707010 + 4x GN1/2 COD. 74707040 + 3x GN1/3 COD.74707030	4x 72556044	x	
	FI 4-1 150 F		1x GN1/1 COD. 74707065 + 4x GN1/2 COD. 74707070 + 3x GN1/3 COD.74707075	4x 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**		6x GN1/1 COD. 74707010	5x 72556044	x	
	FI 6-1 150 A		6x GN1/1 COD. 74707065	5x 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**		5x GN1/1 COD. 74707010 + 2x GN1/2 COD. 74707040	6x 72556044	x	
	FI 6-1 150 B		5x GN1/1 COD. 74707065 + 2x GN1/2 COD. 74707070	6x 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**		4x GN1/1 COD. 74707010 + 4x GN1/2 COD. 74707040	6x 72556044	x	
	FI 6-1 150 C		4x GN1/1 COD. 74707065 + 4x GN1/2 COD. 74707070	6x 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**		3x GN1/1 COD. 74707010 + 6x GN1/2 COD. 74707040	6x 72556044	x	
	FI 6-1 150 D		3x GN1/1 COD. 74707065 + 6x GN1/2 COD. 74707070	6x 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**		2x GN1/1 COD. 74707010 + 8x GN1/2 COD. 74707040	6x 72556044	x	
	FI 6-1 150 E		2x GN1/1 COD. 74707065 + 8x GN1/2 COD. 74707070	6x 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**		1x GN1/1 COD. 74707010 + 10x GN1/2 COD. 74707040	6x 72556044	x	
	FI 6-1 150 F		1x GN1/1 COD. 74707065 + 10x GN1/2 COD. 74707070	6x 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**		12x GN1/2 COD. 74707040	7x 72556044	x	
	FI 6-1 150 G		12x GN1/2 COD. 74707070	7x 72556044		x
GN 1/1 | GN 1/1 | GN 1/1 | GN 1/2 | GN 1/2 | GN 1/3 / GN 1/3 / GN 1/2 | GN 1/2 | GN 1/3	**FI 6-1 100 H**		3x GN1/1 COD. 74707010 + 4x GN1/2 COD. 74707040 + 3x GN1/3 COD.74707030	6x 72556044	x	
	FI 6-1 150 H		3x GN1/1 COD. 74707065 + 4x GN1/2 COD. 74707070 + 3x GN1/3 COD.74707075	6x 72556044		x
GN 1/1 | GN 1/1 | GN 1/1 | GN 1/2 | GN 1/3 | GN 1/3 / GN 1/2 | GN 1/3 | GN 1/3	**FI 6-1 100 I**		3x GN1/1 COD. 74707010 + 2x GN1/2 COD. 74707040 + 6x GN1/3 COD.74707030	6x 72556044	x	
	FI 6-1 150 I		3x GN1/1 COD. 74707065 + 2x GN1/2 COD. 74707070 + 6x GN1/3 COD.74707075	6x 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

WINE & BEER DISPLAY CABINETS

Vetrine vino e birra

AROMA pag. 246

Our business is enhancing **your business**

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

AREA b2b Ready

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

AROMA

Aroma mod. 620 T

Aroma mod. 820 R RAL

AROMA

Vetrine refrigerate per l'esposizione di vini spumanti, vini bianchi, vini rossi e birre.

- Doppia funzione Statica o ventilata
- Colore standard: stile inox satinato
- Doppia illuminazione verticale a led
- Porta vetro a basso emissivo
- Modelli con posizionamento bottiglie su tubi in acciaio (T) o su ripiani inox forati (R)
- Solida maniglia in acciaio inox con serratura
- Controllo elettronico della temperatura posto nella parte superiore della vetrina.

N.B.: Per installazioni ad altitudini superiori a 900 m s.l.m., deve essere prevista e specificata al momento dell'ordine una valvola di compensazione per ogni vetrocamera.

Wine & Beer refrigerated display

- *Static or ventilated*
- *Standard color: Brushed s/s style*
- *Double vertical LED lighting*
- *Glass door with reduced thermal losses*
- *Models with bottles' positioning on stainless steel tubes (T) or perforated stainless steel shelves (R)*
- *Sturdy s/s handle with lock*
- *Electronic control panel positioned in the upper part*

N.B.: For installations at altitudes above 900 m (above sea level), a compensating valve for each double-glazing unit must be provided and specified at the time of the order.

