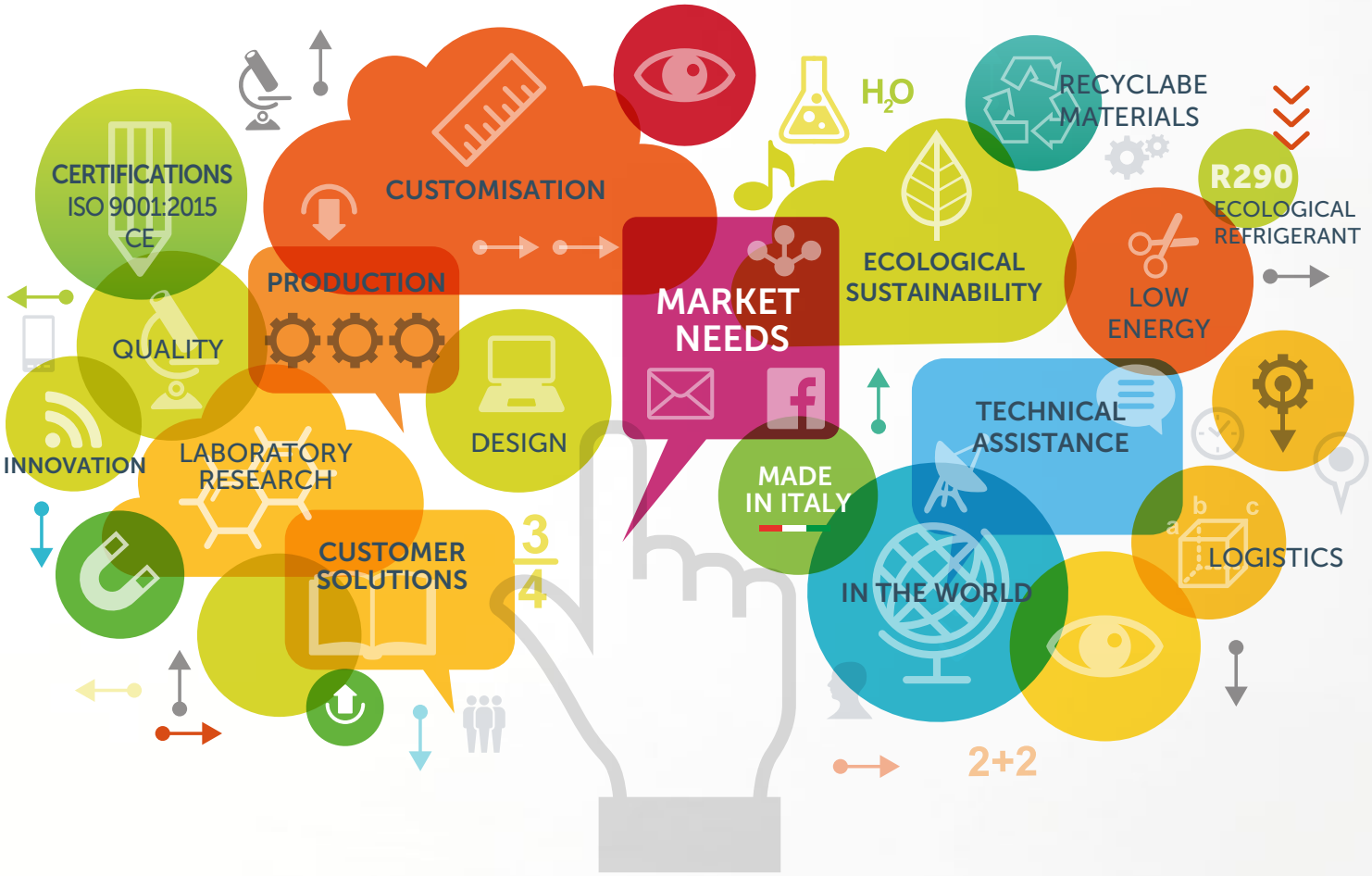
2025

AFINOX

share your ideas



Our business is enhancing **your business**

COOK & CHILL

Multifunktions- Schnellkühler und Schockfroster mit automatischem Cook & Chill

Cellules de Refroidissement Rapide-Surgélation Multifonction avec Cook & chill Automatique

9

INFINITY-X
pag.14

COOKY
pag.26

INFINITY ROLL-IN
pag.30

SMALL-E
pag.42

FASTER-E
pag.46

CABINETS

Gefrierschränke

Armoires réfrigérées

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

Kühltheken

Tables réfrigérées

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

Pizzeria

155

SPRING PIZZA PLUS
pag.158

SPRING VRS PLUS
pag.162

FRESH PIZZA PLUS
pag.168

DROP-IN BUFFET PLUS

Drop-In und Buffet PLUS

173

GREEN
Statisch gekühlte Behälter
Cuves réfrigérées statiques

pag.176

LIME
Statisch gekühlte Arbeitsflächen
Plans réfrigérés statiques

pag.184

BLUE
Belüftete gekühlte Behälter
Cuves réfrigérées ventilées

pag.192

BLUE PLATINUM
Belüftete Kühlvitrinen für die Selbstbedienung
Vitrines réfrigérées ventilées pour libre-service

pag.200

RED
Statisch gekühlte Behälter
Cuves réfrigérées statiques

pag.208

BROWN
Statisch gekühlte Behälter
Cuves réfrigérées statiques

pag.216

WINE & BEER DISPLAY CABINETS

Wein Und Biervitrinen

Vitrines À Vin-bière

243

AROMA
pag.246

Allgemeine Verkaufsbedingungen

GÜLTIGKEIT: Die vorliegende Preisliste tritt am **01/01/2025** in Kraft.
PREISE: Die geltenden Preise können jederzeit und ohne Vorankündigung geändert werden, wobei in jedem Fall die Auftragsbestätigung als verbindlich gilt.
***BESTELLUNGEN*:** Bestellung können per Fax, E-Mail oder Post erfolgen. Hierbei müssen Angaben zum Besteller gemacht sowie Artikelnummer und Menge der angeforderten Artikel aufgeführt werden und ebenso die vertraglich festgelegten Verkaufsbedingungen. Anzahlung in Höhe von 30 % des Auftragswertes für nicht standardisierte Produkte
AUFTRAGSBESTÄTIGUNG: Der angenommene Auftrag wird per Fax, E-Mail oder Post bestätigt und enthält die interne Auftragsnummer, den Kundencode, die Referenzen des Kundenauftrags, die Preise und das Datum der Verfügbarkeit des Afinox-Lagers sowie einen Verweis auf die letzte Ausgabe des Verkaufskatalogs für das Produkt.
AUFTRAGSERFÜLLUNG: Die Aufträge werden nach den in der Auftragsbestätigung angegebenen Modalitäten ausgeführt; im Falle von nicht erfüllten Zahlungen behält sich Afinox S.r.l. jedoch das unanfechtbare Recht vor, die laufenden Lieferungen zu stoppen, ohne dem Kunden eine Entschädigung oder einen Ausgleich zu gewähren, sei es teilweise oder vollständig.
Bestellungen von Ersatzteilen werden separat von den fertigen Produkten der Preisliste bearbeitet.
Darüber hinaus beträgt der abrechenbare Mindestbetrag für Bestellung ohne Transportkosten beträgt 100 €. Erreicht der Bestellwert nicht den Mindestbetrag von 100 €, wird eine Bearbeitungsgebühr von 18 € erhoben. Der AFINOX-Direktkunde verpflichtet sich durch die Inanspruchnahme des Händlerrabatts, die zwischen den Parteien bei der Bestellung vereinbarten und akzeptierten Garantie- und Verkaufsbedingungen einzuhalten.
RÜCKSENDUNG VON WAREN: Die Warenrücksendung erfolgt „Frei Bestimmungsort Marsango (PD)" . Die Ware reist auf Risiko des Kunden, auch wenn sie frei Bestimmungsort geliefert wird, daher haftet Afinox nicht für eventuelle Schäden, die während des Transports entstanden sind. Zollgebühren oder zusätzliche lokale Gebühren gehen zu Lasten des Kunden.
IM PREIS ENTHALTENE VERPACKUNG: Karton auf Palette für alle Produkte außer: Palette + Stretchfolie für Infinity 40Compact und Mekano Pro Roll In (montiert); Holzkiste: INFINITY20-40-40COMPACT zerlegt-60-80-100-120-XL; Holzkäfig: SOUL Red Plus-Plus-Brown Plus
SPEZIALVERPACKUNG: für nicht standardisierte Verpackungen oder Verpackungen, die zum Schutz besonders empfindlicher Teile (z.B. Glasteile) erforderlich sind, wird ein Aufpreis erhoben, der bei der Bestellung festgelegt wird.

ZAHLUNGSBEDINGUNGEN FÜR BETRÄGE BIS EURO 250:
- Vorauszahlung per Banküberweisung, wenn der steuerpflichtige Betrag der Rechnung weniger als 100 EURO beträgt
- Überweisungsquittung 30 Tage nach Monatsende für jeden Betrag zwischen EURO 100 und 250

GARANTIE: Die gelieferten Produkte werden für einen Zeitraum von einem Jahr (365 Tage), beginnend mit dem Datum des Lieferscheins, gegen Material- und Herstellungsfehler garantiert. Die Garantie erstreckt sich jedoch nicht auf Verschleißteile wie Dichtungen, Scharniere, Griffe usw. sowie auf elektrische und elektronische Bauteile wie Platinen, Heizelemente, Lampen und alle routinemäßigen Wartungsarbeiten.
Nach Rückgabe des Bauteils prüft das Lieferunternehmen dessen Funktionstüchtigkeit und nimmt Reparatur oder Austausch vor, wenn Mängel vorliegen.
Sollte sich das Bauteil nicht als fehlerhaft erweise, wird es zurückgesandt und die entstandenen Kosten in Rechnung gestellt. Bauteile müssen portofrei zu unserem Werk gesandt werden und über gültige Beförderungspapiere verfügen, auf denen die AUFTRAGSNUMMER und SERIENNUMMER des Geräts vermerkt sind. Bei notwendigen Reparaturen vor Ort trägt das Kundenunternehmen die Kosten für Transport, Reisevergütung, Kilometergeld, Anrufe auf Festnetz, Verpflegung und Unterbringung sowie die Arbeitsstunden. Die Garantie gilt ausschließlich für Direktkunden des Unternehmens Afinox und kann nicht von Dritten gelten gemacht werden.
Die Garantie verfällt, wenn Zahlungen nicht rechtzeitig geleistet werden, wenn Änderungen vorgenommen oder Schäden durch unsachgemäße Eingriffe verursacht wurden, wenn die Installation nicht fachgerecht erfolgt und/oder der Aufstellungsort oder -situation ungeeignet ist, wenn ein unsachgemäßer Gebrauch vorliegt, wenn Schäden durch Nachlässigkeit verursacht wurde sowie bei externen Ursachen, wie Stromschwankungen.
REKLAMATION: Eine Reklamation kann innerhalb des Garantiejahres vorgebracht werden und muss schriftlich erfolgen. Jede Rücksendung von Waren muss im Voraus von Afinox genehmigt werden.
STORNIERUNG: Bestellungen können storniert werden innerhalb von 4 Tagen nach Erhalt der Bestätigung
FEHLENDES MATERIAL: Sollte Ware fehlen, muss eine Reklamation innerhalb von 10 Tagen nach Lieferdatum erfolgen.
AUSSTEHENDE ZAHLUNGEN: Bei ausstehenden unbezahlten Aufträgen behält sich Afinox S.r.l. das unanfechtbare Recht vor, laufende Aufträge anzunehmen oder zu erledigen, und fordert die Zahlung zuzüglich der angefallenen Bankgebühren und der zum Zeitpunkt der Lieferung gesetzlich geltenden Verzugszinsen.
GERICHTSSTAND: Für alle Streitigkeiten ist das Gericht von Padua zuständig.

Conditions générales de vente

VALIDITÉ : *les présents tarifs sont en vigueur depuis le 01/01/2025.*
PRIX : *les prix en vigueur peuvent subir des variations à tout moment, sans obligation de préavis et la confirmation de commande fait dans tous les cas foi.*
COMMANDES : *elles peuvent parvenir par fax, e-mail ou poste et doivent contenir les coordonnées du client, les références, les descriptions et les quantités des articles demandés, ainsi que les conditions de vente stipulées. Acompte de 30% du total de la commande pour les produits hors standard.*
CONFIRMATION DE COMMANDE : *la commande acceptée est confirmé par fax, e-mail ou poste et indique le numéro de commande interne, le code client, les références de la commande du client, les prix et la date de disponibilité en stock Afinox et la référence à l'édition mise à jour du catalogue de vente relatif au produit.*
PRÉPARATION DES COMMANDES : *les commandes seront préparées selon les modalités indiquées dans la confirmation de commande. Toutefois, en présence d'impayés, Afinox S.r.l. se réserve le droit incontestable de bloquer la fourniture en cours, sans devoir reconnaître aucune indemnisation ou dédommagement, qu'il soit partiel ou total, au client.*
Les commandes de pièces de rechange seront gérées séparément de celles des produits finis présents sur le catalogue.
En outre, le montant minimum pouvant être facturé pour chaque commande parvenue, frais de transport exclus, sera de 100€. Si le montant de la commande n'atteint pas le minimum facturable de 100 €, un montant de 18€ de frais de gestion sera ajouté. Le client direct AFINOX s'engage, en accédant à la réduction revendeur, à respecter les conditions de garantie et de vente stipulées et acceptées entre les parties au moment de la commande.
RETOUR DE MARCHANDISE : *La marchandise est retournée en DDP à l'usine de Marsango (PD), Italie. La marchandise voyage aux risques et périls de l'acheteur même si elle est retournée en DDP, et Afinox n'est par conséquent pas responsable en cas de dommages subis par la marchandise pendant le transport. Les frais de douane ou frais supplémentaires locaux sont à la charge du client.*
EMBALLAGE COMPRIS DANS LE PRIX : *Carton sur palette pour tous les produits, sauf : Palette + film étirable pour Infinity 40Compact et Mekano Pro Roll In (monté) ; Caisse en bois : INFINITY20-40-40COMPACT démonté-60-80-100-120-XL ; Cage en bois : SOUL Red Plus-Plus-Brown Plus*
EMBALLAGES SPÉCIAUX : *un supplément est prévu et sera établi lors de la commande pour les emballages non standard ou pour les emballages nécessaires pour protéger des pièces de rechange particulièrement délicates (ex. : pièces en verre).*

CONDITIONS DE PAYEMENT POUR LES MONTANTS JUSQU'À 250 EUROS :
- *virement bancaire anticipé, si le montant de la facture est inférieure à 100 EUROS.*
- *Reçu Bancaire 30 j. Fin du Mois, si le montant de la facture est compris entre 100 et 250 EUROS.*

GARANTIE : *Les produits fournis sont garantis contre les défauts matériels et de fabrication pendant une période d'un an (365 jours), à compter de la date du document de livraison. La garantie exclut les pièces sujettes à usure: joints, charnières, poignées, etc; ainsi que les composants électriques et électroniques tels que cartes, résistances, lampes et toutes les interventions de maintenance ordinaire.*
Le fournisseur, après la restitution de la pièce, se chargera d'en contrôler l'état de marche et en cas de défaut, d'en effectuer la réparation ou la substitution.
Si les tests ne relèvent aucune anomalie le composant sera renvoyé et les frais soutenus seront débités. Les composants devront être rendus franco notre établissement, accompagnés du document de transport qui doit indiquer le Nº DE FACTURE et le NUMÉRO DE SÉRIE de l'appareil en question. Les frais de transport, déplacement, indemnité kilométrique, droit fixe d'appel, vivre et couvert ainsi que la main d'œuvre nécessaire pour la réparation sont à la charge du client. La garantie a une valeur uniquement envers le client Afinox et ne peut être demandée par des tiers.
La garantie cesse si l'acheteur n'est pas en règle avec les payements, s'il apporte des modifications ou s'il provoque des dommages avec des altérations arbitraires, en cas de mauvaise installation et/ou si celles-ci sont effectuées en locaux ou situations non adéquates, en cas d'usage non conforme, si le dommage est lié à une négligence ou à des causes externes tels que variations de courant électrique.
RÉCLAMATIONS : *La réclamation peut être envoyée sous l'année de garantie et doit parvenir par écrit.*
Chaque retour de marchandise doit être préalablement autorisé par Afinox
ANNULATION : *Les commandes peuvent être annulées dans les 4 jours à compter de la réception de la confirmation*
MATÉRIEL MANQUANT : *En cas de matériel manquant, la réclamation doit nous parvenir dans les 10 jours suivant la date de livraison*
IMPAYÉS : *En cas d'impayés, Afinox S.r.l. se réserve le droit incontestable d'accepter ou de préparer des commandes en cours et demandera le paiement avec en supplément les frais bancaires encourus et les pénalités de retard légalement en vigueur à la date*
TRIBUNAL COMPÉTENT : *Le tribunal de Padoue sera compétent pour toute controverse.*

SCHLIESSEN SIE DEN KREIS MIT AFINOX

CIRCLE ist das integrierte Kochsystem, das es Ihnen ermöglicht, mit weniger Personal zu arbeiten und dabei Zeit und Energie zu sparen.

Die Technologie ist das Herzstück von **CIRCLE** denn es bietet die Möglichkeit, Operationen automatisch ohne die Anwesenheit eines Bedieners durchzuführen, z.B. **während der Nacht.**

Unsere **kompletten Arbeitsstationen** sind so konzipiert, dass Sie auf nur **3 laufenden Metern alles finden, was Sie brauchen.**

In einer Welt, in der Effizienz an erster Stelle steht, kombinieren wir **Programmierung, Standardisierung und Optimierung** um Ihnen ein System zu bieten, das Ihre Erwartungen übertrifft.

Die Vorteile unseres Systems

1. Individuelle Programmierung: Jedes einzelne Detail unseres Systems ist auf Ihre Bedürfnisse hin programmierbar. Ganz gleich, ob Sie eine Lösung für Büros, Labors oder Kreativräume suchen, wir können das System an Ihre speziellen Anforderungen anpassen.

2. Qualitätsstandardisierung: Qualität ist das Herzstück unserer Arbeit. Unsere Arbeitsstationen entsprechen den höchsten Qualitäts- und Sicherheitsstandards und gewährleisten eine sichere und komfortable Arbeitsumgebung für Sie und Ihr Team.

3. Optimierung des Platzes: Der Schlüssel zur optimalen Nutzung Ihres Raums. Mit unserem System können Sie jeden verfügbaren Zentimeter optimal ausnutzen, ohne auf Funktionalität verzichten zu müssen.

CIRCLE **BISTROT & RESTAURANT**

CIRCLE **CAFE & BAKERY**

BOUCLEZ LA BOUCLE AVEC AFINOX

CIRCLE *est le système de cuisson intégré qui permet de travailler avec moins de personnel, en gagnant du temps et de l'énergie.*

La technologie *est le cœur de* ***CIRCLE*** *car il offre la possibilité de réaliser des opérations automatiquement, sans la présence de l'opérateur, par exemple* ***pendant la nuit.***

Nos ***postes de travail complets*** *sont conçus pour vous offrir tout ce dont vous avec besoin dans seulement* ***3 mètres linéaires.***

Dans u monde où l'efficacité est fondamentale, nous combinons ***programmation, standardisation et optimisation*** *pour vous donner un système qui dépasse vos attentes.*

Les Avantages de Notre Système

1. Programmation Personnalisée : *Chaque détail de notre système est programmable pour s'adapter à vos besoins. Que vous recherchiez une solution pour des bureaux, des laboratoires ou des espaces créatifs, nous pouvons personnaliser le système pour répondre à vos exigences spécifiques.*

2. Standardisation de Qualité : *La qualité est au centre de tout ce que nous faisons. Nos postes de travail respectent les normes de qualité et de sécurité les plus élevées, garantissant un environnement de travail sûr et confortable pour vous et votre équipe.*

3. Optimisation de l'Espace : *La clé pour obtenir le maximum de votre espace. Avec notre système, vous pouvez profiter de la meilleure façon de chaque centimètre disponible, sans sacrifier la fonctionnalité.*

CIRCLE **PUB & FOOD TRUCK**

CIRCLE **PIZZERIA & SNACK**

COOK & CHILL

Multifunktions- Schnellkühler und Schockfroster mit automatischem Cook & Chill

Cellules de Refroidissement Rapide-Surgélation Multifonction avec Cook & chill Automatique

INFINITY-X 5/10/15 GAZTRONOMY 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 & Accessoires 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 & Accessoires pag. 38

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

Our business is enhancing **your business**

EXPERIMENTIEREN SIE UND GEBEN SIE IHREN IDEEN GESTALT.

EXPÉRIMENTEZ ET DONNEZ FORME À VOS IDÉES.

INFINITY-X

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

Niedertemperaturgaren
Trocknen
Garen im Glas
Confit-Garen
Gärung

Cuisson à basse température
Séchage
Vaso-cuisson
Cuisson des confits
Levage

ENTDECKEN SIE DEN NEUEN PROTAGONIST DER TECHNOLOGIE INFINITY BY AFINOX: **EVOLUTION... MÖGE DIE REVOLUTION BEGINNEN!** 9-ZOLL-TOUCHSCREEN UND NEUE SYMBOLE, NOCH INTUITIVER, NOCH LEISTUNGSFÄHIGER.

DÉCOUVREZ LE NOUVEAU PROTAGONISTE DE LA TECHNOLOGIE INFINITY PAR AFINOX : ***EVOLUTION... QUE LA RÉVOLUTION COMMENCE !*** *ÉCRAN TACTILE DE 9 POUCES ET NOUVELLES ICÔNES, ENCORE PLUS INTUITIF, ENCORE PLUS PERFORMANT.*

Gaztronomy, Pastry oder Bakery? Infinity Evolution ermöglicht es, das für Ihre Arbeit geeignetste Programm auszuwählen. Eine Software für unendliche Kombinationen.

Gaztronomie, Pâtisserie ou Boulangerie ? *Infinity Evolution vous permet de sélectionner le programme qui s'adapte le mieux à votre travail. Un logiciel pour des combinaisons infinies.*

Kochzentren
Centres de cuisine

Industrielle Lebensmittel-produktion
Laboratoires industriels de Gaztronomie cuisines

Grand Hotel
Hôtels

Catering
Traiteurs

Airline Catering
Service traiteur pour les compagnies aériennes

Live-Kochstationen
Live cooking pour les événements

Einfach TOUCH, jetzt auch aus der Ferne!
Bereit für eine völlig neue Arbeitsweise? Wählen Sie Infinity Evolution, um 6 Assistenten in einem immer an Ihrer Seite zu haben. Ab heute können Sie dank der Fernverbindung in der Cloud (optional) arbeiten, wo Sie wollen und wann Sie wollen. Infinity Evolution begleitet Sie während des gesamten Arbeitszyklus. Sicherheit und höchste Qualität Ihrer Produkte, vom Schockfrosten (-40° C) bis zum Garen (+85°C). Alles, was Sie tun müssen, ist eine Berührung.

Die Technologie Evolution
Wählen Sie das spezifische Programm für Ihre Arbeit. Eine einzige Software für unendliche Kombinationen. Sie können sich auf die Erfahrung von Afinox verlassen, indem Sie den für das jeweilige Produkt bestimmten Automatik Zyklus wählen oder die Verarbeitungsphasen durch Einstellen manueller Zyklen individuell anpassen. Der kombinierte Zyklus ermöglicht es Ihnen, mit wenigen Handgriffen einen gesamten Prozess einzurichten, vom Schockfrosten für die Lagerung bis zur Verwendung für den Service.

All in one oder Start?
Wählen Sie das Modell, das Ihr Unternehmen repräsentiert.
ALL IN ONE Wenn Sie Ihre Arbeit mit einem multifunktionalen Instrument revolutionieren wollen, das Sie im gesamten Cook&Chill-Prozess unterstützt. Schnellkühlen, Schockfrosten, Garen, Gärung, Auftauen und Konservieren Ihrer Produkte vor der Verwendung, auch mit kombinierten Zyklen.
START Wenn Sie den besten Schockfroster und Schnellkühler wollen: hochleistungsfähig, technologisch fortschrittlich und extrem intuitiv.

Il suffit de TOUCHER, maintenant même à distance !
Imaginez une nouvelle façon de travailler en cuisine. Choisissez Infinity Evolution pour avoir 6 assistants en un seul toujours à vos côtés. À partir d'aujourd'hui, vous êtes libre de travailler où vous voulez, quand vous voulez, grâce à la connexion à distance sur le Cloud (en option). Infinity Evolution vous accompagne tout au long du cycle de travail. Sécurité et qualité maximale de vos produits, de la surgélation (-40°C) à la cuisson (+85°C).
Ce qu'il vous reste à faire ? Un simple toucher.

Technologie Evolution
Choisissez le programme spécifique pour votre travail. Un seul logiciel, pour des combinaisons infinies. Vous pouvez compter sur l'expérience d'Afinox, en choisissant le cycle automatique dédié au produit spécifique, ou personnaliser les phases de travail en programmant les cycles manuels. Le cycle combiné vous permet de mettre en place un processus complet, de la surgélation pour la conservation à la régénération pour le service, en quelques étapes simples.

All in one ou Start ?
Choisissez le modèle qui représente votre entreprise.
ALL IN ONE *Si vous voulez révolutionner votre travail avec un outil multifonctionnel en mesure de vous aider tout au long du processus de Cook&Chill. Refroidissement rapide, surgélation, cuisson, levage, décongélation et maintien vos produits avant le service, même avec des cycles combinés.*
START *Si vous cherchez la meilleure cellule de surgélation et de refroidissement rapide, aux performances élevées et extrêmement intuitive.*

Infinity GAZTRONOMY

Infinity PASTRY

Infinity BAKERY

QUALITÄT AFINOX

QUALITÉ AFINOX

INFINITY bedeutet Liebe zum Detail.

Es handelt sich hierbei nicht nur um ein einfaches Gerät, mit dem sich nur die Routineaufgaben einfacher entledigen lassen, sondern um ein technisch fortschrittliches und intuitives Instrument, mit dem interagiert werden kann und das dabei hilft, das eigene Geschäft zu organisierten und leichter zu gestalten.

INFINITY signifie attention aux détails.

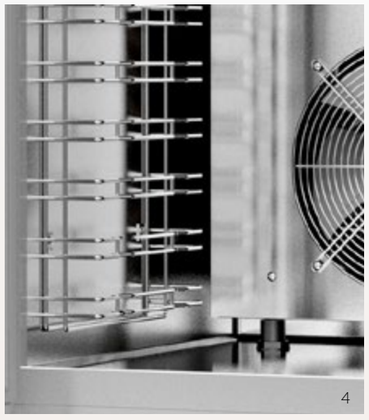
Il ne s'agit pas d'une simple machine avec laquelle remplir les devoirs de routine, mais un instrument technologique et intuitif à l'avant-garde avec lequel interagir et grâce auquel organiser et simplifier ses propres activités.

Standardausstattung - *Équipement standard*

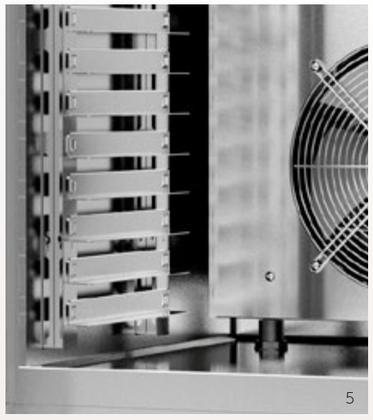
1

2

3



4

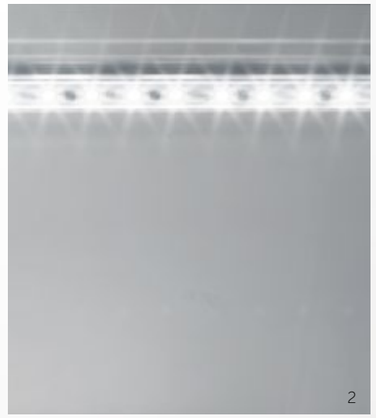


5

6

Optionale Ausstattung - *Équipement en option -*

1



2

3

4

6

1) Ergonomischer Griff
Poignée ergonomique

2) Herausnehmbarer Filter
Filtre amovible

3) R290 Kältemittel als Standard
Gaz R290 de série

4) Gaztro-Ausstattung
Bündige Führungen zum Einsetzen von GN1/1 und 400x600 Bleche

Version Gaztronomie
Glissières en fil pour insertion plaques GN1/1 et 400x600

5) Konditorei-Aussstattung
Führungs-Kit für Backwaren-Bleche EN 400x600

Version Pâtisserie
Kit glissières pour plaques pâtisserie EN 400x600

6) Eisdielen-Ausstattung
Führungs-Kit L EN600x400 + Ablagegitter EN600x400

Version Glaces
Kit glissières L EN600x400 + grilles EN600x400

1) TRACER-Anwendung zur einfacheren Überwachung der HACCP-Daten.

Application TRACER pour surveillance simplifiée des données HACCP.

2) LED-Beleuchtung
Éclairage à LED

3) Cloud-Computing-Service zur Fernsteuerung.

Service cloud computing pour le contrôle à distance.

4) Beheizbarer Kerntemperaturfühler
Sonde chauffée

5) Tür mit Rechtsanschlag.
Porte avec charnière à droite

6) Verdampfer vorbereitet für CO_2-Einheit auf Anfrage.
Évaporateur prédisposé pour unité CO_2 sur demande.

PLUG-IN

Welches Modell? Füllen Sie den Fragebogen aus!

Quel modèle choisir ? Renseignez le questionnaire !

INFINITY-X
GAZTRONOMY
5-10-15

95 HUMIDITY 15-95% MAX

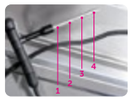
HUMI
Feuchtigkeits-Kit
Kit humidité

Schnellkühler aus CNS-Stahl AISI 304, auf Füßen oder Rollen, mit eingebauter oder abgesetzter Kondensatoreinheit, zum Einsetzen von Blechen GN1/1 oder EN400x600.
9"-Touch-Control-System.
Verfügbare (anpassbare automatische und manuelle) Zyklen:
- Schnellkühlen
- Schockfrosten
- Auftauen
- Niedertemperaturgaren mit Feuchtigkeitsmanagement (Mod. all-in-one-H)
- Gärung mit Feuchtigkeitsmanagement (Mod. all-in-one-H)
- Kombinierter Zyklus
- Funktion Multilevel, Funktion Abtauen
- SD CARD mit Video-Tutorial und USB-Anschluss für den HACCP Daten Export
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (4 Erfassungspunkte)
- Herausnehmbarer Filter

Optional: • EvoCloud • Led-Licht • Tracer • Beheizbarer Kerntemperaturfühler • Bleche nicht enthalten • Türanschlag rechts • Räder

Cellules de refroidissement rapide en acier inox AISI 304, sur pieds ou roues, avec unité de condensation incorporée ou déportée, pour insertion plaques GN1/1 ou EN400x600.
Système de contrôle tactile 9".
Cycles (automatiques et manuels personnalisables) disponibles :
- *Refroidissement*
- *Surgélation*
- *Décongélation*
- *Cuisson lente avec gestion Humidité (mod. all-in-one-H)*
- *Levage de pâte avec gestion Humidité (mod. all-in-one-H)*
- *Cycle combiné*
- *Fonction multi-niveaux, fonction dégivrage*
- *Carte SD CARD avec didacticiel vidéo et port USB pour l'exportation de données HACCP*
- *Sonde au cœur multipoint (4 points de lecture)*
- *Filtre amovible*

En option : *• EvoCloud • Lumière led • Tracer • Sonde chauffée • Plaques non comprises • Porte avec charnières à droite • Roues*



KERNTEMPERATURFÜHLER
SONDE AU CŒUR

STANDARD-SET

LED

PORTADX
PORTE DRTE

4 LENKROLLEN
KIT 4 ROULETTES

EvoCloud Afinox cloud computing
*KIT EVOCLOUD

*Abonnement gültig für **5 Jahre**
*Souscription valable **5 ans***
5 YEAR SUBSCRIPTION DURATION

R290

	Modell / *Modèle*	Artikelnummer / *Code*	Schnellkühlen / *Refroidissement +3°C Kg*	Schockfrosten / *Surgélation* -18°C Kg	Auftauen / *Décongélation*	Gärung / *Levage de la pâte*	Niedertemperaturgaren / *Slow Cooking* 85°C	KÄLTEMITTEL / *GAZ*	Abmessungen / *Dimensions* (mm)	Max. Blech-Kapazität / *Nbre max de plats* (70 mm Abstand/pas GN) (50 mm Abstand/pas EN)	Energieverbrauch / *Absorption* Watt (-10/+45)	Ampere	Spannung / *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen / *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto/Brutto / *Poids net/brut* (kg)
	ALL-IN ONE- H **INFINITY-X 5 all-in-one-H**	7AMI05I5SA001	25	10	●	Feuchtigkeit* *Humidité*	Feuchtigkeit* *Humidité*	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
	Ermäßigung für Ausführung ohne Verflüssigungssatz (kein Ventil) ***Réduction pour version sans groupe (sans détendeur)***														
	VALVR452A-5	74877093	Ventil R452A für Modell mit getrennter Einheit (nicht montiert geliefert) (Mod. 5)					*Détendeur R452A pour modèle avec groupe déporté (fourni démonté) (mod. 5)*						101x38x77	0,15/0,15
	ALL-IN ONE- H **INFINITY-X 10 all-in-one-H**	7AMI10I5SA001	40	20	●	Feuchtigkeit* *Humidité*	Feuchtigkeit* *Humidité*	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
	Ermäßigung für Ausführung ohne Verflüssigungssatz (kein Ventil) ***Réduction pour version sans groupe (sans détendeur)***														
	VALVR452A-10	74877081	Ventil R452A für Modell mit getrennter Einheit (nicht montiert geliefert) (Mod. 10)					*Détendeur R452A pour modèle avec groupe déporté (fourni démonté) (mod. 10)*						101x38x77	0,15/0,15
	ALL-IN ONE- H **INFINITY-X 15 all-in-one-H**	7AMI15I5SA001	70	30	●	Feuchtigkeit* *Humidité*	Feuchtigkeit* *Humidité*	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
	Ermäßigung für Ausführung ohne Verflüssigungssatz (kein Ventil) ***Réduction pour version sans groupe (sans détendeur)***														
	VALVR452A-15	74877081 x2	Ventil R452A für Modell mit getrennter Einheit (nicht montiert geliefert) (Mod. 15)					*Détendeur R452A pour modèle avec groupe déporté (fourni démonté) (mod. 15)*						101x38x77	0,15/0,15

***Luftbefeuchter-Kit Wassereinlass mit 3/4" Außengewinde; Ablauf mit einem Mindestinnendurchmesser von 22 mm. - (NUR MOD. all-in-one NICHT KOMPATIBEL MIT BEHEIZBAREM UND/ODER WIRELESS-KERNTEMPERATURFÜHLER)**

Die Schnellkühl- und Schockfrostleistungen sind Richtwerte und nicht bindend. Die Kühlzeiten hängen von der Zusammensetzung und den Merkmalen des Lebensmittels ab. Die angegebenen Mindestleistungen beziehen sich auf Prüfungen, die gemäß den Angaben der EN 17032 durchgeführt wurden.

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

**Kit humidificateur diam. remplissage eau 3/4" mâle ; évacuation avec diamètre intérieur minimal de 22 mm. - (UNIQUEMENT MOD. all- in-one PAS COMPATIBLE AVEC SONDE CHAUFFÉE ET/OU SONDE SANS FIL)*

Les rendements de refroidissement rapide et de surgélation sont indicatifs et non contraignants. Les temps de refroidissement dépendent des caractéristiques spécifiques de l'aliment. Les rendements minimaux indiqués sont liés à des essais réalisés selon

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

AFINOX
Our business is enhancing your business

Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!

Quel modèle choisir ?
Renseignez le questionnaire !

INFINITY-X

PASTRY-BAKERY-PIZZA

5-10-15

95 %
HUMIDITY
15-95% MAX

HUMI
Feuchtigkeits-Kit
Kit humidité

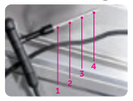
PLUG-IN

Schnellkühler aus CNS-Edelstahl AISI 304, auf Füßen oder Rädern, mit eingebauter oder getrennter Kondensatoreinheit, zum Einsetzen von Blechen EN400x600. 9"-Touch-Control-System.
Verfügbare (anpassbare automatische und manuelle) Zyklen:
- Schnellkühlen
- Schockfrosten
- Auftauen
- Niedertemperaturgaren mit Feuchtigkeitsmanagement (Mod. all-in-one-H)
- Gärung mit Feuchtigkeitsmanagement (Mod. all-in-one-H)
- Kombinierter Zyklus
- Funktion Multilevel, Funktion Abtauen
- SD CARD mit Video-Tutorial und USB-Anschluss für den HACCP Daten Export
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (4 Erfassungspunkte)
- Herausnehmbarer Filter

Optional: • EvoCloud • Led-Licht • Tracer • Beheizbarer Kerntemperaturfühler • Bleche nicht enthalten • Türanschlag rechts • Räder

Cellules de refroidissement rapide en acier inox AISI 304, sur pieds ou roues, avec unité de condensation incorporée ou déportée, pour insertion plaques EN400x600. Système de contrôle tactile 9".
Cycles (automatiques et manuels personnalisables) disponibles :
- *Refroidissement*
- *Surgélation*
- *Décongélation*
- *Cuisson lente avec gestion Humidité (mod. all-in-one-H)*
- *Levage de pâte avec gestion Humidité (mod. all-in-one-H)*
- *Cycle combiné*
- *Fonction multi-niveaux, fonction dégivrage*
- *Carte SD CARD avec didacticiel vidéo et port USB pour l'exportation de données HACCP*
- *Sonde au cœur multipoint (4 points de lecture)*
- *Filtre amovible*

En option : *• EvoCloud • Lumière led • Tracer • Sonde chauffée • Plaques non comprises • Porte avec charnières à droite • Roues*


KERNTEMPER-ATURFÜHLER
SONDE AU CŒUR

STANDARD KIT

LED

PORTADX

4 LENKROLLEN

EvoCloud
Afinox cloud computing
*KIT EVOCLOUD

*Abonnement gültig für **5 Jahre**
Souscription valable **5 ans**
5 YEAR SUBSCRIPTION DURATION

R290

	Modell / Modèle	Artikelnummer / *Code*	Schnellkühlen / *Refroidissement* +3°C Kg	Schockfrosten / *Surgélation* -18°C Kg	Auftauen / *Décongélation*	Gärung / *Levage de la pâte*	Niedertemperaturgaren / *Slow Cooking* 85°C	KÄLTEMITTEL / *GAZ*	Abmessungen / *Dimensions* (mm)	Zubehör / *Accessoires*	Energieverbrauch / *Absorption* Watt (-10/+45)	Ampere	Spannung / *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen / *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto/Brutto / *Poids net/brut* (kg)
	ALL-IN ONE- H **INFINITY-X 5-P all-in-one-H**	7AMI05I5SA003	25	10	●	Feuchtigkeit* *Humidité*	Feuchtigkeit* *Humidité*	R290 - GWP 3 - Kg 0,160	790x839x847	5 Paar Führungen/ *Paires Glissières* EN600x400 (50 mm Abstand / pas)	704	6.58	230/1/50	830x860x980	100/118
	START **INFINITY-X 5-P START**	7AMI05I5SA004	25	10	●	-	-		790x839x847	5 Paar Führungen/ *Paires Glissières* EN600x400 (50 mm passo / pas)	704	6.58	230/1/50	830x860x981	100/118
	Ermäßigung für Ausführung ohne Einheit (kein Ventil) ***Réduction pour version sans groupe (sans détendeur)***														
	VALVR452A-5	74877093	Ventil R452A für Modell mit getrennter Einheit (nicht montiert geliefert) (Mod. 5)					*Détendeur R452A pour modèle avec groupe déporté (fourni démonté) (mod. 5)*						101x38x77	0,15/0,15
	ALL-IN ONE- H **INFINITY-X 10-P all-in-one-H**	7AMI10I5SA003	40	20	●	Feuchtigkeit* *Humidité*	Feuchtigkeit* *Humidité*	R290 - GWP 3 - Kg 0,300	790x839x1650	10 Paar Führungen/ *Paires Glissières* EN600x400 (50 mm Abstand / pas)	1386	10.37	230/1/50	830x860x1780	159/180
	START **INFINITY-X 10-P START**	7AMI10I5SA004	40	20	●	-	-		790x839x1650	10 Paar Führungen/ *Paires Glissières* EN600x400 (50 mm Abstand / pas)	1386	10.37	230/1/50	830x860x1780	159/180
	Ermäßigung für Ausführung ohne Einheit (kein Ventil) ***Réduction pour version sans groupe (sans détendeur)***														
	VALVR452A-10	74877081	Ventil R452A für Modell mit getrennter Einheit (nicht montiert geliefert) (Mod. 10)					*Détendeur R452A pour modèle avec groupe déporté (fourni démonté) (mod. 10)*						101x38x77	0,15/0,15
	ALL-IN ONE- H **INFINITY-X 15-P all-in-one-H**	7AMI15I5SA003	70	30	●	Feuchtigkeit* *Humidité*	Feuchtigkeit* *Humidité*	R29 - GWP 3 - Kg 0,20 + 0,20	790x839x1990	15 Paar Führungen/ *Paires Glissières* EN600x400 (50 mm Abstand /pas)	2772	10.37	400/3/50	830x860x2120	181/202
	START **INFINITY-X-P 15 START**	7AMI15I5SA004	70	30	●	-	-		790x839x1990	15 Paar Führungen/ *Paires Glissières* EN600x400 (50 mm Abstand /pas)	2772	10.37	400/3/50	830x860x2120	181/202
	Ermäßigung für Ausführung ohne Verflüssigungssatz (kein Ventil) ***Réduction pour version sans groupe (sans détendeur)***														
	VALVR452A-15	74877081 x2	Ventil R452A für Modell mit getrennter Einheit (nicht montiert geliefert) (Mod. 15)					Détendeur R452A pour modèle avec groupe déporté (fourni démonté) (mod. 15)						101x38x77	0,15/0,15

***Luftbefeuchter-Kit Wassereinlass mit 3/4" Außengewinde; Ablauf mit einem Mindestinnendurchmesser von 22 mm. - (NUR MOD. all-in-one NICHT KOMPATIBEL MIT BEHEIZBAREM UND/ODER WIRELESS-KERNTEMPERATURFÜHLER)**

****Kit humidificateur diam. remplissage eau 3/4" mâle ; évacuation avec diamètre intérieur minimal de 22 mm. - (UNIQUEMENT MOD. all- in-one PAS COMPATIBLE AVEC SONDE CHAUFFÉE ET/OU SONDE SANS FIL)***

Die Schnellkühl- und Schockfrostleistungen sind Richtwerte und nicht bindend. Die Kühlzeiten hängen von der Zusammensetzung und den Merkmalen des Lebensmittels ab. Die angegebenen Mindestleistungen beziehen sich auf Prüfungen, die gemäß den Angaben der EN 17032 durchgeführt wurden.

Les rendements de refroidissement rapide et de surgélation sont indicatifs et non contraignants. Les temps de refroidissement dépendent des caractéristiques spécifiques de l'aliment.

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.
Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.
Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!

Quel modèle choisir ?
Renseignez le questionnaire !

INFINITY-X
ICE CREAM
5-10-15

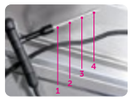
PLUG-IN

Schnellkühler aus CNS-Edelstahl AISI 304,
auf Füßen oder Rädern, mit eingebauter oder getrennter Kondensatoreinheit,
zum Einsetzen von Blechen EN400x600.
9"-Touch-Control-System.
Verfügbare (anpassbare automatische und manuelle) Zyklen:
- Schnellkühlen
- Schockfrosten
- Auftauen
- Kombinierter Zyklus
- Funktion Multilevel, Funktion Abtauen
- SD CARD mit Video-Tutorial und USB-Anschluss für den HACCP Daten Export
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (4 Erfassungspunkte)
- Herausnehmbarer Filter

Optional: • EvoCloud • Led-Licht • Tracer • Beheizbarer Kerntemperaturfühler
- Eisschalen (5l-360x165xH120mm) nicht inbegriffen
- Tür mit Rechtsanschlag • Räder

Cellules de refroidissement rapide en acier inox AISI 304, sur pieds ou roues, avec unité de condensation incorporée ou déportée, pour insertion plaques EN400x600.
Système de contrôle tactile 9".
Cycles (automatiques et manuels personnalisables) disponibles :
- *Refroidissement*
- *Surgélation*
- *Décongélation*
- *Cycle combiné*
- *Fonction multi-niveaux, fonction dégivrage*
- *Carte SD CARD avec didacticiel vidéo et port USB pour l'exportation de données HACCP*
- *Sonde au cœur multipoint (4 points de lecture)*
- *Filtre amovible*

En option : *• EvoCloud • Lumière led • Tracer • Sonde chauffée*
- *Bacs à Glace (5l-360x165xH120mm) non compris*
- *Porte avec charnières à droite • Roues*



KERNTEMPER-ATURFÜHLER
SONDE AU CŒUR

STANDARD KIT

LED

PORTADX

4 LENKROLLEN

EvoCloud
Afinox cloud computing
*KIT EVOCLOUD

*Abonnement gültig für **5 Jahre**
*Souscription valable **5 ans***
5 YEAR SUBSCRIPTION DURATION

R290

	Modell / Modèle	Artikelnummer / *Code*		Schnellkühlen / *Refroidissement* +3°C Kg	Schockfrosten / *Surgélation* -18°C Kg	Auftauen / *Décongélation*	Gärung / *Levage de la pâte*	Niedertemperaturgaren / *Slow Cooking* 85°C		KÄLTEMITTEL / *GAZ*	Abmessungen / *Dimensions* (mm)	Zubehör / *Accessoires*	Kap. Eisschalen (5 l) / *Cap.bacs à glace (5 l)* (165x360xh120)	Energieverbrauch / *Absorption* Watt (-10/+45)	Ampere	Spannung / *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen / *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto/Brutto / *Poids net/brut* (kg)
	START **INFINITY-X 5-G START**	7AMI05I5OA001		25	10	●	-	-		R290 - GWP 3 - Kg 0,160	790x839x847	5 Paar Führungen L/ *Paires glissières guide* EN600x400 H40 (Abstand/*pas* 50mm) + 2 Ablagegitter/*Grilles* EN600x400	6	704	6.58	230/1/50	830x860x980	111/119
	Ermäßigung für Ausführung ohne Verflüssigungssatz (kein Ventil) ***Réduction pour version sans groupe (sans détendeur)***																	
	VALVR452A-5	74877093		Ventil R452A für Modell mit getrennter Einheit (nicht montiert geliefert) (Mod. 5)						*Détendeur R452A pour modèle avec groupe déporté (fourni démonté) (mod. 5)*							101x38x77	0,15/0,15
	START **INFINITY-X 10-G START**	7AMI10I5OA001		40	20	●	-	-		R290 - GWP 3 - Kg 0,300	790x839x1650	10 Paar Führungen L / *Paires glissières guide* EN600x400 H40 (Abstand/*pas* 50mm) + 4 Roste/*Grilles* EN600x400	15	1386	10.37	230/1/50	830x860x1780	179/200
	Ermäßigung für Ausführung ohne Verflüssigungssatz (kein Ventil) ***Réduction pour version sans groupe (sans détendeur)***																	
	VALVR452A-10	74877081		Ventil R452A für Modell mit getrennter Einheit (nicht montiert geliefert) (Mod. 10)						*Détendeur R452A pour modèle avec groupe déporté (fourni démonté) (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 Paar Führungen L / *Paires glissières guide* EN600x400 H40 (Abstand/*pas* 50mm) + 7 Ablagegitter/*Grilles* EN600x400	21	2772	10.37	400/3/50	830x860x2120	241/262
	Ermäßigung für Ausführung ohne Verflüssigungssatz (kein Ventil) ***Réduction pour version sans groupe (sans détendeur)***																	
	VALVR452A-15	74877081 x2		Ventil R452A für Modell mit getrennter Einheit (nicht montiert geliefert) (Mod. 15)						*Détendeur R452A pour modèle avec groupe déporté (fourni démonté) (mod. 15)*							101x38x77	0,15/0,15

Die Schnellkühl- und Schockfrostleistungen sind Richtwerte und nicht bindend. Die Kühlzeiten hängen von der Zusammensetzung und den Merkmalen des Lebensmittels ab. Die angegebenen Mindestleistungen beziehen sich auf Prüfungen, die gemäß den Angaben der EN 17032 durchgeführt wurden.
Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.
Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Les rendements de refroidissement rapide et de surgélation sont indicatifs et non contraignants. Les temps de refroidissement dépendent des caractéristiques spécifiques de l'aliment. Les rendements minimaux indiqués sont liés à des essais réalisés selon des indications de la norme EN 17032
Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.
Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

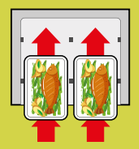
AFINOX
Our business is enhancing **your business**

Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!

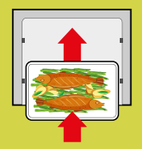
Quel modèle choisir ?
Renseignez le questionnaire !

95 HUMIDITY 15-95% MAX
HUMI
Feuchtigkeits-Kit
Humidité kit

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



20 GN1/1
H 65



10 GN2/1
H 65

PLUG-IN

Schnellkühler aus CNS AISI 304, auf Füßen oder Rollen, mit eingebauter oder getrennter Kondensatoreinheit, für die Aufnahme von 20 Blechen GN1/1 oder 10 Blechen GN2/1 (H65mm). 9"-Touch-Control-System.
Verfügbare (anpassbare automatische und manuelle) Zyklen:

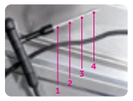
- Schnellkühlen • Schockfrosten • Auftauen
- Niedertemperaturgaren mit Feuchtigkeitsmanagement (Mod. all-in-one-H),
- Gärung mit Feuchtigkeitsmanagement (Mod. all-in-one-H)
- Kombinierter Zyklus
- Funktion Multilevel
- Funktion Abtauen
- SD CARD mit Video-Tutorial und USB-Anschluss für HACCP-Datenexport
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (4 Erfassungspunkte)
- Abnehmbarer Filter • Kit für Standard GN2/1

Optional: • EvoCloud • Led-Licht • Tracer • Beheizbarer Kerntemperaturfühler • Ohne Bleche • Türanschlag rechts.

Cellules de refroidissement rapide en acier inox AISI 304, sur pieds ou roues, avec unité de condensation incorporée ou déportée, pour insertion 20 plaques GN1/1 ou 10 Plaques GN2/1 (H65mm). Système à contrôle tactile 9".
Cycles (automatiques et manuels personnalisables) disponibles :

- *Refroidissement • Surgélation • Décongélation*
- *Cuisson lente avec gestion Humidité (mod. all-in-one-H),*
- *Levage de pâte avec gestion Humidité (mod. all-in-one-H)*
- *Cycle combiné*
- *Fonction multilevel*
- *Fonction dégivrage*
- *Carte SD CARD avec tutoriels vidéo et port USB pour exportation données HACCP*
- *Sonde à cœur multipoint (4 points de lecture)*
- *Filtre Amovible*
- *Kit pour GN2/1 standard*

En option : *• EvoCloud • Lumière led • Tracer • Sonde chauffée • Plaques non comprises • Porte avec charnières à droite.*



KERNTEMPER-ATURFÜHLER
SONDE AU CŒUR

20 GN1/1 H65

10 GN2/1 H65

LED

4 LENKROLLEN

EvoCloud
Afinox cloud computing
*KIT EVOCLOUD

*Abonnement gültig für **5 Jahre**
*Souscription valable **5 ans***
5 YEAR SUBSCRIPTION DURATION

R290

	Modell *Modèle*		Artikelnummer *Code*		Schnellkühlen *Refroidissement +3°C Kg*	Schockfrosten *Surgélation* -18°C Kg	Auftauen *Décongélation*	Gärung *Levage de la pâte*	Niedertemperaturgaren *Slow Cooking* 85°C		KÄLTEMITTEL *GAZ*	Abmessungen *Dimensions* (mm)	Zubehör *Accessoires*	Energieverbrauch *Absorption* Watt (-10/+45)	Ampere	Spannung *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto/Brutto *Poids net/brut* (kg)
	ALL-IN ONE- H	**INFINITY-X 20 GN1/1-10GN2/1 All-in-one-H**	7AMI12I5SA001		50	20	●	Feuchtigkeit* *Humidité*	Feuchtigkeit* *Humidité*		R290 - GWP 3 - Kg 0,300	870x974x1650	20 Schienenpaare "C" / *Paires Glissières* (35 mm Abstand/*pas*)	1386	10.37	230/1/50	1060x1057x1877	163/183
	START	**INFINITY-X 20 GN1/1-10GN2/1 Start**	7AMI12I5SA002		50	20	●	-	-			870x974x1650	20 Schienenpaare "C / *Paires Glissières* (35 mm Abstand/*pas*)	1386	10.37	230/1/50	1060x1057x1877	160/180
	Ermäßigung für Ausführung ohne Einheit (ohne Ventil) Réduction pour version sans groupe (sans détendeur) INFINITY-X 20 GN1/1-10GN2/1																	-
	VALVR452A-10		74877081		Ventil R452A für Modell mit getrennter Einheit (nicht montiert geliefert) (Mod. 10 2/1)						*Détendeur R452A pour modèle avec groupe déporté (fourni démonté) (mod. 10 2/1)*						101x38x77	0,15/0,2

***Luftbefeuchter-Kit Wassereinlass mit 3/4" Außengewinde; Ablauf mit einem Mindestinnendurchmesser von 22 mm. - (NUR MOD. all-in-one NICHT KOMPATIBEL MIT BEHEIZBAREM UND/ODER WIRELESS-KERNTEMPERATURFÜHLER)**

**Kit humidificateur diam. remplissage eau 3/4" mâle ; évacuation avec diamètre intérieur minimal de 22 mm. - (UNIQUEMENT MOD. all- in-one PAS COMPATIBLE AVEC SONDE CHAUFFÉE ET/OU SONDE SANS FIL)*

Die Schnellkühl- und Schockfrostleistungen sind Richtwerte und nicht bindend. Die Kühlzeiten hängen von der Zusammensetzung und den Merkmalen des Lebensmittels ab. Die angegebenen Mindestleistungen beziehen sich auf Prüfungen, die gemäß den Angaben der EN 17032 durchgeführt wurden.

Les rendements de refroidissement rapide et de surgélation sont indicatifs et non contraignants. Les temps de refroidissement dépendent des caractéristiques spécifiques de l'aliment. Les rendements minimaux indiqués sont liés à des essais réalisés selon des indications de la norme EN 17032

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

Optionals und Zubehör INFINITY-X 5/10/15

(man empfiehlt den Erwerb der Optionals gleichzeitig mit der Bestellung von Infinity)

Options et Accessoires Infinity-X 5/10/15

(il est recommandé d'acheter les options lors de la commande d'Infinity)

Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*	Beschreibung *Description*	
OPTIONAL 5-10-15			**OPTION 5-10-15**
TRACER	74701196	USB-TRACER-Software (INFINITY EVOLUTION 9")	*Logiciel USB TRACER (INFINITY EVOLUTION 9")*
SONDARISC		Aufpreis für beheizbaren Kerntemperaturfühler	*Supplément pour sonde de cuisson chauffante*
KITSOV	73688496	KIT für Übereinandersetzen (INFINITY 5 + 5)	*KIT Superposition (INFINITY 5 + 5)*
ABBREM+UCE		Aufpreis für Ausführung mit separat gelieferter Einheit (innerhalb 10 m)	*Supplément pour Version avec groupe fourni séparément(max. 10m)*
EVAPCO2		Aufpreis für CO_2-Verdampfer (Thermostatventil nicht inbegriffen) MOD. 5-10-15 ausgelagert (Die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen)	*Supplément pour évaporateur CO_2 (robinet thermostatique non compris)* *MOD. 5-10-15 déportés (Minimum 6 semaines d'attente)*
KITIMBABB5		Aufpreis für Verpackung in Holzkäfig (Mod. 5 t)	*Supplément pour emballage cage en bois (mod. 5 t)*
KITIMBABB10		Aufpreis für Verpackung in Holzkäfig (Mod. 10 t)	*Supplément pour emballage cage en bois (mod. 10 t)*
KITIMBABB15		Aufpreis für Verpackung in Holzkäfig (Mod. 15 t. Mod. 10 GN2/1 t.)	*Supplément pour emballage cage en bois (mod. 15 t. mod. 10 GN2/1 t.)*
LED		Aufpreis für LED-Beleuchtung	*Supplément éclairage à LED*
PORTADX		Aufpreis für rechten Türanschlag	*Supplément pour porte avec charnières à droite*
4 LENKROLLEN		Aufpreis für Lenkrollen	*Supplément pour kit roues*
CONDH2O-1		Aufpreis für Wasserkondensation (die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen)	*Supplément Condensation à eau (Minimum 6 semaines d'attente)*
VERS220-1-60 Mod.5		Aufpreis für Ausführung 220V/1Ph/60Hz (Die Lieferzeit beträgt mindestens 4 Wochen)	*Supplément Version 220V/1Ph/60Hz (Minimum 4 semaines d'attente)*
VERS220-3-60 Mod.10		Aufpreis für Ausführung 220V/3Ph/60Hz (die Lieferzeit beträgt mindestens 4 Wochen)	*Supplément Version 220V/3Ph/60Hz (Minimum 4 semaines d'attente)*
VERS220-3-60 Mod.15		Aufpreis für Ausführung 220V/3Ph/60Hz (die Lieferzeit beträgt mindestens 4 Wochen)	*Supplément Version 220V/3Ph/60Hz (Minimum 4 semaines d'attente)*
ZUBEHÖRE 5-10-15			**ACCESSOIRES 5-10-15**
H_2O-Filter	73689786	Wasserenthärter-Kit	*Kit adoucisseur d'eau*
	74768002	CNS-Ablagegitter GN 1/1	*Grille inox GN 1/1*
	74768120	CNS-Ablagegitter EN 600 x 400	*Grille inox EN 600x400*
	74707012	CNS-Blech GN 1/1 H=20 mm	*Plat inox GN 1/1 h=20 mm*
	74707013	CNS-Blech GN 1/1 H=40 mm	*Plat inox GN 1/1 h=40 mm*
	74707008	Aluminiumblech GN 1/1 h=20 mm	*Plat aluminium GN 1/1 h=20 mm*
	74707300	CNS-Tablett EN 600x400x20 mm	*Plateau inox EN 600x400x20 mm*
	74707301	CNS-Tablett EN 600x400x40 mm	*Plateau inox EN 600x400x40 mm*
	74707282	ALU-Tablett EN 600x400x20 mm	*Plateau aluminium EN 600x400x20 mm*
	74707200	CNS-Eisschale 5 l	*Bac à glace 5 l en inox*
	74707082	Perforiertes CNS-Blech GN 1/1 H=40 mm (zum Trocknen)	*Plat inox GN perforé 1/1 h =40 mm (pour séchage)*
	71379644 x4	Polyamid-Rad schwarz + Bremse	*Roue en polyamide noir + Frein*
EVO CLOUD	74701181	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (Fernbedingungsdienst über Kabel, gültig für 5 Jahre)	*Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (service de connexion à distance via câble, valable pendant 5 ans)*
BERATUNGSSERVICE			**SERVICES D'ASSISTANCE**
ONE2ONECHEF		Chef-Beratung One-2-One	*Assistance Chef one-2-one*

Chart according to EN 17032

Modell *Modèle*	Installationsbereich/ *Zone d'installation* m²	Nr. trays / chilling according to EN 17032	Nr. trays / freezing according to EN 17032	Test trays	Classe climatique according to EN 60335-2-89	Multifunction	Cooling capacity according to EN 17032				Power conumption according to EN 17032				Gaz
							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

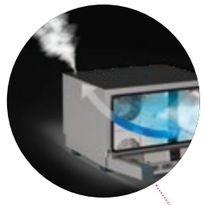
COOKY ist die neue Linie professioneller Konvektionsöfen mit kompakten Abmessungen und an jeden Raum anpassbar.
Einfach zu bedienen, vielseitig, kompatibel mit Gaztro- und Euronorm-Zubehör und mit verschiedenen Garmodi (trocken oder mit Feuchtigkeitsmanagement), wird er zum wichtigsten Verbündeten von INFINITY bei der Fertigstellung Ihrer Rezepte.
COOKY + INFINITY: Das integrierte Kochsystem AFINOX für einen schnellen und perfekten Service... immer!

COOKY *est la nouvelle ligne de fours professionnels à convection avec des mesures compactes et adaptable à n'importe quel espace.*
Facile à utiliser, polyvalent, compatible avec les accessoires Gastronorm et Euronorm, et avec différents modes de cuisson à sec ou avec gestion de l'humidité, il devient l'allié principal d'INFINITY pour parfaire vos recettes.
COOKY + INFINITY *: Le système de cuisson intégrée AFINOX pour obtenir un service rapide et parfait... Tout le temps !*

CIRCLE
integrated cooking systems

COOKY

INFINITY

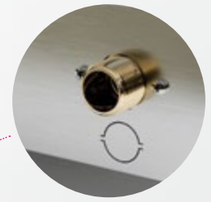


AFINOX DRY PRO SYSTEM
SYSTÈME AFINOX DRY PRO

DIREKTE DAMPFEINSPRITZUNG
INJECTION DIRECTE DE VAPEUR

AUTOMATISCHES WASCHSYSTEM
SYSTÈME DE LAVAGE AUTOMATIQUE

BIDIREKTIONALE S GEBLÄSE
VENTILATION BIDIRECTIONNELLE



WASSERVERSORGUNGS-ANSCHLUSS (3/4")
RACCORDEMENT RÉSEAU D'EAU (3/4")

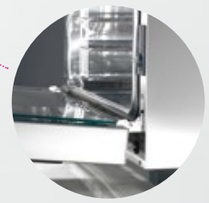
ZU ÖFFNENDES INNENGLAS
(einfache Reinigung)
VITRE INTÉRIEURE OUVRANTE
(nettoyage facile)

LED-LICHT
LUMIÈRE À LED

ENERGIEEFFIZIENTE HOCHISOLIERENDE MATERIALIEN
EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE MATÉRIAUX HAUTE ISOLATION

UNIVERSAL-BLECHHALTER (GN1/1 - EN 400X600)
PORTE-PLAQUES UNIVERSELS (GN1/1 - EN 400X600)

7" EMPFINDLICHE STEUERUNG
CONTRÔLE SENSITIF DE 7"



ROBUSTE TÜR
ROBUSTESSE PORTE

AFINOX
Our business is enhancing your business

COOKY OVENS

Konvektionsöfen für eine gleichmäßige Bräunung. Die kompakten Abmessungen des Ofens optimieren den Arbeitsraum und gewährleisten eine hohe Produktivität mit schnellem, gleichmäßigem und perfektem Garen

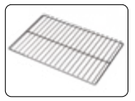
- Mehrsprachige digitale Steuerung
- Umkehrbares Zwei-Wege-Gebläsesystem
- Automatische Aufwärmeinstellung
- 100 Rezepte mit Namen und Bild
- 12 Schnellprogramme
- Led-Licht
- Automatisches Waschsystem

OPTIONAL:
Befeuchter-Kit, Raucher und Kondensationshaube.

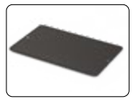
Fours à convection étudiés pour obtenir une surface dorée uniforme. Les dimensions compactes du four optimisent l'espace de travail, garantissant une productivité élevée avec des cuissons rapides, uniformes et parfaites

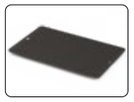
- *Contrôle numérique multilingue*
- *Système de ventilation bidirectionnelle réversible*
- *Configuration automatique du préchauffage*
- *100 Recettes avec nom et image*
- *12 programmes rapides*
- *Lumière Led*
- *Système de lavage automatique*

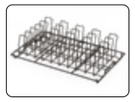
OPTION :
Kit Humidificateur, Fumoir et Hotte à condensation.


74760020

74707282


74765207


74765208


74707303

74750240

74750233

74750217
Kondensationshaube / *Hotte à condensation*

Modell Modèle	Artikelnummer *Code*		Höchsttemperatur *Température maximale*		Abmessungen *Dimensions* mm	Max. Blech-Kapazität *Nbre max de plats* *75 mm passo/pas*	Energieverbrauch *Absorption* kW	Energieverbrauch *Absorption* A	Versorgung Alimentation Volt/Ph/Hz	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* mm	Gewicht Netto/Brutto *Poids net/brut* Kg
COOKY	9VE04LTDALR01		260 °C		800x840x561	4 GN1/1 - EN400x600	6300	10,2	400/3/50	885x850x695	60/70
	74760020		Verchromtes Ablagegitter / *Grille chromée 600x400*		600x400	-	-	-	-	-	-
	74707282		Aluminium-Blech / *Plaque aluminium 600x400*		400x600x20	-	-	-	-	-	-
	74765207		Glattes Ablagegitter / *Grille lisses/wire gn 1/1*		500x325	-	-	-	-	-	-
	74765208		Geripptes Ablagegitter / *Grille lisse w/wire gn 1/1*		500x325	-	-	-	-	-	-
	74707303		*Teflonbeschichtetes Ablagegitter für Rippchen / Grille téflon pour travers de porc- GN 1/1*		500x325	-	-	-	-	-	-
	74750240		Befeuchter-Kit / *Kit humidificateur*		-	-	-	-	-	-	-
	74750233		Raucher / *Fumoir*		-	-	-	-	-	-	-
	74750217		Kondensationshaube / *Hotte à condensation*		460x435x482	-	0,02	-	220-240/1/50-60	-	-
FILTERH2O	73689786		Wasserenthärter-Kit / *Kit adoucisseur d'eau*		-	-	-	-	-	-	-

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

ROLL-IN **40 COMPACT**

Die Revolution der Produktreihe für Wagen.

Kompakt. Dank seiner geringen Größe (1290x1176x2466mm) kann er 110 Kg schnellkühlen und 95 Kg Produkt schockfrosten.

Leicht zu verwenden und zu installieren.
Dank der ergonomischen Position der Bedienelemente mit Technologie Infinity Evolution Touch und der Beseitigung von Kosten und Montagezeiten.

Empfohlen für: Hotels, Catering-Großküchen, Konditoreien sowie für Gaztronomiegewerbe von mittlerer Größe oder Kantinen.

La révolution de la gamme pour les chariots.

Compact. *Grâce aux dimensions réduites (1290x1176x2466mm), elle permet le refroidissement de 110Kg et la surgélation de 95Kg de produit.*

Facile à utiliser et à installer.
Grâce à la position ergonomique des commandes avec la technologie Infinity Evolution Touch et à la suppression des coûts et du temps de montage.

Conseillé pour *: les hôtels, les laboratoires de banquets, la pâtisserie ou la gastronomie de moyennes et grandes dimensions ou les activités de restauration collective.*

ROLL-IN & **PASS THROUGH ROLL-IN**

Modulare und erweiterbare Schnellkühlzellen für Wagen mit abgesetzten Einheiten für eine konsistente tägliche Produktion.

Zuverlässig und leistungsstark.
Ideal für die Bedürfnisse von großen Laboratorien der Gaztronomie oder Konditorei.

Vielseitig und anpassbar, dank der modularen Bauweise, die mit über ein spezielles Schnellhakensystem verbundenen Platten und der optionalen Tunnelausführung mit doppelter Türe und zweifachem Zugang zur Zelle verwirklicht wurde.

Cellules de refroidissement rapide modulaires et extensibles pour chariots avec unités distance pour une production quotidienne cohérente.

Fiable et hautement performant.
Idéal pour les besoins et la sécurité des grands laboratoires de gastronomie ou de pâtisserie.

Polyvalent et personnalisable, *grâce à la conception modulaire réalisée avec des panneaux reliés par un système spécial de crochets rapides et à la version optionnelle à tunnel avec double porte et double accès à la cellule.*

VERKLEIDETE FERNUNIT
SCHALLGEDÄMPFT (serienmäßig für Modelle mit 20 und 40 Blechen)

UNITÉS À COMMANDE À DISTANCE CARÉNÉES ET SILENCIEUSES (de série pour les modèles 20 et 40 de plats)

HUMI20-40-40C (OPTIONAL: INFINITY ALL IN ONE 20 - 40 COMPACT & ROLL IN)
VOLLSTÄNDIGE REGELUNG DER FEUCHTIGKEIT
Reale und präzise Feuchtigkeitsregelung mit einem Bereich von **15% bis 95%**
CONTRÔLE TOTAL DE L'HUMIDITÉ
*Contrôle réel et précis de l'humidité avec une plage de **15% à 95%***

ROLL-IN **XL**
INDIVIDUELLE ANPASSUNG "NACH MASS"

Schnellkühler nach Maß für die industrielle Lebensmittelproduktion.
Die Linie Infinity Evolution wurde um XL erweitert: eine neue Technologie, die geschaffen wurde, um **die Industrialisierung des Großhandels zu fördern.**

PERSONNALISATION « SUR-MESURE »
Cellule de refroidissement rapide sur-mesure pour la production alimentaire industrielle.
*La ligne Infinity Evolution s'agrandit avec XL : une nouvelle technologie créée pour accroître **l'industrialisation de la grande distribution.***

Funktionen: Schnellkühlen, Schockfrosten, Auftauen, kombinierter Zyklus. Geeignet für mehrere Wagen GN1/1, GN2/1, EN40x60-60x80 und nicht standardmäßige Wagen (vergrößerte Türöffnung, max. Breite 1160 mm).

Fonctions : refroidissement rapide, surgélation, décongélation, cycle combiné. Conçu pour accueillir plusieurs chariots GN1/1, GN2/1, EN40x60-60x80, et des chariots dimensions non standard (éclairage porte plus puissant, largeur max 1160 mm).

Großhandel, Gemeinschaftsverpflegung, industrielle Lebensmittelproduktion, Konditorei, Brotherstellung, Lebensmittelindustrie.

Opérateurs de la grande distribution, de la restauration collective, des laboratoires industriels de gastronomie, confiserie, boulangerie et des industries alimentaires.

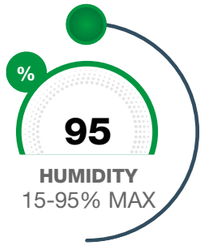
AFINOX
Our business is enhancing **your business**

Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!

Quel modèle choisir ?
Renseignez le questionnaire !

INFINITY *Evolution*

40 Compact



HUMI40C
Feuchtigkeits-Kit
Humidité kit

ROLL-IN

Schnellkühler aus CNS AISI 304, pro Wagen, montiert oder demontiert geliefert, zum Anschluss an externen Verflüssigungssatz.
Rampe aus CNS, 9"-Touch-Control-System.
Verfügbare (anpassbare automatische und manuelle) Zyklen:
- Schnellkühlen • Schockfrosten • Auftauen
- Niedertemperaturgaren (nur Ausführung all-in-one)
- Gärung (nur Ausführung all-in-one)
- Zyklus kombinier • Funktion Multilevel, Funktion Abtauen
- HeißGaz-Abtauen während der Konservierungsphase
- SD CARD mit Video-Tutorial und USB-Anschluss für den HACCP Daten Export
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (4 Erfassungspunkte)

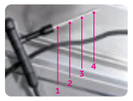
Optional:
- EvoCloud • Led-Licht • Tracer • Wi-fi-Sonde
- Beheizbarer Kerntemperaturfühler • Wagen (nicht inbegriffen)
- Feuchtigkeits-Kit • Enthärter-Kit
- EVAPCO$_2$ Verdampfer vorbereitet für CO$_2$-Einheit

Hinweis: Modelle mit Feuchtigkeits-Kits müssen über einen Wasseranschluss verfügen. Einlass: ¾ Gazgewinde (M), Ausgang: 22 mm Außenrohrdurchmesser.

Cellules de refroidissement rapide en acier inox AISI 304, pour chariot, fournies montées ou démontées, à raccorder à une unité de condensation externe.
Rampe en acier inoxydable, système de contrôle tactile de 9 ".
Cycles (automatiques et manuels personnalisables) disponibles :
- *Refroidissement rapide • Surgélation • Décongélation*
- *Cuisson lente (seulement pour la version all in one)*
- *Lievitation (seulement pour la version all in one)*
- *Cycle combiné*
- *Fonction multi-niveaux, fonction dégivrage*
- *Dégivrage à gaz chaud pendant la phase de conservation*
- *Carte SD CARD avec didacticiel vidéo et port USB pour l'exportation de données HACCP*
- *Sonde au cœur multipoint (4 points de lecture)*

En option :
- *EvoCloud • Lumière led • Tracer • Sonde Wi-fi • Sonde chauffée*
- *Chariots (non compris) • Kit humidité • Kit adoucisseur*
- *EVAPCO$_2$ Évaporateur prédisposé pour unité CO$_2$*

N.B. Les modèles équipés d'un kit humidité doivent avoir un raccord d'eau. Entrée : filetage raccord de gaz ¾ (M), Sortie : diamètre ext. du tube 22 mm.



KERNTEMPER-ATURFÜHLER
SONDE AU CŒUR

LED

H$_2$O-FILTER

EVAPCO2

EvoCloud
Afinox cloud computing
*KIT EVOCLOUD

*Abonnement gültig für **5 Jahre**
*Souscription valable **5 ans***
5 YEAR SUBSCRIPTION DURATION

R290

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*	Schnellkühlen *Refroidissement* +3°C Kg	Schockfrosten *Surgélation* -18°C Kg	Auftauen *Décongélation*	Konservieren *Storage*	Gärung *Levage de la pâte*	Niedertemperaturgaren *Slow Cooking* 85°C	Kältemittel *Gaz* Nicht inbegriffen *Non compris*	Abmessungen *Dimensions* (mm)	Fassungsvermögen Wagen GN / EN *Capacité des chariots GN / EN **** Interne Nutzabmessungen (mm) *Dimensions internes utiles (mm)*	Energieverbrauch *Absorption* Watt (-30/+45)	Ampere	Spannung *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto/Brutto *Poids net/brut* (kg)
ALL-IN ONE	**INFINITY 40 COMPACT all-in-one**	9AMI40HT5OA01	110	95	●	●	⌣	🔥	-	1290x1332x2466 (Tiefe inkl. Rampe / *profondeur y compris rampe)*	WAGEN/CHARIOT 2 GN1/1 - 1 EN400x600 1 GN2/1 - 1 EN600x800 680x830x1800	-	-	400/3/50	1300x1250x2580 Rampe demontiert / *(rampe démontée)*	327/385
ALL-IN ONE	**INFINITY 40 COMPACT all-in-one Vers. nicht montiert *Vers. Démontée***	9AMI40HT5OA90	110	95	●	●	⌣	🔥		1290x1332x2466 (Tiefe inkl. Rampe / *profondeur y compris rampe)*	WAGEN/CHARIOT 2 GN1/1 - 1 EN400x600 1 GN2/1 - 1 EN600x800 680x830x1800	-	-	400/3/50	BOX 1350x2250x1275 VERD 1200x2250x760	TOT. 553 (BOX 340 EVAP 213)
START	**INFINITY 40 COMPACT START**	9AMI40HT5SA01	110	95	●	●	-	-	-	1290x1332x2466 (Tiefe inkl. Rampe / *profondeur y compris rampe)*	WAGEN/CHARIOT 2 GN1/1 - 1 EN400x600 1 GN2/1 - 1 EN600x800 680x830x1800	-	-	400/3/50	1300x1250x2580 (Rampe demontiert / *(rampe démontée)*	327/385
START	**INFINITY 40 COMPACT START Vers. nicht montiert *Vers. Démontée***	9AMI40HT5SA90	110	95	●	●	-	-		1290x1332x2466 (Tiefe inkl. Rampe / *profondeur y compris rampe)*	WAGEN/CHARIOT 2 GN1/1 - 1 EN400x600 1 GN2/1 - 1 EN600x800 680x830x1800	-	-	400/3/50	BOX 1350x2250x1275 VERD 1200x2250x760	TOT. 553 (BOX 340 EVAP 213)

VALVR452A-20	73674912	Ventil R452A für Modelle mit getrennter Kühleinheit (demontiert geliefert) *Détendeur R452A pour modèle avec groupe commande à distance (fourni démonté)*	-	572x234x76	-	-	-	-	-	2/2
EINHEIT UNIT 4HP*	74841380	EINHEIT / UNIT 4HP 400V/3N/50Hz (Maximaler Abstand 5 m /*Distance maximale 5 m*)	-	913x663x377	-	3250	21	400/3/50	-	116/136
EVO CLOUD	74701181	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (Fernbedingungsdienst über Kabel, gültig für 5 Jahre)	*Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (service de connexion à distance via câble, valable pendant 5 ans)*							
HUMI40C	73692199	Befeuchtersatz (nur für Mod. 40 Compact all in one). NICHT KOMPATIBEL MIT BEHEIZTER SONDE UND/ODER WIRELESS SONDE	*Kit humidificateur (UNIQUEMENT pour mod. 40 Compact all in one). NON COMPATIBLE AVEC SONDE CHAUFFÉE ET/OU SONDE SANS FIL*							
FILTERH2O	73689786	Wasserenthärter-Kit	*Kit adoucisseur d'eau*							
PASS2040		Aufpreis für durchgehende Ausführung (1290 x 1675 x h2466 mm)	*Supplément version passante (1290 x 1675 x h2466 mm)*							
VERS220-3-60 mod.40		Aufpreis für Ausführung 220V/3Ph/60Hz (die Lieferzeit beträgt mindestens 4 Wochen)	*Supplément Version 220V/3Ph/60Hz (Minimum 4 semaines d'attente)*							

***** Abmessungen der Wagen auf S. 50 - 51** | ****** Dimensions des chariots indiquées à la p. 50 - 51***

* ACHTUNG: VORGESCHLAGENE EINHEIT AFINOX (ABSTAND MAX 5m). ERFRAGEN SIE FÜR GRÖSSERE ABSTÄNDE, UNTERSCHIEDLICHE SPANNUNGEN UND BESONDERE BEDÜRFNISSE IMMER UNSEREN TECHNISCHEN RAT. | ** ATTENTION : UNITÉ PROPOSÉE AFINOX (DISTANCE MAX. 5 m). POUR DES DISTANCES SUPÉRIEURES, DES TENSIONS DIFFÉRENTES ET DES BESOINS PARTICULIERS, DEMANDEZ TOUJOURS NOS CONSEILS* TECHNIQUES. *

Bei den Schnellkühl- und Schockfrostleistungen (kg) handelt es sich um Richtwerte, die nicht bindend sind. Die Kühlzeiten hängen von der Zusammensetzung und der Größe des Lebensmittels ab. | ***Les rendements de refroidissement rapide et de surgélation (kg) sont indicatifs et non contraignants. Le temps de refroidissement dépend de la composition et de la taille de l'aliment.***

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten. | *Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.*

Damit die ordnungsgemäße Funktionsweise des Gerät garantiert werden kann, muss bei der Installation ein Bereich von 50 cm von der Decke und 20 cm zur rechten und linken Seite sowie zur Rückwand um das Gerät freigelassen werden. | *La zone d'installation doit prévoir un espace libre autour de la machine de 50 cm du plafond, 20 cm des flancs droit et gauche et du dos afin de garantir le bon fonctionnement de la machine.*

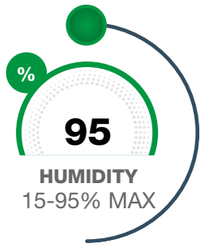
Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden. | *Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.*

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!

Quel modèle choisir ?
Renseignez le questionnaire !

INFINITY *Evolution* 20-40



HUMI40C
Kit Feuchtigkeit
Humidité kit

ROLL-IN

Schnellkühlgeräte aus CNS AISI 304 für Wagen, demontiert geliefert, Anschluss an externen Verflüssigungssatz notwendig.
Rampe aus CNS, 9"-Touch-Control-System.
Verfügbare (anpassbare automatische und manuelle) Zyklen:
- Schnellkühlen • Schockfrosten • Auftauen
- Niedertemperaturgaren (nur Ausführung all-in-one)
- Gärung (nur Ausführung all-in-one) • Zyklus kombiniert
- Funktion Multilevel, Funktion Abtauen
- HeißGaz-Abtauen während der Konservierungsphase
- SD CARD mit Video-Tutorial und USB-Anschluss für den HACCP Daten Export
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (4 Erfassungspunkte)

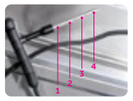
Optional: • EvoCloud • Set Leitungen + Kabel • LED-Licht • Tracer • Supervisor • Wi-fi-Sonde • Beheizbarer Kerntemperaturfühler • Kältemittel R452A (GWP2141) und Wagen (nicht inbegriffen) • Feuchtigkeits-Kit • Enthärterfilter • EVAPCO2 Verdampfer, vorbereitet für CO_2-Einheit

Cellules de refroidissement rapide en acier inoxydable AISI 304 pour chariot, livrés démontés, à raccorder à l'unité de condensation externe.
Rampe en acier inoxydable, système de contrôle tactile de 9 ".
Cycles (automatiques et manuels personnalisables) disponibles :
- *Refroidissement rapide • Surgélation • Décongélation*
- *Cuisson lente (seulement pour la version all in one)*
- *Lievitation (seulement pour la version all in one) • Cycle combiné*
- *Fonction multi-niveaux, fonction dégivrage*
- *Dégivrage à gaz chaud pendant la phase de conservation*
- *Carte SD CARD avec didacticiel vidéo et port USB pour l'exportation de données HACCP*
- *Sonde au cœur multipoint (4 points de lecture)*

En option : *• EvoCloud • Kit tubes et câbles • Lumière led • Tracer • Superviseur • Sonde Wi-fi • Sonde chauffée • Gaz réfrigérant R452A (GWP2141) et chariots (non compris) • Kit humidité • Filtre adoucisseur • EVAPCO2 Évaporateur prédisposé pour unité CO_2*

Hinweis: Modelle mit Feuchtigkeits-Kits müssen über einen Wasseranschluss verfügen. Einlass: ¾ Gazgewinde (M), Ausgang: 22 mm Außenrohrdurchmesser.

N.B. Les modèles équipés d'un kit humidité doivent avoir un raccord d'eau. Entrée : filetage raccord de gaz ¾ (M), Sortie : diamètre ext. du tube 22 mm.



KERNTEMPER-ATURFÜHLER
SONDE AU CŒUR

LED

H_2O-FILTER

EVAPCO2

EvoCloud
Afinox cloud computing
*KIT EVOCLOUD

*Abonnement gültig für **5 Jahre**
*Souscription valable **5 ans***
5 YEAR SUBSCRIPTION DURATION

		Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Schnellkühlen *Refroidissement* +3°C Kg	Schockfrosten *Surgélation* -18°C Kg	Auftauen *Décongélation*	Gärung *Levage de la pâte*	Niedertemperaturgaren *Slow Cooking* 85°C		Kältemittel *Gaz* Nicht inbegriffen *Non compris*	Abmessungen *Dimensions* (mm)	Fassungsvermögen Wagen GN / EN *Capacité des chariots GN / EN **** Interne Nutzabmessungen (mm) *Dimensions internes utiles (mm)*	Energieverbrauch *Absorption* Watt (-30/+45)	Ampere	Spannung *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto *Poids net* (kg)	Bruttogewicht *Poids brut* (kg)
	ALL-IN ONE	**INFINITY 20 all-in-one**	9AMI20RT5OA02		110	95	●	●	●		-	1190 x 1332 x 2490	WAGEN/CHARIOT 1 GN1/1 - 1 EN 400x600 580x815x2010	-	-	400/3/50	BOX 1110x2310x900 EVAP 1200x2250x760	113	TOT 592 (BOX 346 EVAP 213)
	START	**INFINITY 20 START**	9AMI20RT5SA02		110	95	●	-	-			1190 x 1332 x 2490		-	-	400/3/50		113	
		EINHEIT/UNITÉ 4HP*	74841670		EINHEIT 4HP 400V/3+N+T/50Hz / UNITÉ/UNIT 4HP 400V/3+N+T/50Hz							1352 x 760 x 892	-	3250	21	400/3/50	1520x825x1064	256	284
		EINHEIT/UNITÉ 4HP SILENT *	74841680		SCHALLGEDÄMPFTE EINHEIT 4HP 400V/3+N+T/50Hz (45dB) / UNITÉ SILENCIEUSE/ SILENT UNIT 4HP 400V/3+N+T/50Hz (45dB)							1352 x 760 x 892	-	3250	21	400/3/50	1520x825x1064	281	315
		VALVR452A-20	73674912		Ventil R452A für Modelle mit getrennter Kühleinheit (demontiert geliefert)						*Détendeur R452A pour modèle avec groupe commande à distance (fourni démonté)*							1,8	2
	ALL-IN ONE	**INFINITY 40 all-in-one**	9AMI40RT5OA02		200	175	●	●	●		-	1390 x 1532 x 2490	WAGEN/CHARIOT 2xGN1/1 - 1xGN2/1 1xEN600x800 - 2xEN400x600 780x1015x2010	-	-	400/3/50	BOX 1310x2310x900 EVAP 1200x2250x760	379	TOT 699 (BOX430 EVAP 213)
	START	**INFINITY 40 START**	9AMI40RT5SA02		200	175	●	-	-			1390 x 1532 x 2490		-	-	400/3/50		379	
		EINHEIT/UNITÉ 9HP*	74841674		EINHEIT/UNITÉ9HP 400V/3+N+T/50Hz							1705 x 945 x 1500		5420	24	400/3/50	1900x1080x1729	455	526
		EINHEIT/UNITÉ 9HP SILENT *	74841682		SCHALLGED. EINHEIT/SILENT UNIT 9HP 400V/3+N+T/50Hz (60 dB)							1705 x 945 x 1500		5420	24	400/3/50	1900x1080x1729	530	590
		VALVR452A-40	73674910		Ventil R452A für Modelle mit getrennter Kühleinheit (demontiert geliefert)						*Détendeur R452A pour modèle avec groupe commande à distance (fourni démonté)*							1,8	2
		EVOCLOUD	74701181		Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (Kabel-Fernbedienungsdienst, gültig für 5 Jahre)						*Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9"(service de connexion à distance par câble, valable pendant 5 ans)*								
		HUMI20-40	73692197		Befeuchtersatz (nur Mod. 20 - 40 **all in one**). NICHT KOMPATIBEL MIT BEHEIZBAREM KERNTEMPERATURFÜHLER UND/ODER DRAHTLOSER SONDE						*Kit humidificateur (uniquement mod. 20 - 40 **all in one**). NON COMPATIBLE AVEC SONDE CHAUFFÉE ET/OU SONDE SANS FIL*								
		H_2O-Filter	73689786		Wasserenthärter-Kit						*Kit adoucisseur d'eau*								
		LED START			Aufpreis LED-Beleuchtung (nur für Ausführung START)						*Supplément pour l'éclairage à LED (seulement pour les version START)*								
		PASS2040			Aufpreis für durchgehende Ausführung						*Supplément pour version passante*								
		KITUBI20			Set Leitungen + Kabel 10 m						*Kit tubes + câbles 10 m*								
		KITUBI40			Set Leitungen + Kabel 10 m						*Kit tubes + câbles 10 m*								

***** Abmessungen der Wagen auf S. 50 - 51**

* ACHTUNG: VORGESCHLAGENE EINHEIT AFINOX (ABSTAND MAX 10m). ERFRAGEN SIE FÜR GRÖSSERE ABSTÄNDE, UNTERSCHIEDLICHE SPANNUNGEN UND BESONDERE BEDÜRFNISSE IMMER UNSEREN TECHNISCHEN RAT.

Bei den Schnellkühl- und Schockfrostleistungen (kg) handelt es sich um Richtwerte, die nicht bindend sind. Die Kühlzeiten hängen von der Zusammensetzung und der Größe des Lebensmittels ab.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

****** Dimensions des chariots indiquées à la p. 50 - 51***

** ATTENTION : UNITÉ PROPOSÉE AFINOX (DISTANCE MAX. 10 m). POUR DES DISTANCES SUPÉRIEURES, DES TENSIONS DIFFÉRENTES ET DES BESOINS PARTICULIERS, DEMANDEZ TOUJOURS NOS CONSEILS* TECHNIQUES. *

Les rendements de refroidissement rapide et de surgélation (kg) sont indicatifs et non contraignants. Le temps de refroidissement dépend de la composition et de la taille de l'aliment.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!

Quel modèle choisir ?
Renseignez le questionnaire !

INFINITY *Evolution*

60-80-100-120

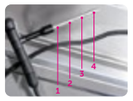
ROLL-IN

Schnellkühlgeräte aus CNS AISI 304, durchgehende Modelle mit 2 Türen, für Wagen, demontiert geliefert, an einen externen Verflüssigungssatz anzuschließen, 2 Rampen aus CNS, 9"-Touch-Control-System.
Verfügbare (anpassbare automatische und manuelle) Zyklen:
- Schnellkühlen
- Schockfrosten
- Auftauen
- Kombinierter Zyklus
- Funktion Multilevel, Funktion Abtauen
- HeißGaz-Abtauen während der Konservierungsphase
- SD CARD mit Video-Tutorial und USB-Anschluss für den HACCP Daten Export
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (4 Erfassungspunkte)
- Led-Beleuchtung

Optional:
- EvoCloud • Set Leitungen + Kabel • Tracer • Supervisor
- Wi-fi-Sonde • Beheizbarer Kerntemperaturfühler • Kältemittel R452A (GWP2141) • Wagen (nicht inbegriffen)
- EVAPCO2 Verdampfer vorbereitet für CO_2-Einheit

Cellules de refroidissement rapide en acier inoxydable AISI 304, modèles à passage direct avec 2 portes, pour chariots, fournis démontés pour être raccordés au groupe de condensation extérieur, 2 Rampes en acier inoxydable, système de commande tactile de 9 ". Cycles (automatiques et manuels personnalisables) disponibles :
- *Refroidissement*
- *Surgélation*
- *Décongélation*
- *Cycle combiné*
- *Fonction multi-niveaux, fonction dégivrage*
- *Dégivrage à gaz chaud pendant la phase de conservation*
- *Carte SD CARD avec didacticiel vidéo et port USB pour l'exportation de données HACCP*
- *Sonde au cœur multipoint (4 points de lecture)*
- *Lumière led*

En option :
- *EvoCloud • Kit tubes et câbles • Tracer • Superviseur*
- *Sonde Wi-fi • Sonde chauffée • Gaz réfrigérant R452A (GWP2141) • Chariots (non compris)*
- *EVAPCO2 Évaporateur prédisposé pour unité CO_2*


KERNTEMPERATURFÜHLER
SONDE AU CŒUR

LED

R744 CO_2
EVAPCO2

EvoCloud
*KIT EVOCLOUD

*Abonnement gültig für **5 Jahre**
Souscription valable 5 ans
5 YEAR SUBSCRIPTION DURATION

Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*	Schnellkühlen *Refroidissement* +3°C Kg	Schockfrosten *Surgélation* -18°C Kg	Auftauen *Décongélation*	Abmessungen *Dimensions* (mm)	Fassungsvermögen Wagen GN / EN *Capacité des chariots GN / EN **** Interne Nutzabmessungen (mm) *Dimensions internes utiles (mm)*	Energieverbrauch *Absorption* Watt (-30/+45)	Ampere	Spannung *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto *Poids net* (kg)	Bruttogewicht *Poids brut* (kg)
INFINITY 60 START	9AMI60RT5SA01	400	350	●	1390 x 2465 x 2545	WAGEN/CHARIOT 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)
Einheit / Unit 20HP *	74841480	***Abgesetzte Einheit / Unité déportée20HP***			2180 x 1170 x 1208		12090	62		2340x1330x1430	503	569
VALVR452A-60	73674916 x2	Ventil R452A für Modelle mit getrennter Kühleinheit (demontiert geliefert)			*Détendeur R452A pour modèle avec groupe commande à distance (fourni démonté)*						1,8x2	1,8x2
INFINITY 80 START	9AMI80RT5SA01	500	450	●	1390 x 3070 x 2545	WAGEN/CHARIOT 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)
Einheit / Unit 25HP*	74841484	***Abgesetzte Einheit / Remote Unit 25HP***			3146 x 1560 x 1302		14970	71		3300x1800x1850	801	1027
VALVR452A-80	73674918 x2	Ventil R452A für Modelle mit getrennter Kühleinheit (demontiert geliefert)			*Détendeur R452A pour modèle avec groupe commande à distance (fourni démonté)*						1,8x2	1,8x2
INFINITY 100 START	9AMI100RTSA01	600	550	●	1390 x 3470 x 2545	WAGEN/CHARIOT 6 GN1/1 - 5 EN400x600 - 4 GN2/1 780x2630x2010			400/3/50	BOX 2370x1360x1600 3 Evap. 1200x2250x760 Leitungen/*collecteurs*: 3520x400x415 mm	700	tot 1375 (BOX 700 3 EVAP 213+213+213 Kollektoren/*collecteurs* 20)
Einheit / Unit 30HP*	74841486	***Abgesetzte Einheit / Remote Unit 30HP***			3146 x 1560 x 1302		18460	87		3300x1800x1850	780	1057
VALVR452A-100	73674916 x3	Détendeur R452A pour modèle avec groupe commande à distance (fourni démonté)			*Détendeur R452A pour modèle avec groupe commande à distance (fourni démonté)*						1,8x3	1,8x3
INFINITY 120 START	9AMI120RTSA01	700	650	●	1390 x 4070 x 2545	WAGEN/CHARIOT 8 GN1/1 - 6xEN400x600 - 5 GN2/1 780x3230x2010			400/3/50	BOX 2370x1360x1600 3 Evap. 1200x2250x760 Leitungen/*collecteurs*: 3520x400x415 mm	1407	tot 1762 (BOX 744 3 EVAP 213+213+213 Kollektoren/*collecteurs* 20)
Einheit / Unit 40HP*	74841488	***Abgesetzte Einheit / Remote Unit 40HP***			2800 x 1300 x 2212		22400	105		3300x1800x2550	1094	1251
VALVR452A-120	73674918 x3	Ventil R452A für Modelle mit getrennter Kühleinheit (demontiert geliefert)			*Détendeur R452A pour modèle avec groupe commande à distance (fourni démonté)*						1,8x3	1,8x3
EVOCLOUD	74701181	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (Kabel-Fernbedienungsdienst, gültig für 5 Jahre)			*Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (service de connexion à distance par câble, valable pendant 5 ans)*							

***** Abmessungen der Wagen auf S. 50 - 51**

* ACHTUNG: Vorgeschlagene Einheit Afinox (Abstand max 10m). Erfragen Sie für größere Abstände, unterschiedliche Spannungen und besondere Bedürfnisse immer unseren technischen Rat. **Die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen**

Bei den Schnellkühl- und Schockfrostleistungen (kg) handelt es sich um Richtwerte, die nicht bindend sind. Die Kühlzeiten hängen von der Zusammensetzung und der Größe des Lebensmittels ab.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

***** Dimensions des chariots indiquées à la p. 50 - 51**

**** ATTENTION : Unité Afinox proposée (distance maximale 10m). Pour des distances plus longues, des tensions différentes et des besoins spéciaux, demander toujours une consultation technique. Minimum 6 semaines d'attentethan 6 weeks***

Les rendements de refroidissement rapide et de surgélation (kg) sont indicatifs et non contraignants. Les temps de refroidissement dépendent de la composition et de la taille de l'aliment.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

D
W

BREITE UND TIEFE NACH MASS.

LARGEUR ET PROFONDEUR SUR MESURE.

Welches Modell?
Füllen Sie den Fragebogen aus!

Quel modèle choisir ?
Renseignez le questionnaire !

INFINITY *Evolution*

XL 2030

ROLL-IN

Schnellkühlgeräte nach Maß (fixe Höhe) aus CNS AISI 304, durchgehende Modelle mit 2 Türen, für Wagen, demontiert geliefert, an einen externen Verflüssigungssatz anzuschließen, 2 Rampen aus CNS, 9"-Touch-Control-System.
Verfügbare (anpassbare automatische und manuelle) Zyklen:

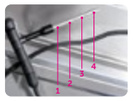
- Schnellkühlen
- Schockfrosten
- Auftauen
- Kombinierter Zyklus
- Funktion Multilevel
- Funktion Abtauen
- HeißGaz-Abtauen während der Konservierungsphase
- SD CARD mit Video-Tutorial und USB-Anschluss für den HACCP Daten Export
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (4 Erfassungspunkte)
- LED-Beleuchtung

Optional: • EvoCloud • Set Leitungen + Kabel • Tracer, Supervisor • WLAN-Sonde • Beheizbarer Kerntemperaturfühler • Kältemittel R452A (GWP2141) und Wagen (nicht inbegriffen)
• EVAPCO2 Verdampfer vorbereitet für CO_2-Einheit

Cellules de refroidissement rapide (hauteur fixe) en acier inoxy AISI 304, à travers des modèles à 2 portes, pour chariots, fournis démontés pour être connectés à une unité de condensation externe, 2 rampes en acier inox, système de contrôle tactile 9 ".
Cycles (automatiques et manuels personnalisables) disponibles :

- *Refroidissement*
- *Surgélation*
- *Décongélation*
- *Cycle combiné*
- *Fonction multilevel*
- *Fonction dégivrage*
- *Dégivrage à gaz chaud pendant la phase de conservation*
- *Carte SD CARD avec tutoriel vidéo et port USB pour l'exportation de données HACCP*
- *Sonde au cœur multipoint (4 points de lecture)*
- *Éclairage à LED.*

En option : *• EvoCloud • Kit tubes et câbles • Tracer, Superviseur • Sonde Wi-fi • Sonde chauffée • Gaz réfrigérant R452A (GWP2141) et chariots (non compris)*
• EVAPCO2 Évaporateur prédisposé pour unité CO_2



KERNTEMPER-ATURFÜHLER
SONDE AU CŒUR

LED

R744 CO_2
EVAPCO2

EvoCloud
Afinox cloud computing
*KIT EVOCLOUD

*Abonnement gültig für **5 Jahre**
Souscription valable 5 ans
5 YEAR SUBSCRIPTION DURATION

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Schnellkühlen *Refroidissement* *+3°C Kg*	Schockfrosten *Surgélation* -18°C Kg	Auftauen *Décongélation*		Kältemittel *Gaz* Nicht inbegriffen *Non compris*	Abmessungen *Dimensions* (mm)	Fassungsvermögen Wagen GN / EN *Capacité des chariots GN / EN* Interne Nutzabmessungen (mm) *Dimensions internes utiles (mm)*	Energieverbrauch *Absorption* Watt (-30/+45)	Ampere	Spannung *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto Poids Net (kg)	Bruttogewicht *Poids brut* (kg)
	INFINITY Start XL 2030	9AMIXLRT5SA90		800	750	●		-	1990 x 2530 x 2545	Wagen nach Maß / nicht standardmäßig *Dimensions internes utiles (mm)* 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
	EINHEIT/ UNIT 40HP *	74841488						-	2800 x 1300 x 2212	-	22400	110		2900 x 1400 x 2312	1094	1251
	VALVR452A-XL	73674918 x 4		SCHWEISSROHR-KIT + VENTIL R452A EVAP.20T (für Modell mit abgesetzter Einheit, wird demontiert geliefert)				*KIT TUBES SOUDURE + DÉTENDEUR R452A ÉVAP.20T (pour modèle avec groupe déporté, fourni démonté)*								
	EVOCLOUD	74701181		Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (Kabel-Fernbedienungsdienst, gültig für 5 Jahre)				*Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (service de connexion à distance par câble, valable pendant 5 ans)*								

* ACHTUNG: Vorgeschlagene Einheit Afinox (Abstand max 10m). Erfragen Sie für größere Abstände, unterschiedliche Spannungen und besondere Bedürfnisse immer unseren technischen Rat. **Frühestens nach 6 Wochen verfügbar**

Bei den Schnellkühl- und Schockfrostleistungen (kg) handelt es sich um Richtwerte, die nicht bindend sind. Die Kühlzeiten hängen von der Zusammensetzung und Größe der Lebensmittel und kann von den angegebenen Werten abweichen.

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Damit die ordnungsgemäße Funktionsweise des Gerät garantiert werden kann, muss bei der Installation ein Bereich von 50 cm von der Decke und 20 cm zur rechten und linken Seite sowie zur Rückwand um das Gerät freigelassen werden.

* ATTENTION : Unité Afinox proposée (distance maximale 10m). Pour des distances plus longues, des tensions différentes et des besoins spéciaux, demander toujours une consultation technique. Minimum 6 semaines d'attente *

Les rendements de refroidissement rapide et de surgélation (kg) sont indicatifs et non contraignants. Les temps de refroidissement dépendent de la composition et de la dimension de l'aliment et pourraient donc varier de ceux indiqués.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

La zone d'installation doit prévoir un espace libre autour de la machine de 50 cm du plafond, 20 cm des flancs droit et gauche et du dos afin de garantir le bon fonctionnement de la machine.

Optionals und Zubehör

(Man empfiehlt den Erwerb der Optionals gleichzeitig mit der Bestellung von Infinity)

Modell	Artikelnummer	Beschreibung
OPTIONAL INFINITY ROLL-IN		
TRACER	74701196	USB-Tracer-Software **(INFINITY EVOLUTION 9")**
WMP		Aufpreis für drahtlose Sonde WMP (NICHT MIT FEUCHTIGKEITS-KIT FÜR 20-40-40C ALL IN ONE KOMPATIBEL)
SONDARISC		Aufpreis für beheizbarer Kerntemperaturfühler (NICHT MIT FEUCHTIGKEITS-KIT FÜR 20-40-40C ALL IN ONE KOMPATIBEL)
PORTAOP		Aufpreis für entgegengesetzte Tür
CONDH2O20-40		Aufpreis für Wasserkondensation INFINITY 20-40 **(Nach frühestens 6 Wochen erhältlich)**
CONDH2O60-80		Aufpreis für Wasserkondensation Mod. INFINITY 60-80 **(Die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen)**
CONDH2O100-120		Aufpreis für Wasserkondensation Mod. INFINITY 100-120 **(Die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen)**
EVAPCO2 - 20/40		Aufpreis für Verdampfer ausgelegt für Verflüssigungssatz CO_2 (Mod. 20-40) **(Verfügbar frühestens in 6 Wochen)**
EVAPCO2 - 60		Aufpreis für Verdampfer ausgelegt für Verflüssigungssatz CO_2 (Mod. 60) **(Verfügbar frühestens in 6 Wochen)**
VERSQE 220-60		Aufpreis für elektrischen Schaltschrank Zelle Ausführung 220V/3Ph/60Hz
VERS220-3 4HP		Aufpreis Ausführung 220V/3Ph/60Hz Ausführung (4HP) Nicht EU Länder auf Anfrage
VERS220-3 9HP		Aufpreis Ausführung 220V/3Ph/60Hz Ausführung (9HP) Nicht EU Länder auf Anfrage
VER220-3 20HP		Aufpreis Ausführung 220V/3Ph/60Hz Ausführung (20HP) Nicht EU Länder auf Anfrage
VER220-3 25HP		Aufpreis Ausführung 220V/3Ph/60Hz Ausführung (25HP) Nicht EU Länder auf Anfrage
VER220-3 30HP		Aufpreis Ausführung 220V/3Ph/60Hz Ausführung (30HP) Nicht EU Länder auf Anfrage
VER220-3 40HP		Aufpreis Ausführung 220V/3Ph/60Hz Ausführung (40HP) Nicht EU Länder auf Anfrage
KITUBI60-80-100-120		Set Leitungen + Kabel 10 m
ZUBEHÖR INFINITY ROLL-IN		
	5CPT20/1110*	Wagen GN1/1 (383x544x1750 mm) *Ablagegitter/Bleche nicht inbegriffen
	5CPT20110*	Wagen GN2/1 (590x660x1750 mm) *Ablagegitter/Bleche nicht inbegriffen
	564CPP20*	Wagen EN400x600 (460x624x1750 mm) *Ablagegitter/Bleche nicht inbegriffen
	586CPP20*	Wagen EN800x600 (660x824x1750 mm) *Ablagegitter/Bleche nicht inbegriffen
	74768002	CNS-Ablagegitter GN 1/1
	74768120	CNS-Ablagegitter EN 600 x 400
	74707012	CNS-Blech GN 1/1 H=20 mm
	74707013	CNS-Blech GN 1/1 H=40 mm
	74707082	Perforiertes CNS-Blech GN 1/1 H=40 mm (zum Trocknen)
	74707008	Aluminiumblech GN 1/1 h=20 mm
	74707300	CNS-Tablett EN 600x400x20 mm
	74707301	CNS-Tablett EN 600x400x40 mm
	74707282	ALU-Tablett EN 600x400x20 mm
	74707200	CNS-Eisschale 5 l
	74707082	Perforiertes CNS-Blech GN 1/1 H=40 mm (ideal zum Trocknen)
BERATUNGSSERVICE		
ONE2ONECHEF		Beratung One-2-One

Options et accessoires

(il est recommandé d'acheter les options lors de la commande d'Infinity)

Modèle	*Code*	*Description*
ACCESSOIRE INFINITY ROLL-IN		
TRACER	74701196	*Logiciel USB TRACER (INFINITY EVOLUTION 9")*
WMP		*Supplément pour sonde sans fil WMP (INCOMPATIBLES AVEC KIT HUMIDITÉ POUR 20-40-40C ALL IN ONE)*
SONDARISC		*Supplément sonde à cœur chauffée (INCOMPATIBLES AVEC KIT HUMIDITÉ POUR 20-40-40C ALL IN ONE)*
PORTAOP		*Supplément pour porte opposée*
CONDH2O20-40		*Supplément pour Condensation à eau INFINITY 20-40 (Minimum 6 semaines d'attente)*
CONDH2O60-80		*Supplément pour Condensation à eau mod. INFINITY 60-80 (Minimum 6 semaines d'attente)*
CONDH2O100-120		*Supplément pour Condensation à eau mod. INFINITY 100-120 (Minimum 6 semaines d'attente)*
EVAPCO2 - 20/40		*Supplément pour évaporateur prévu pour unité CO_2 (mod. 20-40) (Minimum 6 semaines d'attente)*
EVAPCO2 - 60		*Supplément pour évaporateur prévu pour unité CO_2 (mod. 60) (Minimum 6 semaines d'attente)*
VERSQE 220-60		*Supplément pour tableau électrique de cellule version 220V/3Ph/60Hz*
VERS220-3 4HP		*Supplément pour la Version 220V/3Ph/60Hz version (4HP) sur demande pays hors U.E.*
VERS220-3 9HP		*Supplément pour la Version 220V/3Ph/60Hz version (9HP) sur demande pays hors U.E.*
VER220-3 20HP		*Supplément pour la Version 220V/3Ph/60Hz version (20HP) sur demande pays hors U.E.*
VER220-3 25HP		*Supplément pour la Version 220V/3Ph/60Hz version (25HP) sur demande pays hors U.E.*
VER220-3 30HP		*Supplément pour la Version 220V/3Ph/60Hz version (30HP) sur demande pays hors U.E.*
VER220-3 40HP		*Supplément pour la Version 220V/3Ph/60Hz version (40HP) sur demande pays hors U.E.*
KITUBI60-80-100-120		*Kit tubes + câbles 10 m*
ACCESSOIRES INFINITY ROLL-IN		
	5CPT20/1110*	*Chariot GN1/1 (383x544x1750 mm) *Grilles/plats non inclus*
	5CPT20110*	*Chariot GN2/1 (590x660x1750 mm) *Grilles/plats non inclus*
	564CPP20*	*Chariot EN400x600 (460x624x1750 mm) *Grilles/plats non inclus*
	586CPP20*	*Chariot EN800x600 (660x824x1750 mm) *Grilles/plats non inclus*
	74768002	*Grille inox GN 1/1*
	74768120	*Grille inox EN 600x400*
	74707012	*Plat inox GN 1/1 h=20 mm*
	74707013	*Plat inox GN 1/1 h=40 mm*
	74707082	*Plat inox GN perforé 1/1 h =40 mm (pour séchage)*
	74707008	*Plat aluminium GN 1/1 h=20 mm*
	74707300	*Plateau inox EN 600x400x20 mm*
	74707301	*Plateau inox EN 600x400x40 mm*
	74707282	*Plateau aluminium EN 600x400x20 mm*
	74707200	*Bac à glace 5 l en inox*
	74707082	*Plat perforé inox GN 1/1 h =40 mm (idéal pour le séchage)*
SERVICES D'ASSISTANCE		
ONE2ONECHEF		Assistance one-2-one

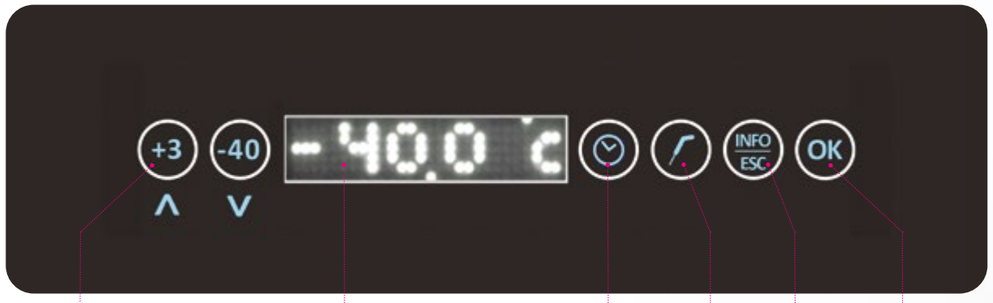
SMALL-e

Schnellkühl-Geschwindigkeit mit nur einem Touch.

SMALL-E 5 ist die neueste von Afinox entwickelte Linie von Schnellkühlern und Schockfrostern aus CNS AISI 304 mit moderner Ästhetik und mit einem einfach zu bedienenden Steuerungssystem.

Vitesse de refroidissement en un simple effleurement.

SMALL-E 5 est la ligne de cellules de refroidissement rapide et de surgélation la plus récente développée par Afinox, en acier AISI 304 et à l'esthétique moderne, dotée d'un systèmes de contrôle simple d'utilisation.



Auswahl der Zyklen
Sélection des cycles

1. Schnellkühlen (+3°)
   Refroidissement rapide *(+3°)*
2. Schockfrosten (-40°)
   Surgélation (-40°)

Scroll-Nachrichten in 9 Sprachen.
Défilement des messages en 9 langues.

Modus Zeit
Modalité Temps

Taste Informationen
Touche informations

Modus der Sonde
Sonde au cœur mode

Taste Start/Stop/Stand-by/ Bestätigen der Auswahl
Touche Marche/Arrêt/Veille/ Confirmer sélection

SMALL-E 5
SPRING PLUS 702 BIG TN/A

Dotazioni standard - *Équipements standard*

Bündige Führungen zum Einsetzen von Blechen GN1/1 und EN400x600.
Glissières en fil pour insertion plaques GN1/1 et EN400x600

Kerntemperaturfühler.
Sonde au cœur.

LED-Beleuchtung
Éclairage à LED

R290 Kältemittel als Standard
Gaz R290 de série

SMALL-E

AREA b2b Ready

Produkt sofort lieferbar, bestellbar im B2B-Bereich

Produit en Disponibilité immédiate commandable par B2B

SMALL-e 5

Schnellkühlgeräte aus CNS AISI 304, auf Füßen oder Rädern, für das Einsetzen von Blechen GN1/1 oder EN400x600.

Verfügbare Zyklen:
- Schnellkühlen (+3)
- Schockfrosten (-40)
- 9 verfügbare Sprachen
- Kerntemperaturfühler

Optional: LED-Licht, Ablagegitter, Tür mit Rechtsanschlag, Räder

Verfügbare Arbeitsflächen:
- 680x700xH50+100mm (A700)
- 680x700xH50mm (V700)
- 680x800xH50+100mm (A800)
- 680x800xH50mm (V800)
- Ohne Arbeitsfläche (SP)

Cellules de refroidissement rapide en acier inox AISI 304, sur pieds ou roues, pour insertion plaques GN1/1 ou EN400x600.

Cycles disponibles :
- *Refroidissement rapide (+3)*
- *Surgélation (-40)*
- *9 langues disponibles*
- *Sondes à cœur*

En option : *Lumière led, Grilles, Porte avec charnières à droite, Roues*

Plans disponibles :
- *680x700xH50+100mm (A700)*
- *680x700xH50mm (V700)*
- *680x800xH50+100mm (A800)*
- *680x800xH50mm (V800)*
- *Sans plan (SP)*

KERNTEMPER-ATURFÜHLER
SONDE AU CŒUR

LED 5

TÜR RECHTS

4 LENKROLLEN

R290	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Arbeitsfläche *Plan*	Schnellkühlen *Refroidissement +3°C Kg*	Schockfrosten *Surgélation -18°C Kg*	Kältemittel *Gaz*		Abmessungen *Dimensions* (mm)	Max. Blech-Kapazität *Nbre max de plats*	Fassungsvermögen Eisschalen *Capacité des bacs à glace* (5 l) (165x360xH120)	Energieverbrauch *Absorption* Watt (-10/+45)	Ampere	Spannung *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto/Brutto *Poids net/brut* (kg)
	SMALL-e 5T V700 AREA b2b	7AMF5SI5SA001		CNS-Arbeitsfläche *Plan acier inox* 680x700x50mm	10	5	R290 - GWP 3 - Kg 0,10		680x700x850	5 GN1/1 - EN600x400 (40 mm Abstand/*pas*) Keine Ablagegitter/ *Sans grilles* GN1/1	2 (1 Ablagegitter/*Grille* 400x600)	606	6	230/1/50	715x740x980	90/102
	SMALL-e 5T A700	7AMF5SI5SA002		CNS-Arbeitsfläche + Abschlussprofil / *Plan acier inox + dosseret* 680x700x50+100mm	10	5	R290 - GWP 3 - Kg 0,10		680x700x950	5 GN1/1 - EN600x400 (40 mm Abstand/*pas*) Keine Ablagegitter/ *Sans grilles* GN1/1	2 (1 Ablagegitter/*Grille* 400x600)	606	6	230/1/50	715x740x980	91/103
	SMALL-e 5T V800	7AMF5SI5SA003		CNS-Arbeitsfläche / *Plan en acier inox* 690x800x50mm	10	5	R290 - GWP 3 - Kg 0,10		680x800x850	5 GN1/1 - EN600x400 Keine Ablagegitter/ *Sans grilles* GN1/1	2 (1 Ablagegitter/*Grille* 400x600)	606	6	230/1/50	715x740x980	86/98
	SMALL-e 5T A800	7AMF5SI5SA004		CNS-Arbeitsfläche + Abschlussprofil / *Plan en acier inox + dosseret* 680x800x50+100mm	10	5	R290 - GWP 3 - Kg 0,10		680x800x950	5 GN1/1 - EN600x400 (40 mm Abstand/*pas*) Keine Ablagegitter/ *Sans grilles* GN1/1	2 (1 Ablagegitter/*Grille* 400x600)	606	6	230/1/50	715x740x980	86/98
	SMALL-e 5T NO PIANO	7AMF5SI5SA005		Ohne Arbeitsfläche *Sans plan de travail*	10	5	R290 - GWP 3 - Kg 0,10		680x700x800	5 GN1/1 - EN600x400 (40 mm Abstand/*pas*) Keine Ablagegitter/ *Sans grilles* GN1/1	2 (1 Ablagegitter/*Grille* 400x600)	606	6	230/1/50	715x740x980	73/87

Ermäßigung für die Version ohne abgesetzte Einheit (kein Ventil) mit Füßen - SMALL-E		Ermäßigung für Ausführung ohne Verflüssigungssatz (kein Ventil)	*Réduction pour version sans groupe (sans détendeur)*	
VALVR452A	74877093	Ventil R452 für Modelle mit getrennter Kühleinheit (demontiert geliefert)	*Détendeur R452 pour modèle avec groupe déporté (fourni démonté)*	*N/D* / *N/D*
LED 5		Aufpreis für LED-Beleuchtung	*Supplément éclairage à LED*	
4 LENKROLLEN		Aufpreis für Lenkrollen	*Supplément pour kit roues*	
PORTADX		Aufpreis für rechten Türanschlag	*Supplément pour porte avec charnières à droite*	
VERS220-1-60 5S		Aufpreis für Ausführung 220V/1Ph/60Hz SPEED 5 SMALL	*Supplément pour version 220V/1Ph/60Hz SPEED 5 SMALL*	

***Nur GN1/1 Bleche verwenden, keine GN1/1 Ablagegitter.**
Bei den Schnellkühl- und Schockfrostleistungen (kg) handelt es sich um Richtwerte, die nicht bindend sind. Die Kühlzeiten hängen von der Zusammensetzung und den Merkmalen des Lebensmittels ab.
Die angegebenen Mindestleistungen beziehen sich auf Prüfungen, die gemäß den spezifischen Angaben der EN 17032 durchgeführt wurden.
Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.
Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

**Utiliser uniquement les plaques GN1/1, pas les grilles GN1/1*
Les rendements de refroidissement rapide et de surgélation (kg) sont indicatifs et non contraignants. Les temps de refroidissement dépendent des caractéristiques spécifiques de l'aliment.
Les rendements minimaux indiqués sont liés à des essais réalisés selon des indications spécifiques de la norme EN 17032.
Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.
Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

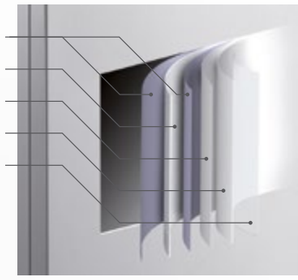
FASTER-e

Die neue Produktreihe von Schnellkühlern Afinox, wettbewerbsfähig im Preis und sicher in der Leistung.