Doppia illuminazione a LED
Double LED lighting

Tubi di appoggio bottiglie cromati mod. T
Chromed support for bottles mod. T

Ripiani inox forati mod. R
S/s shelves mod. R

Doppia funzione Statica o ventilata
Static or ventilated

	Modello *Model*	Codice *Code*	N° Bottiglie *Nr Bottles* ø77	Refrigerazione* *Refrigeration**		Range *Range* (°C)	Gas *Gas*	Accessori *Accessories*	Dimensioni *Dimensions* (mm)	Assorbimento *Absorbed power*		Classe climatica *Climate class*	Alimentazione *Power Supply* (V/hz)	Dimensioni imballo *Packing dimensions* (mm)	Peso Netto/Lordo *Net/Gross weight* (kg)
										Watt****	Ampere				
	AROMA 610 T AREA b2b	6AROM610CA001	74 su tubi on tubes	S	V	0/+15°	R290 GWP 3 Kg 0,1	TUBI ACCIAIO S/S TUBES	610x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	650x550xh2200	103/115
	AROMA 610 R	6AROM610CA002	102 su ripiani on shelves			0/+15°		RIPIANI INOX FORATI S/S SHELVES	610x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	650x550xh2200	103/115
	AROMA 610 T RAL**	6AROM610CA900	74 su tubi on tubes	S	V	0/+15°	R290 GWP 3 Kg 0,10	TUBI ACCIAIO S/S TUBES	610x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	650x550xh2200	103/115
	AROMA 610 R RAL**	6AROM610CA901	102 su ripiani on shelves			0/+15°		RIPIANI INOX FORATI S/S SHELVES	610x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	650x550xh2200	103/115
	AROMA 820 T AREA b2b	6AROM820CA001	113 su tubi on tubes	S	V	0/+15°	R290 GWP 3 Kg 0,11	TUBI ACCIAIO S/S TUBES	820x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	880x550xh2200	120/135
	AROMA 820 R	6AROM820CA002	153 su ripiani on shelves			0/+15°		RIPIANI INOX FORATI S/S SHELVES	820x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	880x550xh2200	120/135
	AROMA 820 T RAL**	6AROM820CA900	113 su tubi on tubes	S	V	0/+15°	R290 GWP 3 Kg 0,11	TUBI ACCIAIO S/S TUBES	820x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	880x550xh2200	120/135
	AROMA 820 R RAL**	6AROM820CA901	153 su ripiani on shelves			0/+15°		RIPIANI INOX FORATI S/S SHELVES	820x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	880x550xh2200	120/135
		72538296	Ripiano Inox forati (mod. AROMA 610)						*Drilled s/s shelves (mod. AROMA 610)*						
		72538294	Ripiano Inox forati (mod. AROMA 820)						*Drilled s/s shelves (mod. AROMA 820)*						
	VERS220-1-60AROMA		Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz (Disponibile non prima di 6 settimane)						*Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version (Available not earlier than 6 weeks)*						
		73681472	Kit copertura schiena posteriore (mod.AROMA 610)						*Back cover kit (mod.AROMA 610)*						
		73681472 900	Kit copertura schiena posteriore (mod.AROMA 610 RAL)						*Back cover kit (mod.AROMA 610 RAL)*						
		73681470	Kit copertura schiena posteriore (mod.AROMA 820)						*Back cover kit (mod.AROMA 820)*						
		73681470 900	Kit copertura schiena posteriore (mod.AROMA 820 RAL)						*Back cover kit (mod.AROMA 820 RAL)*						

*S= STATICA / *STATIC* - V=VENTILATA / *VENTILATED*

** N.B.:Il colore RAL è ottenuto da un laminato simile al RAL richiesto Per laminati con colorazioni particolari deve essere richiesto un preventivo specifico.

**NOTE:The RAL colour is obtained from a laminate similar to the required RAL For laminates with special colours, a specific quotation must be requested.

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.

www.afinox.com

studioverde.it

75970364-11-CATALOGO-IT-EN

AFINOX®

Our business is enhancing **your business**

AFINOX s.r.l via Venezia, 4
35010 MARSANGO (PD) - Italy

Tel. +39 0499638311
Fax +39 049552688

e-mail: comm@afinox.com

COMPANY WITH
QUALITY SYSTEM
CERTIFIED BY DNV
ISO 9001

Afinox, la cui politica è quella di un continuo perfezionamento, si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento senza preavviso.
Afinox, whose policy is the ongoing pursuit of perfection, reserves the right to make technical changes of any sort and at any time, without fore-notice.

afinox.com