- Innovative Verkleidung aus Steel-PET, gegen Abdrücke, widerstandsfähig und einfach zu reinigen. Innen AISI 304 (Mod. FASTER 5/10/15).
- Touch-Control-System, für einfache und umgehende Zyklen von Schnellkühlung und Schockfrosten.

La nouvelle ligne de cellules de refroidissement Afinox, compétitive dans le prix et sûre dans la performance.

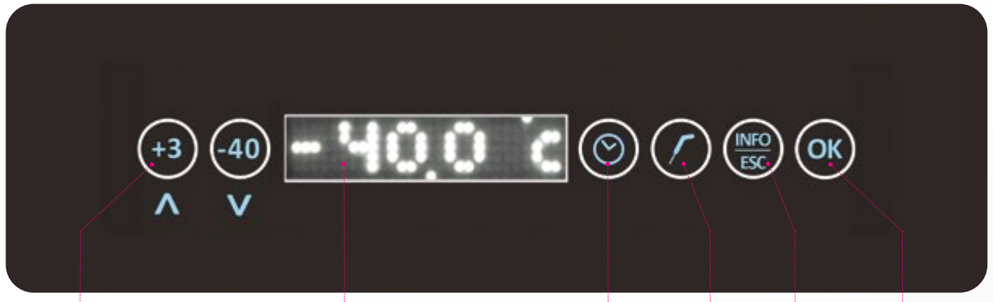
- *Revêtement innovant en Steel-PET, anti-traces, résistant et facile à nettoyer. Intérieur en AISI 304 (mod. FASTER 5/10/15).*
- *Système de contrôle tactile, pour cycles d'abattement et congélation faciles et immédiats.*



SteelPET 100% HYGIENIC NO FINGERPRINT TECHNOLOGY

Innen AISI 304 (Mod. FASTER 5/10/15)
Intérieur en AISI 304 (mod. FASTER 5/10/15)

Innen- und Außentür aus PET-Stahl
Intérieur porte/extérieur en Steel PET



Auswahl der Zyklen
Sélection des cycles

1. Schnellkühlen (+3°)
   Refroidissement (+3°)
2. Schockfrosten (-40°)
   Surgélation (-40°)

Scroll-Nachrichten in 9 Sprachen.
Défilement des messages en 9 langues.

Modus Zeit
Modalité Temps

Taste Informationen
Touche informations

Modus der Sonde
Sonde au cœur mode

Taste Start/Stop/Stand-by/ Bestätigen der Auswahl
Touche Marche/Arrêt/Veille/ Confirmer sélection

Standardausstattung - *Équipements standard*

GAZTRONOMY

Bündige Führungen zum Einsetzen von Blechen GN1/1 und EN 400x600.
Glissières en fil pour insertion plaques GN1/1 et EN 400x600.

PASTRY -BACKERY-PIZZA

Schienenset für Backbleche für Konditorei EN 400x600
Kit guides pour plateaux pâtisserie EN 400x600

ICE-CREAM

Schienenpaare EN600x400 H40 (Abstand 50mm) + Ablagegitter EN600x400
Paires glissières *EN600x400 H40 (pas 50mm) + grilles EN600x400*

Optionale Ausstattung - *Équipements en option*

Kerntemperaturfühler.
Sonde au cœur.

R290 Kältemittel als Standard
Gaz R290 de série

LED-Beleuchtung
Éclairage à LED

FASTER-E

SteelPET 100% HYGIENIC NO FINGERPRINT TECHNOLOGY

AREA b2b Ready

Produkt sofort lieferbar, bestellbar im B2B-Bereich

Produit en Disponibilité immédiate commandable par B2B

FASTER-e
GAZTRONOMY
3-5-10-15

Schnellkühler auf Füßen oder Rollen aus STEEL-PET (vorbeschichteter Stahl) außen und innen an der Tür, CNS AISI 304 im Inneren der Zelle.
Zum Einsetzen von Blechen GN1/1 oder EN400x600 (Mod. Faster 3 nur GN1/1).

Optional:
LED-Licht, Ablagegitter nicht inbegriffen,
Tür mit Rechtsanschlag, Räder

Cellules de refroidissement rapide sur pieds ou roues en STEEL-PET (acier pré-revêtu) extérieur et intérieur porte, acier inox AISI 304 intérieur cellule.
Pour insertion plaques GN1/1 ou EN400x600 (mod. Faster 3 uniquement GN1/1).

En option:
Lumière led, Grilles non comprises,
Porte avec charnières à droite, Roues

STANDARD-SET

KERNTEMPER-ATURFÜHLE
RSONDE AU CŒUR

LED 3-5-10-15

TÜR RECHTS
5-10-15

LENKROLLEN 700

R290 Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Schnellkühlen *Refroidissement* *+3°C Kg*	Schockfrosten *Surgélation* -18°C Kg	Kältemittel *Gaz*	Abmessungen *Dimensions* (mm)		Max. Blech-Kapazität *Nbre max de plats*	Energieverbrauch *Absorption* Watt (-10/+45)	Ampere	Spannung *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto/Brutto *Poids net/brut* (kg)
FASTER-e 3 AREA b2b	7AMF03I5SA001		10	5	R290 - GWP 3 - Kg 0,10	650x610x540		3 GN1/1 H40 (Abstand / *Pas* 50mm) Nutzbare Innenmaße (mm) *Dimensions intérieures utiles (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 (Abstand / pas 65mm) 5 EN600x400 H40 (Abstand / pas 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 (Abstand / pas 65mm) 10 EN600x400 H40 (Abstand / pas 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 (Abstand / pas 65mm) 15 EN600x400 H40 (Abstand / pas 50mm)	2620	9.89	400/3/50	830x860x2120	185/207

Die Schnellkühl- und Schockfrostleistungen (kg) sind Richtwerte und nicht bindend. Die Kühlzeiten hängen von der Zusammensetzung und den Merkmalen des Lebensmittels ab. Die angegebenen Mindestleistungen beziehen sich auf Prüfungen, die gemäß den spezifischen Angaben der EN 17032 durchgeführt wurden.

Les rendements de refroidissement rapide et de surgélation (kg) sont indicatifs et non contraignants. Les temps de refroidissement dépendent des caractéristiques spécifiques de l'aliment. Les rendements minimaux indiqués sont liés à des essais réalisés selon des indications spécifiques de la norme EN 17032.

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten..

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis

AFINOX
Our business is enhancing your business

SteelPET 100% HYGIENIC NO FINGERPRINT TECHNOLOGY

FASTER-e

PASTRY-BAKERY-PIZZA

5-10-15

FASTER-E

Schnellkühler auf Füßen oder Rollen aus STEEL-PET (vorbeschichteter Stahl) außen und innen an der Tür, CNS AISI 304 im Inneren der Zelle.
Zum Einsetzen von Blechen EN400x600 H40

Optional:
LED-Licht, Ablagegitter nicht inbegriffen,
Tür mit Rechtsanschlag, Räder

Cellules de refroidissement rapide sur pieds ou roues en STEEL-PET
(acier pré-revêtu) extérieur et intérieur porte, acier inox AISI 304 intérieur cellule.
Pour insertion plaques EN400x600 H40

En option :
Lumière led, Grilles non comprises,
Porte avec charnières à droite, Roues

STANDARD KIT

KERNTEMPER-ATURFÜHLE
RSONDE AU CŒUR

LED 5-10-15

TÜR RECHTS
5-10-15

LENKROLLEN 700

R290

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Schnellkühlen *Refroidissement* *+3°C Kg*	Schockfrosten *Surgélation* -18°C Kg	Kältemittel *Gaz*	Abmessungen *Dimensions* (mm)		Zubehör *Accessoires*	Energieverbrauch *Absorption* Watt (-10/+45)	Ampere	Spannung *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto/Brutto *Poids net/brut* (kg)
	FASTER-e 5-P	7AMF05I5SA002		15	5	R290 - GWP 3 - Kg 0,10	760x710x830		5 Schienenpaare/*Paires glissières* EN600x400 H40 (Abstand / *pas* 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 Schienenpaare/*Paires glissières* EN600x400 H40 (Abstand / *pas* 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 Schienenpaare/*Paires glissière-* EN600x400 H40 (Abstand / *pas* 50mm)	2620	9.89	400/3/50	830x860x2120	201/222

Die Schnellkühl- und Schockfrostleistungen (kg) sind Richtwerte und nicht bindend. Die Kühlzeiten hängen von der Zusammensetzung und den Merkmalen des Lebensmittels ab. Die angegebenen Mindestleistungen beziehen sich auf Prüfungen, die gemäß den spezifischen Angaben der EN 17032 durchgeführt wurden.

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Les rendements de refroidissement rapide et de surgélation (kg) sont indicatifs et non contraignants. Les temps de refroidissement dépendent des caractéristiques spécifiques de l'aliment. Les rendements minimaux indiqués sont liés à des essais réalisés selon des indications spécifiques de la norme EN 17032.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

SteelPET 100% HYGIENIC NO FINGERPRINT TECHNOLOGY

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

FASTER-E

Schnellkühler auf Füßen oder Rollen aus STEEL-PET (vorbeschichteter Stahl) außen und innen an der Tür, CNS AISI 304 im Inneren der Zelle.
Zum Einsetzen von Eisschalen.

Optional:
LED-Licht, Eisschalen (5l - 360x165xH120 mm) nicht inbegriffen, Tür mit Rechtsanschlag, Räder

Cellules de refroidissement rapide sur pieds ou roues en STEEL-PET
(acier pré-revêtu) extérieur et intérieur porte, acier inox AISI 304 intérieur cellule.
Pour insertion bacs glace.

En option :
Lumière led, Bacs à Glace (5l - 360x165xH120 mm) non comprises, Porte avec charnières à droite, Roues

STANDARD-SET

KERNTEMPER-ATURFÜHLER
SONDE AU CŒUR

LED 3-5-10-15

TÜR RECHTS
5-10-15

LENKROLLEN 700

R290

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Schnellkühlen *Refroidissement* *+3°C Kg*	Schockfrosten *Surgélation* -18°C Kg	Kältemittel *Gaz*	Abmessungen *Dimensions* (mm)		Zubehör *Accessoires*	Fassungsvermögen Eisschalen *Capacité des bacs à glace* (5 l) (165x360xH120)	Energieverbrauch *Absorption* Watt (-10/+45)	Ampere	Spannung *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto/Brutto *Poids net/brut* (kg)
	FASTER-e 3-G	7AMF03I5OA001		10	5	R290 - GWP 3 - Kg 0,10	650x610x540		Bündige Führungen/*Glissières à fil* GN1/1 H40 Abstand / *Pas* 50mm + 1 Ablagegitter /*Grille inox* GN1/1 - Nutzbare Innenabmessungen *Dimensions intérieures utiles* 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 Schienepaaree / *Paires glissières* EN600x400 H40 (Abstand / *pas* 50mm) + 2 Ablagegitter / *Grille 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 Schienepaare / *Paires glissières* EN600x400 H40 (Abstand / *pas* 50mm) + 5 Ablagegitter / *Grille 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 Schienepaare / *Paires glissières* EN600x400 H40 (Abstand / *pas* 50mm) + 7 Ablagegitter / *Grille inox* EN600x400	21	2620	9.89	400/3/50	830x860x2120	219/240

Die Schnellkühl- und Schockfrostleistungen (kg) sind Richtwerte und nicht bindend. Die Kühlzeiten hängen von der Zusammensetzung und den Merkmalen des Lebensmittels ab. Die angegebenen Mindestleistungen beziehen sich auf Prüfungen, die gemäß den spezifischen Angaben der EN 17032 durchgeführt wurden.
Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.
Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Les rendements de refroidissement rapide et de surgélation (kg) sont indicatifs et non contraignants. Les temps de refroidissement dépendent des caractéristiques spécifiques de l'aliment. Les rendements minimaux indiqués sont liés à des essais réalisés selon des indications spécifiques de la norme EN 17032.
Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.
Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

Optionals und Zubehör

Options et accessoires

Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*	Beschreibung *Description*	SMALL-E	FASTER-E 3	FASTER-E 5/10/15
ZUBEHÖR / *ACCESSOIRES*					
	74768120	CNS-Ablagegitter EN 600x400 - *Grille inox EN 600x400*	x	-	x
	74768002	CNS-Ablagegitter Inox GN 1/1 - *Grille inox GN 1/1*	x	x	x
	74707012	CNS-Blech Inox GN 1/1 h=20 - *Plaque inox GN 1/1 h=20*	x	x	x
	74707013	CNS-Blech Inox GN 1/1 h=40 - *Plaque inox GN 1/1 h=40*	x	x	x
	74707008	Aluminiumblech GN 1/1 h=20 mm - *Plaque aluminium GN 1/1 h=20 mm*	x	x	x
	74707300	CNS-Tablett Konditorei EN400x600 h=20mm - *Plateau inox pâtisserie EN400x600 h=20 mm*	x	-	x
	74707301	CNS-Tablett Konditorei EN 400x600 h=40 mm - *Plateau inox pâtisserie EN400x600 h=40 mm*	x	-	x
	74707282	ALU-Tablett EN 600x400x20 mm - *Plateau aluminium EN 600x400x20 mm*	x	-	x
	74707200	CNS-Eisschale 5 l (auch für Faster 3) - B*ac à glace inox 5 l (également pour Faster 3)*	x	x	x
	71379644 x4	Polyamid-Rad schwarz + Bremse / *Roue en polyamide noir + Frein*	x	-	x
PORTADX		Aufpreis für rechten Türanschlag / *Supplément pour porte avec charnières à droite*	x	-	x
FÜSSE 3		Aufpreis für Satz Füße FASTER 3 (Mindesthöhe/Höchsthöhe 70-95mm)	*Supplément pour kit FASTER 3 pieds (hauteur minimum / maximum 70-95mm)*		
LED 3		Aufpreis für LED-Beleuchtung	*Supplément éclairage à LED*		
LED 5-10-15		Aufpreis für LED-Beleuchtung	*Supplément éclairage à LED*		
4 LENKROLLEN		Aufpreis Lenkrollen (Mod. 5-10-15)	*Supplément Kit roues (mod. 5-10-15)*		
VERS220-1-60 3-5		Aufpreis Version 220V/1Ph/60Hz FASTER-e 3-5	*Supplément version 220V/1Ph/60Hz FASTER-e 3-5*		
VERS220-1-60 10		Aufpreis Version 220V/1Ph/60Hz FASTER-e 10	*Supplément version 220V/1Ph/60Hz FASTER-e 10*		
VERS220-3-60 15		Aufpreis Version 220V/3Ph/60Hz FASTER-e 15	*Supplément version 220V/3Ph/60Hz FASTER-e 15*		

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden. / *Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis*

Chart according to EN 17032

Model	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

CABINETS

KÜHLSCHRÄNKE
ARMOIRES RÉFRIGÉES

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 & Accessoires pag. 90

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

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

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

Our business is enhancing **your business**

ENERGY

ENERGIEEFFIZIENZKLASSE A, EINZIGARTIGER UND UNVERGLEICHBARER STIL

ENERGY CLASSE A, STYLE UNIQUE ET INIMITABLE

Reduzierter Energieverbrauch, garantierte Einsparungen

ENERGY ist die intelligente Investition, die neben hoher Leistung eine erhebliche Verbrauchsreduzierung garantiert.

Consommations réduites, économies garanties

ENERGY *représente l'investissement intelligent qui, outre la haute performance, garantit une réduction considérable de la consommation.*

Energiesparende Türen und Türdichtungen mit 3 Luftkammern und hochverstärkten Magneten, um die absolute Dichtheit der Tür zu gewährleisten.

Portes à économie d'énergie *et joints de porte dotés de 3 chambres d'air et d'aimants ultra-puissants pour garantir l'étanchéité totale de la porte.*

Funktionen - *Fonctions*

2 Feuchtigkeitsstufen (hoch und niedrig), wodurch der Gewichtsverlust bei Rohstoffen reduziert und die Leistung erhöht wird

2 Niveaux d'humidité (haute et basse) *qui réduisent la perte de poids des matières premières et en augmentent ainsi le rendement*

Intelligentes Abtauen vermeidet unnötigen Verbrauch, da nur nach Bedarf aktiv

Dégivrage intelligent *évite les pertes et se déclenche seulement sur demande*

Overcooling verhindert das Ansteigen der Temperatur auch während des Beladens der Zelle

Overcooling *évite l'élévation de la température même pendant les opérations de remplissage de la cellule*

Energiesparfunktion zur Reduzierung des Verbrauchs in der Nacht oder geschlossener Lagereinheit

Energy Saving functions *pour réduire la consommation pendant la nuit ou conservateur fermé*

Delicate
AIR FLOW SYSTEM

Delicate Air System
Das Luftleitblech, das eine gleichmäßige Temperaturverteilung und eine schonendere Belüftung garantiert, wodurch die Eigenschaften und die Oberfläche der Lebensmittel erhalten bleiben.

Est le système d'aération délicate qui garantit l'uniformité de température et une aération plus délicate qui préserve les propriétés et la surface des aliments.

Maximale Isolierung
90mm zur Reduzierung von Dispersionen.

Maxi insulation
90 mm pour réduire les dispersions.

Geformte Seiten
(nur Version 700)

Flancs moulés
(uniquement dans la version 700)

Leistungsstarke Monoblock-Kühleinheit, entworfen und entwickelt in Afinox.

Unité réfrigérante monobloc hautes performances étudiée et développée chez Afinox.

R290 Kältemittel als Standard
*Gaz **R290** de série*

Kältemittel **R744** abgesetzte Einheit mit Verdampfer, kompatibel für den Anschluss an CO_2 Anlagen bis zu 60 bar

*Gaz **R744** groupe déporté avec évaporateur compatible pour raccordement à centrales en CO2 jusqu'à 60 bar*

Optional

LED-Beleuchtung.
Garantiert eine gleichmäßige Beleuchtung, weniger Verbrauch, höhere Lebensdauer und auch im Verlauf der Zeit gleichbleibende Leistung.

Éclairage à LED.
Il garantit l'uniformité de l'éclairage, des consommations réduites, une durée supérieure et des performances constantes au fil du temps.

OZONIZER

Der Sterilisationszyklus, falls aktiviert, beseitigt schlechte Gerüche und erhöht die Haltbarkeit der Produkte (optional nicht mit LED-Beleuchtung kompatibel).

Le cycle de stérilisation, si il est activé, élimine les mauvaises odeurs et augmente la durée de conservation des produits (en option non compatible avec la lumière LED).

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

Leichte Belüftung / *Aération délicate*

ENERGY LUX 700 PC-PV

Geformte Seiten
(nur Version 700)

Flancs moulés
(uniquement dans la version 700)

ENERGY LUX

Kühlschränke mit geformten Seitenwänden auf Füßen oder Rollen mit niedrigem Energieverbrauch aus CNS AISI 304 innen und außen (außer Boden, Rückwand und Oberseite außen), 700 Versionen mit Blind- oder Glastüren.

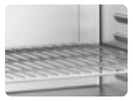
- Isolierdicke 90 mm
- Serienmäßige Ausstattung: 3 Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung GN2/1 pro Fach
- Modelle mit Monoblock mit Fernaggregat oder getrennter Kühleinheit (Mod. R, ohne Ventil, serienmäßig mit Kondenswasser-Verdampfungswiderstand, **kompatibel für den Anschluss an CO_2-Anlagen bis 60 bar**)
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch HeißGaz (Steckerfertige Mod.)
- Luftleitblech
- Tür mit Schloss und Mikro serienmäßig
- LED-Licht (Standard nur bei der PV-Version)

Optional: LED-Licht (nur bei der PC-Version), Ionisierung, Räder

Armoires réfrigérées avec flancs moulés sur pieds ou roues basse consommation énergétique en acier inox AISI 304 intérieur et extérieur (sauf le bas, le fond et le dessus extérieurs), versions 700 avec portes pleines ou vitrées.

- *Épaisseur de l'isolation 90 mm*
- *Accessoires de série : 3 grilles plastifiées GN2 / 1 par compartiment*
- *Modèles avec monobloc avec groupe intégré ou à distance (Mod. R, sans détendeur, avec résistance d'évaporation des condensats de série,* ***compatible pour raccordement à centrales en CO_2 jusqu'à 60 bar****)*
- *Dégivrage et évaporation automatiques de l'eau de condensation (modèles intégrés)*
- *Convoyeur*
- *Serrure et petite porte standard*
- *Lumière LED (de série uniquement sur la version PV)*

Options : *lumière LED (uniquement sur la version PC), Stérilisateur, Roues*


74768026

LED-KIT 700 PC

Kühleinheit
Unité réfrigérante

LENKROLLEN 700

VERS 220-60

STERIL KIT

R290

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*	Bereich *Gamme* °C	Kältemittel *Gaz*	Energieklasse *Classe énergétique*	Klimaklasse *Classe climatique* °C - %	Jährlicher Energieverbrauch *Consommation électrique annuelle* kWh/Jährlicher	Netto Nutzinhalt *Volume utile net* L	Ablagegitter Anzahl *Nbre de grilles*	Abmessungen *Dimensions* (mm)	Energieverbrauch *Absorption* Watt****	Ampere	Spannung *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto/Brutto *Poids Net/Brut* (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
	VERFLÜSSIGUNGSSATZ	74861752	Verflüssigungssatz / *Unité de condensation*											350x460x265	
	VALVR452A-700TN	74877075	Ventil R452A für Modelle mit getrennter Kühleinheit (demontiert geliefert)				*Détendeur R452A pour modèle avec groupe commande à distance (fourni démonté) (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
	VERFLÜSSIGUNGSSATZ	74861762	Verflüssigungssatz / *Unité de condensation*							101x38x77	787	9.72	230/1/50	415x540x340	40/60
	VALVR452A-700BT	74877089	Ventil R452A für Modelle mit getrennter Kühleinheit (demontiert geliefert)				*Détendeur R452A pour modèle avec groupe commande à distance (fourni démonté) (mod. 700BT)*							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
	VERFLÜSSIGUNGSSATZ	74861752	Verflüssigungssatz / *Unité de condensation*											350x460x265	
	VALVR452A-700TN	74877075	Ventil R452A für Modelle mit getrennter Kühleinheit (demontiert geliefert)				*Détendeur R452A pour modèle avec groupe commande à distance (fourni démonté) (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
	VERFLÜSSIGUNGSSATZ	74861762	Verflüssigungssatz / *Unité de condensation*							415x540x340	787	9.72	230/1/50	415x540x340	40/60
	VALVR452A-700BT	74877089	Ventil R452A für Modelle mit getrennter Kühleinheit (demontiert geliefert)				*Détendeur R452A pour modèle avec groupe commande à distance (fourni démonté) (mod. 700BT)*			101x38x77				101x38x77	0/0
		74768026	Grau rilsaniert GN 2/1 Tragroste				*Paire de guides en "C" pour grilles GN 2/1*								2/0
	STERILKIT	73688492	Ionisierungs-Kit (nicht kompatibel mit LED)				*Kit stérilisateur (incompatible avec LED)*								2/0
	LED-SET 700		Aufpreis für LED-Beleuchtung 700 (nicht mit STERILKIT kompatibel)				*Supplément éclairage à LED 1400 (incompatible avec STERILIKIT)*								
	SET MIT RÄDERN 700		Aufpreis für SET MIT 4 RÄDERN für Schrank 700 l (h 160mm - 2 mit Bremse)				*Supplément pour KIT 5 ROULETTES pour armoire 1400 l (h160 mm - 2 dotées de frein)*								

* R = Ausgelagerte Ausführung Ventil nicht inbegriffen **** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)
Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.
Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

** R = Version à distance détendeur non inclus **** Watt TN (-10 / + 45°C) - Watt BT (-30 / + 45°C)*
Conditions environnementales de fonctionnement : MAX humidité 85% MIN température 15°C
Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

Leichte Belüftung / *Aération délicate*

ENERGY LUX 700 **PASTRY & ICE CREAM**

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

ENERGY

Kühlschränke mit Füßen oder Rädern mit niedrigem Energieverbrauch aus CNS AISI 304 intern und extern (außer Boden, Rückseite und Himmel außen) Ausführungen 700 mit Blindtüren.

- Isolierdicke 90 mm
- Serienmäßige Ausstattung: 20 Schienenpaare in L-Form für Tabletts EN400x600
- Modelle mit Monoblock mit Fernaggregat oder getrennter Kühleinheit (Mod. R, ohne Ventil, serienmäßig mit Kondenswasser-Verdampfungswiderstand, **kompatibel für den Anschluss an CO_2-Anlagen bis 60 bar**)
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch HeißGaz (Steckerfertige Mod.)
- Luftleitblech
- Tür mit Schloss und Mikro serienmäßig

Optional: LED-Licht, Ionisierung, Räder

Armoires réfrigérées avec pieds ou roues basse consommation en acier inox AISI 304 intérieur et extérieur (sauf le bas, le fond et le dessus extérieurs), versions 900, à portes pleines.

- *Épaisseur de l'isolation 90 mm*
- *Accessoires de série : - 20 paires glissières en L pour plateaux EN400x600 ou EN600x800 (version PASTRY), - 7 grilles inox renforcées EN600x800 (version ICE-CREAM).*
- *Modèles avec monobloc avec groupe intégré ou déporté (Mod. R, sans détendeur, avec résistance d'évaporation des condensats de série,* ***compatible pour raccordement à centrales en CO_2 jusqu'à 60 bar****)*
- *Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques (mod. incorporés) • Convoyeur*
- *Serrure et petite porte standard*

Options : *lumière LED, Stérilisateur, Roues*

74703272x2

74707282

74768120

KIT LED 700

Kühleinheit
Unité réfrigérante

LENKROLLEN 700

VERS 220-60

STERIL KIT

R290

	Modèle	Artikelnummer *Code*	Bereich *Gamme* °C	Kältemittel *Gaz*	Energieklasse *Classe énergétique*	Klimaklasse *Classe climatique* °C - %	Jährlicher Energieverbrauch *Consommation électrique annuelle* kWh/Jahr	Netto Nutzinhalt *Volume utile net* L	Schienen Anzahl *Nbre de grilles*	Abmessungen *Dimensions* (mm)	Energieverbrauch *Absorption* Watt****	*Absorption* Ampere	Spannung *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto/Brutto *Poids Net/Brut* (Kg)
PASTRY	**ENERGY LUX 700 TN**	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
	VERFLÜSSIGUNGSSATZ	74861752	Verflüssigungssatz / *Unité de condensation*							350x460x265	360	5.99	230/1/50	350x460x265	25/45
	VALVR452A-700TN	74877075	Ventil R452A für Modelle mit getrennter Kühleinheit (demontiert geliefert)				*Détendeur R452A pour modèle avec groupe commande à distance (fourni démonté) (mod. 700TN)*			101x38x77	-	-		101x38x77	-
	ENERGY LUX 700BT	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	7L070RBC5A002	-24/-10° C	-	-	5 40°C - 40%HR	-	319,2	20 (EN400X600)	715x847x2090	-	-	230/1/50	763x873x2170	129/159
	VERFLÜSSIGUNGSSATZ	74861762	Verflüssigungssatz/ *Unité de condensation*							415x540x340	787	9.72	230/1/50	415x540x340	40/60
		74877089	Ventil R452A für Modelle mit getrennter Kühleinheit (demontiert geliefert)				*Détendeur R452A pour modèle avec groupe commande à distance (fourni démonté) (mod. 700BT)*							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
	VERFLÜSSIGUNGSSATZ	74861762	Verflüssigungssatz / *Unité de condensation*							415x540x340	787	9.72	230/1/50	415x540x340	40/60
	VALVR452A-700BT	74877089	Ventil R452A für Modelle mit getrennter Kühleinheit (demontiert geliefert)				*Détendeur R452A pour modèle avec groupe commande à distance (fourni démonté) (mod. 700TN)*			101x38x77	-	-		101x38x77	-
		74703272 x2	Schienenpaar in L-Form für Tabletts EN 600x400				*Paire de guides en "L" pour plateaux EN 600x400*								
		74707282	ALU-Tablett EN 600x400x20 mm				*Plateau aluminium EN 600x400x20 mm*								
		74768120	CNS-Ablagegitter EN 600 x 400				*Grille inox EN 600x400*								
	KIT LED 700		Aufpreis für LED-Beleuchtung 700 (nicht mit STERILKIT kompatibel)				*Supplément éclairage à LED 700 (incompatible avec STERILIKIT)*								
	STERILKIT	73688492	Ionisierung (nicht mit LED kompatibel)				*Stérilisateur (incompatible avec LED)*								
	LENKROLLEN 700		Aufpreis für 4 LENKROLLEN für Kühlschränke 700				*Supplément pour KIT 4 ROUES pour armoire 700*								

* R = Ausgelagerte Ausführung Ventil nicht inbegriffen **** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)
Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.
Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

** R = Version à distance détendeur non inclus **** Watt TN (-10 / + 45°C) - Watt BT (-30 / + 45°C))*
Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.
Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

AFINOX
Our business is enhancing your business

ENERGY 1400 PC-PV

ENERGY

Kühlschränke mit Füßen oder Rollen mit niedrigem Energieverbrauch aus CNS AISI 304 innen und außen (außer Boden, Rückwand und Oberseite außen), Versionen 700 und 900 mit Blindtüren.

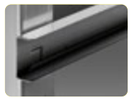
- Dicke der Isolierung 90 mm
- Standard-Zubehör: 20 L-förmige Schienenpaare für Tabletts EN400x600.
- Modelle mit Monoblock mit intergrierter Einheit oder Fernaggregat (Mod. R, ohne Ventil, serienmäßig mit Kondensatverdampfer, **kompatibel für den Anschluss an CO_2-Anlagen bis zu 60 bar)**
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch HeißGaz (Steckerfertige Mod.)
- Luftleitblech
- Schloss und Mikrotür serienmäßig

Optional: LED-Licht, Ionisierung, Räder.

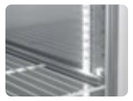
Armoires réfrigérées avec pieds ou roues basse consommation en acier inox AISI 304 intérieur et extérieur (sauf bas, fond et dessus extérieurs), versions 700 et 900, avec portes pleines.

- *Épaisseur isolation 90 mm*
- *Accessoires de série : 20 paires glissières en L pour plateaux EN400x600.*
- *Modèles avec monobloc avec groupe incorporé ou déporté (Mod. R, sans détendeur, avec résistance d'évaporation des condensats de série,* ***compatible pour raccordement à centrales en CO_2 jusqu'à 60 bar)***
- *Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques (mod. incorporés)*
- *Convoyeur*
- *Serrure et micro-interrupteur porte de série*

***Options** : lumière LED, Stérilisateur, Roues.*


74703270x2

74768026


KIT LED

Kühleinheit
Unité réfrigérante

LENKROLLEN 1400

VERS 220-60

STERIL KIT

R290

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*	Bereich *Gamme* °C	Kältemittel *Gaz*	Energieklasse *Classe énergétique*	Klimaklasse *Classe climatique* °C - %	Jährlicher Energieverbrauch *Consommation électrique annuelle* kWh/Jahr	Netto Nutzinhalt *Volume utile net* L	Ablagegitter Anzahl *Nbre de grilles*	Abmessungen *Dimensions* (mm)	Energieverbrauch *Absorption* Watt****	Ampere	Spannung *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto/Brutto *Poids Net/Brut* (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
	VERFLÜSSIGUNGSSATZ	74861754	Verflüssigungssatz / *Unité de condensation*							350x500x300	665	8.4	230/1/50	350x500x300	33/53
	VALVR452A-1400TN	74877077	Ventil R452A für Modelle mit getrennter Kühleinheit (demontiert geliefert)				*Détendeur R452A pour modèle avec groupe déporté (fourni démonté) (mod.900 TN)*			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
	VERFLÜSSIGUNGSSATZ	74861764	Verflüssigungssatz / *Unité de condensation*							514x540x340	864	12.19	230/1/50	514x540x340	55/75
	VALVR452A-1400BT	74877081	Ventil R452A für Modelle mit getrennter Kühleinheit (demontiert geliefert)				*Détendeur R452A pour modèle avec groupe déporté (fourni démonté) (mod. 900BT)*							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
	VERFLÜSSIGUNGSSATZ	74861754	Verflüssigungssatz / *Unité de condensation*							350x500x300	665	8.4	230/1/50	350x500x300	33/53
	VALVR452A-1400TN	74877077	Ventil R452A für Modelle mit getrennter Kühleinheit (demontiert geliefert)				*Détendeur R452A pour modèle avec groupe déporté (fourni démonté) (mod.900 TN)*			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
	VERFLÜSSIGUNGSSATZ	74861764	Verflüssigungssatz / *Unité de condensation*							514x540x340	864	12.19	230/1/50	514x540x340	55/75
	VALVR452A-1400BT	74877081	Ventil R452A für Modelle mit getrennter Kühleinheit (demontiert geliefert)				*Détendeur R452A pour modèle avec groupe déporté (fourni démonté) (mod. 900BT)*			101x38x77				101x38x77	0/0
		74703270 x2	„C" Paar Auflageschienen GN 2/1				*Paire de guides en "L" pour plateaux EN 600x800*								
		74768026	Grau rilsaniert GN 2/1 Tragroste				*Plateau aluminium EN 600x400x20 mm*								
	STERILKIT	73688492	Ionisierungs-Kit (nicht kompatibel mit LED				*Kit stérilisateur (incompatible avec LED)*								
	KIT LED 1400		Aufpreis für LED-Beleuchtung 1400 (nicht mit STERILKIT kompatibel)				*Supplément éclairage à LED 1400 (incompatible avec STERILIKIT)*								
	LENKROLLEN 1400		Aufpreis für 5 ST. LENKROLLEN für Schrank 1400 l (H 160 mm - 2 mit Bremse)				*Supplément pour KIT 5 ROULETTES pour armoire 1400 l (h160 mm - 2 dotées de frein)*								

* R = Zentralkühlung, ohne E.-Ventile **** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)

Umweltbedingungen für die Funktion: MAX Luftfeuchtigkeit 85 %, MIN Temperatur 15 °C

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten. .

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

** R = Version à distance détendeur non inclus **** Watt TN (-10 / + 45°C) - Watt BT (-30 / + 45°C)*

Conditions environnementales de fonctionnement : MAX humidité 85% MIN température 15°C

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

Leichte Belüftung / *Aération délicate*

ENERGY **PASTRY** 900

ENERGY

Kühlschränke mit Füßen oder Rädern mit niedrigem Energieverbrauch aus CNS AISI 304 intern und extern (außer Boden, Rückseite und Oberseite außen) Ausführungen 900 mit Blindtüren.

- Isolierdicke 90 mm
- Serienmäßige Ausstattung: - 20 L-förmige Schienenpaare für Tabletts EN400x600 oder EN600x800 (Version PASTRY), - 7 verstärkte CNS-Ablagegitter EN600x800 (Version ICE-CREAM).
- Modelle mit Monoblock mit integrierter Einheit oder Fernaggregat (Mod. R, ohne Ventil, serienmäßig mit Kondenswasser-Verdampfungswiderstand, **kompatibel für den Anschluss an CO_2-Anlagen bis 60 bar**)
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch Heißgas (Steckerfertige Mod.) • Luftleitblech
- Schloss und Mikrotür serienmäßig

Optional: LED-Licht, Ionisierung, Räder

Armoires réfrigérées avec pieds ou roues basse consommation en acier inox AISI 304 intérieur et extérieur (sauf le bas, le fond et le dessus extérieurs), versions 900, à portes pleines.

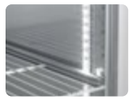
- *Épaisseur de l'isolation 90 mm*
- *Accessoires de série : - 20 paires glissières en L pour plateaux EN400x600 ou EN600x800 (version PASTRY), - 7 grilles inox renforcées EN600x800 (version ICE-CREAM).*
- *Modèles avec monobloc avec groupe intégré ou déporté (Mod. R, sans détendeur, avec résistance d'évaporation des condensats de série,* ***compatible pour raccordement à centrales en CO_2 jusqu'à 60 bar****)*
- *Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques (mod. incorporés) • Convoyeur*
- *Serrure et petite porte standard*

Options : *lumière LED, Stérilisateur, Roues*

74703276x2

74707282

74768120
74768168


KIT LED

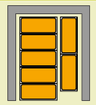
Kühleinheit
Unité réfrigérante

LENKROLLEN 700

VERS 220-60

STERIL KIT

R290

	Modèle	Artikelnummer *Code*		Bereich Gamme °C	Kältemittel *Gaz*	Energieklasse *Classe énergétique*	Klimaklasse *Classe climatique* °C - %		Jährlicher Energieverbrauch *Consommation électrique annuelle* kWh/Jahr	Netto Nutzinhalt *Volume utile net* L	Anzahl Schienenpaare *Paires Glissières n°*	Abmessungen *Dimensions* (mm)	Energieverbrauch *Absorption* Watt****	Ampere	Spannung *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto/Brutto *Poids Net/Brut* (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
	EINHEIT/UNITÉ	74861752		Verflüssigungssatz / *Unité de condensation*								350x460x265	360	5.99	230/1/50	350x460x265	25/45
	VALVR452A-900TN	74877075		Ventil R452A für Modell mit getrennter Einheit (nicht montiert geliefert) (Modell 900 TN)					*Détendeur R452A pour modèle avec groupe déporté (fourni démonté) (mod.900 TN)*							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
	EINHEIT/UNITÉ	74861762		Verflüssigungssatz / *Unité de condensation*								415x540x340	787	9.72	230/1/50	415x540x340	40/60
	VALVR452A-900BT	74877089		Ventil R452A für Modell mit getrennter Einheit (nicht montiert geliefert) (Mod. 900BT)					*Détendeur R452A pour modèle avec groupe déporté (fourni démonté) (mod.900 BT)*							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
	EINHEIT/UNITÉ	74861762		Verflüssigungssatz / *Unité de condensation*								415x540x340	787	9.72	230/1/50	415x540x340	40/60
	VALVR452A-900BT	74877089		Ventil R452A für Modell mit getrennter Einheit (nicht montiert geliefert) (Modell 900 TN)					*Détendeur R452A pour modèle avec groupe déporté (fourni démonté) (mod.900 TN)*							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
	EINHEIT/UNITÉ	74861762		Verflüssigungssatz / *Unité de condensation*								415x540x340	787	9.72	230/1/50	415x540x340	40/60
	VALVR452A-900BT	74877089		Ventil R452A für Modell mit getrennter Einheit (nicht montiert geliefert) (Mod. 900BT)					*Détendeur R452A pour modèle avec groupe déporté (fourni démonté) (mod.900 BT)*							101x38x77	-
		74703276 x2		Schienenpaar in L-Form für Tabletts EN 600x800					*Paire de guides en "L" pour plateaux EN 600x800*								
		74707282		ALU-Tablett EN 600x400x20 mm					*Plateau aluminium EN 600x400x20 mm*								
		74768120		CNS-Ablagegitter EN 600 x 400					*Grille inox EN 600x400*								
		74768168		CNS-Ablagegitter EN 600x800 verstärkt					*Grille inox EN 600x800 renforcée*								
	KIT LED 700			Aufpreis für LED-Beleuchtung 700 (nicht mit STERILKIT kompatibel)					*Supplément éclairage à LED 700 (incompatible avec STERILIKIT)*								
	STERILKIT	73688492		Sterilisator-Kit / / Sterilizer kit (incompatibile con LED)					*Kit Stérilisateur / Sterilizer kit (incompatible avec LED)*								
	LENKROLLEN 700-900			Aufpreis für Set aus 4 Rädern für Kühlschränke 700-900					*Supplément pour KIT 4 ROUES pour armoire 700-900*								

* R = Ausgelagerte Ausführung Ventil nicht inbegriffen **** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)
Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.
Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

** R = Version à distance détendeur non inclus **** Watt TN (-10 / + 45°C) - Watt BT (-30 / + 45°C)*
Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.
Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

MEKANO DRY

BISTECCA FROLLATA

Wer es einmal probiert hat, kann nicht mehr ohne.

Was macht ein Dry-Aged-Steak unwiderstehlich? **Extreme Zartheit und intensiver Geschmack.** Ein unverwechselbares Aroma und eine unverwechselbare Farbe machen ein gekonnt gereiftes Produkt zur ersten Wahl für den anspruchsvollen Gaumen. Mit **Mekano Dry** lwird das Fleisch für eine längere oder kürzere Zeit in einer sicheren Umgebung mit einem speziellen Mikroklima konserviert. Dank der digitalen Steuerung von Temperatur und Feuchtigkeit reift das Fleisch langsam, bis ein Produkt von hervorragender Qualität entsteht. Eine konstante Belüftung und häufige Sterilisationszyklen garantieren die absolute Unbedenklichkeit eines Fleisches mit unübertroffenen Eigenschaften.

BIFTECK AFFINÉ

Les personnes qui y goûtent ne peuvent plus revenir en arrière.

Qu'est-ce qui rend un bifteck affiné irrésistible grâce à la technique du dry aging ? ***Un moelleux extrême et un goût intense.*** *Son parfum et sa couleur caractéristiques font d'un produit affiné avec maîtrise le choix obligatoire pour les palais les plus fins. Avec* ***Mekano Dry*** *la viande est conservée pendant une durée plus ou moins longue, dans un environnement sûr, caractérisé par un micro-climat spécial. Grâce au contrôle numérique de température et d'humidité, la viande est maturée lentement, jusqu'à obtenir un produit d'excellente qualité. Le flux d'aération constant et les cycles de stérilisation fréquents, garantissent la salubrité d'une viande aux caractéristiques inégalables.*

RESTAURANTS

BUTCHERS
METZGEREIEN
BOUCHERIES

SUPERMÄRKTE UND GOURMETLÄDEN
SUPERMARCHÉS ET BOUTIQUES GASTRONOMIQUES

STEAKHÄUSER & BRASSERIE
GRILLS ET BRASSERIES

BANKETTE UND VERANSTALTUNGEN
BANQUETS ET ÉVÉNEMENTS

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

MEKANO DRY 1400 PV - RAL 7022

MEKANO DRY

DAS KNOW-HOW UND DIE LEIDENSCHAFT FÜR INNOVATION SIND DIE GEBURTSSTUNDE VON MEKANO DRY

SAVOIR-FAIRE ET PASSION POUR L'INNOVATION DONNENT VIE À MEKANO DRY

Der neue Afinox-Schrank, der die besten Ergebnisse bei der Fleischreifung garantiert. Ein perfektes Gleichgewicht zwischen Ästhetik und Funktionalität.

Gewidmet den Köchen, Metzgern und Fleischliebhabern, die die sich nicht damit zufrieden geben, ein gutes Produkt anzubieten sondern nach Exzellenz streben.

La nouvelle armoire Afinox qui garantit les meilleurs résultats dans le processus d'affinage de la viande. Un équilibre parfait entre esthétique et fonctionnalité.

Pensée pour les chefs, les bouchers et les amateurs de viande qui ne se contentent pas d'offrir un bon produit, et qui aspirent à l'excellence.

WERTSTEIGERUNG
AUGMENTATION DE LA VALEUR

Ihr Produkt hat einen Wertzuwachs von 40% bis 100% und mehr.

Votre produit aura une augmentation de valeur d'au moins 40% à 100%.

GESICHERTE INVESTITIONSRENDITE
RETOUR SUR INVESTISSEMENT ASSURÉ

Der Kauf des Geräts amortisiert sich in weniger als einem Jahr.

L'achat de l'appareil est rentabilisé en moins d'un an.

LEBENSMITTEL-SICHERHEIT
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Das Desinfektionssystem mit Ozon ist wirksamer als herkömmliche UV-Lampen.

Le système de désinfection à l'ozone est plus efficace que les lampes UV traditionnelles.

MAXIMALE BELADUNG
CHARGE MAXIMALE

Beladen Sie Ihren Mekano Dry mit 40 kg bis zu 100 kg (Modell 700 l)

Chargez votre Mekano Dry de 40kg à 100kg (modèle 700l).

ANGEBOTSVIELFALT
VARIÉTÉ DE L'OFFRE

Erweitern Sie Ihr Angebot und bieten Sie verschiedene Fleischsorten mit unterschiedlichen Reifegraden und Preisklassen an.

Élargissez votre menu et offrez différentes sélections de viande avec différents niveaux de maturation et différentes fourchettes de prix.

ENERGIEEFFIZIENZ UND KEINE KONDENSATION
EFFICACITÉ ÉNERGÉTIQUE ET AUCUNE CONDENSATION

Dreikammer-Glastüren mit Abtauwiderstand. Keine Kondenswasserbildung mehr im Raum.

Portes triple vitrage avec résistance de dégivrage. Jamais plus de condensation.

ZUVERLÄSSIGE FEUCHTIGKEITS-KONTROLLE
CONTRÔLE RÉEL DE L'HUMIDITÉ

Dank der hygrometrischen Sonde.

Grâce au capteur d'humidité.

+ GESCHMACK + ZARTHEIT
+ DE GOÛT + DE MOELLEUX

Die kontrollierte Enzymaktivität sorgt für Zartheit Geschmack und Saftigkeit des Fleisches.

L'activité enzymatique contrôlée donne du moelleux, du goût et du fondant à la viande.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

Leichte Belüftung / *Aération délicate*

Geformte Seiten
(nur Version 700)
Flancs moulés
(uniquement dans la version 700)

OZONIZER

MEKANO DRY 700/1400

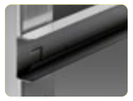
MEKANO DRY

Gekühlte Reifeschränke, auf Füßen und Sockel (Standard) oder Rollen (optional) aus CNS AISI 304 innen und außen (außer Boden, Rückwand und Oberseite außen. Versionen mit Oberfläche CORTEN MATTE BROWN METALLIC 2080-M209, BLACK RAL 9005, oder andere RAL-Farben auf Anfrage. Doppelte Steuerung mit eigenem Steuergerät und interner Sonde für die Feuchtigkeitskontrolle.

- Isolierdicke 90 mm
- Glastür
- Standard-Zubehör. 3 Ablagegitter aus CNS GN2/1 pro Fach und Hakenset (Halterung + 2 Haken)
- Monoblock-Modelle mit integrierter Einheit
- Automatisches Abtauen und Verdampfen des Kondenswassers
- Luftleitblech
- Ozonisator zur Desinfektion
- LED-Beleuchtung
- Schloss und Mikrotür serienmäßig

Armoires réfrigérées pour l'affinage, sur pieds et plinthe (standard) ou roues (en option) en acier inox AISI 304 intérieur et extérieur (sauf bas, fond et dessus extérieurs. Versions avec finition CORTEN MATTE BROWN METALLIC 2080-M209, BLACK RAL 9005, ou autres RAL sur demande. Double contrôleur avec centrale dédiée et sonde interne pour le contrôle de l'humidité.

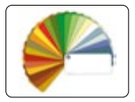
- *Épaisseur d'isolation 90 mm*
- *Porte vitrée*
- *Accessoires de série : 3 grilles inox GN2/1 pour compartiment et kit barre de suspension (support + 2 crochets)*
- *Modèles avec groupe incorporé avec monobloc*
- *Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques*
- *Convoyeur*
- *Ozoniseur pour désinfection*
- *Éclairage LED*
- *Serrure et micro-interrupteur porte de série*


74703270x2

74768150
74768151

73692350
74707353

74700155


COL-DRY

R290

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Bereich *Gamme* °C	Kältemittel *Gaz*	Klimaklasse *Classe climatique* °C - %		Netto Nutzinhalt *Volume utile net* L	Ablagegitter Anzahl *Nbre de grilles*	Abmessungen *Dimensions* (mm)	Energieverbrauch *Absorption* Watt****	Ampere	Versorgung *Alimentation* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto/Brutto *Poids Net/Brut* (Kg)
	MEKANO DRY 700TN PV **- BLACK RAL 9005** **- CORTEN MATTE BROWN METALLIC 2080-M209** **- SPEZIAL-RAL AUF ANFRAGE RAL SPÉCIAL SUR DEMANDE**	7D070INV5A004		-2/+7° C	R290 - GWP 3 - Kg 0,10	4		458,2	3 GN2/1 INOX + 1 KIT HAKEN *3 GN 2/1 INOX* *+ 1 KIT CROCHETS*	715x867x2090	130	3.8	230/1/50	763x873x2170	153/174
	MEKANO DRY 700TN PV CNS	7D070INV5A003		-2/+7° C	R290 - GWP 3 - Kg 0,10	4		458,2	3 GN2/1 INOX + 1 KIT HAKEN *3 GN 2/1 INOX* *+ 1 KIT CROCHETS*	715x867x2090	130	3.8	230/1/50	763x873x2171	153/174
	MEKANO DRY 1400TN PV **- BLACK RAL 9005** **- CORTEN MATTE BROWN METALLIC 2080-M209** **- SPEZIAL-RAL AUF ANFRAGE RAL SPÉCIAL SUR DEMANDE**	7D140INV5A002		-2/+7° C	R290 - GWP 3 - Kg 0,130	4		916,4	6 GN2/1 INOX + 2 KIT HAKEN *6 GN 2/1 INOX* *+ 2 KIT CROCHETS*	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 HAKEN *6 GN 2/1 INOX* *+ 2 KIT CROCHETS*	1466x867x2090	175	4	230/1/50	1496x873x2170	209/260

74703270 x2		Schienenpaar in C-Form für Ablagegitter GN 2/1	*Paire de guides en "C" pour grilles GN 2/1*
74768150		Ablagegitter aus CNS AISI304 GN 2/1	*Grille acier inox AISI304 GN 2/1*
74768151		Verstärkte CNS GN 2/1 Ablagegitter	*Grille inox GN 2/1 renforcée*
73692352		Fleischhaken-Kit 700l	*Kit barre de suspension pour viande 700l*
73692350 x2		Fleischhaken-Kit 1400l	*Kit barre de suspension pour viande 1400l*
74707353		Fleischhaken L.=100 AR TT	*Crochet viande L.=100 AR TT*
74700155		Digitales PH-Messgerät (tragbar)	*Instrument numérique de mesure PH (portable)*
74703005		Himalaya-Salzplatte 200x300x30 mm	*Plaque de sel de l'Himalaya 200x300x30 mm*

**** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C) - Betriebsbedingungen der Umgebung: MAX Luftfeuchtigkeit 85 %, MIN Temperatur 15 °C
Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten. Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

***** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C) - Conditions environnementales de fonctionnement : MAX humidité 85% MIN température 15°C*
Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement. Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

ARTIC **AISI 304**

Die effiziente Lösung für alle, die eine Produktreihe von Aufbewahrungsschränken aus Edelstahl CNS AISI 304 suchen, die sich durch ein grundlegendes Design und eine hervorragende Leistung auszeichnen.
Die Isolierdicke von 90mm sorgt für eine hohe Konservierungsleistung und einen kontrollierten Verbrauch dank geringerer Dispersionsniveaus.

La solution efficace pour ceux qui veulent une ligne d'armoires pour la conservation en acier inoxydable AISI 304, avec un design essentiel et d'excellentes performances. L'épaisseur maximale d'isolation de 90 mm garantit des performances de conservation élevées et une consommation maîtrisée grâce à des niveaux de dispersion réduits.

Leistungsstarke Kühleinheit, Monoblock, von Afinox geplant und entwickelt

Unité de réfrigération monobloc à hautes performances conçue et développée par Afinox

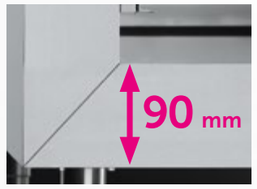
Optimiertes Lüftungssystem: Die Abstandhalterprofile auf der Rückseite verbessern die Luftzirkulation

Système d'aération optimisé : *les profils d'espacement à l'arrière améliorent la circulation de l'air*

Standardausstattung
Équipements standard

Kapazitive Elektronik mit elegantem Controller, Display mit 4 Funktionstasten, einfach zu verwenden und zu reinigen.

Électronique capacitive *avec contrôleur élégant, équipé d'un afficheur avec 4 touches de fonction, facile à utiliser et à nettoyer.*

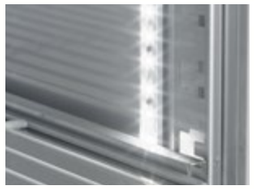


Maxi-Isolierung (90 mm) zur Optimierung der Aufrechterhaltung und Eindämmung des Energieverbrauchs

Maxi Isolation (90 mm) *pour optimiser la conservation et limiter la consommation énergétique*

Integrierter Verdampfer. Kataphorese behandelter Verdampfer Korrosionsbeständig, gewährleistet er einen hohen Schutz gegen äußere chemische Einflüsse

Évaporateur escamotable. Évaporateur traité en cataphorèse *Résistant à la corrosion, assure une haute protection contre les agents chimiques externes*



LED-Beleuchtung (optional) Garantiert eine gleichmäßige Beleuchtung, weniger Verbrauch, eine längere Lebensdauer und eine auch im Laufe der Zeit gleichbleibende Leistung

Éclairage à LED (option) *Garantit un éclairage uniforme, des consommations réduites, une plus grande durée et des performances constantes dans le temps*

R290 Kältemittel als Standard
*Gaz **R290** de série*

Kältemittel **R744** abgesetzte Einheit mit Verdampfer, kompatibel für den Anschluss an CO_2 Anlagen bis zu 60 bar

*Gaz **R744** groupe déporté avec évaporateur compatible pour raccordement à centrales en CO_2 jusqu'à 60 bar*

AFINOX
Our business is enhancing your business

AISI 304

AREA b2b Ready

Produkt sofort lieferbar, bestellbar im B2B-Bereich

Produit en Disponibilité immédiate commandable par B2B

ARTIC 700/1400 PC

ARTIC

Kühlschränke mit Füßen oder Rollen aus CNS AISI 304 innen und außen (außer Boden, Rückwand und Oberseite außen), Versionen 700 und 1400 mit Blindtüren.

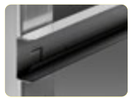
- Isolierdicke 90 mm
- Serienmäßige Ausstattung: 3 Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung GN2/1 pro Fach
- Modelle mit Monoblock mit Fernaggregat oder getrennter Kühleinheit (Mod. R, ohne Ventil, serienmäßig mit Kondenswasser-Verdampfungswiderstand, **kompatibel für den Anschluss an CO_2-Anlagen bis 60 bar**)
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch HeißGaz (Steckerfertige Mod.)
- Schloss und Mikro Türe serienmäßig

Optional: LED-Licht, Räder

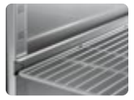
Armoires réfrigérées avec pieds ou roues en acier inox AISI 304 intérieur et extérieur (sauf bas, fond et dessus extérieurs), versions 700 et 1400 avec portes pleines.

- *Épaisseur de l'isolation 90 mm*
- *Accessoires de série : 3 grilles plastifiées GN2 / 1 par compartiment*
- *Modèles avec monobloc avec groupe intégré ou à distance (Mod. R, sans détendeur, avec résistance d'évaporation des condensats de série,* ***compatible pour raccordement à centrales en CO_2 jusqu'à 60 bar****)*
- *Dégivrage et évaporation automatiques de l'eau de condensation (modèles intégrés)*
- *Serrure et petite porte standard*

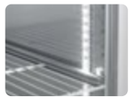
Options : *lumière LED, Roues*



74703270x2



74768026



LED-SET

LENKROLLEN 700
LENKROLLEN 1400

Integrierter Verdampfer
Évaporateur escamotable

R290

Modell / *Modèle*	Artikelnummer / *Code*	Bereich / *Gamme* °C	Kältemittel / *Gaz*	Energieklasse / *Classe énergétique*	Klimaklasse / *Classe climatique* °C - %	Jährlicher Energieverbrauch / *Consommation électrique annuelle* kWh/Jahr	Netto Nutzinhalt / *Volume utile net* L	Ablagegitter Anzahl / *Nbre de grilles*	Abmessungen / *Dimensions* (mm)	Energieverbrauch / *Absorption* Watt****	Ampere	Spannung / *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen / *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto/Brutto / *Poids Net/Brut* (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
VERFLÜSSIGUNGSSATZ	74861752	Verflüssigungssatz / *Unité de condensation*							350x460x265	360	5,99	230/1/50	350x460x265	25/45
VALVR452A-700TN	74877075	Ventil R452A für Modelle mit getrennter Kühleinheit (demontiert geliefert)				*Détendeur R452A pour modèle avec groupe commande à distance (fourni démonté) (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
VERFLÜSSIGUNGSSATZ	74861762	Verflüssigungssatz / *Unité de condensation*							415x540x340	787	9,72	230/1/50	415x540x340	40/60
VALVR452A-700BT	74877089	Ventil R452A für Modelle mit getrennter Kühleinheit (demontiert geliefert)				*Détendeur R452A pour modèle avec groupe commande à distance (fourni démonté) (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
VERFLÜSSIGUNGSSATZ	74861754	Verflüssigungssatz / *Unité de condensation*							350x500x300	665	8,4	230/1/50	350x500x300	33/53
VALVR452A-1400TN	74877077	Ventil R452A für Modelle mit getrennter Kühleinheit (demontiert geliefert)				*Détendeur R452A pour modèle avec groupe commande à distance (fourni démonté) (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
VERFLÜSSIGUNGSSATZ	74861764	Verflüssigungssatz / *Unité de condensation*							514x540x340	864	12,19	230/1/50	514x540x340	55/75
VALVR452A-1400BT	74877081	Ventil R452A für Modelle mit getrennter Kühleinheit (demontiert geliefert)				*Détendeur R452A pour modèle avec groupe commande à distance (fourni démonté) (mod. 1400BT)*			101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	74703270 x2	Schienenpaar in C-Form für Ablagegitter GN 2/1				*Paire de guides en "C" pour grilles GN 2/1*								
	74768026	Grau rilsaniert GN 2/1 Tragroste				*Grille plastifiée GN 2/1*								
PASTRY700		Aufpreis für Zahnstangenkit EN 600x400 für Schrank 700 1 Blindtür (Schienen nicht enthalten)				Supplément pour kit racks EN 600x400 pour armoire 700 1 porte pleine (glissières non comprises)								
PASTRY1400		Aufpreis für Zahnstangenkit EN 600x400 für Schrank 1400 2 Blindtüren (Schienen nicht enthalten)				Supplément pour kit racks EN 600x400 pour armoire 1400 2 portes pleines (glissières non comprises)								
	74703272 x2	Schienenpaar in L-Form für Tabletts EN 600x400(Abstand 50 mm)				Paire de guides en « L" » pour plateaux EN 600 x 400 (Pas 50 mm)								
LED-SET 700		Aufpreis LED-Beleuchtung 700				Supplément Éclairage à LED 700								
LED-SET 1400		Aufpreis LED-Beleuchtung 1400				Supplément Éclairage à LED 1400								
LENKROLLEN 700		Aufpreis für SET MIT 4 RÄDERN für Schrank 700 l (h 160mm - 2 mit Bremse)				Supplément pour KIT 4 ROULETTES pour armoire 700 l KIT 4 ROULETTES pour armoire 700 l (h 160 mm - 2 dotées de frein)								
LENKROLLEN 1400		Aufpreis für 5 ST. LENKROLLEN für Schrank 1400 l (H 160 mm - 2 mit Bremse)				Supplément pour KIT 5 ROULETTES pour armoire 1400 l (h160 mm - 2 dotées de frein)								

* R = Zentralkühlung, ohne E.-Ventile **** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

** R = Version à distance détendeur non inclus **** Watt TN (-10 / + 45°C) - Watt BT (-30 / + 45°C)*

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

ARTIC 900 **AISI 304**

ARTIC 900, die ideale Wahl für Konditoren, Bäcker und Speiseeishersteller, die ein Qualitätsprodukt für die Aufbewahrung ihrer Kreationen suchen.

Konstruktionsqualität ohne Kompromisse:
Der Innenraum ist aus CNS AISI 304 gefertigt, was Robustheit, lange Lebensdauer und maximale Hygiene garantiert, Werte, die die Marke Afinox schon immer ausgezeichnet haben.

Elegantes und funktionelles Design:
ARTIC 900 zeichnet sich nicht nur durch seine Leistung aus, sondern auch durch die Eleganz seiner weißen, kunststoffbeschichteten PVC-Außenverkleidung, die das Produkt nicht nur schön, sondern auch praktisch und leicht zu reinigen macht.

Flexibilität und Anpassungsfähigkeit:
Verschiedene Konfigurationen sind verfügbar, um Ihren spezifischen Bedürfnissen gerecht zu werden, von der Mignon- Konditorei bis zur großen Eisdiele.

ARTIC 900, le choix idéal pour les Pâtissiers, les Boulangers et les Glaciers qui recherchent un produit de qualité pour la conservation de leurs créations.

Qualité de construction sans compromis :
l'intérieur est en acier inox AISI 304 et garantit robustesse, durabilité et hygiène maximale, des valeurs qui caractérisent depuis toujours la marque Afinox.

Design élégant et fonctionnel :
En plus de ses performances, ARTIC 900 se distingue par l'élégance sa partie extérieure en PVC blanc, qui en font un produit non seulement beau à voir, mais aussi pratique et facile à nettoyer.

Flexibilité et personnalisation :
plusieurs configurations disponibles pour s'adapter à vos besoins spécifiques, de la petite pâtisserie au grand glacier.

ARTIC 900 ist in den folgenden Ausführungen erhältlich:
***ARTIC 900** est disponible dans les versions suivantes :*

ARTIC 900 TN -2/+7°C
PASTRY

ARTIC 900 BT -35/-10°C
PASTRY-BAKERY

ARTIC 900 BT -35/-10°C
ICE-CREAM

Leistungsstarke Kühleinheit, Monoblock, von Afinox geplant und entwickelt

Unité de réfrigération monobloc à hautes performances conçue et développée par Afinox

Optimiertes Lüftungssystem:
Die Abstandhalterprofile auf der Rückseite verbessern die Luftzirkulation

Système d'aération optimisé :
les profils d'espacement à l'arrière améliorent la circulation de l'air

R290 Kältemittel als Standard
*Gaz **R290** de série*

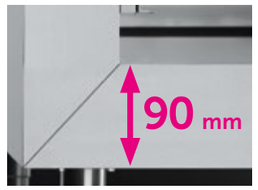
Kältemittel **R744** abgesetzte Einheit mit Verdampfer, kompatibel für den Anschluss an CO_2 Anlagen bis zu 60 bar

*Gaz **R744** groupe déporté avec évaporateur compatible pour raccordement à centrales en CO_2 jusqu'à 60 bar*

Standardausstattung
Équipements standard

Kapazitive Elektronik mit elegantem Controller, Display mit 4 Funktionstasten, einfach zu verwenden und zu reinigen.

***Électronique capacitive** avec contrôleur élégant, équipé d'un afficheur avec 4 touches de fonction, facile à utiliser et à nettoyer.*

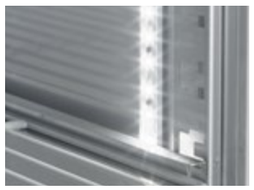


Maxi-Isolierung (90 mm)
zur Optimierung der Aufrechterhaltung und Eindämmung des Energieverbrauchs

Maxi Isolation (90 mm)
pour optimiser la conservation et limiter la consommation énergétique

Integrierter Verdampfer. Kataphorese behandelter Verdampfer Korrosionsbeständig, gewährleistet er einen hohen Schutz gegen äußere chemische Einflüsse

***Évaporateur escamotable. Évaporateur traité en cataphorèse** Résistant à la corrosion, assure une haute protection contre les agents chimiques externes*



LED-Beleuchtung (optional)
Garantiert eine gleichmäßige Beleuchtung, weniger Verbrauch, eine längere Lebensdauer und eine auch im Laufe der Zeit gleichbleibende Leistung

Éclairage à LED (option)
Garantit un éclairage uniforme, des consommations réduites, une plus grande durée et des performances constantes dans le temps

AFINOX
Our business is enhancing your business

AISI 304

ARTIC 900 PASTRY & ICE CREAM

ARTIC

Kühlschränke mit Füßen oder Rollen aus CNS AISI 304 innen und außen weiß kunststoffbeschichtet, Version 900, mit Blindtüren.

- Isolierdicke 90 mm.
- Serienmäßige Ausstattung: 20 L-förmige Schienenpaare für Tabletts EN400x600 oder EN600x800 (Version PASTRY),
- 7 verstärkte Ablagegitter aus CNS EN600x800 (Version ICE-CREAM).
- Modelle mit Monoblock mit integrierter Einheit oder Fernaggregat (Mod. R, ohne Ventil),
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch HeißGaz (Steckerfertige Mod.),
- Schloss und Mikrotür serienmäßig.
- Umkehrbare Türe

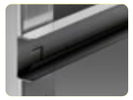
Optional: LED-Licht, Räder

Armoires réfrigérées avec pieds ou roues en acier inox AISI 304 intérieur et extérieur en revêtement plastifié blanc, version 900, avec portes pleines.

- *Épaisseur de l'isolation 90 mm.*
- *Accessoires de série : 20 paires de glissières en L pour plateaux EN400x600 ou EN600x800 (version PASTRY),*
- *7 grilles inox renforcées EN600x800 (version ICE-CREAM).*
- *Modèles avec monobloc avec groupe intégré ou déporté (Mod. R, sans détendeur),*
- *Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques (mod. incorporés),*
- *Serrure et micro-interrupteur porte de série.*
- *Porte réversible*

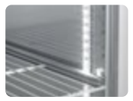
Options : *lumière LED, Roues*

74703276X2


74703274x2

74707282

74768168


KIT LED

LENKROLLEN 900

Integrierter Verdampfer
Évaporateur escamotable

R290

	Modell / *Modèle*	Artikelnummer / *Code*	Bereich / *Gamme* °C	Kältemittel / *Gaz*	Energieklasse / *Classe énergétique*	Klimaklasse / *Classe climatique* °C - %	Jährlicher Energieverbrauch / *Consommation électrique annuelle* kWh/Jahr	Netto Nutzinhalt / *Volume utile net* L	Zubehör / *Accessoires*	Abmessungen / *Dimensions* (mm)	Energieverbrauch / *Absorption* Watt****	Ampere	Spannung / *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen / *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto/Brutto / *Poids Net/Brut* (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 Schienen-paar/*Paire de glissières* (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
	VERFLÜSSIGUNGSSATZ	74861752	Verflüssigungssatz / *Unité de condensation*				-	-	-	350x460x265	360	5.99	230/1/50	370x520x290	25/45
	VALVR452A-900TN	74877075	Ventil R452A für Modelle mit getrennter Kühleinheit (demontiert geliefert)				*Détendeur R452A pour modèle avec groupe commande à distance (fourni démonté)*				-	-	-	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 Schienen-paar/*Paire de glissières* (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
	VERFLÜSSIGUNGSSATZ	74861752	Verflüssigungssatz / *Unité de condensation*				-	-	-	350x460x265	360	5.99	230/1/50	370x520x290	25/45
	VALVR452A-900BT	74877075	Ventil R452A für Modelle mit getrennter Kühleinheit (demontiert geliefert)				*Détendeur R452A pour modèle avec groupe commande à distance (fourni démonté)*				-	-	-	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
	VERFLÜSSIGUNGSSATZ	74861762	Verflüssigungssatz / *Unité de condensation*				-	-	-	415x540x340	787	9.72	230/1/50	460x575x395	40/60
	VALVR452A-700BT	74877089	Ventil R452A für Modelle mit getrennter Kühleinheit (demontiert geliefert)				*Détendeur R452A pour modèle avec groupe commande à distance (fourni démonté)*				-	-	-	187x158x158	-
		74703276 x2	Schienenpaar in L-Form für Tabletts EN 600x800				*Paire de glissières en « L » pour plateaux EN 600x800*								
		74703274 x2	Schienenpaar in C-Form für Ablagegitter EN 600x800				*Paire de glissières en « C » pour grilles EN 600x800*								
		74707282	ALU-Tablett EN 600x400x20 mm)				*Plateau aluminium EN 600x400x20 mm)*								
		74768168	CNS-Ablagegitter EN 600x800 verstärkt				*Grille inox EN 600x800 renforcée*								
	LED-SET 900		Aufpreis für LED-Beleuchtung 900 (nicht mit STERILKIT kompatibel)				*Supplément éclairage à LED 900 (incompatible avec STERILIKIT)*								
	LENKROLLEN 900		Aufpreis für 4 LENKROLLEN für Kühlschrank 900				*Supplément pour KIT 4 ROUES pour armoire 900*								

* R = Ausgelagerte Ausführung Ventil nicht inbegriffen **** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)
Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.
Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

** R = Version à distance détendeur non inclus **** Watt TN (-10 / + 45°C) - Watt BT (-30 / + 45°C)*
Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.
Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

COMPATTO **700**

Compatto 700 ist der neue Kühlschrank aus AISI 304 für alle, die einen Kühler mit linearer und kompakter Bauweise wünschen. Die reduzierte Außentiefe macht ihn in allen beengten Arbeitsumgebungen, in denen man nicht auf Standard-Innenmaße verzichten möchte, zum unverzichtbaren Helfer für eine intelligente und gut organisierte Lagerung.

Compatto 700 est la nouvelle armoire réfrigérée en AISI 304 conçue pour ceux qui veulent un refroidisseur avec un design linéaire et compact en taille. La profondeur externe réduite le rend essentiel dans tous les environnements de travail circonscrits, où vous ne voulez pas renoncer aux dimensions internes standard, pour un stockage intelligent et bien organisé.

MONOBLOCK
(Einbaubaugruppe)
MONOBLOCK
(Ensemble intégré)

BELÜFTET
Automatische Kondensatwasserabtauung und Verdampfung
VENTILÉ
Dégivrage et évaporation automatiques de l'eau de condensation

3 x KUNSTSTOFFGITTER
530 x 650 mm - GN2/1
mit metrischen Zahnstangen und Klemmen
3 x GRILLES EN PLASTIQUE
530 x 650 mm - GN2/1
avec racks métriques et clips.

DIGITALER REGLER
CONTRÔLEUR NUMÉRIQUE

EDELSTAHL AISI 304
(Rückseite, Boden und Decke verzinkt)
AISI 304 STAINLESS STEEL

ACIER AISI 304
(arrière, fond et ciel galvanisés)
AISI 304 STAINLESS STEEL

UMKEHRBARE BLINDE TÜR

PORTE AVEUGLE RÉVERSIBLE

RÄDER *CASTORS*
ROUES *CASTORS*

- Außentiefe 655 mm
- Kompatibel mit Standardzubehör GN2/1 (530 x 650 mm)

- *Profondeur extérieure 655mm*
- *Compatible avec accessoires standard GN2/1 (530 x 650mm)*

VERFÜGBARE AUSFÜHRUNGEN
KOMPAKT 700 TN (0/+7°C)
KOMPAKT 700 BT (-24°/10°C)

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

AFINOX
Our business is enhancing your business

AREA b2b Ready

Produkt sofort lieferbar, bestellbar im B2B-Bereich

Produit en Disponibilité immédiate commandable par B2B

COMPATTO 700

COMPATTO

Kühlschränke GN2/1 Tiefe 655 mm mit Füßen, aus Stahl AISI304 (außer Rückwand, Boden und Oberseite aus verzinktem Stahl). Ausführungen: 700 positiv oder negativ mit umkehrbarer Blindtür.

Serienmäßiges Zubehör für Innenbereich:
- 3 Kunststoffgitter GN2/1 pro Fach auf metrischen Zahnstangen und Klemmen
- Monoblock-Modelle mit integrierter Einheit, automatischer Abtauung und Kondenswasserverdunstung.

Optional:
Räder und 220/60Hz Version.

Armoires réfrigérées GN2/1 profondeur 655 mm avec pieds, en acier AISI304 (sauf fond, bas et dessus en acier galvanisé). Versions : 700 positive ou négative avec porte pleine réversible.

Accessoires intérieurs standard :
- *3 grilles plastifiées GN2/1 pour compartiment sur racks métriques et Clips*
- *Modèles avec unité incorporée monobloc, dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques.*

En option :
Roes et version 220/60Hz.

74779242

74768026

SET MIT RÄDERN 700

VERS 220-60

R290

Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Bereich *Gamme* °C	Kältemittel *Gaz*	Energieklasse *Classe énergétique*	Klimaklasse *Classe climatique* °C - %		Jährlicher Energieverbrauch *Consommation électrique annuelle* kWh/Jahr	Netto Nutzinhalt *Volume utile net* dm^3	Zubehör *Accessoires*	Abmessungen *Dimensions* (mm)	Energieverbrauch *Absorption* Watt****	Ampere	Spannung *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto/Brutto *Poids Net/Brut* (Kg)
KOMPAKT 700 TN AREA b2b	7C070INC2A001		0/+7° C	R290 - GWP 3 - Kg 0,080	C	5		639	441	3 GN2/1 auf Klemmen / sur clips 530x650 mm	767x655x2090	130	3.8	230/1/50	763x873x2170	103/110
KOMPAKT 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		Gitterstützklemmen GN2/1					*Clips de support de grille GN2/1*								
	74768026		Grau rilsaniert GN 2/1 Tragroste					*Grille plastifiée GN 2/1*								
SET MIT RÄDERN 700			Aufpreis für KIT AUS 4 RÄDERN für Kühlschränke 700 l					*Supplément pour KIT 4 ROUES pour armoire 700 l*								

* Betriebsbedingungen: MAX. Luftfeuchtigkeit 70%

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

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden

** Conditions environnementales de fonctionnement : Humidité MAXIMALE 70 %*

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

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

TWIN 700 2T

Gefrierschränke mit 2 Temperaturen aus Edelstahl CNS AISI 304.

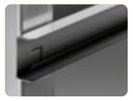
- Isolierdicke 60 mm
- Ausführung mit 2 blinden Halbtüren 2 separate Fächer
- Temperaturbereich TN/TN (-2°/+7°C; -2°/+7°C) und TN/BT (-2°/+7°C; -24°/-10°C
- Modelle mit integriertem oder ausgelagertem Verflüssigungssatz (Mod. R, ohne Ventil)
- Automatische Kondensatwasserabtauungund Verdampfung
- Schloss und Mikro Türe serienmäßig

Optional: LED-Licht, Räder

Armoires réfrigérées à 2 température, en acier inoxydable AISI 304.

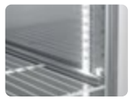
- *Épaisseur de l'isolation 60 mm*
- *Modèle avec 2 portes semi-aveugles 2 compartiments séparés*
- *Plage de température TN/TN (-2°/+7°C; -2°/+7°C) et TN/BT (-2°/+7°C; -24°/-10°C*
- *Modèles avec unité intégrée ou distante (Modèle R, sans vanne)*
- *Dégivrage et évaporation des condensats automatiques*
- *Serrure et petite porte standard*

Options : *lumière LED, Roues*


74703270x2

74768026

EVAP-A


KIT LED

LENKROLLEN 700

VERS 220-60

R290

Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*	Bereich *Gamme* °C	Kältemittel *Gaz*	Energieklasse *Classe énergétique*	Klimaklasse *Classe climatique* °C - %	Jährlicher Energieverbrauch *Consommation électrique annuelle* kWh/Jahr	Netto Nutzinhalt *Volume utile net* L	Ablagegitter Anzahl *Grilles n°*	Abmessungen *Dimensions* (mm)	Energieverbrauch *Absorption* Watt****	Ampere	Spannung *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto/Brutto *Poids Net/Brut* (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
EINHEIT/UNITÉ TN/TN	74861750 x2	Verflüssigungssatz / *Unité de condensation*							350x460x265	332	5,54	230/1/50	350x460x265	23/43
VALVR452A-350TN	74877075 x2	Ventil R452A für Modelle mit getrennter Kühleinheit (demontiert geliefert)					*Détendeur R452A pour modèle avec groupe commande à distance (fourni démonté)*							
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
EINHEIT/UNITÉ TN	74861750	Verflüssigungssatz / *Unité de condensation*							350x460x265	332	5,54	230/1/50	350x460x265	23/43
EINHEIT/UNITÉ BT	74861760	Verflüssigungssatz / *Unité de condensation*							415x540x340	634	9,15	230/1/50	415x540x340	40/60
VALVR452A-350TN	74877075	Ventil R452A für Modelle mit getrennter Kühleinheit (demontiert geliefert)					*Détendeur R452A pour modèle avec groupe commande à distance (fourni démonté)*		101x38x77	-	-	-	101x38x77	0,3/0,3
VALVR452A-350BT	74877089	Ventil R452A für Modelle mit getrennter Kühleinheit (demontiert geliefert)					*Détendeur R452A pour modèle avec groupe commande à distance (fourni démonté)*		101x38x77	-	-	-	101x38x77	0,3/0,3
	74703270 x2	Schienenpaar in C-Form für Ablagegitter GN 2/1					*Paire de guides en "C" pour grilles GN 2/1*							
	74768026	Grau rilsaniert GN 2/1 Tragroste					*Grille plastifiée GN 2/1*							
KIT LED 700		Aufpreis für LED-Leuchte					*Majoration de lumière LED*							
LENKROLLEN 700		Aufpreis für SET MIT 4 RÄDERN für Schrank 700 l (h 160mm - 2 mit Bremse)					*Supplément pour KIT 4 ROULETTES pour armoire 700 l (h160 mm - 2 dotées de frein)*							
EVAP-A		Aufpreis für Kondensatwanne bei Schränken mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (Mod. R)					*Majoration pour cuve d'évaporation de condensat pour armoires avec unité distante (modèle R*							

* R = Externe-Version, Ventil nicht enthalten
Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch abgeschlossenen Geräten enthalten
Technische Daten und Eigenschaften können ohne vorherige Ankündigung geändert werden

** R = Version déportée, détendeur non compris*
Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.
Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

COMPATTO **400**

Compatto in der Größe, super in der Funktion.

Extrem vielseitig, auch für kleinste Räume geeignet.
Das statische Kühlsystem mit einer 3-seitig geschäumten Spule und einer internen Drainageöffnung für eine einfache Reinigung machen dieses Gerät besonders geeignet für die Aufbewahrung empfindlichster Lebensmittel wie Fisch, Pizzateig oder Backwaren.

Unter voller Beachtung der Oberfläche der aufbewahrten Produkte, **Compatto 400** garantiert die richtige Temperaturgleichmäßigkeit dank eines Belüftungssystems, das sich im Inneren der Zelle befindet.

Compatto 400 erfüllt dank des Ad-hoc-Zubehörs die Aufbewahrungsbedürfnisse aller Catering-Profis, um maximalen Komfort bei jeder Tätigkeit zu gewährleisten.

Jetzt auch in der Niedertemperaturversion erhältlich!

Compact en taille, très fonctionnel

Extrêmement polyvalent, adapté aux environnements les plus petits.
Le système de refroidissement statique, avec bobine en mousse sur 3 côtés et trou de vidange interne pour un nettoyage facile, rend cet instrument particulièrement adapté à la conservation d'aliments plus délicats, tels que le poisson, pâtes à pizza ou produits de pâtisserie.

*Dans le plein respect de la surface des conserves, **Compatto 400** garantit le bon niveau d'uniformité de température, grâce à un système de ventilation situé à l'intérieur de la cellule.*

***Compatto 400** prend en charge les besoins de conservation de tous les professionnels de la restauration, grâce à des accessoires ad hoc, pour assurer un confort maximal dans chaque activité.*

La variante basse température est également disponible aujourd'hui !

Mod. S

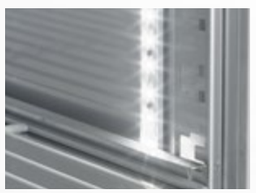
3 Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung EN400 x 600
3 grilles plastifiées EN400x600

Zubehör GN1/1 auf Anfrage
Accessoire GN1/1 sur demande

Ausrüstungen - *Équipements standard*

Kapazitive Elektronik mit elegantem Controller, Display mit 4 Funktionstasten, einfach zu verwenden und zu reinigen.

***Électronique capacitive** avec contrôleur élégant, équipé d'un afficheur avec 4 touches de fonction, facile à utiliser et à nettoyer.*



LED-Beleuchtung (optional)
Garantiert eine gleichmäßige Beleuchtung, weniger Verbrauch, eine längere Lebensdauer und eine auch im Laufe der Zeit gleichbleibende Leistung

Éclairage à LED (option)
Garantit un éclairage uniforme, des consommations réduites, une plus grande durée et des performances constantes dans le temps

R290 Kältemittel als Standard
*Gaz **R290** de série*

Mod. S FISCH

8 Behälter aus Polyethylen
8 bacs en polyéthylène
(400 x 600 x h 130)

Mod. S PIZZA

12 Behälter aus Polyethylen
12 bacs en polyéthylène
(400 x 600 x h 70)

Mod. S EN

8 Schienenpaare in L-Form
8 paires de glissière en "L"

AFINOX
Our business is enhancing your business

COMPATTO 400

COMPATTO

Kühlschrank 400 statisch aus Edelstahl CNS AISI304 (Rückseite, Boden und Decke verzinkt) zur Aufbewahrung von Fisch, Pizzateig oder Gemüse.

- Isolierdicke 60 mm
- Blinde Innentür
- Abtauen durch Ausschalten

Serienmäßiges Zubehör für Innenbereich:
- 3 Kunststoffgitter EN400x600 (**Mod. S**)
- 8 Behälter aus Polyethylen 400x600 h130mm (**Mod. S FISCH**)
- 12 Behälter aus Polyethylen 400x600 h70mm (**Mod. S PIZZA**
- 8 Schienenpaare in L-Form (**Mod. S EN**)

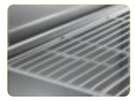
Armoire réfrigérée 400 statique en acier inoxydable AISI304 (sauf arrière, fond et ciel en galvanisé) pour la conservation du poisson, de la pâte à pizza ou des légumes.

- *Épaisseur de l'isolation 60 mm*
- *Porte entièrement aveugle*
- *Dégivrage pour arrêt*

Accessoires intérieurs standard :
- *3 grilles plastifiées EN400x600(Mod. S)*
- *8 bacs polyéthylène 400x600 h130mm (Mod. S PESCE)*
- *12 bacs polyéthylène 400x600 h70mm (Mod. S PIZZA)*
- *8 paires glissières en « L » (Mod. S EN)*

72608647

74768120


74768122

74707295

74707299

LENKROLLEN 700

R290

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Bereich *Gamme* °C	Kältemittel *Gaz*	Energieklasse *Classe énergétique*	Klimaklasse *Classe climatique* °C - %		Jährlicher Energieverbrauch *Consommation électrique annuelle* kWh/Jahr	Netto Nutzinhalt *Volume utile net* L	Zubehör *Accessoires*	Abmessungen *Dimensions* (mm)	Energieverbrauch *Absorption* Watt****	Spannung *Voltage* Ampere	(Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto/ Brutto *Poids Net/Brut* (Kg)
	COMPATTO 400 TN S	7C040INC2A001		-2/+7°	R290 - GWP 3 - Kg 080	D	5 40°C 40%HR		777	288	3 Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung *3 grilles plastifiées* EN400 x 600	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 FISCH	7C040INC2A002		-2/+7°	R290 - GWP 3 - Kg 0,080	D			777	288	8 Behälter aus Polyethylen *8 bacs en polyéthylène* (400 x 600 x h 130)	580x763x1950	247	5.03	230/1/50	614x830x2020	121/131
	COMPATTO 400 BT S FISCH	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 Behälter aus Polyethylen *12 bacs en polyéthylène* (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 Schienenpaare in L-Form *8 paires de guides en forme de « L »*	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

LENKROLLEN 700		Aufpreis für SET MIT 4 RÄDERN für Schrank 700 l (h 160mm - 2 mit Bremse)	*Supplément pour KIT 4 ROULETTES pour armoire 700 l KIT 4 ROULETTES pour armoire 700 l (h 160 mm - 2 dotées de frein)*	
LED-SET 400		Aufpreis für LED-Leuchte	*Majoration de lumière LED*	
	72608647 x2	Schienenpaar in L-Form für Tabletts EN 600x400	*Paire de guides en "L" pour plateaux EN 600x400*	
	72608650-52	Schienenpaar in L-Form mit Umkippschutz für Behälter für Fisch 74707295	*Paire de guides en forme de « L » anti-renversement pour bacs à poisson 74707295*	
	74768120	CNS-Ablagegitter EN 600 x 400	*Grille inox EN 600x400*	400x600x10 / 400x600x10
	74768122	Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung EN 600 x 400	*Grille plastifiée EN 600x400*	400x600x10 / 400x600x10
	74707295	Behälter für Fisch aus Polyethylen 400x600 h=130 mm	*Bac à poisson en polyéthylène 400x600 h=130 mm*	400x600x130 / 400x600x130
	74707297	Behälter für Fisch aus Polyethylen 400x300 h=120mm	*Bac à poisson en polyéthylène 400x300 h=120 mm*	400x300x120 / 400x300x120
	74707299	Behälter für Pizza aus Polyethylen 400x600 h=70 mm	*Bac à pizza en polyéthylène 400x600 h=70 mm*	400x600x70 / 400x600x70
	72554699	Kunststoffgitter für Behälter für Fisch 400 x 600 x 130	*Faux fond en plastique pour bacs à poisson 400x600x130*	350x550x18 / 350x550x18
	74707288	Abdeckung für Behälter für Pizza aus Polyethylen 400 x 600	*Couvercle pour bac à pizza en polyéthylène 400x600*	400x600x20 / 400x600x20

**** Watt TN (-10 / +45 °C) - Watt BT (-30 / +45 °C)
Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten..
Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

***** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)*
Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement. .
Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

Optionals und Zubehör

Options et accessoires

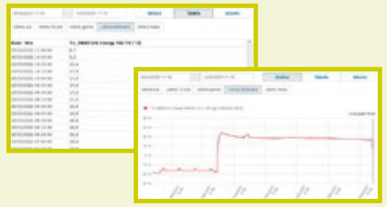
Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*	Beschreibung *Description*	ENERGY LUX ENERGY - ARTIC 700 - 1400	ENERGY 700 ICECREAM	ARTIC 900 PASTRY-ICE CREAM	COMPATTO 700 /TWIN 2T	COMPATTO 400
OPTIONAL							
VERS220-1-60 8		Aufpreis für Ausführung 220V/1Ph/60Hz (Die Lieferzeit beträgt mindestens 4 Wochen) *Supplément Version 220V/1Ph/60Hz (Minimum 4 semaines d'attente)*	x	x	x	x	
COLOR COUNT	-	Aufpreis für farbige Außenfolie (Preis pro Tür, einzelne Schublade oder Motorfachverkleidung) *Supplément pour revêtement adhésif extérieur (prix par porte, par tiroir ou panneau compartiment moteur)*	x	x	x	x	x
ZUBEHÖR/ ACCESSOIRES							
	74768150	CNS-Ablagegitter GN 2/1 530x650 - *Grille inox GN 2/1 530x650 -*	x			x	
	74768122	Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung EN 600x400 - *Grille plastifiée EN 600x400*			x		x
	74768166	Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung EN 600x800 - *Grille plastifiée EN 600x800 -*			x		
	74707300	CNS-Tablett Konditorei EN400x600 h=20mm - *Grille plastifiée EN 600x800 -*			x		x
	74707282	ALU-Tablett EN 600x400x20 mm - *Plateau aluminium EN 600x400x20 mm -*			x		x
	74707301	CNS-Tablett Konditorei EN 400x600 h=40 mm - *Plateau inox pâtisserie EN400x600 h=40 mm*			x		x
	74707200	CNS- Eisschale 5 l - *Bac à glace 5 l en inox -*		x	x	x	x
	74707202	CNS- Eisschale 7 l - *Bac à glace 7 l en inox -*		x	x	x	x
	74707204	CNS- Eisschale 9 l - *Bac à glace 9 l en inox -*		x	x	x	x
	74707003	Behälter GN 2/1 530*650*100 - *Bac GN 2/1 530*650*100 -*	x	x		x	
	74707063	Behälter GN 2/1 530*650*150 - *Bac GN 2/1 530*650*150 -*	x	x		x	
	74706092	Schalenabdeckung GN 2/1 - *Couvercle bac GN 2/1*	x	x		x	
	74700166	WLAN-Cloud-Datenlogger / *Enregistreur de données cloud Wi-Fi*	x	x	x	x	x
	74700166	Wi-fi Cloud Datenlogger (TWIN 2 T 2 PZ./PCS) / *Wi-fi Cloud Data Logger (TWIN 2 T 2 PZ./PCS)*				x x	
	71379644 x 4	Polyamid-Rad schwarz + Bremse / *Roue en polyamide noir + Frein*	x	x	x	x	x

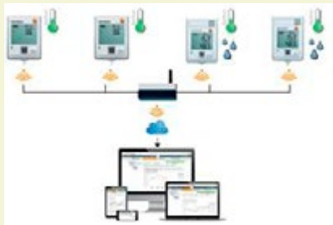
WIFI DATA LOGGER

NEW

Das effiziente digitale Klimaparameter-Überwachungssystem
• **Flexibel.** Kann in jede Lagereinheit integriert werden
• **Einfaches Anschließen und Überwachen.** Der Datenlogger überträgt die Messwerte über einen internen Lufttemperatursensor über die WLAN-Verbindung an die Cloud. Durch den Zugriff über einen Browser können Sie dann die Werte überwachen und analysieren.

Le système numérique efficace de surveillance des paramètres climatiques
• ***Flexible.*** *Peut être intégré dans n'importe quel conservateur*
• ***Facile à connecter et à surveiller.*** *L'enregistreur de données transmet les valeurs mesurées au nuage via un capteur de température interne, à l'aide de la connexion Wi-Fi. En y accédant avec un navigateur, il est ensuite possible de surveiller et d'analyser les valeurs.*





Die erfassten Werte werden durch Diagramme und Tabellen dargestellt, die einfach zu interpretieren und am PC oder anderen Smart-Geräten angezeigt und analysiert werden können.

Les valeurs détectées sont représentées par des graphiques et des tableaux *qui peuvent être immédiatement interprétés, visualisés et analysés sur PC ou d'autres supports intelligents.*

Sofortiges Eingreifen.
Wenn die erkannten Werte die konfigurierten Schwellenwerte überschreiten, benachrichtigt Sie der WLAN-Datenlogger über die Störung sofort per E-Mail.

Intervention rapide.
Si les valeurs détectées dépassent les seuils configurés, l'enregistreur de données Wi-Fi communique immédiatement l'anomalie par e-mail.

DIE VORTEILE DER WAHL

LES AVANTAGES D'UN CHOIX

+

- Standardisierte Qualität
  Qualité standardisée
- Erweiterung des Angebots
  Élargissement de l'offre
- Differenzierung
  Différenciation
- Verdaulichkeit der Produkte
  Digestibilité des produits
- Interaktivität (Evocloud)
  Interactivité (Evocloud)
- Erhöhte Produktivität
  Augmentation de la Production
- Automatisierung der Prozesse
  Automatisation des processus

–

- Aufwand
  Pertes
- Verbrauch
  Consommations
- Hefe und Zusatzstoffe
  Levure et additif
- Energiekosten
  Coûts Énergétiques
- Betriebskosten
  Coûts de Gestion
- Personalkosten
  Coûts du Personnel

Wie man die Bäckerei und die Konditorei revolutioniert.

Mehrere Variablen beeinflussen die Endqualität von Hefeteig. Jetzt ist es möglich, ein durchweg zufriedenstellendes Endergebnis zu garantieren. Die häufigsten Fehler bei Hefeteigprodukten sind auf instabile klimatische Bedingungen zurückzuführen. Die Gärmaschine ist ein revolutionäres Werkzeug, mit dem Sie Temperatur, Feuchtigkeit und Gärzeit programmiert und automatisiert steuern können

Comment révolutionner le laboratoire de panification et pâtisserie.

Plusieurs variables ont un impact sur la qualité finale de la pâte levée Il est désormais possible de garantir un résultat final toujours satisfaisant. Les défauts les plus fréquents des produits levés sont liés à des conditions climatiques instables.
La cellule de fermentation est un instrument révolutionnaire qui permet de gérer de manière programmée et automatisée la température, l'humidité et le temps de pousse

Lösungen und Vorteile für die BÄCKEREI

Verringerung der Nacht- und Feiertagsarbeit. Mekano Pro ermöglicht es dem Bediener, die Zubereitung in mehrere Schritte zu unterteilen. Die Gärstufen, die vorprogrammiert und auch in Abwesenheit des Bedieners ausgeführt werden können, garantieren einen perfekt aufgegangenen Teig, der am nächsten Morgen gebacken werden kann. Die Suche nach Personal für die Backstube wird einfacher!

Solutions et avantages pour la PANIFICATION

Réduction du travail la nuit et les jours fériés. *Mekano Pro permet à l'opérateur de diviser la préparation en différentes étapes. Les phases de pousse, pré-programmables et réalisables même en l'absence de l'opérateur, garantissent une pâte parfaitement levée et prête à être enfournée le matin suivant. Trouver du personnel pour le laboratoire de panification devient plus simple !*

Lösungen und Vorteile für die PIZZERIA

Um einen Pizzateig zu erhalten, der außen knusprig und innen weich ist, müssen die richtige Reifung der Hefe, das richtige Timing und der richtige Feuchtigkeitsgehalt gewährleistet sein.
Mekano Pro ermöglicht es, homogene und standardisierte Produkte zu erhalten, die immer perfekt verdaulich sind.

Solutions et avantages pour la PRÉPARATION DE PIZZAS

Pour obtenir une pâte à pizza croustillante à l'extérieur et moelleuse à l'intérieur, il est nécessaire de garantir une maturation des levures et de respecter les temps nécessaires et le niveau d'humidité.
Mekano Pro permet d'obtenir à chaque saison des produits homogènes et standardisés, toujours parfaitement digestes.

Lösungen und Vorteile für die KONDITOREI

Auch wenn die Konditorei nicht auf die großen Klassiker verzichten will, darf sie nicht den Raum für Neues verleugnen. Die Verwendung und geschickte Verarbeitung einzigartiger Zutaten, wie Sauerteig oder saisonale und lokale Produkte, bieten einen deutlichen Wettbewerbsvorteil. **Mekano Pro garantiert eine stets abwechslungsreiche Theke und eine geringere Verschwendung von hervorragenden Rohstoffen.**

Solutions et avantages pour la *PÂTISSERIE*

La pâtisserie, sans renoncer aux grands classiques, ne peut pas ne pas laisser de place aux nouveautés. L'utilisation et le travail maîtrisé d'ingrédients uniques, tels que le levain, ou des produits saisonniers et locaux, offre un avantage compétitif marqué.
Mekano Pro garantit une réserve toujours diversifiée et un gaspillage réduit de matières premières d'excellence.

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

PRO revolutioniert das Geschäft für Bäcker, Pizzabäcker und Konditoren. Ein unentbehrliches Werkzeug für die Organisation von leicht reproduzierbaren Arbeitszyklen und die Standardisierung der Ergebnisse derjenigen, die mit Hefeprodukten arbeiten.

Die innovative Klimakammer ermöglicht es, die optimalen Bedingungen einer kontrollierten Umgebung zu reproduzieren, in der Feuchtigkeit und abgestufte Temperaturen homogene und qualitativ einwandfreie Ergebnisse garantieren, unabhängig von Wetter und Jahreszeit.

PRO révolutionne l'activité des boulangers, des pizzaiolos et des pâtissiers. Un outil indispensable pour organiser des cycles de travail faciles à reproduire et standardiser les résultats des personnes qui s'occupent de produits levés.

La chambre climatique innovante permet de reproduire les conditions optimales dans un environnement contrôlé, où l'humidité et les températures progressives garantissent des résultats homogènes et d'une qualité impeccable, indépendamment du temps atmosphérique et de la saison.

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

MEKANO PRO ROLL-IN

MASSGESCHNEIDERTE PROJEKTE FÜR DAS MODELL ROLL-IN (siehe S. 100/101)
PROJETS SUR MESURE POUR MODÈLE ROLL-IN *(voir p.100/101)*

EvoCloud
Afinox cloud computing

MEKANO PRO-e
400-700-900

Bakeries
Boulangeries

Pizzerias
Pizzerias

Konditorei
Viennoiserie

Patisserie
Pâtisserie

Restaurants
Hotels

MEKANO PRO
ROLL-IN

Großküchen
Gastronomie collective

Brot- herstellung
Laboratoires de boulangerie

Industrielle Verarbeitungen
Laboratoires industriels de transformation

VERARBEITUNGSZYKLUS

Die revolutionäre Software und das Touch-Control-System ermöglichen eine intuitive Verwaltung der verschiedenen Zyklen, automatisch oder manuell. **Dank des kombinierten Zyklus können bis zu 6 aufeinanderfolgende Schritte durchgeführt werden**. Das bedeutet, dass Sie Arbeitsabläufe standardisieren können, die garantieren, dass der Teig zum gewünschten Zeitpunkt fertig ist. Bessere Erhaltung der organoleptischen Eigenschaften und geringerer Einsatz von Backtriebmitteln: für stets duftende und bekömmliche Produkte.

CYCLE DE TRAVAIL

Le logiciel révolutionnaire et le système de contrôle tactile permettent une gestion intuitive de différents cycles, automatiques ou manuels. ***Grâce au cycle combiné, il est possible d'effectuer jusqu'à 6 phases consécutives****. Cela signifie pouvoir standardiser les processus de travail qui garantissent des pâtes prêtes à l'heure souhaitée. Meilleure conservation des propriétés organoleptiques et moins d'utilisation d'agents levants : pour des produits toujours parfumés et digestes.*

01 THAWING

AUFTAUEN

Bei hohen oder niedrigen **Auslastungsspitzen** kann der unerwartete Einsatz von zuvor gelagerten Halbfertigprodukten erforderlich sein.
Mekano Pro ermöglicht es, nicht unvorbereitet getroffen zu werden und gleichzeitig unnötige Verschwendung von unverbrauchtem Produkt zu vermeiden.

Les pics de travail peuvent demande l'utilisation imprévue de produits semi-finis précédemment stockés. Mekano Pro permet de ne pas se laisser prendre au dépourvu et en même temps de ne pas risquer de gaspiller des produits inutilisés.

02 CHILLING

KONSERVIERUNG

Bevor der Gärprozess beginnt, kann der Bediener wählen, ob er den Teig oder das Halbfabrikat lagern möchte.
Dies gewährleistet die Erhaltung seiner organoleptischen Eigenschaften bis zum gewünschten Zeitpunkt, an dem es gebacken wird. Das Ergebnis wird in jeder Jahreszeit optimal und standardisiert sein.

Avant de commencer le processus de levée, l'opérateur peut choisir de conserver la pâte ou le produit semi-fini en stockage. ***Cela garantit le maintien de ses propriétés organoleptiques jusqu'au moment*** *souhaité où il sera enfourné. Le résultat sera optimal et standardisé en toute saison.*

03 PROVING

COOKING

KONTROLLIERTE GÄRUNG

Es gibt viele Geheimnisse für einen luftigen und bekömmlichen Teig.
Um die richtige **Reifung der Hefe zu gewährleisten, müssen** genaue Phasen eingehalten werden. Die Gärung ist ein heikler, schrittweiser Prozess, bei dem Zeit, Temperatur und Feuchtigkeit stets unter Kontrolle gehalten werden müssen.

Les secrets d'une pâte aérée et digeste sont nombreux. Pour garantir un ***niveau adéquat de maturation des levures*** *il est nécessaire de respecter des phases précises. La pousse est un processus délicat, progressif, où il convient de contrôler constamment les temps, la température et l'humidité.*

MEKANO PRO-e
400-700-900

MEKANO **PRO-E**

Gärschrank aus CNS 304 innen und außen, Versionen 400, 700 und 900, 1 Blindtür.
- 9"-Touch-Control-System an der Tür
- Kühlung
- Zellenfeuchteregelung mit Befeuchter

Verfügbare Zyklen: Abkühlen (automatische und individuell gestaltbare manuelle Zyklen), Auftauung (automatisch und manuell anpassbar), Gärung (automatisch und manuell Anpassbar), Kombinierte Zyklen.
- Automatisches Abtauen und Verdampfen des Kondenswassers
- Dichtungen mit hoher Abdichtungsleistung
- Ausschalten der Lüfter, wenn die Tür offen steht.
- LED-Beleuchtung
- Schloss
- Luftleitblech
- Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (4 Erfassungspunkte)
- Funktion Multilevel
- SD CARD mit Lernvideo und USB-Anschluss für HACCP-Datenexport

Optional: EvoCloud, Tracer, Unterer Ablauf
Hinweis: Mekano Pro muss an das Wassernetz angeschlossen werden: Anschlussdurchmesser 3/4" Außengewinde; Ablauf mit mindestens Mindestinnendurchmesser von 22 mm.

Armoires de fermentation en acier inox AISI 304 intérieur et extérieur, versions 400,700 et 900, 1 porte pleine.
- *Système à contrôle tactile 9" sur porte*
- *Refroidissement*
- *Contrôle de l'humidité dans la cellule avec humidificateur*

Cycles disponibles: *Refroidissement (automatique et manuel personnalisable), Décongélation (automatiques et manuels personnalisables), Pousse (automatiques et manuels personnalisables), Cycles combinés.*
- *Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques*
- *Joints à haute étanchéité*
- *Arrêt des ventilateurs pendant l'ouverture des portes.*
- *Éclairage à LED*
- *Serrure*
- *Convoyeur d'air*
- *Sonde au cœur multipoint (4 points de lecture)*
- *Fonction multilevel*
- *Carte SD avec tutoriels vidéo et port USB pour exportation des données HACCP*

En option : *EvoCloud, Tracer, Évacuation en bas*
N.B. :Mekano Pro doit être raccordée au réseau d'eau : diam. remplissage 3/4" mâle ; évacuation avec diamètre intérieur minimal de 22 mm.

74703224-26
74703232-34

74768120
74768168

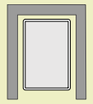
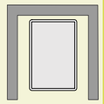
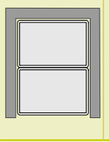
220 - 60Hz
VERS 220-60

H2O
FILTERH2O

EvoCloud Afinox cloud computing
*KIT EVOCLOUD

*Abonnement gültig für **5 Jahre**
*Souscription valable **5 ans***
5 YEAR SUBSCRIPTION GUARANTEE

R290

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*			Bereich *Gamme* °C	Kältemittel *Gaz*	Klimaklasse *Classe climatique* °C - %		Ablagegitter Anzahl (35 mm Abstand)* *Paires Glissières N° (35 mm pas)**	Max. Fassungsvermögen der Schalen (70 mm Abstand) *Max capacity pans (70mm pas)*	Abmessungen *Dimensions* mm	Energieverbrauch *Absorption* Watt****	Ampere	Spannung *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* mm	Gewicht Netto/Brutto *Poids Net/Brut* 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		Wasserenthärter-Kit	*Kit adoucisseur d'eau*
TRACER	74701196		USB TRACER Software	*USB TRACER software*
	72608647	x2	L-förmige Schienenpaare für EN 600x400 Tabletts (MEKANOPRO400)	*SPAIRE DE GLISSIÈRES EN « L » POUR PLATEAUX EN 600X400 (MEKANOPRO400)*
	74703272	x2	L-förmige Schienenpaare für EN 600x400 Tabletts (MEKANOPRO700)	*Paire de glissières en « L » pour plateaux EN 600x400 (MEKANOPRO700)*
	74703276	x2	L-förmige Schienenpaare für EN 600x800 Tabletts (MEKANOPRO900)	*Paire de glissières en « L » pour plateaux EN 600x800 (MEKANOPRO900*
	74707299		Behälter für Pizza aus Polyethylen 400x600 h=70 mm	*Bac à pizza en polyéthylène 400x600 h=70 mm*
	74707282		ALU-Tablett EN 600x400x20 mm	*Plateau aluminium EN 600x400x20 mm*
	74768120		CNS-Ablagegitter EN 600 x 400	*Grille inox EN 600x400le*
	74768168		NS-Ablagegitter EN 600x800 verstärkt	*Grille inox EN 600x800 renforcée*
SOVSCARICO			Aufpreis für Ablass im Boden Durchm. 41mm (Schrank 700 und 900 l)	*Surcoût pour évacuation sur le fond diam. 41mm (armoire 700 et 900 l)*
VERS220-1-60			Aufpreis für Ausführung 220V/1Ph/60Hz (die Lieferzeit beträgt mindestens 4 Wochen)	*Supplément Version 220V/1Ph/60Hz (Minimum 4 semaines d'attente)*

*** Der 35-mm- Abstand ermöglicht das Einsetzen von bis zu 36 Böden **** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)**
Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.
Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

**** Le pas de 35mm permet d'insérer jusqu'à un maximum de 36 étagères **** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)***
Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.
Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

AFINOX
Our business is enhancing your business

D W

BREITE/TIEFE INDIVIDUELL GESTALTBAR
FÜR MASSGESCHNEIDERTE PROJEKTE

LARGEURS / PROFONDEURS
PERSONNALISABLES
POUR PROJETS SUR MESURE

MEKANO **PRO ROLL-IN**

MEKANO PRO ROLL-IN

Klimakammer für Hefeprodukte mit Feuchteregelung, aus Edelstahl CNS AISI 304 mit Edelstahlrampe zum einfachen Einschieben der Wagen. Lieferung montiert oder demontiert, zum Anschluss an eine externe Verflüssigungseinheit.

- Ergonomisches 9"-Touch-Bedienungssystem an der Tür für die Einstellung von anpassbaren automatischen und manuellen Zyklen: Schnellkühlen, Abtauen, Gären und kombinierter Zyklus.
- Mehrstufige Funktionen und automatische Abtauung durch Kältemittel während der Konservierung.
- SD CARD mit Video-Tutorial und USB-Anschluss für den Export von HACCP-Daten, Mehrpunkt-Kerntemperaturfühler (4 Erfassungspunkte), LED-Beleuchtung als Standard.

Optional: EvoCloud, Wagen (nicht enthalten).

Mekano Pro Roll-in muss an das Wasserleitungsnetz angeschlossen werden: Eingang: Kältemittelgewinde (M), Ausgang: Schlauch-ø außen 22 mm

Chambre climatique pour produits levés avec systèmes de contrôle de l'humidité, en acier inox AISI 304 avec rampe en acier inox pour insertion simple des chariots. Elle est fournie montée ou démontée, à raccorder à une unité de condensation externe.

- *Système ergonomique à contrôle tactile 9" sur porte pour configuration des cycles automatiques et manuels personnalisables refroidissement rapide, décongélation, pousse et cycle combiné*
- *Fonctions multiniveau et dégivrage automatique au gaz chaud pendant la phase de conservation*
- *Carte SD CARD avec tutoriels vidéo et port USB pour exportation des données HACCP, sonde à cœur multipoint (4 points de lecture), Lumière Led de série.*

En option : *EvoCloud, Chariots (non compris).*

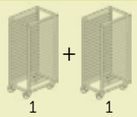
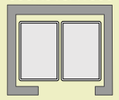
Mekano Pro Roll-in doit être raccordée au réseau d'eau : Entrée : filetage gaz (M), Sortie : tube ø extérieur 22 mm

220 - 60Hz
VERS 220-60

H2O
FILTERH2O

EvoCloud
Afinox cloud computing
*KIT EVOCLOUD

*Abonnement gültig für **5 Jahre**
*Souscription valable **5 ans***
5 YEAR SUBSCRIPTION DURATION

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Bereich *Gamme* °C	Kältemittel (nicht enthalten) *Gaz (non compris)*	Klimaklasse *Classe climatique* °C - %		Fassungsvermögen Wagen GN / EN *Capacité des chariots GN / EN (mm)*	Abmessungen *Dimensions* mm	Energieverbrauch *Absorption* (W) (-30/+45)	*Absorption* Ampere	Spannung *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* mm	Gewicht Netto/Brutto *Poids Net/Brut* Kg
	MEKANO PRO ROLL-IN **Vers. montiert** ***Vers. Montée***	8L040ROC4A900		-25/+45° C (15/95 %UR)	-	-		 WAGEN/CHARIOT 2 EN400x600 680X815X1800 	1290x1332x2466	-	-	230/1/50	1300x1250x2500 nicht montierte Rampe *Rampe démontée*	336/350
	MEKANO PRO ROLL-IN **Vers. nicht montiert** ***Vers. Démontée***	8L040ROC4A901		-25/+45° C (15/95 %UR)	-	-			1290x1332x2466	-	-	230/1/50	BOX 1350x2250x1275 VERD 1200x2250x760	TOT. 621 (BOX 340 EVAP 281)
	VALVR452A	73680112		Ventil R452A für Modelle mit getrennter Kühleinheit (demontiert geliefert)				*Détendeur R452A pour modèle avec groupe commande à distance (fourni démonté)*						1/2
	EINHEIT/UNITÉ 1.5HP* Maximaler Abstand 5 m *Distance maximale 5 m*	74861764		-	R452	-		-	514x540x340	864	12.19	230/1/50	614x640x440	55/75
	EVO CLOUD	74701181		Aufpreis für EvoCLOUD EVOLUTION 9" Kit (Kabelfernbedingungsdienst, gültig für 5 Jahre)				*Supplément pour Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9"* *(service de connexion à distance via câble, valable pendant 5 ans)*						
	FILTERH2O	73689786		Wasserenthärter-Kit				*Kit adoucisseur d'eau*						
	PASS2040			Aufpreis für durchgehende Ausführung (1290 x 1675 x H2466 mm)				*Surcoût pour la version passante (1290 x 1675 x h2466 mm)*						
	VERS220-3-60 mod.Roll in			Aufpreis für Ausführung 220V/3Ph/60Hz (Verfügbar frühestens in 4 Wochen)				*Supplément Version 220V/3Ph/60Hz* *(Minimum 4 semaines d'attente)*						

***** Abmessungen der Wagen auf S. 50 - 51**

**** Dimensions des chariots indiquées à la p. 50 - 51*

* ACHTUNG: VORGESCHLAGENE EINHEIT AFINOX (ABSTAND MAX 5m). ERFRAGEN SIE FÜR GRÖSSERE ABSTÄNDE, UNTERSCHIEDLICHE SPANNUNGEN UND BESONDERE BEDÜRFNISSE IMMER UNSEREN TECHNISCHEN RAT.

** ATTENTION : UNITÉ PROPOSÉE AFINOX (DISTANCE MAX. 5 m). POUR DES DISTANCES SUPÉRIEURES, DES TENSIONS DIFFÉRENTES ET DES BESOINS PARTICULIERS, DEMANDEZ TOUJOURS NOS CONSEILS TECHNIQUES.*

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Damit die ordnungsgemäße Funktionsweise des Gerät garantiert werden kann, muss bei der Installation ein Bereich von 50 cm von der Decke und 20 cm zur rechten und linken Seite sowie zur Rückwand um das Gerät freigelassen werden.

La zone d'installation doit prévoir un espace libre autour de la machine de 50 cm du plafond, 20 cm des flancs droit et gauche et du dos afin de garantir le bon fonctionnement de la machine.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

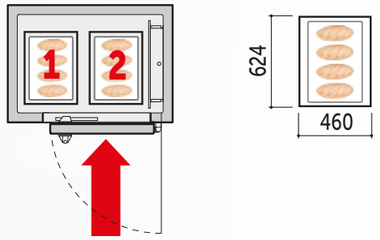
MEKANO **PRO ROLL-IN** - CUSTOM MADE

ZERLEGT GELIEFERT, ZUM ANSCHLUSS AN EINE EXTERNE VERFLÜSSIGUNGSEINHEIT
FOURNIES DÉMONTÉES À RACCORDER À UNE UNITÉ DE CONDENSATION EXTERNE

MEKANO **ROLL-IN** 830x1230

- Zelle für **2 Wagen EN 600x400**
- Abm. Innen **1230x830xh2230 mm**
- Abm. Außen **1390x1332xh2434 mm**
- Dicke **80mm**
- Türmaße **780xh2010 mm**
- Ausführung innen/außen **CNS AISI304**
- Kühlleistung **1,5HP**
- Heizleistung **0,7 kW**
- Befeuchter **3 kg/h**
- Stoßfänger aus **CNS AISI304**
- Luftkanäle mit **Durchflussregelung**
- Led **Leuchten**

- *Cellule pour **2 chariots EN 600x400***
- *Dim.Int. **1230x830xh2230 mm***
- *Dim.Ext. **1390x1332xh2434 mm***
- *Épaisseur **80mm***
- *Lumière porte **780xh2010 mm***
- *Finition int/ext **acier inox aisi304***
- *Puissance frigorifique **1,5hp***
- *Puissance chauffage **0,7 kw***
- *Humidificateur **3 kg/h***
- *Pare-chocs en **acier inox aisi304***
- *Conduites d'air avec **régulation de débit***
- *Lumières **led***

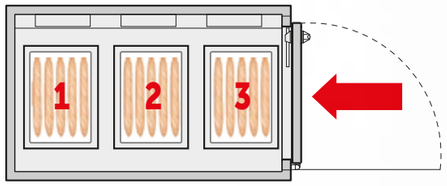


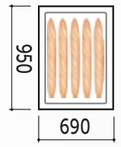
2 Trolley
EN 600x400
TROLLEY H1750

MEKANO **ROLL-IN** 1430x2430

- Zelle für **3 Wagen EN 600x800**
- Abm. Innen: **1430x2430xh2230 mm**
- Abm. Außen: **1590x2590xh2370 mm**
- Dicke: **80 mm**
- Türmaße:**1180xh2010 mm**
- Ausführung innen/außen **CNS AISI304**
- Kühlleistung: **4HP**
- Heizleistung **2kW**
- Dampfproduktion: **6 kg/h**
- Stoßfänger aus **CNS AISI304**
- Luftkanäle mit **Durchflussregelung**
- Led **Leuchten**

- *Cellule pour* **3 chariots EN 600x800**
- *Dim.Int. :* **1430x2430xh2230 mm**
- *Dim.Ext. :* **1590x2590xh2370 mm**
- *Épaisseur **: 80 mm***
- *Lumière porte :**1180xh2010 mm***
- *Finition int/ext acier inox* **AISI304**
- *Puissance frigorifique : **4HP***
- *Puissance chauffage :* **2kW**
- *Production vapeur :* **6 kg/h**
- *Pare-chocs en acier inox* **AISI304**
- *Conduites d'air* **avec régulation de débit**
- *Lumières* **led**



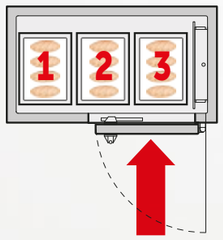


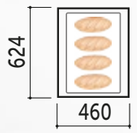
3 Trolley
EN 600x800
TROLLEY H1750

MEKANO **ROLL-IN** 830x1630

- Zelle für **3 Wagen EN 600x400**
- Abm. Innen **1630X830xh2230 mm**
- Abm. Außen **1790x1332xh2434 mm**
- Dicke **80mm**
- Türmaße **780xh2010 mm**
- Ausführung innen/außen **CNS AISI304**
- Kühlleistung **2HP**
- Heizleistung **0,7 kW**
- Befeuchter **3 kg/h**
- Stoßfänger aus **CNS AISI304**
- Luftkanäle mit **Durchflussregelung**
- Led **Leuchten**

- *Cellule pour **3 chariots EN 600x400***
- *Dim.Int. **1630X830xh2230 mm***
- *Dim.Ext.* **1790x1332xh2434 mm**
- *Épaisseur **80mm***
- *Lumière porte **780xh2010 mm***
- *Finition int/ext **acier inox aisi304***
- *Puissance frigorifique **2hp***
- *Puissance chauffage **0,7 kw***
- *Humidificateur **3 kg/h***
- *Pare-chocs en **acier inox aisi304***
- *Conduites d'air **avec régulation de débit***
- *Lumières **led***



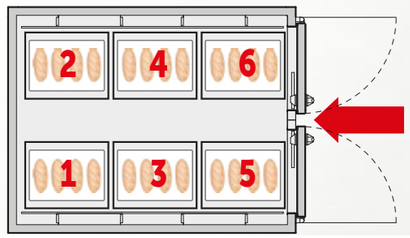


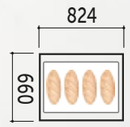
3 Trolley
EN 600x400
TROLLEY H1700

MEKANO **ROLL-IN** 2030x2630

- Zelle für **6 Wagen EN 600x800**
- Abm. Innen **2030x2630xh2230 mm**
- Abm. Außen **2190x2790xh2370 mm**
- Dicke **80mm**
- Türmaße **780xh2010 mm**
- Ausführung innen/außen **CNS AISI304**
- Kühlleistung: **6hp**
- Heizleistung **2,7 kW**
- Dampfproduktion **6 kg/h**
- Stoßfänger aus **CNS AISI304**
- Luftkanäle mit **Durchflussregelung**
- Led **Leuchten**

- *Cellule pour* **6 chariots en 600x800**
- *Dim.Int. **2030x2630xh2230 mm***
- *Dim.Ext. **2190x2790xh2370 mm***
- *Épaisseur **80mm***
- *Lumière porte **780xh2010 mm***
- *Finition int/ext **acier inox aisi304***
- *Puissance frigorifique **6hp***
- *Puissance chauffage **2,7 kw***
- *Production vapeur **6 kg/h***
- *Pare-chocs en **acier inox aisi304***
- *Conduites d'air **avec régulation de débit***
- *Lumières **led***





3+3 Trolley
EN 600x800
TROLLEY H1750

* Preise für Zelle und zentralgekülten Aggregat
Prix avec unité de condensation à distance incluse

* Preise für Zelle und zentralgekülten Aggregat
Prix avec unité de condensation à distance incluse

*ACHTUNG: VORGESCHLAGENE AFINOX-EINHEIT (MAXIMALER ABSTAND 5 m). BEI GRÖSSEREN ENTFERNUNGEN, ANDEREN SPANNUNGEN UND BESONDEREN ANFORDERUNGEN BITTE IMMER UNSERE TECHNISCHE BERATUNG IN ANSPRUCH NEHMEN.

** ATTENTION : UNITÉ AFINOX PROPOSÉE (DISTANCE MAXIMALE 5 m). POUR DES DISTANCES SUPÉRIEURES, DES TENSIONS DIFFÉRENTES ET DES BESOINS PARTICULIERS, DEMANDEZ TOUJOURS NOTRE AVIS TECHNIQUE.*

COUNTERS

Tables réfrigérées

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 Ein eigens für Gaztronomie-Profis konzipierter Tisch!

Raum mithilfe von Geräten, die für das **Einsparen von Betreibs- und Energiekosten entwickelt wurden, optimal nutzen.** Afinox versucht diese Philosophie in jeder seiner Dienstleistungen umzusetzen. Auch die einfach zu neigenden **und vielseitig einsetzbaren Kühltheken SPRING wurden nach dieser** Idee entworfen. Dank der verschiedenen Tiefen und Fassungsvermögen, einer Vielzahl an Sonderausstattungen und Möglichkeiten zur Personalisierung sowie die bequeme Arbeitsfläche machen die Tische überall einsetzbar.

SPRING PLUS Une table ad hoc pour chaque professionnel de la restauration !

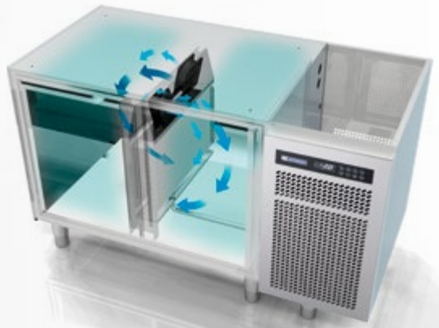
Optimiser l'espace** avec des outils étudiés pour **rationaliser les frais de gestion et les coûts énergétiques.
*Afinox s'engage à promouvoir cette philosophie dans chacun de ses services. C'est de cette idée que prennent forme les **tables SPRING PLUS, outils polyvalents et facilement adaptables à** d'innombrables exigences. Différentes profondeurs et capacités de stockage, de nombreuses options et possibilités de personnalisation, des surfaces de travail pratiques et facilement utilisables dans tous les laboratoires.*

KLASSE A

Reduzierter Energieverbrauch, garantierte Einsparungen Die intelligente Investition die neben hoher Leistung eine erhebliche Verbrauchsreduzierung garantiert.

CLASSE A

Consommations réduites, économie garantie L'investissement intelligent qui en plus de ses hautes performances garantit une réduction considérable des consommations.



3D COOLING SYSTEM

3D Cooling System
Das einzige System, das die richtige und gleichmäßige Lufttemperatur für alle Fächer garantieren kann.

3D Cooling system
L'unique système qui garantit une température correcte et uniforme dans tous les compartiments.

Schubladen mit vollständigem Auszug zur rationellen Aufbewahrung (Optional)
Tiroirs à extraction totale pour un stockage organisé (facultatif)

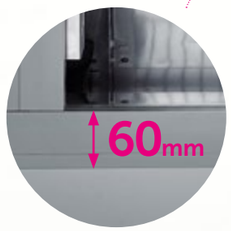
Gerade Arbeitsfläche, mit Abschlussprofil, H. 100 mm oder ohne Arbeitsfläche
Top droit, avec dossier H100 mm ou sans top

Bedienfeld für Modelle, die ohne Verflüssigungssatz vorgesehen sind.
Panneau de contrôle pour modèles prédisposés sans groupe.

Serienmäßiges Abtauen des elektrischen Verdampfers für Modelle mit getrenntem Verflüssigungssatz.
Dégivrage de l'évaporateur électrique standard pour les modèles prévus pour groupe à distance.

Neuer horizontaler Druckgussgriff ohne Verbindungsstellen 90°-Türstopper und formschlüssige Energy Saving-Dichtungen
Nouvelle poignée horizontale moulée sous pression sans jonctions Arrêt de porte à 90° et joints Energy Saving à emboîtement

Farbige Außenfolie auf Tür, Schublade und/oder Motorfachverkleidung (optional auf Anfrage)
Revêtement adhésif extérieur sur porte, tiroir et/ou panneau du compartiment moteur (sur demande, en option)



Isolierung von 60 mm (Ohne CFC und HCFC)
Isolation de 60 mm d'épaisseur (sans CFC et HCFC)

Abgerundeter Innenboden für eine einfachere Reinigung
Fond interne arrondi pour faciliter le nettoyage

Höhenverstellbare Füße aus CNS (von 140 bis 240 mm)
Pieds en acier inox réglables en hauteur (140 à 240 mm)

Optionale Räder, für eine einfache Handhabung
Roues en option pour faciliter les déplacements

Sofortiger Zugriff auf alle Maschinen-komponenten. Einfache Wartung
Accès immédiat à tous les composants de la machine. Entretien facile

SPRING **PLUS** Standardausstattung - *Équipements standard*

SPRING PLUS **700**

50
650 850
150

Fach GN 1/1 (1 Ablagegitter mit Kunststoff-beschichtung auf Schienenpaaren aus CNS)
Compartiment GN1/1 (1 grille plastifiée sur paires de glissières inox)

Nutzbare Tiefe der Schubladen GN1/1 - *Profondeur utile des tiroirs GN1/1*

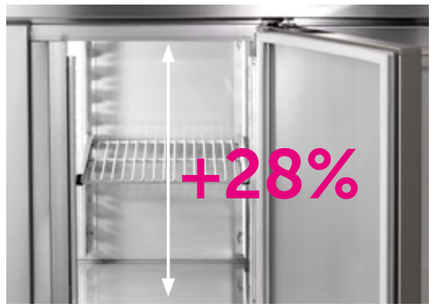
1/3=cm 12,2 - 13,2 - 11,6

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



Fach GN 1/1 (1 Ablagegitter mit Kunststoff-beschichtung auf Schienenpaaren aus CNS)
Compartiment GN1/1 (1 grille plastifiée sur paires de glissières inox)

Nutzbare Tiefe der Schubladen GN1/1 - *Profondeur utile des tiroirs GN1/1*

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

Kühlfach EN 400 x 600
(3 Schienenpaare aus CNS für Bleche EN 600 x 400; Bleche nicht enthalten)
Compartiment réfrigéré EN400x600 (3 paires de glissières inox pour plaques EN600x400; plaques non incluses)

SPRING PLUS **REMOTO** / *SPRING PLUS **DÉPORTÉ***

Bedienfeld für Modelle, die ohne R-Einheit vorgesehen
Panneau de contrôle pour modèles prédisposés sans groupe R

R744 CO_2

VERSC02 Verdampfer vorbereitet für CO_2 -Einheit (auf Anfrage)
VERSC02 Évaporateur prédisposé pour unité CO_2 (sur demande)

SPRING **PLUS CUSTOM**

SPRING PLUS NACH MASS...
Ästhetik oder Funktionalität?

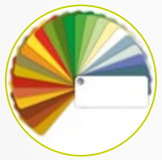
Benötigen Sie zusätzlichen Platz, um Ihre Rohmaterialien übersichtlich zu lagern oder einen Arbeitsplatz mit großen, individuell gestaltbaren Arbeitsflächen?
Ab heute müssen Sie sich nicht mehr entscheiden:
Mit Spring Plus können Sie beides haben!

Gestalten Sie Ihre Kühltheke individuell..

SPRING PLUS SUR MESURE...
Esthétique ou fonctionnalité ?

Vous avez besoin d'un espace supplémentaire pour stocker les matières premières de manière bien organisée, ou d'un poste doté de grands plans de travail personnalisables ?
Dorénavant, vous n'avez plus à choisir :
avec Spring Plus vous pouvoir avoir les deux !

Personnalisez votre table réfrigérée.



Gestalten Sie Ihren Arbeitsplatz ergonomisch:
Passen Sie die CNS-Theke an, wählen Sie Ihre bevorzugte Schalen-Kombination

Créez votre poste ergonomique : *personnalisez le plan en acier inox, en choisissant la composition des bacs que vous préférez*

SPRING PLUS 702

SPRING **PLUS**

Belüftete Kühltische auf Füßen oder Rädern, Tiefe 700 mm, aus CNS AISI 304, 2 Fächer GN1/1, mit 1 Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung für Tür oder Schubfächer von 1/2, 1/3 oder 2/3 mit Vollauszug.

- Fernaggregat oder getrennter Verflüssigungssatz
- Gerade Arbeitsfläche, mit Abschlussprofil, oder ohne Arbeitsfläche
- Elektronische Steuerung mit 8-Tasten-Digitalanzeige
- Türstopper bei 90° und automatischer Verschluss
- Abgerundete Innenteile

Erhöhter Verdampfer (einfache Reinigung)

- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch HeißGaz (Steckerfertige Mod.)
- Serienmäßiges Abtauen des elektrischen Verdampfers für Modelle mit getrenntem Verflüssigungssatz

Optional: CNS-Ablagegitter, Ionisierung, CNS-Verdampfer

Tables réfrigérées ventilées sur pieds ou roulettes, 700 mm de profondeur en acier inox AISI 304, 2 compartiments GN1/1, avec 1 grille plastifiée pour porte ou tiroirs de 1/2, 1/3 ou 2/3 avec glissières à extraction totale.

- *Groupe incorporé ou à distance*
- *Plan droit, avec dosseret ou sans plan*
- *Contrôleur électronique avec afficheur numérique à 8 touches*
- *Bloc porte à 90° et rappel automatique*
- *Angles arrondis*

Évaporateur rehaussé (nettoyage facilité)

- *Dégivrage et évaporation des condensats automatiques (modèles incorporés)*
- *Dégivrage de l'évaporateur électrique standard pour les modèles prévus pour unités à distance*

***En option** :grilles en acier inox, stérilisateur, évaporateur inoxydable.*

CASS1/2

CASS1/3
(NUR VERSION TN)

CASS2/3

4 LENKROLLEN

VERS 220-60

STERIL KIT

R290

Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Arbeitsfläche *Plan*	Bereich *Gamme*		Kältemittel *Gaz*	Energieeffi-zienzklasse *Classe énergétique*	Klimaklasse *Classe climatique*	Jährlicher Energieverbrauch *Consommation électrique annuelle*	Netto Nutzinhalt *Volume utile net* (L)	Abmessungen *Dimensions* mm	Energieverbrauch *Absorption* Watt****	A	Spannung *Voltage* Volt/Ph/Hz	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* mm	Gewicht Netto/Brutto *Poids net/brut* Kg
SPRINGPLUS702TN	6ST72IP2VA001		Gerade Arbeitsfläche / *Plan droit*	-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		Arbeitsfläche + Abschlussprofil / *Plan + plinthe*								1266x700x950	247	5.03	230/1/50	1360x760x1030	100/132
SPRINGPLUS702TN/S	6ST72IP2NA001		Ohne Arbeitsflächeo / *Sans plan de travail*								1266x690x800	247	5.03	230/1/50	1360x760x1030	74/107
SPRINGPLUS702BT	6ST72IB2VA001		Gerade Arbeitsfläche / *Plan droit*	-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		Arbeitsfläche + Abschlussprofil / *Plan + plinthe*								1266x700x950	413	6.21	230/1/50	1360x760x1030	113/146
SPRING702PLUSBT/S	6ST72IB2NA001		Ohne Arbeitsfläche / *Sans plan de travail*								1266x690x800	413	6.21	230/1/50	1360x760x1030	88/120
SPRING702TN R**	6ST72RP4VA001		Arbeitsfläche + Abschlussprofil / *Plan droit*	-2/+7° C				5 40°C - 40%HR		172	1130x700x850	0	0	230/1/50	1220x760x1030	76/109
SPRING702TN/A R**	6ST72RP4LA001		Ohne Arbeitsfläche / *Plan + plinthe*								1130x700x950	0	0	230/1/50	1220x760x1030	78/111
SPRING702TN/S R**	6ST72RP4NA001		Ohne Arbeitsfläche/ *Sans plan de travail*								1130x690x800	0	0	230/1/50	1220x760x1030	54/87
UCTN1-T*	74861750		Verflüssigungssatz			*Unité de condensation*					350x460x265	332,00	5,54	230/1/50	350x460x265	23/43
VALVR452A-702TN	74877075		Ventil R452A für Modell mit getrennter Kühleinheit (abmontiert geliefert) (Mod. 702TN)			*Détendeur R452A pour modèle à distance (fourni démonté) (mod. 702TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
SPRING702BT R**	6ST72RB4VA001		Gerade Arbeitsfläche / *Plan droit*	-24/-10° C				5 40°C - 40%HR		172	1130x700x850	0	0	230/1/50	1220x760x1030	76/109
SPRING702BT/A R**	6ST72RB4LA001		Arbeitsfläche + Abschlussprofil / *Plan + plinthe*								1130x700x950	0	0	230/1/50	1220x760x1030	78/111
SPRING702BT/S R**	6ST72RB4NA001		Ohne Arbeitsfläche / *Sans plan de travail*								1130x690x800	0	0	230/1/50	1220x760x1030	54/87
UCBT1-T*	74861760		Verflüssigungssatz			*Unité de condensation*					415x540x340	634,00	9,15	230/1/50	415x540x340	40/60
VALVR452A-702BT	74877089		Ventil R452A für Modell mit getrennter Kühleinheit (abmontiert geliefert) (Mod. 702BT)			*Détendeur R452A pour modèle à distance (fourni démonté) (mod. 702BT)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
STERILKIT	73688492		Ionisierung (nicht mit LED-Licht kompatibel)			*Stérilisateur (incompatible avec éclairage à LED)*										
EVAP-T			Aufpreis für Verdampfungsschale des Kondenswassers für Theken ohne Verflüssigungssatz R			*Supplément pour bac d'évaporation de condensation pour tables sans groupe R*										
	74768568 x2		Schienenpaar in C-Form für Ablagegitter GN 1/1			*Paire de guides en "C" pour grilles GN 1/1*										
	74768000		Grau rilsaniert GN 1/1 Tragroste			*Grille plastifiée GN 1/1*										
	74768002		CNS-Ablagegitter GN 1/1			*Grille inox GN 1/1*										
CASS1/2			Aufpreis für Schubladenelement mit 2 Schubfächern 1/2			*Supplément pour meuble à 2 tiroirs 1/2*										
CASS1/3			Aufpreis für Schubladenelement mit 3 Schubfächern 1/3			*Supplément pour meuble à 3 tiroirs 1/3*										
CASS2/3			Aufpreis für Schubladenelement mit Schubfächern 1/3+2/3			*Supplément pour meuble à tiroirs 1/3+2/3*										
4 LENKROLLEN			Aufpreis für 4 St. Lenkrollen			*Supplément pour 4 roulettes*										
VERS220-60			Aufpreis für die Version mit 220V/60Hz			*Supplément pour la version 220V/60Hz*										

* Maximaler Abstand 10m ** R= Ausgelagerte Ausführung *** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

** Distance maximale 10 m ** R= Version à distance *** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)*

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement. .

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

SPRING **PLUS** 703

SPRING **PLUS**

Belüftete Kühltische auf Füßen oder Rädern, Tiefe 700 mm, aus Edelstahl CNS AISI 304, 3 Fächer GN1/1, mit 1 Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung für Tür oder Schubfächer von 1/2, 1/3 oder 2/3 mit Vollauszug.

- Integrierte oder externe Einheit
- Gerade Arbeitsfläche, mit Abschlussprofil, oder ohne Arbeitsfläche
- Elektronische Steuerung mit 8-Tasten-Digitalanzeige
- Türstopper bei 90° und automatischer Verschluss
- Abgerundete Innenteile

Erhöhter Verdampfer (einfache Reinigung)

- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch HeißGaz (Steckerfertige Mod.)
- Serienmäßiges Abtauen des elektrischen Verdampfers für Modelle mit getrenntem Verflüssigungssatz

Optional: CNS-Ablagegitter, Ionisierung, CNS-Verdampfer.

Tables réfrigérées ventilées sur pieds ou roulettes, 700 mm de profondeur en acier inox AISI 304, 3 compartiments GN1/1, avec 1 grille plastifiée pour porte ou tiroirs de 1/2, 1/3 ou 2/3 avec glissières à extraction totale.

- *Groupe incorporé ou à distance*
- *Plan droit, avec dosseret ou sans plan*
- *Contrôleur électronique avec afficheur numérique à 8 touches*
- *Bloc porte à 90° et rappel automatique*
- *Angles arrondis*

Évaporateur rehaussé (nettoyage facilité)

- *Dégivrage et évaporation des condensats automatiques (modèles incorporés)*
- *Dégivrage de l'évaporateur électrique standard pour les modèles prévus pour unités à distance*

En option :*grilles en acier inox, stérilisateur, évaporateur inoxydable.*

CASS1/2

CASS1/3
(NUR VERSION TN)

CASS2/3

4 LENKROLLEN

VERS 220-60

STERIL KIT*

R290

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Arbeitsfläche *Plan*	Bereich *Gamme*		Kältemittel *Gaz*	Energieeffi-zienzklasse *Classe énergétique*	Klimaklasse *Classe climatique*	Jährlicher Energieverbrauch *Consommation électrique annuelle*	Netto Nutzinhalt *Volume utile net* (L)	Abmessungen *Dimensions* mm	Energieverbrauch *Absorption* Watt****	A	Spannung *Voltage* Volt/Ph/Hz	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* mm	Gewicht Netto/Brutto *Poids net/brut* Kg
	SPRINGPLUS703TN	6ST73IP2VA001		Gerade Arbeitsfläche / *Plan droit*	-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		Arbeitsfläche + Abschlussprofil / *Plan + plinthe*								1721x700x950	247	5.03	230/1/50	1840x760x1030	124/163
	SPRINGPLUS703TN/S	6ST73IP2NA001		Ohne Arbeitsfläche / *Sans plan de travail*								1721x690x800	247	5.03	230/1/50	1840x760x1030	90/129
	SPRINGPLUS703BT	6ST73IB2VA001		Gerade Arbeitsfläche / *Plan droit*	-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		Arbeitsfläche + Abschlussprofil / *Plan + plinthe*								1721x700x950	413	6.21	230/1/50	1840x760x1030	137/177
	SPRINGPLUS703BT/S	6ST73IB2NA001		Ohne Arbeitsfläche / *Sans plan de travail*								1721x690x800	413	6.21	230/1/50	1840x760x1030	103/143
	SPRING703TN R **	6ST73RP4VA001		Gerade Arbeitsfläche / *Plan droit*	-2/+7° C				5 40°C 40%HR		258	1585x700x850	0	0	230/1/50	1700x760x1030	100/139
	SPRING703TN/A R**	6ST73RP4LA001		Arbeitsfläche + Abschlussprofil / *Plan + plinthe*								1585x700x950	0	0	230/1/50	1700x760x1030	108/147
	SPRING703TN/S R**	6ST73RP4NA001		Ohne Arbeitsfläche / *Sans plan de travail*								1585x690x800	0	0	230/1/50	1700x760x1030	70/109
	UCTN2-T*	74861752		Verflüssigungssatz			*Unité de condensation*					350x460x265	360	5,99	230/1/50	350x460x265	25/45
	VALVR452A-703TN	74877075		Ventil R452A für Modell mit getrennter Kühleinheit (abmontiert geliefert) (Mod. 703TN)			*Détendeur R452A pour modèle à distance (fourni démonté) (mod. 703TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	SPRING703BT R**	6ST73RB4VA001		Gerade Arbeitsfläche / *Plan droit*	-24/-10° C				5 40°C 40%HR		258	1585x700x850	0	0	230/1/50	1700x760x1030	100/139
	SPRING703BT/A R**	6ST73RB4LA001		Arbeitsfläche + Abschlussprofil / *Plan + plinthe*								1585x700x950	0	0	230/1/50	1700x760x1030	108/147
	SPRING703BT/S R**	6ST73RB4NA001		Ohne Arbeitsfläche / *Sans plan de travail*								1585x690x800	0	0	230/1/50	1700x760x1030	70/109
	UCBT2- T*	74861762		Verflüssigungssatz			*Unité de condensation*					415x540x340	787	9,72	230/1/50	415x540x340	40/60
	VALVR452A-703BT	74877089		Ventil R452A für Modell mit getrennter Kühleinheit (abmontiert geliefert) (Mod. 703BT)			*Détendeur R452A pour modèle à distance (fourni démonté) (mod. 703BT)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	STERILKIT	73688492		Ionisierung (nicht mit LED-Licht kompatibel)			*Stérilisateur (incompatible avec éclairage à LED)*										
	EVAP-T			Aufpreis für Verdampfungsschale des Kondenswassers für Theken ohne Verflüssigungssatz R			*Supplément pour bac d'évaporation de condensation pour tables sans groupe R*										
		74768568 x2		Schienenpaar in C-Form für Ablagegitter GN 1/1			*Paire de guides en "C" pour grilles GN 1/1*										
		74768000		Grau rilsaniert GN 1/1 Tragroste			*Grille plastifiée GN 1/1*										
		74768002		CNS-Ablagegitter GN 1/1			*Grille inox GN 1/1*										
	CASS1/2			Aufpreis für Schubladenelement mit 2 Schubfächern 1/2			*Supplément pour meuble à 2 tiroirs 1/2*										
	CASS1/3			Aufpreis für Schubladenelement mit 3 Schubfächern 1/3			*Supplément pour meuble à 3 tiroirs 1/3*										
	CASS2/3			Aufpreis für Schubladenelement mit Schubfächern 1/3+2/3			*Supplément pour meuble à tiroirs 1/3+2/3*										
	4 LENKROLLEN			Aufpreis für 4 St. Lenkrollen			*Supplément pour 4 roulettes*										
	VERS220-60			Aufpreis für die Version mit 220V/60Hz			*Supplément pour la version 220V/60Hz*										

* Maximaler Abstand 10m ** R= Ausgelagerte Ausführung *** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

* Distance maximale 10 m ** R= Version à distance *** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement. .

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

SPRING **PLUS** 704

SPRING **PLUS**

Belüftete Kühltische auf Füßen oder Rädern, Tiefe 700 mm, aus Edelstahl CNS AISI 304, 4 Fächer GN1/1, mit 1 Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung für Tür oder Schubfächer von 1/2, 1/3 oder 2/3 mit Vollauszug.

- Integrierte oder externe Einheit
- Gerade Arbeitsfläche, mit Abschlussprofil, oder ohne Arbeitsfläche
- Elektronische Steuerung mit 8-Tasten-Digitalanzeige
- Türstopper bei 90° und automatischer Verschluss
- Abgerundete Innenteile
- Erhöhter Verdampfer (einfache Reinigung)
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch HeißGaz (Steckerfertige Mod.)
- Serienmäßiges Abtauen des elektrischen Verdampfers für Modelle mit getrenntem Verflüssigungssatz

Optional: CNS-Ablagegitter, Ionisierung, CNS-Verdampfer.

Tables réfrigérées ventilées sur pieds ou roulettes, 700 mm de profondeur en acier inox AISI 304, 4 compartiments GN1/1, avec 1 grille plastifiée pour porte ou tiroirs de 1/2, 1/3 ou 2/3 avec glissières à extraction totale.

- *Groupe incorporé ou à distance*
- *Plan droit, avec dosseret ou sans plan*
- *Contrôleur électronique avec afficheur numérique à 8 touches*
- *Bloc porte à 90° et rappel automatique*
- *Angles arrondis*
- *Évaporateur rehaussé (nettoyage facile)*
- *Dégivrage et évaporation des condensats automatiques (modèles incorporés)*
- *Dégivrage de l'évaporateur électrique standard pour les modèles prévus pour unités à distance*

En option :*grilles en acier inox, stérilisateur, évaporateur inoxydable.*

CASS1/2

CASS1/3
(NUR VERSION TN)

CASS2/3

6 LENKROLLEN

VERS 220-60

STERIL KIT

R290

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Arbeitsfläche *Plan*	Bereich *Gamme*		Kältemittel *Gaz*	Energieeffi-zienzklasse *Classe énergétique*	Klimaklasse *Classe climatique*	Jährlicher Energieverbrauch *Consommation électrique annuelle*	Netto Nutzinhalt *Volume utile net* (L)	Abmessungen *Dimensions* mm	Energieverbrauch *Absorption* Watt****	A	Spannung *Voltage* Volt/Ph/Hz	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* mm	Gewicht Netto/Brutto *Poids net/brut* Kg
	SPRINGPLUS704TN	6ST74IP2VA001		Gerade Arbeitsfläche /*Plan droit*	-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		Arbeitsfläche + Abschlussprofil / *Plan + plinthe*								2182x700x950	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	160/207
	SPRINGPLUS704TN/S	6ST74IP2NA001		Ohne Arbeitsfläche / *Sans plan de travail*								2182x690x800	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	115/162
	SPRINGPLUS704BT	6ST74IB2VA001		Gerade Arbeitsfläche / *Plan droit*	-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		Arbeitsfläche + Abschlussprofil/ *Plan + plinthe*								2182x700x950	413	6.21	230/1/50	2320x760x1030	173/221
	SPRINGPLUS704BT/S	6ST74IB2NA001		Ohne Arbeitsfläche / *Sans plan de travail*								2182x690x800	413	6.21	230/1/50	2320x760x1030	128/176
	SPRING704TN R**	6ST74RP4VA001		Gerade Arbeitsfläche / *Plan droit*	-2/+7° C				5 40°C 40%HR		344	2046x700x850	0	0	230/1/50	2180x760x1030	135/182
	SPRING704TN/A R**	6ST74RP4LA001		Arbeitsfläche + Abschlussprofil / *Plan + plinthe*								2046x700x950	0	0	230/1/50	2180x760x1030	137/184
	SPRING704TN/S R**	6ST74RP4NA001		Ohne Arbeitsfläche / *Sans plan de travail*								2046x690x800	0	0	230/1/50	2180x760x1030	95/142
	UCTN3-T*	74861754		Verflüssigungssatz			*Unité de condensation*					350x500x300	665	8,4	230/1/50	350x500x300	33/53
	VALVR452A-704TN	74877077		Ventil R452A für Modell mit getrennter Kühleinheit (abmontiert geliefert) (Mod. 704TN)			*Détendeur R452A pour modèle à distance (fourni démonté) (mod. 704TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	SPRING704BT R**	6ST74RB4VA001		Gerade Arbeitsfläche / *Plan droit*	-24/-10° C				5 40°C 40%HR		344	2046x700x850	0	0	230/1/50	2180x760x1030	135/182
	SPRING704BT/A R**	6ST74RB4LA001		Arbeitsfläche + Abschlussprofil / *Plan + plinthe*								2046x700x950	0	0	230/1/50	2180x760x1030	137/184
	SPRING704BT/S R**	6ST74RB4NA001		Ohne Arbeitsfläche / *Sans plan de travail*								2046x690x800	0	0	230/1/50	2180x760x1030	95/142
	UCBT3- T*	74861764		Verflüssigungssatz			*Unité de condensation*					514x540x 340	864	12,19	230/1/50	514x540x 340	55/75
	VALVR452A-704BT	74877081		Ventil R452A für Modell mit getrennter Kühleinheit (abmontiert geliefert) (Mod. 704BT)			*Détendeur R452A pour modèle à distance (fourni démonté) (mod. 704BT)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	STERILKIT	73688492		Ionisierung (nicht mit LED-Licht kompatibel)			*Stérilisateur (incompatible avec éclairage à LED)*										
	EVAP-T			Aufpreis für Verdampfungsschale des Kondenswassers für Theken ohne Verflüssigungssatz R			*Supplément pour bac d'évaporation de condensation pour tables sans groupe R*										
		74768568 x2		Schienenpaar in C-Form für Ablagegitter GN 1/1			*Paire de guides en "C" pour grilles GN 1/1*										
		74768000		Grau rilsaniert GN 1/1 Tragroste			*Grille plastifiée GN 1/1*										
		74768002		CNS-Ablagegitter GN 1/1			*Grille inox GN 1/1*										
	CASS1/2			Aufpreis für Schubladenelement mit 2 Schubfächern 1/2			*Supplément pour meuble à 2 tiroirs 1/2*										
	CASS1/3			Aufpreis für Schubladenelement mit 3 Schubfächern 1/3			*Supplément pour meuble à 3 tiroirs 1/3*										
	CASS2/3			Aufpreis für Schubladenelement mit Schubfächern 1/3+2/3			*Supplément pour meuble à tiroirs 1/3+2/3*										
	6 LENKROLLEN			Aufpreis für 6 St. Lenkrollen			*Supplément pour 6 roulettes*										
	VERS220-60			Aufpreis für die Version mit 220V/60Hz			*Supplément pour la version 220V/60Hz*										

* Maximaler Abstand 10m ** R= Ausgelagerte Ausführung *** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

** Distance maximale 10 m ** R= Version à distance *** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)*

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement. .

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

SPRING **PLUS BIGGER**

Mehr Platz, mehr Effizienz, mehr Möglichkeiten!

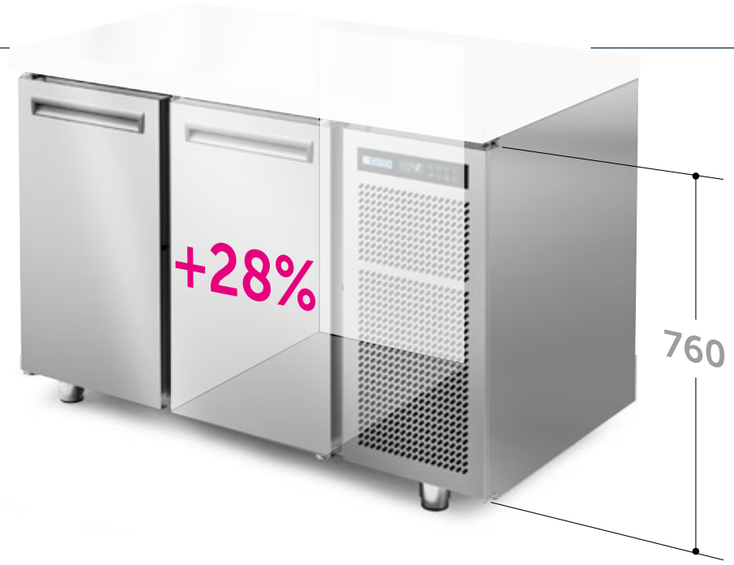
Wenn Platz entscheidend ist, macht der **Spring Bigger 700** den Unterschied.
Mit einem **um 28 % vergrößerten Innenvolumen und einer Gehäusehöhe von H760 mm** bietet diese neue Serie von Kühltischen eine höhere Lagerkapazität – ohne Kompromisse bei Praktikabilität und Zugänglichkeit.
Entwickelt für alle, die leistungsstarke Lösungen, hohe Energieeffizienz und individuelle Anpassungsmöglichkeiten suchen, gewährleisten die Kühltische **Spring Bigger 700** ergonomische Arbeitsflächen, die für jede professionelle Umgebung optimiert sind.
Die Wahl des **Spring Bigger 700** bedeutet, jeden verfügbaren Zentimeter optimal zu nutzen und intelligente, leistungsstarke Lösungen zu bieten.

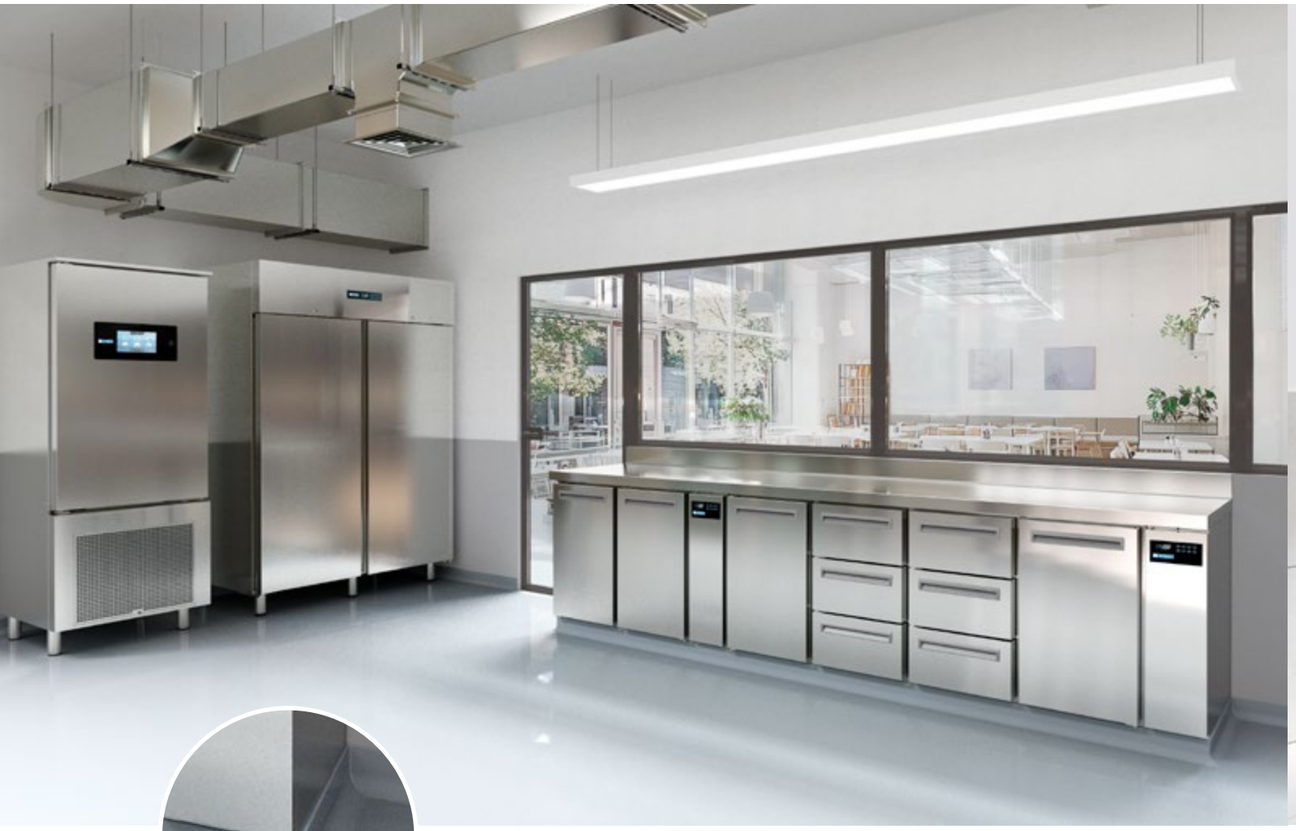
Spring Bigger 700: Jeder zusätzliche Zentimeter ist eine wertvolle Ressource!

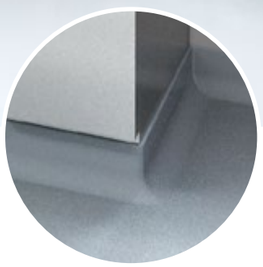
Plus d'espace, plus d'efficacité, Plus de possibilités !

Lorsqu'il est essentiel d'optimiser l'espace,
Spring Bigger 700 *fait toute la différence.*
Avec un volume ***intérieur accru de 28 % et une structure atteignant H760 mm,*** *cette nouvelle gamme de tables réfrigérées offre une capacité de stockage supérieure, sans compromettre la praticité et l'accessibilité.*
Conçues pour ceux qui recherchent des solutions haute performance, une efficacité énergétique optimale et une personnalisation avancée, les tables réfrigérées ***Spring Bigger 700,*** *garantissent des surfaces de travail ergonomiques, adaptées à tout environnement professionnel.*
Choisir ***Spring Bigger 700,*** *c'est maximiser chaque centimètre disponible et offrir des solutions intelligentes et performantes.*

Spring Bigger 700: chaque centimètre supplémentaire est une ressource précieuse !







Beispiel für die **Spring Bigger 700 Komposition in der Version mit entferntem Motor,** platziert auf einem abgerundeten 10 cm hohen Sockel.

Exemple de composition ***Spring Bigger 700 dans la version avec moteur déporté,*** *positionnée sur un socle de support arrondi de 10 cm.*

Beispiel für die **Spring Bigger 700 Komposition in der Version mit integriertem Motor,** platziert auf einem 10 cm hohen geraden Sockel.

Exemple de composition ***Spring Bigger 700, dans la version avec moteur intégré,*** *positionnée sur un socle de support droit de 10 cm.*

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**

Belüftete Kühltische auf Füßen oder Rädern, Tiefe 800 mm, aus CNS AISI 304, 2 Fächer EN400x600, mit 3 Paar L-förmigen Führungen aus CNS pro Tür.

- Fernaggregat oder getrennter Verflüssigungssatz
- Gerade Arbeitsfläche, mit Abschlussprofil, oder ohne Arbeitsfläche
- Elektronische Steuerung mit 8-Tasten-Digitalanzeige
- Türstopper bei 90° und automatischer Verschluss
- Abgerundete Innenteile

Erhöhter Verdampfer (einfache Reinigung).

- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch Heißgas (Steckerfertige Mod.)
- Serienmäßiges Abtauen des elektrischen Verdampfers für Modelle mit getrenntem Verflüssigungssatz

Optional: Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung oder aus CNS, Ionisierung.

Tables réfrigérées ventilées sur pieds ou roulettes, 800 mm de profondeur en acier inox AISI 304, 2 compartiments EN400x600, avec 3 paires de glissières en inox en « L » pour porte.

- *Groupe incorporé ou à distance*
- *Plan droit, avec dosseret ou sans plan*
- *Contrôleur électronique avec afficheur numérique à 8 touches*
- *Bloc porte à 90° et rappel automatique*
- *Angles arrondis*

Évaporateur rehaussé (nettoyage facilité).

- *Dégivrage et évaporation des condensats automatiques (modèles incorporés)*
- *Dégivrage de l'évaporateur électrique standard pour les modèles prévus pour unités à distance*

En option : *grilles plastifiées ou en inox, stérilisateur.*

SERIENMÄSSIGES ZUBEHÖR
ACCESSOIRES DE SÉRIE
Kühlfach EN400x600
Compartiment réfrigéré EN400x600

EVAP-T

4 LENKROLLEN

VERS 220-60

STERIL KIT

R290

Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Arbeitsfläche *Plan*	Bereich *Gamme*		Kältemittel *Gaz*	Energieeffi-zienzklasse *Classe énergétique*	Klimaklasse *Classe climatique*	Jährlicher Energieverbrauch *Consommation électrique annuelle*	Netto Nutzinhalt *Volume utile net* (L)	Abmessungen *Dimensions* mm	Energieverbrauch *Absorption* Watt****	A	Spannung *Voltage* Volt/Ph/Hz	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* mm	Gewicht Netto/Brutto *Poids net/brut* Kg
SPRINGPLUS802TN	6ST82IP2VA001		Gerade Arbeitsfläche / *Plan droit*	-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		Arbeitsfläche + Abschlussprofil / *Plan + plinthe*								1450x800x950	247	5.03	230/1/50	1510x860x1040	131/167
SPRINGPLUS802TN/S	6ST82IP2NA001		Ohne Arbeitsfläche / *Sans plan de travail*								1450x790x800	247	5.03	230/1/50	1510x860x1040	87/122
SPRINGPLUS802BT	6ST82IB2VA001		Gerade Arbeitsfläche / *Plan droit*	-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		Arbeitsfläche + Abschlussprofil / *Plan + plinthe*								1450x800x950	413	6,21	230/1/50	1510x860x1040	145/180
SPRING802PLUSBT/S	6ST82IB2NA001		Ohne Arbeitsfläche / *Sans plan de travail*								1450x790x800	413	6,21	230/1/50	1510x860x1040	100/136
SPRING802TN R **	6ST82RP4VA001		Mit Arbeitsfläche - *Avec plan*	-2/+7° C				5 40°C 40%HR		240	1310x800x850			230/1/50	1510x860x1040	100/135
SPRING802TN/A R **	6ST82RP4LA001		Mit Arbeitsfläche mit Abschlussprofil - *Plan + plinthe*								1310x800x950			230/1/50	1510x860x1040	114/149
SPRING802TN/S R **	6ST82RP4NA001		Ohne Arbeitsfläche - *Sans plan*								1310x790x800			230/1/50	1510x860x1040	69/104
UCTN2-T*	74861752		Verflüssigungssatz			*Unité de condensation*					350x460x265	360	5,99	230/1/50	350x460x265	25/45
VALVR452A-802TN	74877075		Ventil R452A für Modell mit getrennter Kühleinheit (abmontiert geliefert) (Mod. 802TN)			*Détendeur R452A pour modèle à distance (fourni démonté) (mod. 802TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
SPRING802BT R **	6ST82RB4VA001		Mit Arbeitsfläche - *Avec plan*	-24/-10° C				5 40°C 40%HR		240	1310x800x850			230/1/50	1510x860x1040	104/139
SPRING802BT/A R **	6ST82RB4LA001		Mit Arbeitsfläche mit Abschlussprofil - *Plan + plinthe*								1310x800x950			230/1/50	1510x860x1040	118/153
SPRING802BT/S R**	6ST82RB4NA001		Ohne Arbeitsfläche - *Sans plan*								1310x790x800			230/1/50	1510x860x1040	73/108
UCBT2- T*	74861760		Verflüssigungssatz			*Unité de condensation*					415x540x340	634	9,15	230/1/50	415x540x340	40/60
VALVR452A-802BT	74877089		Ventil R452A für Modell mit getrennter Kühleinheit (abmontiert geliefert) (Mod. 802BT)			*Détendeur R452A pour modèle à distance (fourni démonté) (mod. 802BT)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
STERILKIT	73688492		Ionisierung (nicht mit LED kompatibel)			*Stérilisateur (incompatible avec éclairage à LED)*										
EVAP-T			Aufpreis für Verdampfungsschale des Kondenswassers für Theken ohne Verflüssigungssatz R			*Supplément pour bac d'évaporation de condensation pour tables sans groupe R*										
	74768570		Schienenpaar in L-Form für Tabletts EN 600x400			*Paire de guides en « L » pour plateaux EN 600x400*										
	74768122		Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung EN 600 x 400			*Grille plastifiée EN 600x400*										
	74768120		CNS-Ablagegitter EN 600 x 400			*Grille inox EN 600x400*										
4 LENKROLLEN			Aufpreis für 4 St. Lenkrollen			*Supplément pour 4 roulettes*										
VERS220-60			Aufpreis für Ausführung 220V/60Hz			*Supplément pour la version 220V/60Hz*										

* Maximaler Abstand 10m ** R= Ausgelagerte Ausführung *** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)

** Distance maximale 10 m ** R= Version à distance *** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)*

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement. .

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

SPRING **PLUS** 803

SPRING **PLUS**

Belüftete Kühltische auf Füßen oder Rädern, Tiefe 800 mm, aus CNS AISI 304, 3 Fächer EN400x600, mit 3 Paar L-förmigen Führungen aus CNS pro Tür.

- Fernaggregat oder getrennter Verflüssigungssatz
- Gerade Arbeitsfläche, mit Abschlussprofil, oder ohne Arbeitsfläche
- Elektronische Steuerung mit 8-Tasten-Digitalanzeige
- Türstopper bei 90° und automatischer Verschluss
- Abgerundete Innenteile

Erhöhter Verdampfer (einfache Reinigung).

- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch Heißgas (Steckerfertige Mod.)
- Serienmäßiges Abtauen des elektrischen Verdampfers für Modelle mit getrenntem Verflüssigungssatz

Optional: Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung oder aus CNS, Ionisierung.

Tables réfrigérées ventilées sur pieds ou roulettes, 800 mm de profondeur en acier inox AISI 304, 3 compartiments EN400x600, avec 3 paires de glissières en inox en « L » pour porte.

- *Groupe incorporé ou à distance*
- *Plan droit, avec dosseret ou sans plan*
- *Contrôleur électronique avec afficheur numérique à 8 touches*
- *Bloc porte à 90° et rappel automatique*
- *Angles arrondis*

Évaporateur rehaussé (nettoyage facilité).

- *Dégivrage et évaporation des condensats automatiques (modèles incorporés)*
- *Dégivrage de l'évaporateur électrique standard pour les modèles prévus pour unités à distance*

En option : *grilles plastifiées ou en inox, stérilisateur.*

EVAP-T

4 LENKROLLEN

VERS 220-60

STERIL KIT

SERIENMÄSSIGES ZUBEHÖR
ACCESSOIRES DE SÉRIE
Kühlfach EN400x600
Compartiment réfrigéré EN400x600

R290

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Arbeitsfläche *Plan*	Bereich *Gamme*		Kältemittel *Gaz*	Energieeffi-zienzklasse *Classe énergétique*	Klimaklasse *Classe climatique*	Jährlicher Energieverbrauch *Consommation électrique annuelle*	Netto Nutzinhalt *Volume utile net* (L)	Abmessungen *Dimensions* mm	Energieverbrauch *Absorption* Watt****	A	Spannung *Voltage* Volt/Ph/Hz	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* mm	Gewicht Netto/Brutto *Poids net/brut* Kg
	SPRINGPLUS803TN	6ST83IP2VA001		Gerade Arbeitsfläche / *Plan droit*	-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		Arbeitsfläche + Abschlussprofil / *Plan + plinthe*								2004x800x950	247	5.03	230/1/50	2064x860x1040	147/189
	SPRINGPLUS803TN/S	6ST83IP2NA001		Ohne Arbeitsfläche / *Sans plan de travail*								2004x790x800	247	5.03	230/1/50	2064x860x1040	103/145
	SPRINGPLUS803BT	6ST83IB2VA001		Gerade Arbeitsfläche / *Plan droit*	-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		Arbeitsfläche + Abschlussprofil / *Plan + plinthe*								2004x800x950	413	6,21	230/1/50	2064x860x1040	161/202
	SPRINGPLUS803BT/S	6ST83IB2NA001		Ohne Arbeitsfläche / *Sans plan de travail*								2004x790x800	413	6,21	230/1/50	2064x860x1040	116/158
	SPRING803TN R **	6ST83RP4VA001		Mit Arbeitsfläche - *Avec plan*	-2/+7° C				5 40°C 40%HR		360	1864x800x850			230/1/50	2064x860x1040	116/157
	SPRING803TN/A R**	6ST83RP4LA001		Mit Arbeitsfläche mit Abschlussprofil - *Plan + plinthe*								1864x800x950			230/1/50	2064x860x1040	130/171
	SPRING803TN/S R**	6ST83RP4NA001		Ohne Arbeitsfläche - *Sans plan*								1864x790x800			230/1/50	2064x860x1040	85/126
	UCTN3-T*	74861754		Verflüssigungssatz			*Unité de condensation*					350x500x300	665	8,4	230/1/50	350x500x300	33/53
	VALVR452A-803TN	74877077		Ventil R452A für Modell mit getrennter Kühleinheit (abmontiert geliefert) (Mod. 803TN)			*Détendeur R452A pour modèle à distance (fourni démonté) (mod. 803TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	SPRING803BT R **	6ST83RB4VA001		Mit Arbeitsfläche - *Avec plan*	-24/-10° C				5 40°C 40%HR		360	1864x800x850			230/1/50	2064x860x1040	120/161
	SPRING803BT/A R**	6ST83RB4LA001		Mit Arbeitsfläche mit Abschlussprofil - *Plan + plinthe*								1864x800x950			230/1/50	2064x860x1040	134/175
	SPRING803BT/S R **	6ST83RB4NA001		Ohne Arbeitsfläche - *Sans plan*								1864x790x800			230/1/50	2064x860x1040	89/130
	UCBT3- T*	74861762		Verflüssigungssatz			*Unité de condensation*					415x540 x340	787	9,72	230/1/50	415x540 x340	40/60
	VALVR452A-803BT	74877089		Ventil R452A für Modell mit getrennter Kühleinheit (abmontiert geliefert) (Mod. 803BT)			*Détendeur R452A pour modèle à distance (fourni démonté) (mod. 803BT)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	STERILKIT	73688492		Ionisierung (nicht mit LED kompatibel)			*Stérilisateur (incompatible avec éclairage à LED)*										
	EVAP-T			Aufpreis für Verdampfungsschale des Kondenswassers für Theken ohne Verflüssigungssatz R			*Supplément pour bac d'évaporation de condensation pour tables sans groupe R*										
		74768570 x2		Schienenpaar in L-Form für Tabletts EN 600x400			*Paire de guides en « L » pour plateaux EN 600x400*										
		74768122		Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung EN 600 x 400			*Grille plastifiée EN 600x400*										
		74768120		CNS-Ablagegitter EN 600 x 400			*Grille inox EN 600x400*										
	4 LENKROLLEN			Aufpreis für 4 St. Lenkrollen			*Supplément pour 4 roulettes*										
	VERS220-60			Aufpreis für Ausführung 220V/60Hz			*Supplément pour la version 220V/60Hz*										

* Maximaler Abstand 10m ** R= Ausgelagerte Ausführung *** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)

** Distance maximale 10 m ** R= Version à distance *** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)*

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement. .

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

SPRING **PLUS** 804

SPRING **PLUS**

Belüftete Kühltische auf Füßen oder Rädern, Tiefe 800 mm, aus CNS AISI 304, 4 Fächer EN400x600, mit 3 Paar L-förmigen Führungen aus CNS pro Tür.

- Fernaggregat oder getrennter Verflüssigungssatz
- Gerade Arbeitsfläche, mit Abschlussprofil, oder ohne Arbeitsfläche
- Elektronische Steuerung mit 8-Tasten-Digitalanzeige
- Türstopper bei 90° und automatischer Verschluss
- Abgerundete Innenteile
- Erhöhter Verdampfer (einfache Reinigung)
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch HeißGaz (Steckerfertige Mod.)
- Serienmäßiges Abtauen des elektrischen Verdampfers für Modelle mit getrenntem Verflüssigungssatz

Optional: Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung oder aus CNS, Ionisierung.

Tables réfrigérées ventilées sur pieds ou roulettes, 800 mm de profondeur en acier inox AISI 304, 4 compartiments EN400x600, avec 3 paires de glissières en inox en « L » pour porte.

- *Groupe incorporé ou à distance*
- *Plan droit, avec dosseret ou sans plan*
- *Contrôleur électronique avec afficheur numérique à 8 touches*
- *Bloc porte à 90° et rappel automatique*
- *Angles arrondis*
- *Évaporateur rehaussé (nettoyage facile)*
- *Dégivrage et évaporation des condensats automatiques (modèles incorporés)*
- *Dégivrage de l'évaporateur électrique standard pour les modèles prévus pour unités à distance*

En option : *grilles plastifiées ou en inox, stérilisateur.*

EVAP-T

6 LENKROLLEN

VERS 220-60

STERIL KIT

SERIENMÄSSIGES ZUBEHÖR
ACCESSOIRES DE SÉRIE
Kühlfach EN400x600
Compartiment réfrigéré EN400x600

R290

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Arbeitsfläche *Plan*	Bereich *Gamme*		Kältemittel *Gaz*	Energieeffizienzklasse *Classe énergétique*	Klimaklasse *Classe climatique*	Jährlicher Energieverbrauch *Consommation électrique annuelle*	Netto Nutzinhalt *Volume utile net* (L)	Abmessungen *Dimensions* mm	Energieverbrauch *Absorption* Watt****	A	Spannung *Voltage* Volt/Ph/Hz	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* mm	Gewicht Netto/Brutto *Poids net/brut* Kg
	SPRINGPLUS804TN	6ST84IP2VA001		Gerade Arbeitsfläche / *Plan droit*	-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		Arbeitsfläche + Abschlussprofil / *Plan + plinthe*								2560x800x950	247	5.03	230/1/50	2620x860x1040	185/235
	SPRINGPLUS804TN/S	6ST84IP2NA001		Ohne Arbeitsfläche / *Sans plan de travail*								2560x790x800	247	5.03	230/1/50	2620x860x1040	140/191
	SPRINGPLUS804BT	6ST84IB2VA001		Gerade Arbeitsfläche / *Plan droit*	-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		Arbeitsfläche + Abschlussprofil / *Plan + plinthe*								2560x800x950	413	6,21	230/1/50	2620x860x1040	198/248
	SPRINGPLUS804BT/S	6ST84IB2NA001		Ohne Arbeitsfläche / *Sans plan de travail*								2560x790x800	413	6,21	230/1/50	2620x860x1040	154/204
	SPRING804TN R**	6ST84RP4VA001		Mit Arbeitsfläche - *Avec plan*	-2/+7° C				5 40°C 40%HR		480	2420x800x850			230/1/50	2620x860x1040	153/203
	SPRING804TN/A R**	6ST84RP4LA001		Mit Arbeitsfläche mit Abschlussprofil - *Plan + plinthe*								2420x800x950			230/1/50	2620x860x1040	167/217
	SPRING804TN/S R**	6ST84RP4NA001		Ohne Arbeitsfläche - *Sans plan*								2420x790x800			230/1/50	2620x860x1040	123/172
	UCTN4-T*	74861756		Verflüssigungssatz			*Unité de condensation*					350x500x300	690	7,86	230/1/50	350x500x300	35/55
	VALVR452A-804TN	74877077		Ventil R452A für Modell mit getrennter Kühleinheit (abmontiert geliefert) (Mod. 804TN)			*Détendeur R452A pour modèle à distance (fourni démonté) (mod. 804TN)*					101x38 x77				101x38 x77	0,3/0,3
	SPRING804BT R**	6ST84RB4VA001		Mit Arbeitsfläche - *Avec plan*	-24/-10° C				5 40°C 40%HR		480	2420x800x850			230/1/50	2620x860x1040	157/208
	SPRING804BT/A R**	6ST84RB4LA001		Mit Arbeitsfläche mit Abschlussprofil - *Plan + plinthe*								2420x800x950			230/1/50	2620x860x1040	171/222
	SPRING804BT/S R**	6ST84RB4NA001		Ohne Arbeitsfläche - *Sans plan*								2420x790x800			230/1/50	2620x860x1040	126/177
	UCBT4- T*	74861764		Verflüssigungssatz			*Unité de condensation*					514x540x340	864	12,19	230/1/50	514x540x340	55/75
	VALVR452A-804BT	74877081		Ventil R452A für Modell mit getrennter Kühleinheit (abmontiert geliefert) (Mod. 804BT)			*Détendeur R452A pour modèle à distance (fourni démonté) (mod. 804BT)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	STERILKIT	73688492		Ionisierung (nicht mit LED kompatibel)			*Stérilisateur (incompatible avec éclairage à LED)*										
	EVAP-T			Aufpreis für Verdampfungsschale des Kondenswassers für Theken ohne Verflüssigungssatz R			*Supplément pour bac d'évaporation de condensation pour tables sans groupe R*										
		74768570 x2		Schienenpaar in L-Form für Tabletts EN 600x400			*Paire de guides en « L » pour plateaux EN 600x400*										
		74768122		Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung EN 600 x 400			*Grille plastifiée EN 600x400*										
		74768120		CNS-Ablagegitter EN 600 x 400			*Grille inox EN 600x400*										
	6 LENKROLLEN			Aufpreis für 6 St. Lenkrollen			*Supplément pour 6 roulettes*										
	VERS220-60			Aufpreis für Ausführung 220V/60Hz			*Supplément pour la version 220V/60Hz*										

* Maximaler Abstand 10m ** R= Ausgelagerte Ausführung *** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)

** Distance maximale 10 m ** R= Version à distance *** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)*

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement. .

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

LINEAR **PLUS**

Einfach, sicher... LINEAR PLUS!

Die Produktpalette LINEAR PLUS beinhaltet jede Menge Neuheiten für alle Bereiche der Gaztronomie. Die Qualität und die Forschung von Afinox vereinen sich in einer umfassenden Linie an Arbeitstischen mit essentiellem Design und optimalen Leistungen.

Simple, sûr... LINEAR PLUS !

La gamme LINEAR PLUS amène un vent de nouveautés dans tous les espaces dédiés à la restauration. La qualité et la recherche Afinox s'unissent pour créer une ligne complète de tables de travail au design essentiel et aux performances optimales.

Türen mit horizontalem Griff und Steckdichtung
Portes avec poignée horizontale et joints à encastrement

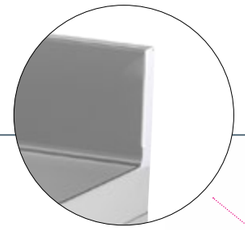
Schubladenelement mit vollausziehbaren Schubfächern (optional)
Blocs-tiroirs avec tiroirs à extraction totale (en option)

Schubladenelement 2 Schubladen 1/2 (optional) oder 3 1/3 Schubladen mit Vollauszug (optional)
Bloc 2 tiroirs 1/2 (en option) ou 3 tiroirs 1/3 à extraction totale (en option)

3D Cooling System
Das einzige System, das die richtige und gleichmäßige Lufttemperatur für alle Fächer garantieren kann.

3D Cooling system
L'unique système qui garantit une température correcte et uniforme dans tous les compartiments.

Fach GN 1/1 (1 mit Kunststoff beschichteter Rost auf einem Schienenpaar aus CNS)
Compartiment GN1/1 (1 grille plastifiée sur paire de guides inox)



Arbeitsfläche mit Wandabschlussprofil H 100 mm
Plan avec dosseret

Schaltfläche für Modelle, die ohne Verflüssigungssatz vorgesehen sind
Panneau de contrôle pour modèles prédisposés sans groupewithout unit

Abtauung Elektrischer Verdampfer serienmäßig nur für Modelle ohne Verflüssigungssatz.
Dégivrage Évaporateur électrique standard uniquement pour les modèles sans unité.

Abgerundeter Innenboden für eine einfachere Reinigung
Fond interne arrondi pour faciliter le nettoyage

Isolierung von 60 mm (Ohne CFC und HCFC)
Isolation de 60 mm d'épaisseur (sans CFC et HCFC)

Räder (optional)
Roulettes (en option)

Füßchen aus Edelstahl CNS, Höhenverstellbar (von 140 bis 240 mm)
Pieds réglables en acier inox en hauteur (de 140 à 240 mm)

LINEAR **PLUS**

LINEAR
PLUS
702

Belüftete Kühltheken auf Füßen oder Rollen, Tiefe 700 mm, Körperhöhe H 650 mm, aus CNS AISI 304; 2 Fächer GN1/1, mit 1 kunststoffbeschichtetem Ablagegitter für Tür oder 1/2 Schublade mit Vollauszug.

- Integrierte oder externe Einheit
- Gerade Arbeitsfläche, mit Abschlussprofil, oder ohne Arbeitsfläche
- Digitale Steuerung
- Abgerundete Innenteile
- Erhöhter Verdampfer (einfache Reinigung)
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch HeißGaz (Steckerfertige Mod.)
- Serienmäßiges Abtauen des elektrischen Verdampfers für Modelle mit getrenntem Verflüssigungssatz

- **Optional:** Ablagegitter aus CNS.

Tables réfrigérées ventilées sur pieds ou roues, profondeur 700 mm, hauteur corps H 650 mm, en acier inox AISI 304 ; 2 compartiments GN1/1, avec 1 grille plastifiée pour porte ou tiroirs de 1/2 avec glissières à extraction totale.

- *Groupe incorporé ou à distance*
- *Plan droit avec dosseret ou sans plan*
- *Contrôleur numérique*
- *Angles arrondis*
- *Évaporateur rehaussé (nettoyage facile)*
- *Dégivrage et évaporation des condensats automatiques (modèles incorporés)*
- *Dégivrage de l'évaporateur électrique standard pour les modèles prévus pour unités à distance*

- ***Option :*** *grilles inox.*

EVAP-T

CASS1/2

CASS1/3
(NUR VERSION TN)

4 LENKROLLEN

VERS 220-60

R290

Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Arbeitsfläche *Plan*	Bereich *Gamme*		Kältemittel *Gaz*	Energieeffi-zienzklasse *Classe énergétique*	Klimaklasse *Classe climatique*	Jährlicher Energieverbrauch *Consommation électrique annuelle*	Netto Nutzinhalt *Volume utile net* (L)	Abmessungen *Dimensions* mm	Energieverbrauch *Absorption* Watt****	A	Spannung *Voltage* Volt/Ph/Hz	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* mm	Gewicht Netto/Brutto *Poids net/brut* Kg
LINEARPLUS702TN	6LT72IP2VA001		Gerade Arbeitsfläche / *Plan droit*	-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		Arbeitsfläche + Abschlussprofil / *Plan + plinthe*								1266x700x950	130	5,03	230/1/50	1360x760x1030	100/133
LINEARPLUS702TN/S	6LT72IP2NA001		Ohne Arbeitsfläche / *Sans plan de travail*								1266x690x800	130	5,03	230/1/50	1360x760x1030	75/107
LINEARPLUS702BT	6LT72IB2VA001		Gerade Arbeitsfläche / *Plan droit*	-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		Arbeitsfläche + Abschlussprofil / *Plan + plinthe*								1266x700x950	413	6.21	230/1/50	1360x760x1030	115/147
LINEARPLUS702BT/S	6LT72IB2NA001		Ohne Arbeitsfläche / *Sans plan de travail*								1266x690x800	413	6.21	230/1/50	1360x760x1030	89/121
LINEAR702TN R**	6LT72RP4VA001		Gerade Arbeitsfläche / *Plan droit*	-2/+7° C				5 40°C 40%HR			1130x700x850			230/1/50	1220x760x1030	76/108
LINEAR702TN/A R**	6LT72RP4LA001		Arbeitsfläche + Abschlussprofil / *Plan + plinthe*								1130x700x950			230/1/50	1220x760x1030	78/110
LINEAR702TN/S R**	6LT72RP4NA001		Ohne Arbeitsfläche / *Sans plan de travail*								1130x690x800			230/1/50	1220x760x1030	54/86
UCTN1-T*	74861750		Verflüssigungssatz			*Unité de condensation*					350x460x265	332	5,54	230/1/50	350x460x265	23/43
VALVR452A-702TN	74877075		Ventil R452A für Modell mit getrennter Kühleinheit (abmontiert geliefert) (Mod. 702TN)			*Détendeur R452A pour modèle à distance (fourni démonté) (mod. 702TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
LINEAR702BT R**	6LT72RB4VA001		Gerade Arbeitsfläche / *Plan droit*	-24° / -18°C				5 40°C 40%HR			1130x700x850			230/1/50	1220x760x1030	76/108
LINEAR702BT/A R**	6LT72RB4LA001		Arbeitsfläche + Abschlussprofil / P*lan + plinthe*								1130x700x950			230/1/50	1840x760x1030	78/110
LINEAR702BT/S R**	6LT72RB4NA001		Ohne Arbeitsfläche / *Sans plan de travail*								1130x690x800			230/1/50	1220x760x1030	54/86
UCBT1-T*	74861760		Verflüssigungssatz			*Unité de condensation*					415x540x340	634	9,15	230/1/50	415x540x340	40/60
VALVR452A-702BT	74877089		Ventil R452A für Modell mit getrennter Kühleinheit (abmontiert geliefert) (Mod. 702BT)			*Détendeur R452A pour modèle à distance (fourni démonté) (mod. 702BT)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
EVAP-T			Aufpreis für Verdampfungsschale des Kondenswassers für Theken ohne Verflüssigungssatz R			*Supplément pour bac d'évaporation de condensation pour tables sans groupe R*										
	74768568 x2		Schienenpaar in C-Form für Ablagegitter GN 1/1			*Paire de guides en "C" pour grilles GN 1/1*										
	74768000		Grau rilsaniert GN 1/1 Tragroste			*Grille plastifiée GN 1/1*										
	74768002		CNS-Ablagegitter GN 1/1			*Grille inox GN 1/1*										
CASS1/2 LINEAR			Aufpreis für Schubladenelement mit 2 Schubfächern 1/2			*Supplément pour meuble à 2 tiroirs 1/2*										
CASS1/3 LINEAR			Aufpreis für Schubladenelement mit 3 Schubfächern 1/3 (Nur Version TN)			*Supplément pour meuble à 3 tiroirs 1/3 (Version TN seulement)*										
SET MIT 4 RÄDERN			Aufpreis für 4 St. Lenkrollen			*Supplément pour 4 roulettes*										
VERS220-60			Aufpreis für Ausführung 220V/60Hz			*Supplément pour la version 220V/60Hz*										
NO-FEET			Preisnachlass für Ausführung mit 2 oder 3 Fächern ohne Stützen (Füße oder Räder)			*Réduction pour version à 2 ou 3 compartiments sans supports (pieds ou roues)*										

* Abstand 10 m ** R = Ausgelagerte Ausführung **** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)

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

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement. .

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

LINEAR **PLUS**

LINEAR
PLUS
703

Belüftete Kühltheken auf Füßen oder Rollen, Tiefe 700 mm, Körperhöhe H 650 mm, aus CNS AISI 304; 3 Fächer GN1/1, mit 1 kunststoffbeschichtetem Ablagegitter für Tür oder 1/2 Schublade mit Vollauszug.

- Integrierte oder externe Einheit
- Gerade Arbeitsfläche, mit Abschlussprofil, oder ohne Arbeitsfläche
- Digitale Steuerung
- Abgerundete Innenteile
- Erhöhter Verdampfer (einfache Reinigung)
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch Heißgas (Steckerfertige Mod.)
- Serienmäßiges Abtauen des elektrischen Verdampfers für Modelle mit getrenntem Verflüssigungssatz

- **Optional:** Ablagegitter aus CNS.

Tables réfrigérées ventilées sur pieds ou roues, profondeur 700 mm, hauteur corps H 650 mm, en acier inox AISI 304 ; 3 compartiments GN1/1, avec 1 grille plastifiée pour porte ou tiroirs de 1/2 avec glissières à extraction totale.

- *Groupe incorporé ou à distance*
- *Plan droit, avec dosseret ou sans plan*
- *Contrôleur numérique*
- *Angles arrondis*
- *Évaporateur rehaussé (nettoyage facile)*
- *Dégivrage et évaporation des condensats automatiques (modèles incorporés)*
- *Dégivrage de l'évaporateur électrique standard pour les modèles prévus pour unités à distance*

- ***Option :*** *grilles inox.*

EVAP-T

CASS1/2

CASS1/3
(NUR VERSION TN)

4 LENKROLLEN

VERS 220-60

R290

Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Arbeitsfläche *Plan*	Bereich *Gamme*		Kältemittel *Gaz*	Energieeffizienzklasse *Classe énergétique*	Klimaklasse *Classe climatique*	Jährlicher Energieverbrauch *Consommation électrique annuelle*	Netto Nutzinhalt *Volume utile net* (L)	Abmessungen *Dimensions* mm	Energieverbrauch *Absorption* Watt****	A	Spannung *Voltage* Volt/Ph/Hz	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* mm	Gewicht Netto/Brutto *Poids net/brut* Kg
LINEARPLUS703TN	6LT73IP2VA001		Gerade Arbeitsfläche / *Plan droit*	-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		Arbeitsfläche + Abschlussprofil / *Plan + plinthe*								1721x700x950	130	3.8	230/1/50	1840x760x1030	124/164
LINEARPLUS703TN/S	6LT73IP2NA001		Ohne Arbeitsfläche / *Sans plan de travail*								1721x690x800	130	3.8	230/1/50	1840x760x1030	90/130
LINEARPLUS703BT	6LT73IB2VA001		Gerade Arbeitsfläche / *Plan droit*	-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		Arbeitsfläche + Abschlussprofil / *Plan + plinthe*								1721x700x950	413	6,21	230/1/50	1840x760x1030	139/178
LINEARPLUS703BT/S	6LT73IB2NA001		Ohne Arbeitsfläche / *Sans plan de travail*								1721x690x800	413	6,21	230/1/50	1840x760x1030	105/144
LINEAR703TN R**	6LT73RP4VA001		Gerade Arbeitsfläche / *Plan droit*	-2/+7° C				5 40°C 40%HR			1585x700x850			230/1/50	1700x760x1030	99/138
LINEAR703TN/A R**	6LT73RP4LA001		Arbeitsfläche + Abschlussprofil / *Plan + plinthe*								1585x700x950			230/1/50	1700x760x1030	107/146
LINEAR703TN/S R**	6LT73RP4NA001		Ohne Arbeitsfläche / *Sans plan de travail*								1585x690x800			230/1/50	1700x760x1030	69/108
UCTN2-T*	74861752		Verflüssigungssatz			*Unité de condensation*					350x460x265	360	5,99	230/1/50	350x460x265	25/45
VALVR452A-703TN	74877075		Ventil R452A für Modell mit getrennter Kühleinheit (abmontiert geliefert) (Mod. 703TN)			*Détendeur R452A pour modèle à distance (fourni démonté) (mod. 703TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
LINEAR703BT R**	6LT73RB4VA001		Gerade Arbeitsfläche / *Plan droit*	-24° / -18°C				5 40°C 40%HR			1585x700x850			230/1/50	1700x760x1030	99/139
LINEAR703BT/A R**	6LT73RB4LA001		Arbeitsfläche + Abschlussprofil / *Plan + plinthe*								1585x700x950			230/1/50	1700x760x1030	107/147
LINEAR703BT/S R**	6LT73RB4NA001		Ohne Arbeitsfläche / *Sans plan de travail*								1585x690x800			230/1/50	1700x760x1030	69/109
UCBT2-T*	74861762		Verflüssigungssatz			*Unité de condensation*					415x540x340	787	9,72	230/1/50	415x540x340	40/60
VALVR452A-703BT	74877089		Ventil R452A für Modell mit getrennter Kühleinheit (abmontiert geliefert) (Mod. 703BT)			*Détendeur R452A pour modèle à distance (fourni démonté) (mod. 703BT)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
EVAP-T			Aufpreis für Verdampfungsschale des Kondenswassers für Theken ohne Verflüssigungssatz R			*Supplément pour bac d'évaporation de condensation pour tables sans groupe R*										
	74768568 x2		Schienenpaar in C-Form für Ablagegitter GN 1/1			*Paire de guides en "C" pour grilles GN 1/1*										
	74768000		Grau rilsaniert GN 1/1 Tragroste			*Grille plastifiée GN 1/1*										
	74768002		CNS-Ablagegitter GN 1/1			*Grille inox GN 1/1*										
CASS1/2 LINEAR			Aufpreis für Schubladenelement mit 2 Schubfächern 1/2			*Supplément pour meuble à 2 tiroirs 1/2*										
CASS1/3 LINEAR			Aufpreis für Schubladenelement mit 3 Schubfächern 1/3 (Nur Version TN)			*Supplément pour meuble à 3 tiroirs 1/3 (Version TN seulement)*										
SET MIT 4 RÄDERN			Aufpreis für 4 St. Lenkrollen			*Supplément pour 4 roulettes*										
VERS220-60			Aufpreis für Ausführung 220V/60Hz			*Supplément pour la version 220V/60Hz*										
NO-FEET			Preisnachlass für Ausführung mit 2 oder 3 Fächern ohne Stützen (Füße oder Räder)			*Réduction pour version à 2 ou 3 compartiments sans supports (pieds ou roues)*										

* Abstand 10 m ** R = Ausgelagerte Ausführung **** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)

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

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement. .

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

LINEAR **PLUS**

Belüftete Kühltheken auf Füßen oder Rollen, Tiefe 700 mm, Körperhöhe H 650 mm, aus CNS AISI 304; 4 Fächer GN1/1, mit 1 kunststoffbeschichtetem Ablagegitter für Tür oder 1/2 Schublade mit Vollauszug.

- Integrierte oder externe Einheit
- Gerade Arbeitsfläche, mit Abschlussprofil, oder ohne Arbeitsfläche
- Digitale Steuerung
- Abgerundete Innenteile
- Erhöhter Verdampfer (einfache Reinigung)
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch HeißGaz (Steckerfertige Mod.)
- Serienmäßiges Abtauen des elektrischen Verdampfers für Modelle mit getrenntem Verflüssigungssatz

- **Optional:** Ablagegitter aus CNS.

Tables réfrigérées ventilées sur pieds ou roues, profondeur 700 mm, hauteur corps H 650 mm, en acier inox AISI 304 ; 4 compartiments GN1/1, avec 1 grille plastifiée pour porte ou tiroirs de 1/2 avec glissières à extraction totale.

- *Groupe incorporé ou à distance*
- *Plan droit, avec dosseret ou sans plan*
- *Contrôleur numérique*
- *Angles arrondis*
- *Évaporateur rehaussé (nettoyage facile)*
- *Dégivrage et évaporation des condensats automatiques (modèles incorporés)*
- *Dégivrage de l'évaporateur électrique standard pour les modèles prévus pour unités à distance*

- ***Option :*** *grilles inox.*

EVAP-T

CASS1/2

CASS1/3
(NUR VERSION TN)

6 LENKROLLEN

VERS 220-60

LINEAR **PLUS** 704

R290

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Arbeitsfläche *Plan*	Bereich *Gamme*		Kältemittel *Gaz*	Energieeffi-zienzklasse *Classe énergétique*	Klimaklasse *Classe climatique*	Jährlicher Energieverbrauch *Consommation électrique annuelle*	Netto Nutzinhalt *Volume utile net* (L)	Abmessungen *Dimensions* mm	Energieverbrauch *Absorption* Watt****	A	Spannung *Voltage* Volt/Ph/Hz	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* mm	Gewicht Netto/Brutto *Poids net/brut* Kg
	LINEARPLUS704TN	6LT74IP2VA001		Gerade Arbeitsfläche / *Plan droit*	-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		Arbeitsfläche + Abschlussprofil / *Plan + plinthe*								2182x700x950	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	160/208
	LINEARPLUS704TN/S	6LT74IP2NA001		Ohne Arbeitsfläche / *Sans plan de travail*								2182x690x800	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	115/163
	LINEARPLUS704BT	6LT74IB2VA001		Gerade Arbeitsfläche / *Plan droit*	-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		Arbeitsfläche + Abschlussprofil / *Plan + plinthe*								2182x700x950	413	6,21	230/1/50	2320x760x1030	175/222
	LINEARPLUS704BT/S	6LT74IB2NA001		Ohne Arbeitsfläche / *Sans plan de travail*								2182x690x800	413	6,21	230/1/50	2320x760x1030	130/177
	LINEAR704TN R**	6LT74RP4VA001		Gerade Arbeitsfläche / *Plan droit*	-2/+7° C				5 40°C 40%HR			2046x700x850			230/1/50	2180x760x1030	134/182
	LINEAR704TN/A R**	6LT74RP4LA001		Arbeitsfläche + Abschlussprofil / *Plan + dosseret*								2046x700x850+100			230/1/50	2180x760x1030	136/184
	LINEAR704TN/S R**	6LT74RP4NA001		Ohne Arbeitsfläche / *Sans plan de travail*								2046x690x800			230/1/50	2180x760x1030	94/142
	UCTN3-T*	74861754		Verflüssigungssatz			*Unité de condensation*					350x500x300	665	8,4	230/1/50	350x500x300	33/53
	VALVR452A-704TN	74877077		Ventil R452A für Modell mit getrennter Kühleinheit (abmontiert geliefert) (Mod. 704TN)			*Détendeur R452A pour modèle à distance (fourni démonté) (mod. 704TN)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	LINEAR704BT R**	6LT74RB4VA001		Gerade Arbeitsfläche / *Plan droit*	-24° / -18°C				5 40°C - 40%HR			2046x700x850			230/1/50	2180x760x1030	134/182
	LINEAR704BT/A R**	6LT74RB4LA001		Arbeitsfläche + Abschlussprofil / *Plan + dosseret*								2046x700x950			230/1/50	2180x760x1030	136/184
	LINEAR704BT/S R**	6LT74RB4NA001		Ohne Arbeitsfläche / *Sans plan de travail*								2046x690x800			230/1/50	2180x760x1030	94/142
	UCBT3- T*	74861764		Verflüssigungssatz			*Unité de condensation*					514x540x340	864	12,19	230/1/50	514x540x340	55/75
	VALVR452A-704BT	74877081		Ventil R452A für Modell mit getrennter Kühleinheit (abmontiert geliefert) (Mod. 704BT)			*Détendeur R452A pour modèle à distance (fourni démonté) (mod. 704BT)*					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	EVAP-T			Aufpreis für Verdampfungsschale des Kondenswassers für Theken ohne Verflüssigungssatz R			*Supplément pour bac d'évaporation de condensation pour tables sans groupe R*										
		74768568 x2		Schienenpaar in C-Form für Ablagegitter GN 1/1			*Paire de guides en "C" pour grilles GN 1/1*										
		74768000		Grau rilsaniert GN 1/1 Tragroste			*Grille plastifiée GN 1/1*										
		74768002		CNS-Ablagegitter GN 1/1			*Grille inox GN 1/1*										
	CASS1/2 LINEAR			Aufpreis für Schubladenelement mit 2 Schubfächern 1/2			*Supplément pour meuble à 2 tiroirs 1/2*										
	CASS1/3 LINEAR			Aufpreis für Schubladenelement mit 3 Schubfächern 1/3 (Nur Version TN)			*Supplément pour meuble à 3 tiroirs 1/3 (Version TN seulement)*										
	SET MIT 6 RÄDERN			Aufpreis für 6 St. Lenkrollen			*Supplément pour 6 roulettes*										
	VERS220-60			Aufpreis für Ausführung 220V/60Hz			*Supplément pour la version 220V/60Hz*										
	NO-FEET			Preisnachlass für Ausführung mit 4 Fächern ohne Stützen (Füße oder Räder)			*Réduction pour version à 4 compartiments sans supports (pieds ou roues)*										

* Abstand 10 m ** R = Ausgelagerte Ausführung **** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)
Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.
Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Max distance 10 mt ** R = Version déportée ** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)*
Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement. .
Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

LINEAR **SNACK**

Die Produktreihe Linear Snack PLUS entstand aus unserer Idee von moderner Gaztronomie.

Schnelligkeit und Benutzerfreundlichkeit sind die Design-Eigenschaften dieser Kühltheken für „Fast Food". Schubladen mit Vollauszug und optimierte Höhe für die Aufnahme von Schnellkochmodulen, kombiniert mit verschiedenen Arbeitsflächenoptionen, sind die wesentlichen Merkmale eines Produkts mit einem innovativen Design.

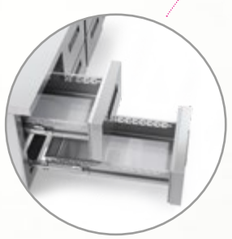
La gamme Linear Snack PLUS naît de notre idée de restauration moderne.

Rapidité et praticité d'utilisation sont les caractéristiques de conception de ces tables réfrigérées dédiées à la restauration rapide". Tiroirs à extraction totale et hauteur optimisée pour accueillir des modules pour la cuisson rapide, associés à des options de plan de travail, sont les caractéristique essentielle d'un produit au design innovant.

Schubladenfächer mit waagerechtem Griff und Steckdichtungen
Compartiments à tiroir avec poignée horizontale et joints à emboîtement

Abgerundeter Innenboden für eine einfachere Reinigung
Fond interne arrondi pour faciliter le nettoyage

Schubladen mit Vollauszug
Tiroirs avec glissières à extraction totale



Ausführungen mit Komplett- oder
Version avec tiroirs entiers ou doubles

Ausführungen mit gerader, versenkter oder ohne Arbeitsplattee
Versions avec plan de travail droit, creux ou sans plan

Räder (optional)
Roulettes (en option)

3D Cooling System
Das einzige System, das die richtige und gleichmäßige Lufttemperatur für alle Fächer garantieren kann.

3D Cooling system
L'unique système qui garantit une température correcte et uniforme dans tous les compartiments.

LINEAR **SNACK**

LINEAR **SNACK** 702

Belüftete Kühltheken auf Füßen oder Rädern Snack-Line, Tiefe 700mm, Körperhöhe H 443mm, aus CNS 304; 2 GN1/1 Fächer, mit Vollschublade (Mod. 1C) oder zwei halben Schubladen (Mod. 2C) mit Vollauszug.

- integrierte Einheit
- Gerade Fläche H 40mm (Mod. V)
- Versenkte Fläche (Mod.I)
- Ohne Arbeitsfläche (Mod. S)
- Digitale Steuerung
- Abgerundete Innenteile
- Automatisches Abtauen und Verdampfen des Kondenswassers.

Tables réfrigérées ventilées sur pieds ou roues ligne snack, profondeur 700mm, hauteur corps H 443mm, en acier inox AISI 304 ; 2 compartiments GN1/1, avec tiroir entier (mod. 1C) ou deux demi-tiroirs (mod. 2C) avec glissières à extraction totale.

- *Groupe incorporé*
- *Plan droit H 40mm (mod. V)*
- *Plan creux (mod.I)*
- *Sans plan (mod. S)*
- *Contrôleur numérique*
- *Angles arrondis*
- *Dégivrage et évaporation automatiques des condensats.*

1 SCHUBL.

2 SCHUBL.

4 LENKROLLEN

R290

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Arbeitsfläche *Plan*	Schubladen *Tiroirs*	Bereich *Gamme*		Kältemittel *Gaz*	Energieeffizienzklasse *Classe énergétique*	Klimaklasse *Classe climatique*	Jährlicher Energieverbrauch *Consommation électrique annuelle*	Netto Nutzinhalt *Volume utile net* (L)	Abmessungen *Dimensions* mm	Energieverbrauch *Absorption* Watt****	A	Spannung *Voltage* Volt/Ph/Hz	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* mm	Gewicht Netto/Brutto *Poids net/brut* Kg
	LINEAR SNACK 702 TN/V 1C	7LS72IP2VA002		Gerade Arbeitsfläche *Plan droit 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		Gerade Arbeitsfläche *Plan droit 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		Mit versenkter Fläche *Avec plan creux*	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		Mit versenkter Fläche *Avec plan creux*	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		Ohne Arbeitsfläche *Sans plan de travail*	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		Ohne Arbeitsfläche *Sans plan de travail*	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		Gerade Arbeitsfläche *Plan droit 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		Gerade Arbeitsfläche *Plan droit 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		Mit versenkter Fläche *Avec plan creux*	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		Mit versenkter Fläche *Avec plan creux*	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		Ohne Arbeitsfläche *Sans plan de travail*	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		Ohne Arbeitsfläche *Sans plan de travail*	4	-24/-10° C		R290 - GWP 3 - Kg 0,090	G		3133		1200x673x584	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	82/105
	4 LENKROLLEN			Aufpreis für 4 St. Lenkrollen				*Supplément pour 4 roulettes*										
	VERS220-60			Aufpreis für Ausführung 220V/60Hz				*Supplément pour la version 220V/60Hz*										

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

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

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

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement. .

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

LINEAR SNACK

LINEAR
SNACK
703

Belüftete Kühltheken auf Füßen oder Rädern Snack-Line, Tiefe 700mm, Körperhöhe H 443mm, aus CNS 304; 3 GN1/1 Fächer, mit Vollschublade (Mod. 1C) oder zwei halben Schubladen (Mod. 2C) mit Vollauszug.

- integrierte Einheit
- Gerade Fläche H 40mm (Mod. V)
- Versenkte Fläche (Mod.I)
- Ohne Arbeitsfläche (Mod. S)
- Digitale Steuerung
- Abgerundete Innenteile
- Automatisches Abtauen und Verdampfen des Kondenswassers.

Tables réfrigérées ventilées sur pieds ou roues ligne snack, profondeur 700mm, hauteur corps H 443mm, en acier inox AISI 304 ; 3 compartiments GN1/1, avec tiroir entier (mod. 1C) ou deux demi-tiroirs (mod. 2C) avec glissières à extraction totale.

- *Groupe incorporé*
- *Plan droit H 40mm (mod. V)*
- *Plan creux (mod.I)*
- *Sans plan (mod. S)*
- *Contrôleur numérique*
- *Angles arrondis*
- *Dégivrage et évaporation automatiques des condensats.*

1 SCHUBL.

2 SCHUBL.

4 LENKROLLEN

R290

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Arbeitsfläche *Plan*	Schubladen *Tiroirs*	Bereich *Gamme*		Kältemittel *Gaz*	Energieeffizienzklasse *Classe énergétique*	Klimaklasse *Classe climatique*	Jährlicher Energieverbrauch *Consommation électrique annuelle*	Netto Nutzinhalt *Volume utile net* (L)	Abmessungen *Dimensions* mm	Energieverbrauch *Absorption* Watt****	A	Spannung *Voltage* Volt/Ph/Hz	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* mm	Gewicht Netto/Brutto *Poids net/brut* Kg
	LINEARSNACK703TN/V 1C	7LS73IP2VA002		Gerade Arbeitsfläche *Plan droit 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		Gerade Arbeitsfläche *Plan droit 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		Mit versenkter Fläche *Avec plan creux*	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		Mit versenkter Fläche *Avec plan creux*	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		Ohne Arbeitsfläche *Sans plan de travail*	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		Ohne Arbeitsfläche *Sans plan de travail*	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		Gerade Arbeitsfläche *Plan droit 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		Gerade Arbeitsfläche *Plan droit 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		Mit versenkter Fläche *Avec plan creux*	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		Mit versenkter Fläche *Avec plan creux*	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		Ohne Arbeitsfläche *Sans plan de travail*	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		Ohne Arbeitsfläche *Sans plan de travail*	6	-24/-10° C		R290 - GWP 3 - Kg 0,090	G		3560		1600x673x584	353	6.15	230/1/50	1620x705x700	107/135
	4 LENKROLLEN			Aufpreis für 4 St. Lenkrollen				*Supplément pour 4 roulettes*										
	VERS220-60			Aufpreis für Ausführung 220V/60Hz				*Supplément pour la version 220V/60Hz*										

**** Watt TN (-10 / +45 °C) - Watt BT (-30 / +45 °C)
Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.
Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

***** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)*
Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement. .
Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

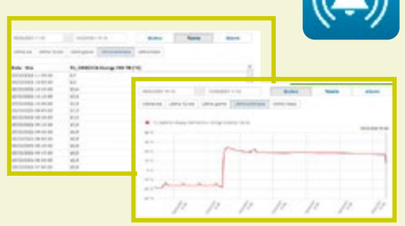
Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*	Beschreibung *Description*	SPRING 700	SPRING BIG 700	SPRING 800	LINEAR PLUS
OPTIONAL						
ZOC150		Sockel aus CNS H. 150 mm (Preis pro laufendem Meter) *Plinthe en acier inox h. 150mm* *(Prix au mètre linéaire)* 150 mm	x	x	x	x
ZOC200		Sockel aus CNS H. 200 mm (Preis pro laufendem Meter) *Plinthe en acier inox h. 200 mm* *(Prix au mètre linéaire)* 200 mm	x	x	x	x
ZOC240		Sockel aus CNS H. 240 mm (Preis pro laufendem Meter) *Plinthe en acier inox h. 240 mm* *(Prix au mètre linéaire)* 240 mm	x	x	x	x
VERSC02700TN		Aufpreis für Remote-TN-Version für CO_2 (die Lieferzeit beträgt mindestens 4 Wochen) *Supplément pour version TN déportée pour CO_2 (Minimum 4 semaines d'attente)*	x	x		x
VERSC02700BT		Aufpreis für Remote-BT-Version für CO_2 (die Lieferzeit beträgt mindestens 4 Wochen) *Supplément pour version BT déportée pour CO_2 (Minimum 4 semaines d'attente)*	x			x
VERSC02800BT		Aufpreis für Remote-TN-Version für CO_2 (die Lieferzeit beträgt mindestens 4 Wochen) *Supplément pour version TN déportée pour CO_2 Minimum 4 semaines d'attente*			x	
NOPIEDI2-3		Preisnachlass für Ausführung mit 2 oder 3 Fächern ohne Stützen (Füße oder Räder) *Réduction pour les versions à 2 ou 3 compartiments sans supports (pieds ou roues)*	x	x	x	x
NOPIEDI4		Preisnachlass für Ausführung mit 4 Fächern ohne Stützen (Füße oder Räder) *Réduction pour la version 4 compartiments sans supports (pieds ou roues)*	x	x	x	x
SERRKIT	73692392	Schloss-Kit mit Schlüssel (Preis für einzelnes Schloss pro Tür oder Schublade) *Kit Serrure avec clé (prix par serrure, par porte ou tiroir)*	x	x	x	x
EVAPINOX		Aufpreis für Verdampfer aus CNS *Supplément pour évaporateur en inox*	x	x		x
UCESXSPRING		Aufpreis für Motor links *Supplément pour moteur à gauche*	x	x	x	x
SOVLAV		Aufpreis für Spüle und Wasserhahnloch über dem Motorraum (nur bei Ausführung mit Arbeitsfläche und Abschlussprofil) *Supplément pour évier et trou de robinet sur le compartiment moteur (seulement pour le modèle plan avec dosseret)*	x	x	x	x
COLOR_COUNT		Aufpreis für farbige Außenfolie (Preis pro Tür, einzelne Schublade oder Motorfachverkleidung) *Supplément pour revêtement adhésif extérieur (prix par porte, par tiroir ou panneau compartiment moteur)*	x	x	x	x
CONDH2OSPRING		Aufpreis für Wasserkondensation (die Lieferzeit beträgt mindestens 4 Wochen) *Supplément pour condensation à eau (Minimum 4 semaines d'attente)*	x	x	x	
TOP_HOLE		Aufpreis für Sonderarbeitsfläche mit kundenspezifischer Bohrung für GN-Schalen (nur für TN-Modell mit Arbeitsfläche) *Supplément plan spécial avec trou bacs GN sur mesure (uniquement pour mod. TN avec plan)*	x	x	x	x
	74700166	WLAN-Cloud-Datenlogger	x	x	x	x

WLAN-CLOUD-DATENLOGGER

Digitales Fernüberwachungssystem für Klimaparameter
• **Flexibel.** Kann in jede Lagereinheit integriert werden
• **Einfaches Anschließen und Überwachen.** Der Datenlogger überträgt die Messwerte über einen internen Lufttemperatursensor über die WLAN-Verbindung an die Cloud. Durch den Zugriff über einen Browser können Sie dann die Werte überwachen und analysieren.

Système numérique de surveillance des paramètres climatiques à distance
• ***Flexible.*** *Peut être intégré dans n'importe quel conservateur*
• ***Facile à connecter et à surveiller.*** *L'enregistreur de données transmet les valeurs mesurées au nuage via un capteur de température interne, à l'aide de la connexion Wi-Fi. En y accédant avec un navigateur, il est ensuite possible de surveiller et d'analyser les valeurs.*

Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*	Beschreibung *Description*	SPRING PLUS 700	SPRING BIG 700	SPRING 800	LINEAR PLUS
ZUBEHÖR/ ACCESSOIRES						
	74768120	CNS-Ablagegitter EN 600x400 *Grille inox EN 600x400-*			x	
	74768122	Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung EN 600x400 *Grille plastifiée EN 600x400*			x	
	74768002	CNS-Ablagegitter GN 1/1 *Grille inox GN 1/1*	x	x		x
	74768000	Grau rilsaniert GN 1/1 Tragroste *Grille plastique GN 1/1*	x	x		x
	74707012	Blech GN 1/1 H=20 *Plateau GN 1/1 h=20*	x	x		x
	74707013	Blech GN 1/1 H=40 *Plateau GN 1/1 h=40*	x	x		x
	74707300	CNS-Tablett Konditorei EN400x600 H=20mm *Plateau inox pâtisserie EN400x600 h=20 mm*			x	
	74707301	CNS-Tablett Konditorei EN400x600 H=40mm *Plateau inox pâtisserie EN400x600 h=40 mm*			x	
	74707295	Schale aus Polyethylen 400x600 H=130 mm *Bac en polyéthylène 400x600 h=130mm*			x	
	74707297	Schale aus Polyethylen 400x300 H=130 mm *Bac en polyéthylène 400x300 h=130mm*			x	
	72554699	Kunststoffrost *Faux fond en plastique*			x	
	72554695	Perforierter CNS-Rost H 130 mm *Faux fond en inox troué h 130 mm*			x	
	74707299	Behälter für Pizza aus Polyethylen 400x600 h=70 mm *Bac à pizza en polyéthylène 400x600 h=70 mm*			x	
	74707288	Abdeckung für Pizza-Schalen aus Polyethylen 400x600 H=70 mm *Couvercle pour bac à pizza en polyéthylène 400x600 h=70 mm*			x	
	71379644 x4	Polyamid-Rad schwarz + Bremse *Roue en polyamide noir + Frein*	x	x	x	x
	73688492	STERIL KIT	x	x	x	



Die erfassten Werte werden durch Diagramme und Tabellen dargestellt, die am PC oder anderen Smart-Geräten angezeigt werden können.

Sofortiges Eingreifen.
Wenn die erkannten Werte die konfigurierten Schwellenwerte überschreiten, benachrichtigt Sie der WLAN-Datenlogger über die Störung sofort per E-Mail.

Les valeurs détectées sont représentées par des graphiques et des tableaux *qui peuvent être immédiatement affichés sur un PC ou tout autre support.*

Intervention rapide.
Si les valeurs détectées dépassent les seuils configurés, l'enregistreur de données Wi-Fi communique immédiatement l'anomalie par e-mail.

FRESH **PLUS**

FRESH PLUS
Einfach praktisch!

Essentielles Design und absolute Vielseitigkeit für ein langlebiges und leicht zu reinigendes Produkt **dank der innovativen Anti-Fingerabdruck-Beschichtung aus Steel-PET.**

Fresh... Das Made-in-Italy, das Zeit spart!

FRESH PLUS
Tout simplement pratique !

*Design essentiel et polyvalence absolue pour un produit résistant et facile à nettoyer grâce **au revêtement anti-traces innovant en Steel-PET.***

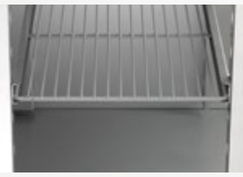
Fresh... le Made en Italy qui donne de la valeur à votre temps !

SteelPET 100% HYGIENIC NO FINGERPRINT TECHNOLOGY

Vorteile der Schutzbeschichtung „gegen Fingerabdrücke"
- Leichte Reinigung
- Erscheinungsbild und Farbe vergleichbar mit Edelstahl
- Umweltfreundlich
- Für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet
- Gefertigt ohne den Einsatz von PVC
- Widerstandsfähig gegen Lösungsmittel, Reibung, Temperatur, relative Luftfeuchtigkeit, Kälteflecken

Les avantages du revêtement "anti-traces"
- *Facilité de nettoyage*
- *Aspect et couleur comparable à l'acier inoxydable*
- *Écologique*
- *Convient au contact avec les aliments*
- *Réalisé sans utilisation de PVC*
- *Résistant aux solvants, frottement, température, humidité relative, taches à froid*

FRESH PLUS Standardausstattung - *Équipement de série*



1 Ablagegitter 400x600 auf C-förmigen Schienen
1 grille 400x600 sur glissières en C

3 L-förmige Schienenpaare
3 paires de glissières en L

Höhenverstellbare Stützfüße aus CNS (+60 mm)
Pieds en acier inox réglables en hauteur (+60 mm)

Arbeitsfläche aus CNS AISI 304
Plan de travail en acier inox AISI 304

FRESH PLUS

100% SteelPET HYGIENIC NO FINGERPRINT TECHNOLOGY

FRESH
PLUS

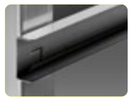
Belüftete Kühltheken auf Füßen, 700 mm tief, aus vorbeschichtetem Stahl STEEL-PET, Arbeitsplatte aus Edelstahl CNS AISI 304, 2, 3 oder 4 Fächer mit 1 kunststoffbeschichteten Ablagegitter 400x600 auf C-förmigen Führungen (mod.C) oder 3 Paar L-förmigen Führungen aus CNS (Mod.L) pro Tür.

- integrierte Einheit
- Gerade Arbeitsfläche, mit Abschlussprofil, oder ohne Arbeitsfläche
- Digitale Steuerung
- Automatisches Abtauen und Verdampfen des Kondenswassers.

Tables réfrigérées ventilées sur pieds, profondeur 700 mm en acier pré-revêtu STEEL-PET, plan de travail en acier inox AISI 304, 2, 3 ou 4 compartiments avec 1 grille plastifiée 400x600 sur glissières en C (mod.C) ou 3 paires de glissières inox en L (mod.L) pour porte.

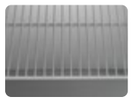
- *Groupe incorporé*
- *Plan droit, avec dosseret ou sans plan*
- *Contrôleur numérique*
- *Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques.*

OPTIONALS



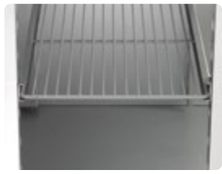
74768421

74768425



74768122

MOD. C



1 Ablagegitter 400x600 auf C-förmigen Schienen
1 grille 400x600 sur glissières en C

MOD. L

3 L-förmige Schienenpaare
3 paires de glissières en L

R290

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*	Piano *Plan*	Arbeitsfläche *Équipement intérieur*	Bereich *Gamme*	Kältemittel *Gaz*	Energieeffizienzklasse *Classe énergétique*	Klimaklasse *Classe climatique*	Jährlicher Energieverbrauch *Consommation électrique annuelle*	Netto Nutzinhalt *Volume utile net* (L)	Abmessungen *Dimensions* mm	Energieverbrauch *Absorption* Watt****	A	Spannung *Voltage* Volt/Ph/Hz	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* mm	Gewicht Netto/Brutto *Poids net/brut* Kg
MOD. C	**FRESH PLUS 2P C**	7SF72IP2VA002	Gerade Arbeitsfläche *Plan droit*	2 Ablagegitter 400x600 auf „C"-förmigen Schienenpaare *2 grilles 400x600 sur glissières en « C »*	+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	Arbeitsfläche + Abschlussprofil *Plan de travail + plinthe*		+2/+7°C		D		1574		1400x700x950	149	4.04	230/1/50	1430x760x1020	97/109
MOD. C	**FRESH PLUS 2P/S C**	7SF72IP2NA002	Ohne Arbeitsfläche *Sans plan de travail*		+2/+7°C		D		1574		1400x700x810	149	4.04	230/1/50	1430x760x890	73/85
MOD. L	**FRESH PLUS 2P L**	7SF72IP2VA003	Gerade Arbeitsfläche *Plan droit*	6 (400x600) „L"-förmige Schienenpaare *6 (400x600) paires de glissières « L »*	+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	Arbeitsfläche + Abschlussprofil *Plan de travail + plinthe*		+2/+7°C		D		1574		1400x700x950	149	4.04	230/1/50	1430x760x1020	96/108
MOD. L	**FRESH PLUS 2P/S L**	7SF72IP2NA003	Ohne Arbeitsfläche *Sans plan de travail*		+2/+7°C		D		1574		1400x700x810	149	4.04	230/1/50	1430x760x890	72/84
MOD. C	**FRESH PLUS 3P C**	7SF73IP2VA001	Gerade Arbeitsfläche *Plan droit*	3 Ablagegitter 400x600 auf „C"-förmigen Schienenpaare *3 grilles 400x600 sur glissières en « C »*	+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	Arbeitsfläche + Abschlussprofil *Plan de travail + plinthe*		+2/+7°C		D		1722		1926x700x950	149	4.04	230/1/50	1956x760x1020	118/135
MOD. C	**FRESH PLUS 3P/S C**	7SF73IP2NA002	Ohne Arbeitsfläche *Sans plan de travail*		+2/+7°C		D		1722		1926x700x810	149	4.04	230/1/50	1956x760x890	94/111
MOD. L	**FRESH PLUS 3P L**	7SF73IP2VA003	Gerade Arbeitsfläche *Plan droit*	9 (400x600) „L"-förmige Schienenpaare *9 (400x600) paires de glissières « L »*	+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	Arbeitsfläche + Abschlussprofil *Plan de travail + plinthe*		+2/+7°C		D		1722		1926x700x950	149	4.04	230/1/50	1956x760x1020	117/134
MOD. L	**FRESH PLUS 3P /S L**	7SF73IP2NA003	Ohne Arbeitsfläche *Sans plan de travail*		+2/+7°C		D		1722		1926x700x810	149	4.04	230/1/50	1956x760x890	93/110
MOD. C	**FRESH PLUS 4P C**	7SF74IP2VA002	Gerade Arbeitsfläche *Plan droit*	4 Ablagegitter 400x600 auf „C"-förmigen Schienenpaare *4 grilles 400x600 sur glissières en « C »*	+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	Arbeitsfläche + Abschlussprofil *Plan de travail + plinthe*		+2/+7°C		D		1894		2452x700x950	149	4.04	230/1/50	2485x760x1020	111/139
MOD. C	**FRESH PLUS 4P/S C**	7SF74IP2NA002	Ohne Arbeitsfläche *Sans plan de travail*		+2/+7°C		D		1894		2452x700x810	149	4.04	230/1/50	2485x760x890	87/115
MOD. L	**FRESH PLUS 4P L**	7SF74IP2VA003	Gerade Arbeitsfläche *Plan droit*	12 (400x600) „L"-förmige Schienenpaare *12 (400x600) paires de glissières « L »*	+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	Arbeitsfläche + Abschlussprofil *Plan de travail + plinthe*		+2/+7°C		D		1894		2452x700x950	149	4.04	230/1/50	2485x760x1020	109/137
MOD. L	**FRESH PLUS 4P/S L**	7SF74IP2NA003	Ohne Arbeitsfläche *Sans plan de travail*		+2/+7°C		D		1894		2452x700x810	149	4.04	230/1/50	2485x760x890	85/113

	74768421 x2	„C"-förmiges Schienenpaar	*Paire de glissières en « C »*
	74768425 x2	Schienenpaar in C-Form für Ablagegitter EN400x600	*Paire de glissières en « L » pour grilles EN400x600*
	74768122	Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung EN400x600	*Grille plastifiée EN400x600*
	4-6 LENKROLLEN-KIT	Aufpreis für 4 oder 6 Lenkrollen	*Supplément pour 4 ou 6 roues*
	VERS220-60	Aufpreis für Ausführung 220V/60Hz	*Supplément pour la version 220V/60Hz*

**** Watt TN (-10/+45°C)
Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.
Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

***** Watt TN (-10/+45°C)*
Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement. .
Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

TRK

TRK 602/3/4

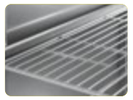
Belüftete Kühltheken auf 600 mm tiefen Füßen, CNS AISI 304; 2, 3, 4 Fächer für Ablagegitter 430x325 mm, mit 1 kunststoffbeschichtetem Ablagegitter pro Tür oder 1/2 oder 1/3 Schubladen.

- Integrierte Einheit
- Gerade Arbeitsfläche, mit Abschlussprofil, oder ohne Arbeitsfläche
- Digitale Steuerung
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch HeißGaz (Steckerfertige Mod.)

Tables réfrigérées ventilées sur pieds profondeur 600 mm, en acier INOX AISI 304; 2, 3, 4 compartiments pour grilles 430x325 mm, avec 1 grille plastifiée pour porte ou tiroirs de 1/2 ou de 1/3.

- *Groupe incorporé*
- *Plan droit, avec dosseret ou sans plan*
- *Contrôleur numérique*
- *Dégivrage et évaporation des condensats automatiques (modèles incorporés)*

OPTIONALS



74768132

SOVVCAS1/2

SOVCAS1/3

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Arbeitsfläche *Plan*	Bereich *Gamme*		Kältemittel *Gaz*	Energieeffi-zienzklasse *Classe énergétique*	Klimaklasse *Classe climatique*	Jährlicher Energieverbrauch *Consommation électrique annuelle*	Netto Nutzinhalt *Volume utile net* (L)	Abmessungen *Dimensions* mm	Energieverbrauch *Absorption* Watt****	A	Spannung *Voltage* Volt/Ph/Hz	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* mm	Gewicht Netto/Brutto *Poids net/brut* Kg
	TRK602 TN/A	9TRK62IPLA021		Arbeitsfläche mit Abschlussprofil - *plan avec dosseret*	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		Ohne Arbeitsfläche - Sans plan	0/+8° C			B	5 40°C - 40%	712	136	1260x600x810	210	1,32	230/1/50	1320x750x1100	76/98
	TRK602 TN	9TRK62IPVA021		Gerade Arbeitsfläche - *plan droit*	0/+8° C			B	5 40°C - 40%	712	136	1260x600x850	210	1,32	230/1/50	1320x750x1100	76/98
	TRK603 TN/A	9TRK63IPLA021		Arbeitsfläche mit Abschlussprofil - *plan avec dosseret*	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		Ohne Arbeitsfläche - *sans plan*	0/+8° C			B	5 40°C - 40%	803	204	1720x600x810	210	1,32	230/1/50	1760x750x1100	106/133
	TRK603 TN	9TRK63IPVA021		Gerade Arbeitsfläche - *plan droit*	0/+8° C			C	5 40°C - 40%%	859	204	1720x600x850	210	1,32	230/1/50	1760x750x1100	106/133
	TRK604 TN/A	9TRK64IPLA021		Arbeitsfläche mit Abschlussprofil - *plan avec dosseret*	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		Ohne Arbeitsfläche - *sans plan*	0/+8° C			C	5 40°C - 40%	1022	272	2180x600x810	260	1,8	230/1/50	2250x750x1100	121/153
	TRK604 TN	9TRK64IPVA021		Gerade Arbeitsfläche - *plan droit*	0/+8° C			C	5 40°C - 40%	1094	272	2180x600x850	260	1,8	230/1/50	2250x750x1100	121/153
		74768132		Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung 430X325			*Grille plastifiée 430x325*										
		74701947 P600x2		CNS-Schienenpaar (450mm)			*Paire de glissières inox (450 mm)*										
	VERS220-60			Aufpreis für Ausführung 220V/60Hz			*Supplément pour la version 220V/60Hz*										
	SOVVCAS1/2			Aufpreis für Schubladenelement mit 2 Schubfächern 1/2			*Supplément pour meuble à 2 tiroirs 1/2*										
	SOVCAS1/3			Aufpreis für Schubladenelement mit 3 Schubfächern 1/3			*Supplément pour meuble à 3 tiroirs 1/3*										

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

** Umweltbedingungen für die Funktion: MAX Luftfeuchtigkeit 65 %, MIN Temperatur 25 °C*

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden

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

** Conditions environnementales de fonctionnement : humidité MAX 65% température MIN 25°C*

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement. .

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

TRK 602/3/4R

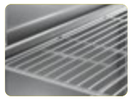
Belüftete Theken auf 600 mm tiefen Füßen, CNS AISI 304; 2, 3, 4 Fächer für Ablagegitter 430x325 mm, mit 1 kunststoffbeschichtetem Ablagegitter pro Tür oder 1/2 oder 1/3 Schubladen.

- Fernaggregat
- Gerade Arbeitsfläche, mit Abschlussprofil, oder ohne Arbeitsfläche
- Digitale Steuerung
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch Heißgas (Steckerfertige Mod.)

Tables ventilées sur pieds profondeur 600 mm, en acier INOX AISI 304; 2, 3, 4 compartiments pour grilles 430x325 mm, avec 1 grille plastifiée pour porte ou tiroirs de 1/2 ou de 1/3.

- *Groupe à distance*
- *Plan droit, avec dosseret ou sans plan*
- *Contrôleur numérique*
- *Dégivrage et évaporation des condensats automatiques (modèles incorporés)*

OPTIONALS / *EN OPTION*



74768132

SOVVCAS1/2600

SOVCAS1/3600

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Arbeitsfläche *Plan*		Bereich *Gamme*	Kältemittel *Gaz*	Abmessungen *Dimensions* mm	Energieverbrauch *Absorption* Watt****	 A	Spannung *Voltage* Volt/Ph/Hz	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* mm	Gewicht Netto/Brutto *Poids net/brut* Kg
	TRK602 R TN	9TRK62RPVA001		Mit Arbeitsfläche - *Avec plan*		0/+8° C		1040x600x850	0	0	230/1/50	1320x750x1100	65/85
	TRK602 R TN/A	9TRK62RPLA001		Mit Arbeitsfläche mit Abschlussprofil - *Avec plan et dosseret*		0/+8° C		1040x600x950	0	0	230/1/50	1320x750x1100	65/85
	TRK602 R TN/S	9TRK62RPNA001		Ohne Arbeitsfläche - *Sans plan*		0/+8° C		1040x600x810	0	0	230/1/50	1320x750x1100	65/85
	UCTN1-T*	74861750		Verflüssigungssatz - *Unité de condensation*				350x460x265	332	5,54	230/1/50	350x460x265	23/43
	VALVR452A-602TN	74877075		Ventil R452A für Modell mit getrennter Kühleinheit (abmontiert geliefert) (Mod. 602TN)		*Détendeur R452A pour modèle à distance (fourni démonté) (mod. 602TN)*		101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	TRK603 R TN	9TRK63RPVA001		Mit Arbeitsfläche - *Avec plan*		0/+8° C		1500x600x850	0	0	230/1/50	1760x750x1100	75/110
	TRK603 R TN/A	9TRK63RPLA001		Mit Arbeitsfläche mit Abschlussprofil - *Avec plan et dosseret*		0/+8° C		1500x600x950	0	0	230/1/50	1760x750x1100	85/112
	TRK603 R TN/S	9TRK63RPNA001		Ohne Arbeitsfläche - *Sans plan*		0/+8° C		1500x600x810	0	0	230/1/50	1760x750x1100	85/112
	UCTN2-T*	74861752		Verflüssigungssatz - *Unité de condensation*				350x460x 65	665	8,4	230/1	350x460x 65	25/45
	VALVR452A-603TN	74877075		Ventil R452A für Modell mit getrennter Kühleinheit (abmontiert geliefert) (Mod. 603TN)		*Détendeur R452A pour modèle à distance (fourni démonté) (mod. 603TN)*		101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	TRK604 R TN	9TRK64RPVA001		Mit Arbeitsfläche - *Avec plan*		0/+8° C		1960x600x850	0	0	230/1/50	2250x750x1100	95/125
	TRK604 R TN/A	9TRK64RPLA001		Mit Arbeitsfläche mit Abschlussprofil - *Avec plan et dosseret*		0/+8° C		1960x600x950	0	0	230/1/50	2250x750x1100	95/125
	TRK604 R TN/S	9TRK64RPNA001		Ohne Arbeitsfläche - *Sans plan*		0/+8° C		1960x600x810	0	0	230/1/50	2250x750x1100	100/132
	UCTN3-T*	74861754		Verflüssigungssatz - *Unité de condensation*				350x500x300	665	8,4	230/1/50	350x500x300	33/53
	VALVR452A-604TN	74877077		Ventil R452A für Modell mit getrennter Kühleinheit (abmontiert geliefert) (Mod. 604TN)		*Détendeur R452A pour modèle à distance (fourni démonté) (mod. 604TN)*		101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
		74768132		Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung 430X325		*Grille plastifiée 430x325*							
		74701947 P600 x2		CNS-Schienenpaar (450mm)		*Paire de glissières inox (450 mm)*							
	VERS220-60			Aufpreis für Ausführung 220V/60Hz		*Supplément pour la version 220V/60Hz*							
	SOVVCAS1/2			Aufpreis für Schubladenelement mit 2 Schubfächern 1/2		*Supplément pour meuble à 2 tiroirs 1/2*							
	SOVCAS1/3			Aufpreis für Schubladenelement mit 3 Schubfächern 1/3		*Supplément pour meuble à 3 tiroirs 1/3*							

* Maximaler Abstand 10 m ** R = Ausgelagerte Ausführung **** Watt TN (-10/+45 °C)

Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

** Distance maximale 10 m ** R = Version déportée **** Watt TN (-10/+45°C)*

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement. .

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

PIZZERIA

Pizzeria

SPRING PIZZA PLUS 800 pag. 158
SPRING PIZZA PLUS 800 R pag. 160
Optionals und Zubehör / *Options et accessoires* pag. 170

SPRING VRS PLUS pag. 162
Zusammenstellung Schalen / *Composition des bacs* pag. 164
Optionals und Zubehör / *Options et accessoires* pag. 170

SteelPET

FRESH PIZZA PLUS pag. 168

Our business is enhancing **your business**

SPRING PIZZA **PLUS**

Eine fachgerechte Zubereitung.

Flexibel und vielseitig bietet das Paket PIZZA alles Notwendige für eine perfekte Zubereitung von Pizzen. Kühltische und -aufbauten mit Granit-Arbeitsplatten: die beste Arbeitsstation für die Zubereitung von Pizzen, Focaccia ... im Namen von Komfort und Funktionalität.

Une préparation selon les règles de l'art

Un ensemble PIZZA flexible, polyvalent et complet. Tables et superstructures réfrigérées avec plans de travail en granite : le « top » pour composer le poste de travail idéal pour la préparation des pizzas, fougasses... à l'enseigne du confort et de la fonctionnalité.

Neuer horizontaler Druckgussgriff ohne Verbindungsstellen
90°-Türstopper und formschlüssige Energy Saving-Dichtungen
Nouvelle poignée horizontale moulée sous pression sans jonctions
Arrêt de porte à 90° et joints Energy Saving à emboîtement

Fach EN400X600 (1 Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung auf Schienenpaaren aus CNS)
Compartiment EN400x600 (1 grille plastifiée sur paires de glissières inox)

3D COOLING SYSTEM

3D Cooling System

Das einzige System, das die richtige und gleichmäßige Lufttemperatur für alle Fächer garantieren kann.

3D Cooling system

L'unique système qui garantit une température correcte et uniforme dans tous les compartiments.

VRS2560V
neuer 2560 mm Schalen-Kühler
nouveau réfrigérateur bacs de 2 560 mm

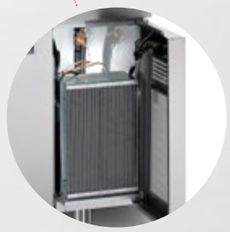
Neutrales integriertes Schubladenelement mit 6 Schubfächern (maximales Fassungsvermögen: 6 Schalen 40x60x7 cm)
Meuble neutre intégré à 6 tiroirs (capacité maximale : 6 bacs cm 40x60x7)

Abgerundeter Innenboden für eine einfachere Reinigung
Fond interne arrondi pour faciliter le nettoyage

Isolierdicke 60 mm (ohne CFC und HCFC)
Épaisseur isolation 60 mm (sans CFC et HCFC)

Räder (optional)
Roulettes (en option)

Füßchen aus CNS, höhenverstellbar (120 bis 180 mm)
Pieds réglables en acier inox en hauteur (de 120 à 180 mm)



Einfache Wartung, direkter Zugriff auf Steuerungs-Komponenten
Entretien facile, accès immédiat aux composants de gestion

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

SPRING PIZZA **PLUS**

Pizzeria-Kühltische auf Füßen oder Rädern, Tiefe 800 mm, aus CNS AISI 304, 2, 3, 4 Fächer EN400x600, mit oder ohne neutralem Schubladenelement, 6 Schubfächer, mit 1 Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung EN400x600 auf Paar L-förmiger Stahlschienen für Tür.

- Fernaggregat oder getrennter Verflüssigungssatz
- Granit-Arbeitsplatte
- Elektronische Steuerung mit 8-Tasten-Digitalanzeige
- Türstopper bei 90° und automatischer Verschluss
- Abgerundete Innenteile
- Erhöhter Verdampfer und integrierter Ablauf (einfache Reinigung)
- Automatische Abtauung und Tauwasserverdunstung durch HeißGaz (Steckerfertige Mod.).

Optional: Ionisierung.

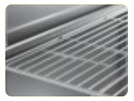
Tables réfrigérées Pizzeria sur pieds ou roulettes, 800 mm de profondeur en acier inox AISI 304, 2, 3, 4 compartiments EN400x600, avec ou sans meuble à 6 tiroirs neutre, avec 1 grille EN400x600 plastifiée sur paire plastifiée sur paire de guides en acier « L » pour porte.

- *Groupe incorporé ou à distance*
- *Plan de travail en granite*
- *Contrôleur électronique avec afficheur numérique à 8 touches*
- *Bloc porte à 90° et rappel automatique*
- *Angles arrondis*
- *Évaporateur rehaussé et évacuation intégrée (nettoyage facile)*
- *Dégivrage et évaporation des condensats automatiques (modèles incorporés).*

En option : *stérilisateur.*

74768466-68

74768120


74768122

4 LENKROLLEN
6 LENKROLLEN

VERS220V/60HZ

STERIL KIT

SPRING PIZZA **PLUS** 800

R290

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Beschreibung *Description*	Bereich *Gamme*	Kältemittel *Gaz*		Abmessungen *Dimensions* mm	Energieklasse *Classe énergétique*	Klimaklasse *Classe climatique*	Jährlicher Energieverbrauch *Consommation électrique annuelle*	Netto Nutzinhalt *Volume utile net* (L)	Energieverbrauch *Absorption* Watt****	A	Spannung *Voltage* Volt/Ph/Hz	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* mm	Gewicht Netto/Brutto *Poids net/brut* Kg
	PIZZASPPLUS820I	6SP82IP2KA001		2 Türen *2 Portes*	-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		Kühlvetrine (GN1/3) + Glasaufbau *Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure en verre*	+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 Türen + 6 neutrale Schubfächer *2 portes refroidies + 6 tiroirs à temp. ambiante*	-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		Kühlvetrine (GN1/3) + Glasaufbau *Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure en verre*	+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 Türen *3 Portes*	-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		Kühlvetrine (GN1/3) + Glasaufbau *Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure en verre*	+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 Türen + 6 neutrale Schubfächer *3 portes refroidies + 6 tiroirs à temp.ambiante*	-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		Kühlvetrine (GN1/3) + Glasaufbau *Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure en verre*	+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 Türen *4 Portes*	-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		Kühlvetrine (GN1/3) + Glasaufbau *Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure en verre*	+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	Ionisierung (nicht mit LED-Licht kompatibel)	*Stérilisateur (incompatible avec éclairage à LED)*
	74768570 x2	Schienenpaar in L-Form für Tabletts EN 600x400	*Paire de guides en « L » pour plateaux EN 600x400*
	74768122	Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung EN 600 x 400	*Grille plastifiée EN 600x400*
	74768120	CNS-Ablagegitter EN 600 x 400	*Grille inox EN 600x400*
4 LENKROLLEN		Aufpreis 4 Räder	*Supplément pour 4 roulettes*
6 LENKROLLEN		Aufpreis für 6 Lenkrollen (Mod. 4 Türen)	*Supplément pour 6 roulettes (mod. 4 Portes)*
VERS220-60		Aufpreis für Ausführung 220V/60Hz	*Supplément pour la version 220V/60Hz*

**** Watt TN (-10/+45°C)
Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.
Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

***** Watt TN (-10/+45°C)*
Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement. .
Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

AFINOX
Our business is enhancing your business

SPRING PIZZA **PLUS**

Pizzeria-Kühltische auf Füßen oder Rädern, Tiefe 800 mm, aus CNS AISI 304, 2, 3, 4 Fächer EN400x600, mit oder ohne neutralem Schubladenelement, 6 Schubfächer, mit 1 Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung EN400x600 auf Paar L-förmiger Stahlschienen für Tür.

- Fernaggregat
- Granit-Arbeitsplatte
- Elektronische Steuerung mit 8-Tasten-Digitalanzeige
- Türstopper bei 90° und automatischer Verschluss
- Abgerundete Innenteile
- Erhöhter Verdampfer und integrierter Ablauf (einfache Reinigung)
- Elektrische Verdampferabtauung serienmäßig bei Modellen, die für die Remote-Einheit vorbereitet sind

Optional: Ionisierung.

Tables réfrigérées Pizzeria sur pieds ou roulettes, 800 mm de profondeur en acier inox AISI 304, 2, 3, 4 compartiments EN400x600, avec ou sans meuble à 6 tiroirs neutre, avec 1 grille EN400x600 plastifiée sur paire plastifiée sur paire de guides en acier « L » pour porte.

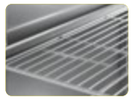
- *Groupe à distance*
- *Plan de travail en granite*
- *Contrôleur électronique avec afficheur numérique à 8 touches*
- *Bloc porte à 90° et rappel automatique*
- *Angles arrondis*
- *Évaporateur rehaussé et évacuation intégrée (nettoyage facile)*
- *Dégivrage Évaporateur électrique de série pour modèles prédisposés pour groupe déporté*

En option : *stérilisateur.*

EVAP-T

74768466-68

74768120


74768122

4 LENKROLLEN

VERS220V/60HZ

STERIL KIT

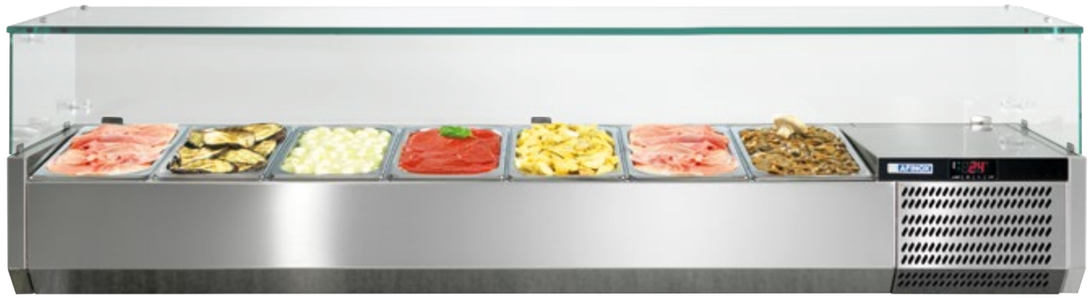
SPRING PIZZA **PLUS** 800R

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Beschreibung *Description*	Bereich *Gamme*	Kältemittel *Gaz*		Abmessungen *Dimensions* mm	Klimaklasse *Classe climatique*	Netto Nutzinhalt *Volume utile net* L	Energieverbrauch *Absorption* Watt****	 A	Spannung *Voltage* Volt/Ph/Hz	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* mm	Gewicht Netto/Brutto *Poids net/brut* Kg
	PIZZASP820R**	6SP82RP4KA001		2 Türen *2 Portes*	-2/+7°C			1310x800x1030	5 40°C - 40%HR	240			230/1/50	1370x860x1120	189/225
	VRS1300V	7VS13G3D2AA01		Kühlvetrine (GN1/3) + Glasaufbau *Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure en verre*	+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		Verflüssigungssatz				350x460x265	*Unité de condensation*					350x460x265	25/45
	VALVR452A-802TN	74877075		Ventil R452A für Modell mit getrennter Kühleinheit (abmontiert geliefert) (Mod. 802TN)				101x38x77	*Détendeur R452A pour modèle à distance (fourni démonté) (mod. 802TN)*					101x38x77	0,3/0,3
	PIZZASP821R**	6SP83RP4KA001		2 Türen + 6 neutrale Schubfächer *2 portes refroidies + 6 tiroirs à température ambiante*	-2/+7°C			1864x800x1030	5 40°C - 40%HR	360			230/1/50	1925x860x1120	272/314
	VRS1815V	7VS18G3D2AA01		Kühlvetrine (GN1/3) + Glasaufbau *Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure en verre*	+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		Verflüssigungssatz				350x460x265	*Unité de condensation*					350x460x265	25/45
	VALVR452A	74877077		Ventil R452A für Remote-Modell (nicht montiert geliefert) (Mod. 821TN)				101x38x77	*Détendeur R452A pour modèle déporté (fourni démonté) (mod. 821TN)*					101x38x77	0,3/0,3
	PIZZASP830R**	6SP83RP4KA002		3 Türen *3 Portes*	-2/+7°C			1864x800x1030	5 40°C - 40%HR	360			230/1/50	1925x860x1120	252/294
	VRS1815V	7VS18G3D2AA01		Kühlvetrine (GN1/3) + Glasaufbau *Vitrine réfrigérée (GN1/3) + structure en verre*	+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		Verflüssigungssatz				350x500x300	*Unité de condensation*					350x500x300	33/53
	VALVR452A	74877077		Ventil R452A für Remote-Modell (nicht montiert geliefert) (Mod. 830TN)				101x38x77	*Détendeur R452A pour modèle déporté (fourni démonté) (mod. 830TN)*					101x38x77	0,3/0,3
	STERILKIT	73688492		Ionisierung (nicht mit LED kompatibel)				*Stérilisateur (incompatible avec éclairage à LED)*							
	EVAP-T			Aufpreis für Kondensat-Schale für Tische ohne Einheit R				*Supplément pour bac d'évaporation de condensation pour tables sans groupe R*							
		74768570 x2		Schienenpaar in L-Form für Tabletts EN 600x400				*Paire de guides en « L » pour plateaux EN 600x400*							
		74768122		Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung EN 600 x 400				*Grille plastifiée EN 600x400*							
		74768120		CNS-Ablagegitter EN 600 x 400				*Grille inox EN 600x400*							
	4 LENKROLLEN			Aufpreis für 4 St. Lenkrollen				*Supplément pour 4 roulettes*							
	VERS220-60			Aufpreis für Ausführung 220V/60Hz				*Supplément pour la version 220V/60Hz*							

* Maximaler Abstand 10 m ** R = Ausgelagerte Ausführung **** Watt TN (-10/+45 °C)
Die fluorierten Treibhaus Gaze befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.
Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

** Distance maximale 10 m ** R = Version déportée **** Watt TN (-10/+45°C)*
Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement. .
Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

SPRING VRS **PLUS**



SPRING VRS **PLUS** R290

Tiefe 395mm (für GN 1/3)

Profondeur 395mm (pour GN 1/3)

Kühler mit Schalen, aus CNS AISI 304, für Beläge und Füllungen, erhältlich in verschiedenen Längen (von 1100 mm bis 2560 mm).

- Ausstattung für Schalen GN1/3 H max. = 150 mm (nicht inbegriffen), anpassbar mit optionalen Halterungen an Schalen GN1/2, 1/4, 1/6, 1/9.
- Statische Kühlung.
- Digitale Steuerung.
- Ablauf im Boden (einfache Reinigung).
- Erhältlich ohne Glas (Mod. S), mit Glas (Mod. V) oder mit Abdeckung aus CNS (Mod. K).

Optional: Stützfüßeset.

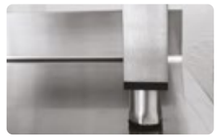
Réfrigérateurs à bacs d'appui en acier inox AISI 304 pour condiments et farces, disponibles en plusieurs longueurs (de 1100 mm à 2560 mm).

- *Aménagement pour bacs GN1/3 H max = 150 mm (non comprises), adaptables avec supports optionnels à bacs GN1/2, 1/4, 1/6, 1/9.*
- *Réfrigération statique.*
- *Contrôleur numérique.*
- *Évacuation sur le fond (nettoyage facile).*
- *Disponibles sans vitre (Mod. S), vitrée (Mod. V) ou avec couvercle en inox (Mod. K).*

En option : *Kit pieds.*

Elektronisches Thermostat
Thermostat électronique

Stützfüßeset VRS
Kit pieds VRS



R290

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Beschreibung *Description*	Bereich *Gamme*	Abmessungen *Dimensions* mm		Kältemittel *Gaz*	Klimaklasse *Classe climatique*	Anzahl Schalen *N° de bacs* GN1/3	Energieverbrauch *Absorption* Watt****	A	Spannung *Voltage* Volt/Ph/Hz	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* mm	Gewicht Netto/Brutto *Poids net/brut* Kg
	VRSPLUS1100S	7VS11G3S2AA01		ohne Glas *sans verre*	+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		mit Glas *avec verre*	+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		CNS-Abdeckung *couvercle inox*	+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
				NACHLASS FÜR AUSGELAGERTE AUSFÜHRUNG				*RÉDUCTION POUR VERSION À DISTANCE*							
	VALVR452A	74877075		Ventil R452A für Remote-Mod.		101x38x77		*Détendeur R452A au mod. à distance*						101x38x77	0,3/0,3
	STÜTZFUSS-SET VRS	74702236KT4		Kit 4 VRS-Füße (H min 145/max 224 mm)				*Kit 4 pieds VRS (h min 145/max 224 mm)*							

**** Watt TN (-10/+45°C)

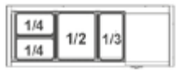
Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

***** Watt TN (-10/+45°C)*

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

Modell Produkt *Modèle Produit*		Beschreibung Description	Modell *Modèle*		H=100 mm	H=100 mm *mit Abdeckung avec couvercle*	H=150 mm	H=150 mm *mit Abdeckung avec couvercle*
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

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden. *Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.*

Modell Produkt *Modèle Produit*		Beschreibung Description	Modell *Modèle*		H=100 mm	H=100 mm *mit Abdeckung avec couvercle*	H=150 mm	H=150 mm *mit Abdeckung avec couvercle*
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

* Schalen Gn1/9 nur H=100 / *Bac GN1/9 seulement h=100 /*

SCHALEN GN CNS / *BACS GN INOX*

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		CNS-Behälter GN *Bacs GN inox*	Abmessungen (mm) *Dimensions (mm)*
	VGX1/2/100	**74707040**		GN 1/2	325x265x100
	VGX1/2/150	**74707070**		GN 1/2	325x265x150
	CVGX1/2	**74706080**		Abdeckung GN 1/2	325x265
	VGX1/3/100	**74707030**		GN 1/3	325x176x100
	VGX1/3/150	**74707075**		GN 1/3	325x176x150
	CVGX1/3	**74706082**		Abdeckung GN 1/3	325x176
	VGX1/4/100	**74707042**		GN 1/4	265x162x100
	VGX1/4/150	**74707076**		GN 1/4	265x162x150
	CVGX1/4	**74706084**		Abdeckung GN 1/4	265x162
	VGX1/6/100	**74707043**		GN 1/6	176x162x100
	VGX1/6/150	**74707078**		GN 1/6	176x162x150
	CVGX1/6	**74706085**		Abdeckung GN 1/6	176x162
	VGX1/9/100	**74707044**		GN 1/9	176x108x100
	CVGX1/9	**74706078**		Abdeckung GN 1/9	176x108
	SUPPVASCH47	**72557152**		Halterung / support bar	332 x 47
	SUPPVASCH32	**72557154**		Halterung / support bar	332 x 32
	SUPPVASCH20	**72556046**		Halterung / support bar	332 x 20

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden. . *Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.*

FRESH PIZZA **PLUS**

FRISCHE PIZZA PLUS
Einfach praktisch!

Essenzielles Design und absolute Vielseitigkeit für ein Produkt widerstandsfähig und leicht zu reinigen dank **der innovativen Steel-PET-Anti-Fingerabdruck-Beschichtung.**
Fresh Pizza... Das Made-in-Italy, das Zeit spart!

FRESH PIZZA PLUS
Tout simplement pratique !

*Design essentiel et polyvalence absolue pour un produit résistant et facile à nettoyer grâce **au revêtement anti-traces innovant en Steel-PET.***
Fresh Pizza... le Made in Italy valorise votre temps!

SteelPET 100% HYGIENIC NO FINGERPRINT TECHNOLOGY

Vorteile der Schutzbeschichtung „gegen Fingerabdrücke"
- Einfache Reinigung
- Rostfreiem Stahl in Aussehen und Farbe ähnlich
- Umweltfreundlich
- Für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet
- Gefertigt ohne den Einsatz von PVC
- Widerstandsfähig gegen Lösungsmittel, Reibung, Temperatur, relative Luftfeuchtigkeit, Kälteflecken

Les avantages du revêtement "anti-traces"
- *Facilité de nettoyage*
- *Aspect et couleur comparable à l'acier inoxydable*
- *Écologique*
- *Adapté au contact avec les aliments*
- *Réalisé sans l'utilisation de PVC*
- *Résistant aux solvants, frottement, température, humidité relative, taches à froid*

FRESH PIZZA Standardausstattung - *Équipements standard*

„L"-förmige Schienenpaare für Ablagegitter EN400x600
Glissières en « L » pour grilles EN400x600

Höhenverstellbare Stützfüße aus CNS (+60 mm)
Pieds en acier inox réglables en hauteur (+60 mm)

AFINOX
Our business is enhancing your business

FRESH PIZZA **PLUS**

Gekühlte Pizzeria-Tische auf Füßen, 700 mm tief, aus vorbeschichtetem STEEL-PET-Stahl; 2 Türen, 2 Türen mit neutralem Schubladenelement, 5 Schubladen und 3 Türen, mit 1 kunststoffbeschichtetes Ablagegitter EN400x600 pro Tür.

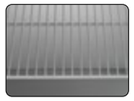
- Integrierte Einheit
- 800 mm Granitplatte mit Abschlussprofil
- Digitale Steuerung
- Automatisches Abtauen und Verdampfen des Kondenswassers
- Schalenkühler auf Anfrage:
  1300 mm Kap. 5 GN 1/3 Schalen (**nicht enthalten**)
  (Mod. FRESH PIZZA 2P),
  1815 mm Kap. 8 Schalen GN 1/3 (**nicht enthalten**)
  (Mod. FRESH PIZZA 2P + C und FRESH PIZZA 3P)
- Version ohne Arbeitsfläche auf Anfrage.

Tables réfrigérées Pizzeria sur pieds, profondeur 700 mm, en acier pré-revêtu STEEL-PET; 2 portes, 2 portes avec bloc 5 tiroirs neutre et 3 portes, avec 1 grille EN400x600 plastifiée pour porte.

- *Groupe incorporé*
- *Plan en granit 800 mm avec dosseret*
- *Contrôleur numérique*
- *Dégivrage et évaporation de l'eau de condensation automatiques.*
- *Sur demande réfrigérateur de bacs :*
  *1300 mm cap. 5 bacs GN 1/3 (**non compris**)*
  (mod. FRESH PIZZA 2P),
  *1815 mm cap. 8 bacs GN 1/3 (**non compris**)*
  (mod. FRESH PIZZA 2P+C et FRESH PIZZA 3P)
- *Sur demande version sans plan.*

ZUBEHÖR / *ACCESSOIRES*

74768425 X 2



74768122

Schubladenelement für 5 Schubfächer für Behälter 400x600x70 mm serienmäßig am Mod. FRESH PIZZA 2P+C (Behälter inbegriffen)

Bloc 5 tiroirs neutre pour bacs 400x600x70 mm de série sur mod.FRESH PIZZA 2P+C (bacs compris)

EN 400X600

R290

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Arbeitsfläche *Plan*	Türen *Portes*		Internes Zubehör *Équipement intérieur*	Abmessungen *Dimensions* mm	Kältemittel *Gaz*	Energieverbrauch *Absorption* Watt****	Spannung *Voltage* Ampere	Volt/Ph/Hz	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* mm	Gewicht Netto *Poids net* Kg	Bruttogewicht *Poids brut* Kg
	FRESH PIZZA PLUS 2P	7SP72IP2KA002		Granitplatte *Plan Granite*	2 Kühltüren *2 portes réfrigérées*		2 Ablagegitter /*Grilles EN400x600*	1400x800x1040	R290 - GWP 3 - Kg 0,07	149	4,04	230/1/50	1430x860x1120	199	211
	VRS1300V	7VS13G3D2AA01		Kühlvetrine (5 GN1/3) + Glasaufbau *Vitrine réfrigérée* (5 GN1/3) + *structure en verre*				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		Granitplatte *Plan Granite*	2 Kühltüren 2 Kühltüren + 5 neutrale Schubfächer *+ 5 ambient Tiroirs*		2 Ablagegitter /*Grilles EN400x600*	1926x800x1040	R290 - GWP 3 - Kg 0,07	149	4,04	230/1/50	1956x860x1120	291	308
	VRS1815V	7VS18G3D2AA01		Kühlvetrine (8 GN1/3) + Glasaufbau *Vitrine réfrigérée (8 GN1/3) + structure en verre*				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		Granitplatte *Plan Granite*	3 Kühltüren *3 portes réfrigérées*		3 Ablagegitter /*Grilles EN400x600*	1926x800x1040	R290 - GWP 3 - Kg 0,07	149	4,04	230/1/50	1956x860x1120	263	280
	VRS1815V	7VS18G3D2AA01		Kühlvetrine (8 GN1/3) + Glasaufbau *Vitrine réfrigérée (8 GN1/3) + structure en verre*				1815x395x425	R290 - GWP 3 - Kg 0,07	247	5,03	230/1/50		66	76
	FRESH PIZZA PLUS 3P + VRS1815V													329	356
		74768425 x2		Schienenpaar in C-Form für Ablagegitter EN400x600			*Paire de glissières en « L » pour grilles EN400x600*								
		74768122		Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung EN400x600			*Grille plastifiée EN400x600*								
	NOPIANO2P			Preisminderung bei Ausführung ohne Marmorplatte			*Réduction prix pour version sans plan marbre*								
	NOPIANO2C_3P			Preisminderung bei Ausführung ohne Marmorplatte			*Réduction prix pour version sans plan marbre*								
	VERS220-60			Aufpreis für Ausführung 220V/60Hz			*Supplément pour la version 220V/60Hz*								

**** Watt TN (-10/+45°C)
Die fluorierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.
Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

***** Watt TN (-10/+45°C)*
Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement. .
Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

Optionals und Zubehör

Options et accessoires

Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*	Beschreibung *Description*	SRING PLUS PIZZA	VRS
ZUBEHÖR / ACCESSOIRES				
ZOC150		Sockel aus CNS H. 150 mm (Preis pro laufendem Meter) *Plinthe en acier inox h. 150 mm* *(Prix au mètre linéaire)* 150 mm	x	
ZOC200		Sockel aus CNS H. 200 mm (Preis pro laufendem Meter) *Plinthe en acier inox h. 200 mm* *(Prix au mètre linéaire)* 200 mm	x	
ZOC240		Sockel aus CNS H. 240 mm (Preis pro laufendem Meter) *Plinthe en acier inox h. 240 mm* *(Prix au mètre linéaire)* 240 mm	x	
SERRPSPRING	73692392	Schloss-Kit mit Schlüssel (Preis für einzelnes Schloss pro Tür) *Kit Serrure à clé (prix par serrure par porte)*	x	
UCESXSPRING		Aufpreis für Motor links *Supplément pour moteur à gauche*	x	
	72601998	Halterungsbügel VRS für Arbeitsfläche aus Marmor *Patte de support VRS pour plan en marbre*		x
	72557148 (x2)	2 Wandhalterungsbügel *Paire de pattes de support mural*		x
	74768120	CNS-Ablagegitter EN 600 x 400 *Grille inox EN 600x400*	x	
	74768122	Ablagegitter mit Kunststoffbeschichtung EN 600 x 400 *Grille plastifiée EN 600x400*	x	
	74768002	CNS-Ablagegitter GN 1/1 *Grille inox GN 1/1*		
	74768000	Grau rilsaniert GN 1/1 Tragroste *Grille plastifiée GN 1/1*		
	74707012	Blech GN 1/1 h=20 *Plat GN 1/1 h=20*		
	74707013	Blech GN 1/1 h=40 *Plat GN 1/1 h=40*		
	74707299	Behälter für Pizza aus Polyethylen 400x600 h=70 mm *Bac à pizza en polyéthylène 400x600 h=70 mm*	x	
	74707288	Abdeckung für Pizza-Schalen aus Polyethylen 400x600 H=70 mm *Couvercle pour bac à pizza en polyéthylène 400x600 h=70 mm*	x	
	78002040	4 Lenkrollen 71379644 + Verstärkung 72607709 *Kit 4 roues 71379644 + Renfort 72607709*	x	

Soul ***Plus***

Essence ***Plus***

Tradition ***Plus***

Service ***Plus***

Emotionen für jeden Geschmack

DES ÉMOTIONS POUR TOUS LES GOÛTS

SOUL **PLUS**, ESSENCE **PLUS**, TRADITION **PLUS** und SERVICE **PLUS**, die neuen Behälterreihen, Vitrinen DROP IN und ISOLE DEL GUSTO (GESCHMACKS-INSELN). Ändern Sie den Blickwinkel, indem Sie sich einem Konzept zuwenden, das seiner Zeit voraus ist und die Logik des alten und überholten „Buffet"-Konzepts revolutioniert.
Dieses innovative Produkt fügt sich bequem und einfach in jeden Gaztronomischen Bereich ein, sowohl den traditionellen als auch den modernen.
SOUL **PLUS**, ESSENCE **PLUS**, TRADITION **PLUS** und SERVICE **PLUS**, sind Sortimente mit vielseitigen Lösungen, die für neue und unterschiedliche Anwendungen entwickelt wurden, wobei Hygienevorschriften, Lebensmittelkulturen und sehr heterogene Preisniveaus berücksichtigt werden.
SOUL **PLUS**, ESSENCE **PLUS**, TRADITION **PLUS** und SERVICE **PLUS** bilden zusammen das umfangreichste, komfortabelste und homogenste Angebot auf dem Selbstbedienungsmarkt.

*SOUL **PLUS**, ESSENCE **PLUS**, TRADITION **PLUS** et SERVICE **PLUS**, les nouvelles gammes de bacs, vitrines BUFFETS IN et ÎLOTS DU GOÛT. Changez votre point de vue en vers une conception qui anticipe les temps en bouleversant les logiques du concept ancien et dépassé de « Buffet ».*
Un produit vraiment innovant, capable de s'immiscer de façon simple, pratique et intégrale dans tous les environnements de la restauration, de celle traditionnelle à celle moderne.
*SOUL **PLUS**, ESSENCE **PLUS**, TRADITION **PLUS** et SERVICE **PLUS**, sont des gammes avec des solutions hétéroclites pensées aussi pour de nouvelles et différentes applications, qui tient compte des normes d'hygiène, des cultures alimentaires et des niveaux de prix très hétérogènes.*
*SOUL **PLUS**, ESSENCE **PLUS**, TRADITION **PLUS** et SERVICE **PLUS** s'unissent pour devenir l'offre plus large, pratique et homogène sur le marché du self-service.*

Buffet kinder

* Höhe individuell anpassbar auf Anfrage
Hauteur personnalisable sur demande

	Soul	Essence	Tradition	Service

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

Statisch gekühlte Behälter / *Cuves réfrigérées statiques*

KALTE PRODUKTE ZUM SERVIEREN
- KALTE ERSTE GÄNGE- UND HAUPTSPEISEN (NUDELSALAT, REISSALATE, COUS COUS)
- GEMISCHTE MEERESFRÜCHTE-, GETREIDESALATE
- GEMÜSE UND BEILAGEN (FRISCH ODER GEKOCHT)
- WURST- UND KÄSESORTEN

PRODUITS FROIDS À SERVIR
- *PLATS DE PÂTES/RIZ ET PLATS UNIQUES FROIDS (PÂTES FROIDES, SALADES DE RIZ, COUSCOUS)*
- *SALADES MIXTES/DE LA MER, CÉRÉALES*
- *LÉGUMES ET ACCOMPAGNEMENTS (FRAIS OU CUITS)*
- *CHARCUTERIE ET FROMAGES*

Seite 176

Seite 178

Seite 180

Seite 182

GREEN

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

Statisch gekühlte Arbeitsflächen / *Plans réfrigérés statiques*

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

PRODUITS DANS L'ASSIETTE :
- *PLATS PRÊTS (FROMAGE, CHARCUTERIE, ETC.)*
- *SALADES*
- *LÉGUMES*
- *DESSERTS*

Seite 184

Seite 186

Seite 187

Seite 190

LIME

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

Belüftete Kühlbehälter / *Cuves réfrigérées ventilées*

ANGERICHTETE PRODUKTE:
- FERTIGGERICHTE (KÄSE, AUFSCHNITT, USW.)
- SALATE
- GEMÜSE
- DESSERT

PRODUITS FROIDS À SERVIR OU DÉJÀ DANS L'ASSIETTE :
- *PLATS DE PÂTES/RIZ*
- *SALADES*
- *LÉGUMES*
- *DESSERTS*

Seite 192

Seite 194

Seite 196

Seite 198

BLUE

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

Belüftete Kühlvitrinen für die Selbstbedienung / *Vitrines réfrigérées ventilées pour libre-service*

VERPACKTE PRODUKTE:
- BELEGTE BACKPRODUKTE, PIADINAS, SANDWICHES
- SALATE
- GEMÜSE
- DESSERT
- GETRÄNKE IN FLASCHEN

PRODUITS ENVELOPPÉS ET CONDITIONNÉS :
- *SANDWICHS, PIADINAS, CLUB-SANDWICHS*
- *SALADES*
- *LÉGUMES*
- *DESSERTS*
- *BOISSONS EN BOUTEILLE*

Seite 200

Seite 202

Seite 204

Seite 206

BLUE PLATINUM

RED
GN 2/1 - 3/1 - 4/1

Wannen für Warmwasserbad / *Cuves chaudes bain-marie*

GEKOCHTE UND SAFTIGE PRODUKTE ZUM ANRICHTEN:
- ERSTE GÄNGE UND SUPPEN
- EINTÖPFE
- BEILAGEN

PRODUITS CUITS ET JUTEUX À SERVIR :
- *PLATS DE PÂTES/RIZ ET SOUPES*
- *RAGOÛTS*
- *ACCOMPAGNEMENTS*

Seite 208

Seite 210

Seite 212

Seite 214

RED

BROWN
GN 2/1 - 3/1 - 4/1 - 6/1

Warmhalte-Arbeitsflächen, gehärtetes Glas / *Plans de maintien en verre trempé*

TROCKENE GEKOCHTE PRODUKTE:
- PIZZA, FOCACCE
- STREET FOOD (ARANCINI, BLÄTTERTEIGWAREN)
- FRITTIERTE PRODUKTE
- BEILAGEN (KARTOFFELN, KROKETTEN)
- TEILCHEN, SÜSSE/HERZHAFTE MUFFINS

PRODUITS CUITS SECS :
- *PIZZAS, FOUGazSES*
- *STREET FOOD (ARANCINIS, TARTES)*
- *PRODUITS FRITS*
- *ACCOMPAGNEMENTS (POMMES DE TERRE, BOULETTES)*
- *BRIOCHES, MUFFINS SUCRÉS/SALÉS*

Seite 216

Seite 218

Seite 220

Seite 222

BROWN

SOUL PLUS Green

SOUL **PLUS**

Statische, gekühlte Wannen mit abgerundeten und diamantbeschichteten Böden für einen einfachen Wasserablauf und eine perfekte Reinigung und Hygiene.

- Wannen für die Aufnahme von Schalen GN (H max. 200 mm) mit einer Vertiefung von 25 mm in der Auflage, um auch die Konservierung der sich im oberen Bereich der Behälter befindenden Lebensmittel zu gewährleisten.
- Modelle für 2, 3, 4, 5, 6 GN 1/1 Schalen (nicht enthalten).
- Versionen mit eingebauter Einheit oder vorbereitet für Fernanschluss (R ohne Ventil).

Optional:
- Überbau mit LED-Beleuchtung

Cuves réfrigérées statiques avec fond arrondi et diamanté pour faciliter l'évacuation de l'eau et pour un nettoyage et une hygiène parfaite.

- *Cuves prévues pour contenir les bacs GN (H 200mm max) avec logement abaissé à 25 mm du plan pour une meilleure conservation des aliments dans la partie supérieure du bac.*
- *Modèles pour 2, 3, 4, 5, 6 bacs GN 1/1 (non compris).*
- *Versions avec groupe incorporé ou prédisposées pour connexion à déportée (R sans détendeur).*

En option :
- *Superstructures avec éclairage à LED*

Abgerundeter Boden für einfache Hygiene und Wasserablauf.
Fond arrondi pour faciliter l'hygiène et l'évacuation de l'eau.

Wanne für GN 1/1-Schalen (nicht enthalten).
Cuve pour bacs GN 1/1 (non compris).

Überbau mit LED-Beleuchtung
Superstructures avec éclairage à LED

R290

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Fassungsvermögen Behälter *Capacité des bacs* (GN)	Einheit Verflüssigungssatz *Unité de condensation*	Bereich *Gamme* (°C)	Kältemittel *Gaz*		Klimaklasse *Classe climatique*	Abmessungen *Dimensions* (mm)	Lochgröße *Dimensions trou* (mm)	Einsatzöffnung Steuerkasten *Trou encastrement boîtier de commande(mm)*	Energieverbrauch *Absorption* Watt****	Ampere	Spannung *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage (mm)*	Gewicht Netto/*Brutto/ Poids net/ brut* (kg)
	GREEN PLUS 2	7DRGR2FI00A01		GN 1/1 GN 1/1	ja/oui	+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	ja/oui	+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	ja/oui	+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	ja/oui	+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	ja/oui	+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
	Unité 0.5HP *	74861752		EINHEIT 0.5HP - *Unité 0.5HP*						350x460x265						350x460x265	25/45
	VALVR452A	74877075		R452A-Ventil für ferngesteuertes Modell -*Détendeur R452A pour modèle déporté*						101x38x77						101x38x77	0,3/0,3

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

Die Büfettvitrienen und Kühltheken sind Geräte zur zeitweiligen Ausstellung von kühlen, verderblichen Speisen. Die Geräte dürfen nicht mehr als 4 Stunden durchgehend betrieben werden. Nachdem die Speisen ausgestellt wurden, müssen diese aus dem Gerät genommen und in einem geeigneten Kühlgerät gelagert werden.

Die fluorierten Treibhausgaze befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

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

Les buffets et les îlots du goût froids sont des machines pour l'exposition temporaire d'aliments frais périssables. Le fonctionnement de la machine ne doit dépasser en aucun cas 4 heures consécutives. Une fois l'exposition des aliments terminée ces derniers doivent être enlevés de la machine et conservés dans des réfrigérateurs.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

AFINOX
Our business is enhancing your business

Auf Anfrage mit LED-FLAT+ ohne Aufpreis

Sur demande avec SOV LED FLAT+ sans supplément

ESSENCE PLUS Green

ESSENCE **PLUS**

GREEN

Gekühlte Isole del Gusto mit statischem Behälter.

- Zur Aufnahme von 3, 4, 6 GN 1/1 Schalen (nicht enthalten, H 200mm max).
- Gestell aus verchromtem Stahl auf Rollen mit Feststellern.
- Laminatverkleidung in den Standardfarben Wenge, Hemlock Nordique oder RAL Classic auf Anfrage.
- Feststehender Glasüberbau mit LED-Beleuchtung.
- Abgerundeter, diamantbeschichteter Boden für einfachen Wasserablauf und perfekte Reinigung und Hygiene, mit Wasserhahn.
- Digitales Bedienfeld im unteren Teil.

Îlots du Goût réfrigérés avec cuve statique.

- *Pour le logement de 3, 4, 6 bacs GN 1/1 (non compris, H 200mm max).*
- *Bâti en acier chromé sur roues avec frein.*
- *Revêtement en acier laminé dans les couleurs standards wengé, hemlock nordique ou dans les couleurs RAL Classic sur demande.*
- *Superstructure fixe en verre avec éclairage à LED.*
- *Fond arrondi et diamanté pour faciliter l'évacuation de l'eau et pour un nettoyage et une hygiène parfaite, avec robinet.*
- *Panneau de contrôle numérique positionné dans la partie inférieure.*

R290

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*	Fassungsvermögen Behälter *Capacité des bacs* (GN)	Farbton* *Coloris**	Bereich *Gamme* (°C)	Kältemittel *Gaz*	Klimaklasse *Classe climatique*	Abmessungen *Dimensions* (mm)	Energieverbrauch *Absorption* Watt ****	Ampere	Spannung *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto/Brutto *Poids net/ brut* (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	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée* 1233x714x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 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	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée* 1558x714x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 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	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée* 2208x714x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 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	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée* 1233x714x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 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	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée* 1558x714x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 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	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée* 2208x714x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 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	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée* 1233x714x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 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	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée* 1558x714x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 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	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée* 2208x714x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 2208x714x1595 "	126/147
	VERS220-60		AUFPREIS FÜR AUSFÜHRUNG220V/60HZ				*SUPPLÉMENT POUR VERSION 220V/60HZ*						
	SOVMONT		AUFPREIS FÜR MONTIERTEN AUFBAU				*SUPPLÉMENT POUR SUPERSTRUCTURE MONTÉE*						

*H= GEBLEICHTE EICHE - W= WENGE - R=RAL SONDERFARBE GLATT MATTE OBERFLÄCHE **** Watt TN (-10/+45°C)

H= CHÊNE BLANCHI - W= WENGÈ - R= RAL SPÉCIAL FINITION LISSE MATE ** Watt TN (-10/+45°C)*

Die Büfettvitrienen und Kühltheken sind Geräte zur zeitweiligen Ausstellung von kühlen, verderblichen Speisen. Die Geräte dürfen nicht mehr als 4 Stunden durchgehend betrieben werden. Nachdem die Speisen ausgestellt wurden, müssen diese aus dem Gerät genommen und in einem geeigneten Kühlgerät gelagert werden.

Les buffets et les îlots du goût froids sont des machines pour l'exposition temporaire d'aliments frais périssables. Le fonctionnement de la machine ne doit dépasser en aucun cas 4 heures consécutives. Une fois l'exposition des aliments terminée ces derniers doivent être enlevés de la machine et conservés dans des réfrigérateurs.

Die fluorierten Treibhausgaze befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

TRADITION PLUS Green

TRADITION **PLUS**

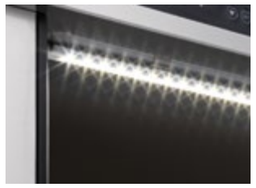
GREEN

Gekühlte Isole del Gusto mit statischem Behälter zur Aufnahme von 3, 4, 6 GN 1/1 Schalen (nicht enthalten, H 200mm max).

- Gestell aus verchromtem Stahl auf Rollen mit Feststellern.
- Großzügige Laminatbeschichtung in den Standardfarben Wenge, Hemlock Nordique oder RAL Classic Farben auf Anfrage.
- Brückenaufbau mit absenkbarer Abdeckung und LED-Beleuchtung.
- Abgerundeter, diamantbeschichteter Boden für einfachen Wasserablauf und perfekte Reinigung und Hygiene, mit Wasserhahn.
- Digitales Bedienfeld an der Brücke (optional: Contactless Steuerung).

Îlots du Goût réfrigérés avec cuve statique pour le logement de 3, 4, 6 bacs GN 1/1 (non compris, H 200mm max).

- *Bâti en acier chromé sur roues avec frein.*
- *Revêtement riche en acier laminé dans les couleurs standards wengé, hemlock nordique ou couleurs RAL Classic sur demande.*
- *Superstructure à pont avec capote rabattable et éclairage à LED.*
- *Fond arrondi et diamanté pour faciliter l'évacuation de l'eau et pour un nettoyage et une hygiène parfaite, avec robinet.*
- *Panneau de contrôle numérique sur le pont (option : contrôle sans contact).*



Optional
CONTACTLESS Steuerung
Système de contrôle SANS CONTACT

R290

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Fassungsvermögen Behälter *Capacité des bacs* (GN)	Farbton* *Coloris**	Bereich *Gamme* (°C)		Kältemittel *Gaz*	Klimaklasse *Classe climatique*	Abmessungen *Dimensions* (mm)	Energieverbrauch *Absorption* Watt ****	Ampere	Spannung *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto/Brutto *Poids net/brut* (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	Montierter Aufbau *Structure montée* 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	Montierter Aufbau *Structure montée* 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	Montierter Aufbau *Structure montée* 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	Montierter Aufbau *Structure montée* 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	Montierter Aufbau *Structure montée* 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	Montierter Aufbau *Structure montée* 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	Montierter Aufbau *Structure montée* 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	Montierter Aufbau *Structure montée* 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	Montierter Aufbau *Structure montée* 2208x714x1595	174/202
	SOV-CONTACTLESS			Bruttozuschlag für CONTACTLESS Steuerung				*Supplément brut pour contrôle SANS CONTACT*							

*H= GEBLEICHTE EICHE - W= WENGE - R=RAL SONDERFARBE GLATT MATTE OBERFLÄCHE - **** Watt TN (-10/+45°C)

H= CHÊNE BLANCHI - W= WENGÉ - R=RAL SPÉCIAL FINITION LISSE MATE - ** Watt TN (-10/+45°C)*

Die Büfettvitrienen und Kühltheken sind Geräte zur zeitweiligen Ausstellung von kühlen, verderblichen Speisen. Die Geräte dürfen nicht mehr als 4 Stunden durchgehend betrieben werden. Nachdem die Speisen ausgestellt wurden, müssen diese aus dem Gerät genommen und in einem geeigneten Kühlgerät gelagert werden.

Les buffets et les îlots du goût froids sont des machines pour l'exposition temporaire d'aliments frais périssables. Le fonctionnement de la machine ne doit dépasser en aucun cas 4 heures consécutives. Une fois l'exposition des aliments terminée ces derniers doivent être enlevés de la machine et conservés dans des réfrigérateurs.

Die fluorierten Treibhausgaze befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

SERVICE PLUS Green

SERVICE **PLUS**

GREEN

Gekühlte Isole del Servizio (Service-Inseln) mit statischem Behälter zur Aufnahme von 3, 4, 6 GN 1/1 Schalen (nicht im Preis enthalten, H 200mm max).

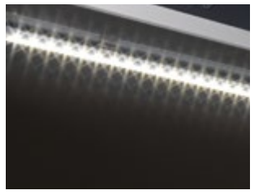
- Geschlossener Glasaufbau auf der Kundenseite mit LED-Beleuchtung.
- Abgerundeter, diamantbeschichteter Boden für einfachen Wasserablauf und perfekte Reinigung und Hygiene, mit Wasserhahn.
- Digitales Bedienfeld im unteren Teil.

Ausführungen: Service (Verkleidung und Tablettrutsche), Soul Service Stand (mit Rahmen) und Soul Service (eingebaut).

Îlots de Service réfrigérés avec cuve statique pour le logement de 3, 4, 6 bacs GN 1/1 (non compris dans le prix, H 200mm max).

- *Superstructure en verre fermée côté client avec éclairage à LED.*
- *Fond arrondi et diamanté pour faciliter l'évacuation de l'eau et pour un nettoyage et une hygiène parfaite, avec robinet.*
- *Panneau de contrôle numérique positionné dans la partie inférieure.*

Versions : *Service (revêtement et rampe à plateau), Soul Service Stand (avec bâti) et Soul Service (encastrable).*



Tablettablage (Mod. Service)
Rampe à plateau (mod. Service)

R290

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Fassungsvermögen Behälter *Capacité des bacs* (GN)	Farbton* *Coloris**	Bereich *Gamme* (°C)		Kältemittel *Gaz*	Abmessungen *Dimensions* (mm)	Lochgröße *Dimensions trou* (mm)	Einsatzöffnung Steuerkasten *Dimensions de l'emballage* (mm)	Energieverbrauch *Absorption* Watt ****	Ampere	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto/Brutto *Poids net/ brut* (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			AUFPREIS FÜR SPEZIALFARBEN RAL				*SURCOÛT POUR COULEURS SPÉCIALES RAL*							
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			AUFPREIS FÜR SEITENGLAS				SUPERSTRUCTURE POUR VITRES LATÉRALES							
	SOVMONT			AUFPREIS FÜR MONTIERTEN AUFBAU				*SUPPLÉMENT POUR SUPERSTRUCTURE MONTÉE*							

* H= GEBLEICHTE EICHE / *CHÊNE BLANCHI*- W= WENGE - R= RAL-SONDERFARBE OBERFLÄCHE GLATT MATT/ *SPÉCIAL FINITION LISSE MATE*** Watt TN (-10/+45°C)*

Die Büfettvitrienen und Kühltheken sind Geräte zur zeitweiligen Ausstellung von kühlen, verderblichen Speisen. Die Geräte dürfen nicht mehr als 4 Stunden durchgehend betrieben werden. Nachdem die Speisen ausgestellt wurden, müssen diese aus dem Gerät genommen und in einem geeigneten Kühlgerät gelagert werden.

Les buffets et les îlots du goût froids sont des machines pour l'exposition temporaire d'aliments frais périssables. Le fonctionnement de la machine ne doit dépasser en aucun cas 4 heures consécutives. Une fois l'exposition des aliments terminée ces derniers doivent être enlevés de la machine et conservés dans des réfrigérateurs.

Die fluorierten Treibhausgaze befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten. Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement. Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

SOUL PLUS Lime

SOUL PLUS

Statische Kühlregale H 30 mm mit abgerundetem Boden zur Erleichterung des Wasserablaufs für eine perfekte Reinigung und Hygiene.

- Modelle für die vorübergehende Auslage von Fertiggerichten, Mono-Portionen-Desserts und Speisen im Allgemeinen auf flachen Blechen und Tabletts.
- Modelle für 2, 3, 4, 5, 6 GN 1/1 Tabletts (nicht enthalten).
- Versionen mit eingebauter Einheit oder vorbereitet für Fernanschluss (R ohne Ventil).

Optional:
- Überbau mit LED-Beleuchtung

Plans réfrigérés statiques H 30 mm avec fond arrondi pour faciliter l'évacuation de l'eau pour un nettoyage et une hygiène parfaite.

- *Modèles adaptés à l'exposition temporaire de plats prêts, de desserts en portions individuelles et en général des aliments placés sur des plats et des plateaux.*
- *Modèles pour 2, 3, 4, 5, 6 plateaux GN 1/1 (non compris).*
- *Versions avec groupe incorporé ou prédisposées pour connexion à déportée (R sans détendeur).*

En option :
- *Superstructures avec éclairage à LED*

Abgerundeter Boden und Wasserablaufloch
Fond arrondi et trou d'évacuation d'eau

Überbau mit LED-Beleuchtung
Superstructures avec éclairage à LED

R290

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Fassungsvermögen Behälter *Capacité des bacs* (GN)	Einheit Verflüssigungssatz *Unité de condensation*	Bereich *Gamme* (°C)	Kältemittel *Gaz*		Klimaklasse *Classe climatique*	Abmessungen *Dimensions* (mm)	Lochgröße *Dimensions trou* (mm)	Einsatzöffnung Steuerkasten *Trou encastrement boîtier de commande (mm)*	Energieverbrauch *Absorption* Watt****	Ampere	Spannung *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage (mm)*	Gewicht Netto/Brutto *Poids net/ brut (kg)*
	LIME PLUS 2	7DRLI2FI00A01		GN 1/1 GN 1/1	ja/oui	+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	ja/oui	+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	ja/oui	+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	ja/oui	+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	ja/oui	+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	nein/non	+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	nein/non	+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	nein/non	+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	nein/non	+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	nein/non	+4/+8			3 25°C - 60%	2144x650x100	2114x620	366x90	–	–	230/1/50	2208x714x1100	35/61
	Unité 0.5HP *	74861752		EINHEIT 0.5HP - *Unité 0.5HP*					350x460x265						-	350x460x265	25/45
	VALVR452A	74877075		R452A-Ventil für ferngesteuertes Modell - *Détendeur R452A pour modèle déporté*					101x38x77						-	101x38x77	0,3/0,3

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

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

Die Büfettvitrienen und Kühltheken sind Geräte zur zeitweiligen Ausstellung von kühlen, verderblichen Speisen. Die Geräte dürfen nicht mehr als 4 Stunden durchgehend betrieben werden. Nachdem die Speisen ausgestellt wurden, müssen diese aus dem Gerät genommen und in einem geeigneten Kühlgerät gelagert werden.

Les buffets et les îlots du goût froids sont des machines pour l'exposition temporaire d'aliments frais périssables. Le fonctionnement de la machine ne doit dépasser en aucun cas 4 heures consécutives. Une fois l'exposition des aliments terminée ces derniers doivent être enlevés de la machine et conservés dans des réfrigérateurs.

Die fluorierten Treibhausgaze befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

AFINOX
Our business is enhancing your business

Auf Anfrage mit LED-FLAT+ ohne Aufpreis

Sur demande avec sov LED FLAT+ sans supplément

ESSENCE PLUS Lime

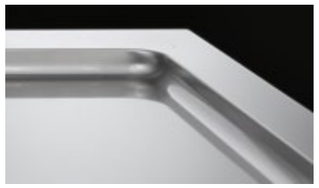
ESSENCE **PLUS**

Isole del Gusto mit statischer Kühlfläche H 30mm.

- Zur Aufnahme von 3, 4, 6 GN 1/1 Tabletts (nicht enthalten).
- Gestell aus verchromtem Stahl auf Rollen mit Feststellern.
- Laminatverkleidung in den Standardfarben Wenge, Hemlock Nordique oder RAL Classic auf Anfrage.
- Feststehender Glasüberbau mit LED-Beleuchtung.
- Abgerundeter Boden und Wasserablauf für perfekte Reinigung und Hygiene, mit Wasserhahn.
- Digitales Bedienfeld im unteren Teil.

Îlots du Goût avec plan statique réfrigéré H 30mm.

- *Pour le logement de 3, 4, 6 plateaux GN 1/1 (non compris).*
- *Bâti en acier chromé sur roues avec frein.*
- *Revêtement en acier laminé dans les couleurs standards wengé, hemlock nordique ou dans les couleurs RAL Classic sur demande.*
- *Superstructure fixe en verre avec éclairage à LED.*
- *Fond arrondi et évacuation de l'eau pour un nettoyage et une hygiène parfaite, avec robinet.*
- *Panneau de contrôle numérique positionné dans la partie inférieure.*



LIME

R290

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*	Fassungsvermögen Behälter *Capacité des bacs* (GN)	Farbton* *Coloris**	Bereich *Bereich* (°C)	Kältemittel *Gaz*	Klimaklasse *Classe climatique*	Abmessungen *Dimensions* (mm)	Energieverbrauch *Absorption* Watt ****	Ampere	Spannung *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto/ Brutto *Poids net/brut (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	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée* 1233x714x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée 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	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée* 1558x714x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 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	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée* 2208x714x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 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	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée* 1233x714x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 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	Nicht montierter Aufbau/Structure démontée 1558x714x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 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	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée* 2208x714x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 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	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée* 1233x714x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 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	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée* 1558x714x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 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	Nicht montierter Aufbau/Structure démontée 2208x714x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 2208x714x1595	121/142

VERS220-60	AUFPREIS FÜR AUSFÜHRUNG 220V/60HZ	*SUPPLÉMENT POUR VERSION 220V/60HZ*
SOVMONT	AUFPREIS FÜR MONTIERTEN AUFBAU	*SUPPLÉMENT POUR SUPERSTRUCTURE MONTÉE*

* H= GEBLEICHTE EICHE - W= WENGE - R= RAL-SONDERFARBE OBERFLÄCHE GLATT MATT **** Watt TN (-10/+45°C)

H= CHÊNE BLANCHI - W= WENGÉ - R=RAL SPÉCIAL FINITION LISSE MATE ** Watt TN (-10/+45°C)*

Die Büfettvitrienen und Kühltheken sind Geräte zur zeitweiligen Ausstellung von kühlen, verderblichen Speisen. Die Geräte dürfen nicht mehr als 4 Stunden durchgehend betrieben werden. Nachdem die Speisen ausgestellt wurden, müssen diese aus dem Gerät genommen und in einem geeigneten Kühlgerät gelagert werden.

Les buffets et les îlots du goût froids sont des machines pour l'exposition temporaire d'aliments frais périssables. Le fonctionnement de la machine ne doit dépasser en aucun cas 4 heures consécutives. Une fois l'exposition des aliments terminée ces derniers doivent être enlevés de la machine et conservés dans des réfrigérateurs.

Die fluorierten Treibhausgaze befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

TRADITION PLUS Lime

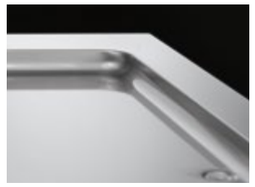
TRADITION **PLUS**

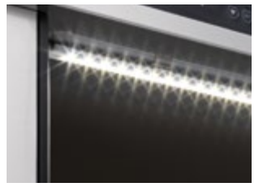
Isole del Gusto mit statisch gekühlter Fläche H 30mm für die Aufnahme von 3, 4, 6 GN 1/1 Tabletts (nicht enthalten).

- Gestell aus verchromtem Stahl auf Rollen mit Feststellern.
- Großzügige Laminatbeschichtung in den Standardfarben Wenge, Hemlock Nordique oder RAL Classic Farben auf Anfrage.
- Brückenaufbau mit absenkbarer Abdeckung und LED-Beleuchtung.
- Abgerundeter Boden und Wasserablauf für perfekte Reinigung und Hygiene, mit Wasserhahn.
- Digitales Bedienfeld auf der Brücke (Optional: Contactless Steuerung).

Îlots du Goût avec plan statique réfrigéré H 30mm pour le logement de 3, 4, 6 plateaux GN 1/1 (non compris).

- *Bâti en acier chromé sur roues avec frein.*
- *Revêtement riche en acier laminé dans les couleurs standards wengé, hemlock nordique ou couleurs RAL Classic sur demande.*
- *Superstructure à pont avec capote rabattable et éclairage à LED.*
- *Fond arrondi et évacuation de l'eau pour un nettoyage et une hygiène parfaite, avec robinet.*
- *Panneau de contrôle numérique positionné sur le pont (option : contrôle sans contact).*





Optional
CONTACTLESS Steuerung
Système de contrôle SANS CONTACT

LIME

R290

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Fassungsvermögen Behälter *Capacité des bacs* (GN)	Farbton* *Coloris**	Bereich *Gamme* (°C)		Kältemittel *Gaz*	Klimaklasse *Classe climatique*	Abmessungen *Dimensions* (mm)	Energieverbrauch *Absorption* Watt****	Ampere	Spannung *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto/ *Brutto/ Poids net/brut* (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	Montierter Aufbau *Structure montée* 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	Montierter Aufbau *Structure montée* 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	Montierter Aufbau *Structure montée* 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	Montierter Aufbau *Structure montée* 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	Montierter Aufbau *Structure montée* 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	Montierter Aufbau *Structure montée* 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	Montierter Aufbau *Structure montée* 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	Montierter Aufbau *Structure montée* 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	Montierter Aufbau *Structure montée* 2208x714x1595	169/197
	SOV-CONTACTLESS			Bruttozuschlag für CONTACTLESS Steuerung				*Supplément brut pour contrôle SANS CONTACT*							

*H= GEBLEICHTE EICHE - W= WENGE - R=RAL SONDERFARBE GLATT MATTE OBERFLÄCHE - **** Watt TN (-10/+45°C)

H= CHÊNE BLANCHI - W= WENGÉ - R=RAL SPÉCIAL FINITION LISSE MATE - ** Watt TN (-10/+45°C)*

Die Büfettvitrienen und Kühltheken sind Geräte zur zeitweiligen Ausstellung von kühlen, verderblichen Speisen. Die Geräte dürfen nicht mehr als 4 Stunden durchgehend betrieben werden. Nachdem die Speisen ausgestellt wurden, müssen diese aus dem Gerät genommen und in einem geeigneten Kühlgerät gelagert werden.

Les buffets et les îlots du goût froids sont des machines pour l'exposition temporaire d'aliments frais périssables. Le fonctionnement de la machine ne doit dépasser en aucun cas 4 heures consécutives. Une fois l'exposition des aliments terminée ces derniers doivent être enlevés de la machine et conservés dans des réfrigérateurs.

Die fluorierten Treibhausgaze befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

SERVICE PLUS Lime

SERVICE **PLUS**

Isole del Servizio mit statisch gekühlter Fläche H 30 mm zur Aufnahme von 3, 4, 6 GN 1/1 Tabletts (nicht enthalten).

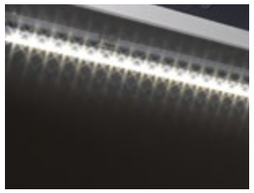
- Geschlossener Glasaufbau auf der Kundenseite mit LED-Beleuchtung.
- Abgerundeter Boden und Wasserablauf für perfekte Reinigung und Hygiene, mit Wasserhahn.
- Digitales Bedienfeld im unteren Teil.

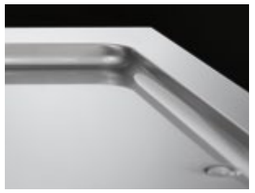
Ausführungen: Service (Verkleidung und Tablettrutsche), Soul Service Stand (mit Rahmen) und Soul Service (eingebaut).

Îlots de Service avec plan statique réfrigéré H 30 mm pour le logement de 3, 4, 6 plateaux GN 1/1 (non compris dans le prix).

- *Superstructure en verre fermée côté client avec éclairage à LED.*
- *Fond arrondi et évacuation de l'eau pour un nettoyage et une hygiène parfaite, avec robinet.*
- *Panneau de contrôle numérique positionné dans la partie inférieure.*

Versions : *Service (revêtement et rampe à plateau), Soul Service Stand (avec bâti) et Soul Service (encastrable).*





Tablettablage (Mod. Service)
Rampe à plateau (mod. Service)

R290

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Fassungsvermögen Behälter *Capacité des bacs* (GN)	Farbton* *Coloris**	Bereich *Gamme* (°C)		Kältemittel *Gaz*	Abmessungen *Dimensions* (mm)	Lochgröße *Dimensions trou* (mm)	Einsatzöffnung Steuerkasten *Dimensions de l'emballage* (mm)	Energieverbrauch *Absorption* Watt ****	Ampere	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto/*Brutto/ Poids net/brut* (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			AUFPREIS FÜR SPEZIALFARBEN RAL				*SURCOÛT POUR COULEURS SPÉCIALES RAL*							
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			AUFPREIS FÜR SEITENGLAS				SUPERSTRUCTURE POUR VITRES LATÉRALES							
	SOVMONT			AUFPREIS FÜR MONTIERTEN AUFBAU				*SUPPLÉMENT POUR SUPERSTRUCTURE MONTÉE*							

* H= GEBLEICHTE EICHE/*CHÊNE BLANCHI* - W= WENGE - R=RAL SONDERFARBE GLATT MATTE OBERFLÄCHE / *SPÉCIAL FINITION LISSE MATE*** Watt TN (-10/+45°C)*

Die Büfettvitrienen und Kühltheken sind Geräte zur zeitweiligen Ausstellung von kühlen, verderblichen Speisen. Die Geräte dürfen nicht mehr als 4 Stunden durchgehend betrieben werden. Nachdem die Speisen ausgestellt wurden, müssen diese aus dem Gerät genommen und in einem geeigneten Kühlgerät gelagert werden.

Les buffets et les îlots du goût froids sont des machines pour l'exposition temporaire d'aliments frais périssables. Le fonctionnement de la machine ne doit dépasser en aucun cas 4 heures consécutives. Une fois l'exposition des aliments terminée ces derniers doivent être enlevés de la machine et conservés dans des réfrigérateurs.

Die fluorierten Treibhausgaze befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten. Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement. Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

SOUL PLUS

SOUL PLUS Blue

Gekühlte Behälter mit horizontaler Produktbelüftung und verstellbarer Tiefe (mit optionalen Tabletts*) für die vorübergehende Präsentation von Produkten in Schalen (max. H 150 mm) oder auf dem Boden platziert (mit optionalen Tabletts****

- Modelle für 2, 3, 4, 5, 6 GN1/1- Schalen (nicht enthalten).
- Inspektionsfähiges Verdampferfach für vollständige Hygiene und einfache Reinigung
- Versionen mit eingebauter Einheit oder vorbereitet für Fernanschluss (R ohne Ventil).

Optional:
Überbau mit LED-Beleuchtung.

Cuves réfrigérées à ventilation horizontale sur le produit avec profondeur réglable (avec plateaux en option) pour l'exposition temporaire de produits contenus dans des bacs (max. H 150mm) ou en appui sur le fond (avec plateaux en option****

- *Modèles pour 2, 3, 4, 5, 6 bacs GN1/1 (non compris).*
- *Compartiment évaporateur inspectable pour une hygiène complète et une facilité de nettoyage*
- *Versions avec groupe incorporé ou prédisposées pour connexion à déportée (R sans détendeur).*

En option :
Superstructures avec éclairage à LED.

Optional
***73690012 Unterer Ablageboden
Plateau creux (532x326)

Neuer Behälter zur Erleichterung von Wartung und Reinigung.
Nouvelle cuve étudiée pour faciliter l'assistance et le nettoyage.

Überbau mit LED-Beleuchtung
Superstructures avec éclairage à LED

R290

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Fassungsvermögen Behälter *Capacité des bacs* (GN)	Einheit Verflüssigungssatz *Unité de condensation*	Bereich *Gamme* (°C)	Kältemittel *Gaz*		Klimaklasse *Classe climatique*	Abmessungen *Dimensions* (mm)	Lochgröße *Dimensions trou* (mm)	Einsatzöffnung Steuerkasten *Trou encastrement boîtier de commande (mm)*	Energieverbrauch *Absorption* Watt****	Ampere	Spannung *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage (mm)*	Gewicht Netto/ *Poids net/ brut (kg)*
	BLUE PLUS 2	7DRBL2FI00A01		GN 1/1 GN 1/1	ja/oui	+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	ja/oui	+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	ja/oui	+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	ja/oui	+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	ja/oui	+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
	Unité 0.5HP 2-3 *	74861752		EINHEIT 0.5HP (mod. 2-3/1 R) - *Unité 0.5HP (mod. 2-3/1 R)*						350x460x265						350x460x265	25/45
	VALVR 452a 2-3	74877075		R452A-Ventil für ferngesteuertes Modell (mod. 2-3/1 R) - *Détendeur R452A pour modèle déporté (mod. 2-3/1 R)*						101x38x77						101x38x77	0,3/0,3
	Unité 4-5-6 *	74861756		EINHEIT mod. 4-5-6/1 R) - *Unité 0.5HP (mod. 4-5-6/1 R)*						350x500x300						350x500x300	35/55
	VALVR452A 4-5-6	74877077		R452A-Ventil für ferngesteuertes Modell (mod. 5-6/1 R) - *Détendeur R452A pour modèle déporté (mod. 5-6/1 R)*						101x38x77						101x38x77	0,3/0,3
	***	73690012		Unterer Ablageboden (532x326)- - *Plateau creuxau creux (532x326)*													

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

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

Die Büffetvitrinen und Kühltheken sind Geräte zur zeitweiligen Ausstellung von kühlen, verderblichen Speisen. Die Geräte dürfen nicht mehr als 4 Stunden durchgehend betrieben werden. Nachdem die Speisen ausgestellt wurden, müssen diese aus dem Gerät genommen und in einem geeigneten Kühlgerät gelagert werden.

Les buffets et les îlots du goût froids sont des machines pour l'exposition temporaire d'aliments frais périssables. Le fonctionnement de la machine ne doit dépasser en aucun cas 4 heures consécutives. Une fois l'exposition des aliments terminée ces derniers doivent être enlevés de la machine et conservés dans des réfrigérateurs..

Die fluorierten Treibhausgaze befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

AFINOX
Our business is enhancing your business

Auf Anfrage mit LED-FLAT+ OHne Aufpreis

Sur demande Avec sov led flat+ sans supplément

ESSENCE PLUS **Blue**

ESSENCE **PLUS**

Isole del Gusto mit gekühlten Behältern mit horizontaler Produktbelüftung.

- Mit verstellbarer Tiefe (mit optionalen Tabletts***) für die vorübergehende Präsentation von Produkten in 3, 4, 6 GN 1/1 Schalen (max. H 150 mm, nicht enthalten) oder auf dem Ablageboden liegend.
- Gestell aus verchromtem Stahl auf Rollen mit Feststellern.
- Laminatverkleidung in den Standardfarben Wenge, Hemlock Nordique oder RAL Classic auf Anfrage.
- Feststehender Glasüberbau mit LED-Beleuchtung.
- Digitales Bedienfeld im unteren Teil.

Îlots du Goût avec cuves réfrigérées à ventilation horizontale sur le produit.

- *Avec profondeur réglable (avec plateaux en option***) pour l'exposition temporaire de produits contenus dans 3, 4, 6 bacs GN 1/1 (max H 150mm, non compris) ou en appui sur le fond.*
- *Bâti en acier chromé sur roues avec frein.*
- *Revêtement en acier laminé dans les couleurs standards wengé, hemlock nordique ou dans les couleurs RAL Classic sur demande.*
- *Superstructure fixe en verre avec éclairage à LED.*
- *Panneau de contrôle numérique positionné dans la partie inférieure.*

Optional
***73690012 Unterer Ablageboden (532x326)
Plateau creux (532x326)

Neuer Behälter zur Erleichterung von Wartung und Reinigung.
Nouvelle cuve étudiée pour faciliter l'assistance et le nettoyage.

BLUE

R290

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*	Fassungsvermögen Behälter *Capacité des bacs* (GN)	Farbton* *Coloris**	Bereich *Gamme* (°C)	Kältemittel *Gaz*	Klimaklasse *Classe climatique*	Abmessungen *Dimensions* (mm)	Energieverbrauch *Absorption* Watt ****	Ampere	Spannung *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto/ *Brutto/ Poids net/brut* (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	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée* 1233x1012x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 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	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée* 1558x1012x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 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	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée* 2208x1012x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 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	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée* 1233x1012x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 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	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée* 1558x1012x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 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	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée* 2208x1012x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 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	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée* 1233x1012x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 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	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée* 1558x1012x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 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	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée* 2208x1012x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 2208x860x1595	175/203
	***	73690012	PLATEAU CREUX(532X326)				*PLATEAU CREUXAU CREUX (532X326)*						
	VERS220-60		AUFPREIS FÜR AUSFÜHRUNG220V/60HZ				*SUPPLÉMENT POUR VERSION 220V/60HZ*						
	SOVMONT		AUFPREIS FÜR MONTIERTEN AUFBAU				*SUPPLÉMENT POUR SUPERSTRUCTURE MONTÉE*						

* H= GEBLEICHTE EICHE - W= WENGE - R= RAL-SONDERFARBE OBERFLÄCHE GLATT MATT / **** Watt TN (-10/+45°C)

H= CHÊNE BLANCHI - W= WENGÉ - R=RAL SPÉCIAL FINITION LISSE MATE ** Watt TN (-10/+45°C)*

Die Büfettvitrienen und Kühltheken sind Geräte zur zeitweiligen Ausstellung von kühlen, verderblichen Speisen. Die Geräte dürfen nicht mehr als 4 Stunden durchgehend betrieben werden. Nachdem die Speisen ausgestellt wurden, müssen diese aus dem Gerät genommen und in einem geeigneten Kühlgerät gelagert werden.

Les buffets et les îlots du goût froids sont des machines pour l'exposition temporaire d'aliments frais périssables. Le fonctionnement de la machine ne doit dépasser en aucun cas 4 heures consécutives. Une fois l'exposition des aliments terminée ces derniers doivent être enlevés de la machine et conservés dans des réfrigérateurs.

Die fluorierten Treibhausgaze befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

TRADITION PLUS **Blue**

TRADITION **PLUS**

Isole del Gusto mit gekühlten Behältern mit horizontaler Belüftung auf dem Produkt mit einstellbarer Tiefe (mit optionalen Tabletts*) für die vorübergehende Auslage von Produkten in 3, 4, 6 GN 1/1 Schalen (max H 150mm, nicht enthalten) oder auf dem Ablageboden liegend.**

- Gestell aus verchromtem Stahl auf Rollen mit Feststellern.
- Großzügige Laminatbeschichtung in den Standardfarben Wenge, Hemlock Nordique oder RAL Classic Farben auf Anfrage.
- Brückenaufbau mit absenkbarer Abdeckung und LED-Beleuchtung.
- Digitales Bedienfeld auf der Brücke (Optional: Contactless Steuerung).

Îlots du Goût avec cuves réfrigérées à ventilation horizontale sur le produit avec profondeur réglable (avec plateaux en option) pour l'exposition temporaire de produits contenus dans 3, 4, 6 bacs GN 1/1 (max H 150mm, non compris) ou en appui sur le fond.***

- *Bâti en acier chromé sur roues avec frein.*
- *Revêtement riche en acier laminé dans les couleurs standards wengé, hemlock nordique ou couleurs RAL Classic sur demande.*
- *Superstructure à pont avec capote rabattable et éclairage à LED.*
- *Panneau de contrôle numérique positionné sur le pont (option : contrôle sans contact).*

Neuer Behälter zur Erleichterung von Wartung und Reinigung.
Nouvelle cuve étudiée pour faciliter l'assistance et le nettoyage.

Optional
***73690012 Unterer Ablageboden (532x326)
Plateau creux (532x326)

Optional
CONTACTLESS Steuerung
Système de contrôle SANS CONTACT

BLUE

R290

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Fassungsvermögen Behälter *Capacité des bacs (GN)*	Farbton* *Coloris**	Bereich *Gamme* (°C)		Gaz *Gaz*	Klimaklasse *Classe climatique*	Abmessungen *Dimensions* (mm)	Energieverbrauch *Absorption* Watt****	Ampere	Spannung *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto/ *Poids net/ brut* (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	Montierter Aufbau *Structure montée* 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	Montierter Aufbau *Structure montée* 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	Montierter Aufbau *Structure montée* 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	Montierter Aufbau *Structure montée* 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	Montierter Aufbau *Structure montée* 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	Montierter Aufbau *Structure montée* 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	Montierter Aufbau *Structure montée* 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	Montierter Aufbau *Structure montée* 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	Montierter Aufbau *Structure montée* 2208x860x1595	222/252
	SOV-CONTACTLESS			Bruttozuschlag für CONTACTLESS Steuerung				*Supplément brut pour contrôle SANS CONTACT*							
	***	73690012		Unterer Ablageboden (532x326) *Plateau creux (532x326)*				*Plateau creux (532x326)*							

*H= GEBLEICHTE EICHE - W= WENGE - R=RAL SONDERFARBE GLATT MATTE OBERFLÄCHE - **** Watt TN (-10/+45°C)

H= CHÊNE BLANCHI - W= WENGÈ - R=RAL SPÉCIAL FINITION LISSE MATE- ** Watt TN (-10/+45°C)*

Die Büfettvitrienen und Kühltheken sind Geräte zur zeitweiligen Ausstellung von kühlen, verderblichen Speisen. Die Geräte dürfen nicht mehr als 4 Stunden durchgehend betrieben werden. Nachdem die Speisen ausgestellt wurden, müssen diese aus dem Gerät genommen und in einem geeigneten Kühlgerät gelagert werden.

Les buffets et les îlots du goût froids sont des machines pour l'exposition temporaire d'aliments frais périssables. Le fonctionnement de la machine ne doit dépasser en aucun cas 4 heures consécutives. Une fois l'exposition des aliments terminée ces derniers doivent être enlevés de la machine et conservés dans des réfrigérateurs.

Die fluorierten Treibhausgaze befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

SERVICE PLUS **Blue**

SERVICE **PLUS**

Isole del Servizio mit gekühlten Behältern mit horizontaler Belüftung auf dem Produkt mit einstellbarer Tiefe (mit optionalen Tabletts*) für die vorübergehende Auslage von Produkten in 3, 4, 6 GN 1/1 Schalen (max H 150mm, nicht enthalten) oder auf dem Ablageboden liegend.**

- Geschlossener Glasaufbau auf der Kundenseite mit LED-Beleuchtung.
- Digitales Bedienfeld im unteren Teil.

Ausführungen: Service (Verkleidung und Tablettrutsche), Soul Service Stand (mit Rahmen) und Soul Service (eingebaut).

Îlots de Service avec cuves réfrigérées à ventilation horizontale sur le produit avec profondeur réglable (avec plateaux en option) pour l'exposition temporaire de produits contenus dans 3, 4, 6 bacs GN 1/1 (max H 150mm, non compris dans le prix) ou en appui sur le fond.***

- *Superstructure en verre fermée côté client avec éclairage à LED.*
- *Panneau de contrôle numérique positionné dans la partie inférieure.*

Versions : *Service (revêtement et rampe à plateau), Soul Service Stand (avec bâti) et Soul Service (encastrable).*

Tablettablage (Mod. Service)
Rampe à plateau (mod. Service)
)

Neuer Behälter zur Erleichterung von Wartung und Reinigung.
Nouvelle cuve étudiée pour faciliter l'assistance et le nettoyage.

Optional
***73690012 Unterer Ablageboden (532x326)
Plateau creux (532x326)

BLUE

R290

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*	Fassungsvermögen Behälter *Capacité des bacs* (GN)	Farbton* *Coloris**	Bereich *Gamme* (°C)	Kältemittel *Gaz*	Abmessungen *Dimensions* (mm)	Lochgröße *Dimensions trou* (mm)	Einsatzöffnung Steuerkasten *Dimensions de l'emballage* (mm)	Energieverbrauch *Absorption* Watt ****	Ampere	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto/ *Poids net/ brut* (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		AUFPREIS FÜR SPEZIALFARBEN RAL			*SURCOÛT POUR COULEURS SPÉCIALES RAL*							
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	Unterer Ablageboden (532x326 mm)			*Plateau creux (532x326 mm)*							
	SOVLAT		AUFPREIS FÜR SEITENGLAS			SUPERSTRUCTURE POUR VITRES LATÉRALES							
	SOVMONT		AUFPREIS FÜR MONTIERTEN AUFBAU			*SUPPLÉMENT POUR SUPERSTRUCTURE MONTÉE*							

* H= GEBLEICHTE EICHE / *CHÊNE BLANCHI* - W= WENGE - R= RAL-SONDERFARBE OBERFLÄCHE GLATT MATT / *SPÉCIAL FINITION LISSE MATE*** *Watt TN (-10/+45°C)*

Die Büfettvitrienen und Kühltheken sind Geräte zur zeitweiligen Ausstellung von kühlen, verderblichen Speisen. Die Geräte dürfen nicht mehr als 4 Stunden durchgehend betrieben werden. Nachdem die Speisen ausgestellt wurden, müssen diese aus dem Gerät genommen und in einem geeigneten Kühlgerät gelagert werden.

Die fluorierten Treibhausgaze befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten. Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Les buffets et les îlots du goût froids sont des machines pour l'exposition temporaire d'aliments frais périssables. Le fonctionnement de la machine ne doit dépasser en aucun cas 4 heures consécutives. Une fois l'exposition des aliments terminée ces derniers doivent être enlevés de la machine et conservés dans des réfrigérateurs.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement. Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

DF

DS

DS

SOUL PLUS **Blue Platinum**

SOUL **PLUS**

Kühlvitrinen für die Selbstbedienung mit vertikaler Belüftung für die vorübergehende Präsentation von Produkten in Schalen (max. H 200 mm) oder auf dem Ablageboden liegend (mit optionalen Tabletts*)**

- Modelle für 3, 4, 5 GN1/1- Schalen (nicht enthalten).
- Inspektionsfähiges Verdampferfach für vollständige Hygiene und einfache Reinigung.
- Versionen mit eingebauter Einheit oder vorbereitet für Fernanschluss (R ohne Ventil).
- Kundenseitig geschlossen mit Flaps (DF) oder mit Glasschiebetüren (DS).
- Bedienerseite geschlossen mit 2 (Mod. 3/1), 3 (Mod. 4/1) und 4 (Mod. 5/1) Türen.
- Überbau und 3 Glasböden mit LED-Beleuchtung.

Vitrines réfrigérées pour libre service, avec ventilation canalisée verticalement pour l'exposition temporaire de produits contenus dans des bacs (max H 200mm) ou en appui sur le fond (avec plateaux en option)***

- *Modèles pour 3, 4, 5 bacs GN1/1 (non compris).*
- *Compartiment évaporateur inspectable pour une hygiène complète et une facilité de nettoyage.*
- *Versions avec groupe incorporé ou prédisposées pour connexion à déportée (R sans détendeur).*
- *Côté client fermé avec volets (DF) ou avec vitres coulissantes (DS).*
- *Coté serveur fermé avec 2 (mod. 3/1), 3 (mod. 4/1), et 4 (mod. 5/1) portes battantes.*
- *Superstructure et 3 étagères en verre avec éclairage LED.*

Optional
***73690012 Unterer Ablageboden
(532x326)
Plateau creux (532x326)

Neuer Behälter zur Erleichterung von Wartung und Reinigung.
Nouvelle cuve étudiée pour faciliter l'assistance et le nettoyage.

R290

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*	Fassungsvermögen Behälter *Capacité des bacs* (GN)	Einheit Verflüssigungssatz *Unité de condensation*	Bereich *Gamme* (°C)	Kältemittel *Gaz*	Klimaklasse *Classe climatique*	Abmessungen *Dimensions* (mm)	Lochgröße *Dimensions trou* (mm)	Einsatzöffnung Steuerkasten *Trou encastrement boîtier de commande(mm)*	Energieverbrauch *Absorption* Watt****	Ampere	Spannung *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage (mm)*	Gewicht Netto/*Brutto/ Poids net/brut (kg)*
	BLUE PLATINUM PLUS 3 DF	7DRPL3FIV0A01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	ja/oui	+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
	Unité 0.5HP 3 *	74861752	EINHEIT 0.5HP (mod. 3/1 R) - *Unité 0.5HP (mod. 3/1 R)*					350x460x265						350x460x265	25/45
	VALVR 452a 3	74877075	R452A-Ventil für ferngesteuertes Modell (mod. 3/1 R) - *Détendeur R452A pour modèle déporté (mod. 3/1 R)*					101x38x77						101x38x77	0,3/0,3
	Unité 4-5-6 *	74861756	EINHEIT / *Unité* 0.5HP (mod. 4-5-6/1 R) - *Détendeur R452A pour modèle déporté (mod. 5-6/1 R)*					350x500x300						350x500x300	35/55
	VALVR452A 4-5-6	74877077	R452A-Ventil für ferngesteuertes Modell (mod. 5-6/1 R) - *Détendeur R452A pour modèle déporté (mod. 5-6/1 R)*					101x38x77						101x38x77	0,3/0,3
	*******	73690012	Plateau creux (532x326) - *Plateau creux (532x326)*												

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

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

DF=Gerades Glas mit Flaps - DS=Gerades Glas mit Schiebeglas

DF=Vitre droite avec volets - DS= Vitre droite avec vitres coulissantes

Die Büfettvitrienen und Kühltheken sind Geräte zur zeitweiligen Ausstellung von kühlen, verderblichen Speisen. Die Geräte dürfen nicht mehr als 4 Stunden durchgehend betrieben werden. Nachdem die Speisen ausgestellt wurden, müssen diese aus dem Gerät genommen und in einem geeigneten Kühlgerät gelagert werden.

Les buffets et les îlots du goût froids sont des machines pour l'exposition temporaire d'aliments frais périssables. Le fonctionnement de la machine ne doit dépasser en aucun cas 4 heures consécutives. Une fois l'exposition des aliments terminée ces derniers doivent être enlevés de la machine et conservés dans des réfrigérateurs.

Fluorierte Treibhausgase sind in hermetisch abgeschlossenen Geräten enthalten

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

DF

DS

DF

ESSENCE PLUS **Blue Platinum**

ESSENCE **PLUS**

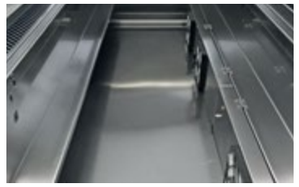
Isole del Gusto mit Kühlvitrine zur Selbstbedienung.

- Mit vertikalen Lüftungskanälen für die vorübergehende Präsentation von Produkten in Schalen (max. H 200 mm) oder auf dem Ablageboden liegend (mit optionalen Tabletts***).
- Modelle für 3, 4 GN1/1- Schalen (nicht enthalten).
- Kundenseitig geschlossen mit Flaps (DF) oder mit Glasschiebetüren (DS).
- Bedienerseite geschlossen mit 2 (Mod. 3/1) oder 3 (Mod. 4/1) Türen.
- Überbau und 3 Glasböden mit LED-Beleuchtung.
- Gestell aus verchromtem Stahl auf gebremsten Rollen, Verkleidung aus Laminat in den Standardfarben Wenge, Hemlock Nordique oder RAL Classic Farben auf Anfrage.
- Digitales Bedienfeld im unteren Teil.

Îlots du Goût avec vitrine réfrigérée pour libre service.

- *Avec ventilation canalisée verticalement pour l'exposition temporaire de produits contenus dans des bacs (max H 200mm) ou en appui sur le fond (avec plateaux en option***).*
- *Modèles pour 3, 4 bacs GN1/1 (non compris).*
- *Côté client fermé avec volets (DF) ou avec vitres coulissantes (DS).*
- *Coté serveur fermé avec 2 (mod. 3/1) ou 3 (mod. 4/1) portes battantes.*
- *Superstructure et 3 étagères en verre avec éclairage LED.*
- *Bâti en acier chromé sur roues avec frein, revêtement en acier laminé dans les couleurs standards wengé, hemlock nordique ou couleurs RAL Classic sur demande.*
- *Panneau de contrôle numérique positionné dans la partie inférieure.*

Optional
***73690012 Unterer Ablageboden
(532x326)
Plateau creux (532x326)



Neuer Behälter zur Erleichterung von Wartung und Reinigung.
Nouvelle cuve étudiée pour faciliter l'assistance et le nettoyage.

R290

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*	Fassungsvermögen Behälter *Capacité des bacs* (GN)	Farbton* *Coloris**	Bereich *Gamme* (°C)	Kältemittel *Gaz*	Klimaklasse *Classe climatique*	Abmessungen *Dimensions* (mm)	Energieverbrauch *Absorption* Watt ****	Energieverbrauch *Absorption* Ampere	Spannung *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto/ Brutto/ *Poids net/brut* (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		AUFPREIS FÜR AUSFÜHRUNG 220V/60HZ			*SUPPLÉMENT POUR VERSION 220V/60HZ*							
	***	73690012	PLATEAU CREUX(532X326)			*PLATEAU CREUXAU CREUX (532X326)*							

DF=Gerades Glas mit Flaps DS=Gerades Glas mit Schiebeglas

*H= GEBLEICHTE EICHE - W= WENGE - R= RAL-SONDERFARBE GLATT MATTE OBERFLÄCHE **** Watt TN (-10/+45°C)

Die Büfettvitrienen und Kühltheken sind Geräte zur zeitweiligen Ausstellung von kühlen, verderblichen Speisen. Die Geräte dürfen nicht mehr als 4 Stunden durchgehend betrieben werden. Nachdem die Speisen ausgestellt wurden, müssen diese aus dem Gerät genommen und in einem geeigneten Kühlgerät gelagert werden.

Die fluorierten Treibhausgaze befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

DF=Vitre droite avec volets DS= Vitre droite avec vitres coulissantes

H= CHÊNE BLANCHI - W= WENGÉ - R=RAL SPÉCIAL FINITION LISSE MATE ** Watt TN (-10/+45°C)*

Les buffets et les îlots du goût froids sont des machines pour l'exposition temporaire d'aliments frais périssables. Le fonctionnement de la machine ne doit dépasser en aucun cas 4 heures consécutives. Une fois l'exposition des aliments terminée ces derniers doivent être enlevés de la machine et conservés dans des réfrigérateurs.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

BLUE PLATINUM

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

DF

DS

DS

ESSENCE PLUS
Blue Platinum RI/SP

ESSENCE **PLUS**

Isole del Gusto mit Kühlvitrine zur Selbstbedienung.

- Mit vertikalen Lüftungskanälen für die vorübergehende Präsentation von Produkten in Schalen (max. H 200 mm) oder auf dem Ablageboden liegend (mit optionalen Tabletts***).
- Modelle für 3, 4 GN1/1- Schalen (nicht enthalten).
- Kundenseitig geschlossen mit Flaps (DF) oder mit Glasschiebetüren (DS). Seite der Kundschaft geschlossen mit 2 (Mod. 3/1) oder 3 (Mod. 4/1) Türen.
- Überbau und 3 Glasböden mit LED-Beleuchtung.
- Gestell aus verchromtem Stahl auf gebremsten Rollen, Verkleidung aus Laminat in den Standardfarben Wenge, Hemlock Nordique oder RAL Classic Farben auf Anfrage.
- Digitales Bedienfeld im unteren Teil.

Îlots du Goût avec vitrine réfrigérée pour libre service.

- *Avec ventilation canalisée verticalement pour l'exposition temporaire de produits contenus dans des bacs (max H 200mm) ou en appui sur le fond (avec plateaux en option***).*
- *Modèles pour 3, 4 bacs GN1/1 (non compris).*
- *Côté client fermé avec volets (DF) ou avec vitres coulissantes (DS). Côté opérateur fermé avec 2 (mod. 3/1) ou 3 (mod. 4/1) portes battantes.*
- *Superstructure et 3 étagères en verre avec éclairage LED.*
- *Bâti en acier chromé sur roues avec frein, revêtement en acier laminé dans les couleurs standards wengé, hemlock nordique ou couleurs RAL Classic sur demande.*
- *Panneau de contrôle numérique positionné dans la partie inférieure.*

Optional
***73690012 Unterer Ablageboden
(532x326)
Plateau creux (532x326)

Neuer Behälter zur Erleichterung von Wartung und Reinigung.
Nouvelle cuve étudiée pour faciliter l'assistance et le nettoyage.

R290

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*	Fassungsvermögen Behälter *Capacité des bacs* (GN)	Farbton* *Coloris**	Bereich *Gamme* (°C)	Kältemittel *Gaz*	Klimaklasse *Classe climatique*	Abmessungen *Dimensions* (mm)	Energieverbrauch *Absorption* Watt ****	Energieverbrauch *Absorption* Ampere	Spannung *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto/ Brutto/*Poids net/brut* (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		AUFPREIS FÜR AUSFÜHRUNG220V/60HZ			*SUPPLÉMENT POUR VERSION 220V/60HZ*							
	***	73690012	Plateau creux(532x326)			*Plateau creuxau creux (532x326)*							

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

DF=Vitre droite avec volets DS= Vitre droite avec vitres coulissantes

* H= GEBLEICHTE EICHE - W= WENGE - R= RAL-SONDERFARBE OBERFLÄCHE GLATT MATT **** Watt TN (-10/+45°C)

H= CHÊNE BLANCHI - W= WENGÉ - R=RAL SPÉCIAL FINITION LISSE MATE ** Watt TN (-10/+45°C)*

Die Büfettvitrienen und Kühltheken sind Geräte zur zeitweiligen Ausstellung von kühlen, verderblichen Speisen. Die Geräte dürfen nicht mehr als 4 Stunden durchgehend betrieben werden. Nachdem die Speisen ausgestellt wurden, müssen diese aus dem Gerät genommen und in einem geeigneten Kühlgerät gelagert werden.

Les buffets et les îlots du goût froids sont des machines pour l'exposition temporaire d'aliments frais périssables. Le fonctionnement de la machine ne doit dépasser en aucun cas 4 heures consécutives. Une fois l'exposition des aliments terminée ces derniers doivent être enlevés de la machine et conservés dans des réfrigérateurs.

Die fluorierten Treibhausgaze befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

BLUE PLATINUM

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

DF

DS

DF

SERVICE PLUS **Blue Platinum**

SERVICE **PLUS**

Isole del Servizio mit vertikal belüfteter Kühlvitrine für die vorübergehende Präsentation von Produkten in Schalen (max. H 200 mm) oder auf dem Ablageboden liegend.

- Modelle für 3, 4 GN1/1 Schalen (nicht enthalten).
- Kundenseite geschlossen mit Flaps (DF) oder Glasschiebetüren (DS).
- Bedienerseite geschlossen mit 2 (Mod. 3/1) oder 3 (Mod. 4/1) Flügeltüren aus Glas.
- Überbau und 3 Glasböden mit LED-Beleuchtung.
- Digitales Bedienfeld im unteren Teil.

Ausführungen: Service (Verkleidung und Tablettrutsche), Soul Service Stand (mit Rahmen).

Îlots de Service avec vitrine réfrigérée ventilée, avec ventilation canalisée verticalement pour l'exposition temporaire de produits contenus dans des bacs (max H 200mm) ou en appui sur le fond.

- *Modèles pour 3, 4 bacs GN1/1 (non compris dans le prix).*
- *Côté client fermé avec volets (DF) ou avec vitres coulissantes (DS).*
- *Coté serveur fermé avec 2 (mod. 3/1) ou 3 (mod. 4/1) portes vitrées battantes.*
- *Superstructure et 3 étagères en verre avec éclairage LED.*
- *Panneau de contrôle numérique positionné dans la partie inférieure.*

Versions : *Service (revêtement et rampe à plateau), Soul Service Stand (avec bâti).*

Tablettablage (Mod. Service)
Rampe à plateau (mod. Service)

Neuer Behälter zur Erleichterung von Wartung und Reinigung.
Nouvelle cuve étudiée pour faciliter l'assistance et le nettoyage.

Optional
***73690012 Unterer Ablageboden (532x326)
Plateau creux (532x326)

R290

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*	Fassungsvermögen Behälter *Capacité des bacs* (GN)	Farbton* *Coloris**	Bereich *Gamme* (°C)	Kältemittel *Gaz*	Abmessungen *Dimensions* (mm)	Lochgröße *Dimensions trou* (mm)	Einsatzöffnung Steuerkasten *Dimensions de l'emballage* (mm)	Energieverbrauch *Absorption* Watt ****	Ampere	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto/*Brutto/ Poids net/brut* (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		AUFPREIS FÜR SPEZIALFARBEN RAL			*SURCOÛT POUR COULEURS SPÉCIALES RAL*							
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	Unterer Ablageboden (532x326 mm)			*Plateau creux (532x326 mm)*							

DF=Gerades Glas mit Flaps; DS=Gerades Glas mit Schiebeglas

DF=Vitre droite avec volets ; DS= Vitre droite avec vitres coulissantes

* H= GEBLEICHTE EICHE/*CHÊNE BLANCHI* - W= WENGE - R=RAL SONDERFARBE GLATT MATTE OBERFLÄCHE / *SPÉCIAL FINITION LISSE MATE**** *Watt TN (-10/+45°C)*

Die Büfettvitrienen und Kühltheken sind Geräte zur zeitweiligen Ausstellung von kühlen, verderblichen Speisen. Die Geräte dürfen nicht mehr als 4 Stunden durchgehend betrieben werden. Nachdem die Speisen ausgestellt wurden, müssen diese aus dem Gerät genommen und in einem geeigneten Kühlgerät gelagert werden.

Les buffets et les îlots du goût froids sont des machines pour l'exposition temporaire d'aliments frais périssables. Le fonctionnement de la machine ne doit dépasser en aucun cas 4 heures consécutives. Une fois l'exposition des aliments terminée ces derniers doivent être enlevés de la machine et conservés dans des réfrigérateurs.

Die fluorierten Treibhausgaze befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten. Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement. Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

SOUL PLUS

SOUL PLUS Red

Wasserbad-Behälter mit abgerundetem, diamantbeschichtetem Boden, der das Ablaufen des Wassers für eine perfekte Reinigung und Hygiene erleichtert, zur Aufnahme von GN1/1 Schalen (max. H 200 mm).

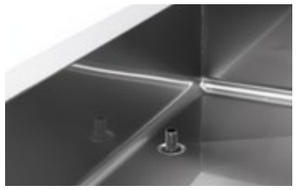
- Modelle für 2, 3, 4, 5, 6 GN1/1 Schalen (nicht enthalten
- Automatische Wasserbefüllung, Ablauf mit Überlaufrohr und Füllstandskontrolle serienmäßig.
- Beheizung durch Heizelemente mit Sicherheitsthermostat, der Überhitzung oder Betrieb ohne Wasser verhindert.

Optional:
- Überbau mit Halogen-Heizlampen und Version mit Dreiphasenspannung für das Modell 6/1.

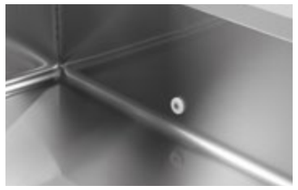
Cuves chaudes bain-marie avec fond arrondi et diamanté pour faciliter l'évacuation de l'eau pour un nettoyage et une hygiène parfaites, pour le logement de bacs GN1/1 (max H 200mm).

- *Modèles pour 2, 3, 4, 5, 6 bacs GN1/1 (non compris*
- *Remplissage de l'eau automatique, évacuation avec tube trop plein et contrôle de niveau de série.*
- *Chauffage à travers des résistances avec thermostat de sécurité qui empêche la surchauffe ou le fonctionnement en cas d'absence d'eau.*

En option :
- *Superstructures avec lampes halogènes chauffantes et version avec tension triphasée pour modèle 6/1.*



Abgerundeter Boden für einfache Hygiene und Wasserablauf.
Fond arrondi pour faciliter l'hygiène et l'évacuation de l'eau.



Füllstandskontrolle serienmäßig.
Contrôle de niveau de série.

Überbauten mit Halogen-Heizlampen
Superstructures avec lampes halogènes chauffantes

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*	Fassungsvermögen Behälter *Capacité des bacs* (GN)	Bereich *Gamme* (°C)	Abmessungen *Dimensions* (mm)	Lochgröße *Dimensions trou* (mm)	Einsatzöffnung Steuerkasten *Trou encastrement boîtier de commande(mm)*	Energieverbrauch *Absorption* Watt****	Ampere	Spannung *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage (mm)*	Gewicht Netto/*Brutto/ Poids net/brut (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 — Aufpreis für Drehspannung 400V/50Hz 3+N+T GN6/1 — *Supplément pour tension triphasée 400V/50Hz 3+N+T GN6/1*

**** Versorgung von 25 A muss vorhanden sein — ***** Prévoir une alimentation dédiée de 25 A*

Drop-in und warme Isole del Gusto sind Geräte für die vorübergehende Auslage frischer, leicht verderblicher Lebensmittel.
Die Geräte dürfen nicht mehr als 4 Stunden durchgehend betrieben werden.

Les buffets et îlots du goût chauds sont des machines prévues pour l'exposition temporaire d'aliments frais périssables.
Le fonctionnement de la machine ne doit dépasser en aucun cas 4 heures consécutives.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

AFINOX
Our business is enhancing your business

Auf Anfrage mit SOV HOT FLAT+ sov ohne Aufpreis

Sur demande avec SOV HOT FLAT+ sans supplément

ESSENCE PLUS **Red**

ESSENCE **PLUS**

Isole del Gusto mit Wasserbad-Behälter.

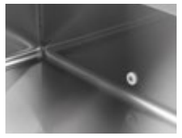
- Abgerundeter, diamantbeschichteter Boden zur Erleichterung des Wasserablauf für perfekte Sauberkeit und Hygiene.
- Zur Aufnahme von GN1/1 Schalen (max. H 200mm).
- Modelle für 3, 4, 6 GN1/1 Schalen (nicht enthalten).
- Manuelles Einfüllen von Wasser, Ablauf mit Hahn versehen.
- Beheizung durch Heizelemente mit Sicherheitsthermostat, der Überhitzung oder Betrieb ohne Wasser verhindert.
- Gestell aus verchromtem Stahl auf gebremsten Rollen, Verkleidung aus Laminat in den Standardfarben Wenge, Hemlock Nordique oder RAL Classic Farben auf Anfrage.
- Fester Glasüberbau mit Halogen-Heizlampen.
- Digitales Bedienfeld im unteren Teil.

Optional:
Version mit dreiphasiger Spannung für das Modell 6/1.

Îlots du Goût avec cuve chaude bain-marie.

- *Fond arrondi et diamanté pour faciliter l'évacuation de l'eau pour un nettoyage et une hygiène parfaite.*
- *Pour le logement de bacs GN1/1 (max H 200mm).*
- *Modèles pour 3, 4, 6 bacs GN1/1 (non compris).*
- *Remplissage de l'eau manuel, évacuation dotée d'un robinet.*
- *Chauffage à travers des résistances avec thermostat de sécurité qui empêche la surchauffe ou le fonctionnement en cas d'absence d'eau.*
- *Bâti en acier chromé sur roues avec frein, revêtement en acier laminé dans les couleurs standards wengé, hemlock nordique ou couleurs RAL Classic sur demande.*
- *Superstructure fixe en verre avec lampes halogènes chauffantes.*
- *Panneau de contrôle numérique positionné dans la partie inférieure.*

En option :
Version avec tenson triphasée pour modèle 6/1.



	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*	Fassungsvermögen Behälter *Capacité des bacs* (GN)	Farbton* *Coloris**	Bereich *Gamme* (°C)	Abmessungen *Dimensions* (mm)	Energieverbrauch *Absorption* Watt	Energieverbrauch *Absorption* Ampere	Spannung *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto/Brutto/ *Poids net/brut* (kg)
	ES-RED PLUS 3H	7BERE3CEFHA01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+60/+90	1169x650x1288	Wanne/*Cuve* 1000+500 Lampen/*Lampes* 200x2	8.26	230/1/50	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée* 1233x750x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 1233x750x1595	77/91
	ES-RED PLUS 4H	7BERE4CEFHA01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+60/+90	1494x650x1288	Wanne/*Cuve* 1000x2 Lampen/*Lampes* 200x3	11.30	230/1/50	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée* 1558x750x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 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	Wanne/*Cuve* 1000x3 Lampen/*Lampes* 200x4	16.52	230/1/50	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée*2208x750x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 2208x750x1595	125/146
	ES-RED PLUS 3W	7BERE3CEFWA01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+60/+90	1169x650x1288	Wanne/*Cuve* 1000+500 Lampen/*Lampes* 200x2	8.26	230/1/50	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée* 1233x750x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 1233x750x1595	77/91
	ES-RED PLUS 4W	7BERE4CEFWA01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+60/+90	1139x650x1288	Wanne/*Cuve* 1000x2 Lampen/*Lampes* 200x3	11.30	230/1/50	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée* 1558x750x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 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	Wanne/*Cuve* 1000x3 Lampen/*Lampes* 200x4	16.52	230/1/50	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée*2208x750x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 2208x750x1595	125/146
	ES-RED PLUS 3R	7BERE3CEFRA01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+60/+90	1169x650x1288	Wanne/*Cuve* 1000+500 Lampen/*Lampes* 200x2	8.26	230/1/50	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée* 1233x750x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 1233x750x1595	77/91
	ES-RED PLUS 4R	7BERE4CEFRA01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+60/+90	1494x650x1288	Wanne/*Cuve* 1000x2 Lampen/*Lampes* 200x3	11.30	230/1/50	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée* 1558x750x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 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	Wanne/*Cuve* 1000x3 Lampen/*Lampes* 200x4	16.52	230/1/50	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée*2208x750x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 2208x750x1595	125/146
	TRIFTR-RED6		AUFPREIS FÜR DREHSPANNUNG 400V/50HZ 3+N+T GN6/1			*SUPPLÉMENT POUR TENSION TRIPHASÉE 00V/50HZ 3+N+T VOLTAGE GN6/1*					
	SOVMONT		AUFPREIS FÜR MONTIERTEN AUFBAU			*SUPPLÉMENT POUR SUPERSTRUCTURE MONTÉE*					

*** Für Ausführung GN6/1 Versorgung von 25 A vorsehen

*** *Pour la version GN 6/1 prévoir une alimentation dédiée de 25 A*

* H= GEBLEICHTE EICHE - W= WENGE - R= RAL-SONDERFARBE OBERFLÄCHE GLATT MATT

**H= CHÊNE BLANCHI - W= WENGÈ - R= RAL SPÉCIAL FINITION LISSE MATE*

Die Büfettvitrienen und Warmhaltetheken sind Geräte zur zeitweiligen Ausstellung von warmen verderblichen Speisen. Die Geräte dürfen nicht mehr als 4 Stunden durchgehend betrieben werden.

Les buffets et les îlots du goût chauds sont des machines pour l'exposition temporaire d'aliments chauds périssables. Le fonctionnement de la machine ne doit dépasser en aucun cas 4 heures consécutives

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

RED

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

TRADITION PLUS **Red**

TRADITION **PLUS**

Isole del Gusto mit warmem Wasserbad-Behälter mit abgerundetem, diamantgeschliffenem Boden zur Erleichterung des Wasserablaufs für perfekte Sauberkeit und Hygiene, zur Aufnahme von GN1/1- Schalen (max. H 200 mm).

- Modelle für 3, 4, 6 GN1/1 Schalen (nicht enthalten).
- Manuelles Einfüllen von Wasser, Ablauf mit Hahn versehen.
- Beheizung durch Heizelemente mit Sicherheitsthermostat, der Überhitzung oder Betrieb ohne Wasser verhindert.
- Gestell aus verchromtem Stahl auf Rollen mit Feststellern.
- Großzügige Laminatbeschichtung in den Standardfarben Wenge, Hemlock Nordique oder RAL Classic Farben auf Anfrage.
- Brückenüberbau mit fester Abdeckung und Halogen-Heizlampen mit Dimmer.
- Digitales Bedienfeld auf der Brücke.

Optional:

- Version mit dreiphasiger Spannung für das Modell 6/1.
- LED-Beleuchtung

Îlots du Goût avec cuve chaude bain-marie à fond arrondi et diamanté pour faciliter l'évacuation de l'eau pour un nettoyage et une hygiène parfaite, pour le logement de bacs GN1/1 (max H 200mm)

- *Modèles pour 3, 4, 6 bacs GN1/1 (non compris).*
- *Remplissage de l'eau manuel, évacuation dotée d'un robinet.*
- *Chauffage à travers des résistances avec thermostat de sécurité qui empêche la surchauffe ou le fonctionnement en cas d'absence d'eau.*
- *Bâti en acier chromé sur roues avec frein.*
- *Revêtement riche en acier laminé dans les couleurs standards wengé, hemlock nordique ou couleurs RAL Classic sur demande.*
- *Superstructure à pont avec capote fixe et lampes halogènes chauffantes avec variateur de puissance.*
- *Panneau de contrôle numérique positionné sur le pont.*

En option :

- *Version avec tenson triphasée pour modèle 6/1.*
- *Éclairage à LED*

Optional kit LED

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*	Fassungsvermögen Behälter / *Capacité des bacs* (GN)	Farbton* *Coloris**	Bereich *Gamme* (°C)	Abmessungen *Dimensions* (mm)	Energieverbrauch / *Absorption* Watt	Energieverbrauch / *Absorption* Ampere	Spannung *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto/ Brutto/ *Poids net/ brut* (kg)
	TR-RED PLUS 3H	7BTRE3CEPHA01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+60/+99	1169x650x1488	Wanne/*Cuve* 1000+500 Lampen/*Lampes* 350x2	9.56	230/1/50	Montierter Aufbau/*Structure montée* 1233x750x1595	98/118
	TR-RED PLUS 4H	7BTRE4CEPHA01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+60/+99	1494x650x1488	Wanne/*Cuve* 1000x2 Lampen/*Lampes* 350x3	13.26	230/1/50	Montierter Aufbau/*Structure montée* 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	Wanne/*Cuve* 1000x3 Lampen/*Lampes* 350x4	19.13	230/1/50	Montierter Aufbau/*Structure montée* 2208x750x1595	154/182
	TR-RED PLUS 3W	7BTRE3CEPWA01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+60/+99	1169x650x1488	Wanne/*Cuve* 1000+500 Lampen/*Lampes* 350x2	9.56	230/1/50	Montierter Aufbau/*Structure montée* 1233x750x1595	98/118
	TR-RED PLUS 4W	7BTRE4CEPWA01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+60/+99	1494x650x1488	Wanne/*Cuve* 1000x2 Lampen/*Lampes* 350x3	13.26	230/1/50	Montierter Aufbau/*Structure montée* 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	Wanne/*Cuve* 1000x3 Lampen/*Lampes* 350x4	19.13	230/1/50	Montierter Aufbau/*Structure montée* 2208x750x1595	154/182
	TR-RED PLUS 3R	7BTRE3CEPRA01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+60/+99	1169x650x1488	Wanne/*Cuve* 1000+500 Lampen/*Lampes* 350x2	9.56	230/1/50	Montierter Aufbau/*Structure montée* 1233x750x1595	98/118
	TR-RED PLUS 4R	7BTRE4CEPRA01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+60/+99	1494x650x1488	Wanne/*Cuve* 1000x2 Lampen/*Lampes* 350x3	13.26	230/1/50	Montierter Aufbau/*Structure montée* 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	Wanne/*Cuve* 1000x3 Lampen/*Lampes* 350x4	19.13	230/1/50	Montierter Aufbau/*Structure montée* 2208x750x1595	154/182
	TRIFTR-RED6		AUFPREIS FÜR DREHSPANNUNG 400V/50HZ 3+N+T GN6/1				*SUPPLÉMENT POUR TENSION TRIPHASÉE 00V/50HZ 3+N+T VOLTAGE GN6/1*				
	KITLED3-1		AUFPREIS FÜR ZUSÄTZLICHE LED-BELEUCHTUNG FÜR MOD. GN3/1				*SUPPLÉMENT POUR AJOUT ÉCLAIRAGE À LED POUR MOD. GN3/1*				
	KITLED4-1		AUFPREIS FÜR ZUSÄTZLICHE LED-BELEUCHTUNG FÜR MOD. GN4/1				*SUPPLÉMENT POUR AJOUT ÉCLAIRAGE À LED POUR MOD. GN4/1*				
	KITLED6-1		AUFPREIS FÜR ZUSÄTZLICHE LED-BELEUCHTUNG FÜR MOD. GN6/1				*SUPPLÉMENT POUR AJOUT ÉCLAIRAGE À LED POUR MOD. GN6/1*				

** Für Ausführung GN6/1 Versorgung von 25 A vorsehen

* H= GEBLEICHTE EICHE - W= WENGE - R= RAL-SONDERFARBE OBERFLÄCHE GLATT MATT

Die Büfettvitrienen und Warmhaltetheken sind Geräte zur zeitweiligen Ausstellung von warmen verderblichen Speisen. Die Geräte dürfen nicht mehr als 4 Stunden durchgehend betrieben werden.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

** Pour version GN6/1 prévoir alimentation dédiée de 25 A

**H= CHÊNE BLANCHI - W= WENGÉ - R=RAL SPÉCIAL FINITION LISSE MATE*

Les buffets et les îlots du goût chauds sont des machines pour l'exposition temporaire d'aliments chauds périssables. Le fonctionnement de la machine ne doit dépasser en aucun cas 4 heures consécutives.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

AFINOX
Our business is enhancing your business

SERVICE PLUS Red

SERVICE **PLUS**

Isole del Servizio mit warmem Wasserbad-Behälter mit abgerundetem, diamantgeschliffenem Boden zur Erleichterung des Wasserablaufs für perfekte Sauberkeit und Hygiene, zur Aufnahme von GN1/1- Schalen (max. H 200 mm).

- Modelle für 3, 4 und 6 Wannen GN 1/1 (nicht im Preis inbegriffen).
- Manuelle Wasserbefüllung (Mod. Service, Soul Service Stand) oder automatisch (Mod. Soul Service), Ablauf mit Wasserhahn versehen.
- Geschlossener Glasüberbau auf der Kundenseite mit Halogen-Heizlampen.
- Digitales Bedienfeld im unteren Teil.

Optional: dreiphasige Spannungsversion für Modell 6/1.
Ausführungen: Service (Verkleidung und Tablettrutsche), Soul Service Stand (mit Rahmen) und Soul Service (eingebaut).

Îlots de Service avec cuve chaude bain-marie à fond arrondi et diamanté pour faciliter l'évacuation de l'eau pour un nettoyage et une hygiène parfaite, pour le logement de bacs GN1/1 (max H 200mm)

- *Modèles pour 3, 4, 6 bacs GN 1/1 (non compris dans le prix).*
- *Remplissage de l'eau manuel (mod. Service, Soul Service Stand) ou automatique (mod. Soul Service), évacuation dotée d'un robinet.*
- *Superstructure en verre fermée côté client avec lampes halogènes chauffantes.*
- *Panneau de contrôle numérique positionné dans la partie inférieure.*

Option : *version avec tension triphasée pour modèle 6/1.*
Versions : *Service (revêtement et rampe à plateau), Soul Service Stand (avec bâti) et Soul Service (encastrable).*

Tablettablage (Mod. Service)
Rampe à plateau (mod. Service)

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*	Fassungsvermögen Behälter *Capacité des bacs* (GN)	Farbton* *Coloris**	Bereich *Gamme* (°C)	Abmessungen *Dimensions* (mm)	Lochgröße *Dimensions trou* (mm)	Einsatzöffnung Steuerkasten *Dimensions de l'emballage* (mm)	Energieverbrauch *Absorption* Watt	Energieverbrauch *Absorption* Ampere	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* (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	-	-	Wanne/*Cuve* 1000+500 Lampen/*Lampes* 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	-	-	Wanne/*Cuve* 1000x2 Lampen/*Lampes* 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	-	-	Wanne/*Cuve* 1000x3 Lampen/*Lampes* 200x4	16.52	2208x902x1100	189/210
	SER-RED PLUS 6W	7BERE6CESWA01		W	+60/+99	2144x650x1288	-	-			2208x902x1100	188/209
	SOV R		AUFPREIS FÜR SPEZIALFARBEN RAL			*SURCOÛT POUR COULEURS SPÉCIALES RAL*						
SOUL SERVICE STAND RED PLUS	**SSS-RED PLUS 3**	7BERE3CES0A01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+60/+99	1169x650x1288	-	-	Wanne/*Cuve* 1000+500 Lampen/*Lampes* 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	-	-	Wanne/*Cuve* 1000x2 Lampen/*Lampes* 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	-	-	Wanne/*Cuve* 1000x3 Lampen/*Lampes* 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	Wanne/*Cuve* 1000+500 Lampen/*Lampes* 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	Wanne/*Cuve* 1000x2 Lampen/*Lampes* 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	Wanne/*Cuve* 1000x3 Lampen/*Lampes* 200x4	16.52	2230x730x700	116/132
	TRIFTR-RED6		Aufpreis für Drehspannung 400V/50Hz 3+N+T GN6/1			*Supplément pour tension triphasée 00V/50Hz 3+N+T voltage GN6/1*						
	SOVLAT		AUFPREIS FÜR SEITENGLAS			*SUPERSTRUCTURE POUR VITRES LATÉRALES*						
	SOVMONT		AUFPREIS FÜR MONTIERTEN AUFBAU			*SUPPLÉMENT POUR SUPERSTRUCTURE MONTÉE*						

* H= GEBLEICHTE EICHE/*CHÊNE BLANCHI* - W= WENGE - R=RAL SONDERFARBE GLATT MATTE OBERFLÄCHE / *RAL SPÉCIAL FINITION LISSE MATE*

** Für Ausführung GN 6/1 Versorgung von 25 A vorsehen

** Pour !a version GN 6/1 prévoir alimentation spécilisée de 25 A

Die Büfettvitrienen und Warmhaltetheken sind Geräte zur zeitweiligen Ausstellung von warmen verderblichen Speisen. Die Geräte dürfen nicht mehr als 4 Stunden durchgehend betrieben werden.
Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Les buffets et les îlots du goût chauds sont des machines pour l'exposition temporaire d'aliments chauds périssables. Le fonctionnement de la machine ne doit dépasser en aucun cas 4 heures consécutives.
Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

SOUL PLUS

Warmhalteplatten aus Hartglas mit gut sichtbar gekennzeichneten Heißzonen für die Auslage von warmen Speisen auf Blechen und Auflaufformen.

- Außenrand aus CNS AISI 304.
- Modelle mit 2, 3, 4 und 6 Zonen.
- Erwärmung über Heizwiderstände, positioniert unter der Glasplatte, mit Sicherheitsthermostat als Überhitzungsschutz.

Optional:
Überbauten mit Halogen-Heizlampen.

Plans de maintien en verre trempé pour l'exposition des aliments chauds sur plaques et plats à four avec zones de chauffage bien signalées.

- *Bord extérieur en acier inox AISI 304.*
- *Modèles 2, 3, 4, 6 zones.*
- *Chauffage à travers des résistances positionnées sous le plan en verre avec thermostat de sécurité qui empêche la surchauffe.*

En option :
Superstructures avec lampes halogènes chauffantes.

Heizzonen auf der Arbeitsfläche
Zones chauffage plan

Überbauten mit Halogen-Heizlampen
Superstructures avec lampes halogènes chauffantes fantes

SOUL PLUS **Brown**

Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*	Fassungsvermögen Behälter *Capacité des bacs* (GN)	Bereich *Gamme* (°C)	Abmessungen *Dimensions* (mm)	Lochgröße *Dimensions trou* (mm)	Einsatzöffnung Steuerkasten *Trou encastrement boîtier de commande(mm)*	Energieverbrauch *Absorption* Watt	Energieverbrauch *Absorption* Ampere	Spannung *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage (mm)*	Gewicht Netto/*Brutto/ Poids net/brut (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

Die Büfettvitrienen und Warmhaltetheken sind Geräte zur zeitweiligen Ausstellung von warmen verderblichen Speisen.
Die Geräte dürfen nicht mehr als 4 Stunden durchgehend betrieben werden.

Les buffets et les îlots du goût chauds sont des machines pour l'exposition temporaire d'aliments chauds périssables.
Le fonctionnement de la machine ne doit dépasser en aucun cas 4 heures consécutives.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

AFINOX
Our business is enhancing your business

Auf Anfrage mit SOV HOT FLAT+ sov ohne Aufpreis

Sur demande avec SOV HOT FLAT+ sans supplément

ESSENCE PLUS **Brown**

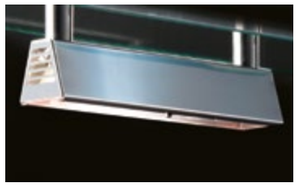
ESSENCE **PLUS**

Isole del Gusto mit Warmhaltefläche aus gehärtetem Glas für die Auslage von warmen Speisen auf Blechen und Auflaufformen mit deutlich gekennzeichneten 3, 4, 6 GN1/1 Heizzonen.

- Beheizung durch Heizelemente.
- Gestell aus verchromtem Stahl auf Rollen mit Feststellern.
- Laminatverkleidung in den Standardfarben Wenge, Hemlock Nordique oder RAL Classic auf Anfrage.
- Fester Glasüberbau mit Halogen-Heizlampen.
- Digitales Bedienfeld im unteren Teil.

Îlots du Goût avec plan de maintien en verre trempé pour l'exposition d'aliments chauds sur plaques et plats à four avec 3, 4, 6 zones GN1/1 de chauffage bien signalées.

- *Chauffage à travers des résistances.*
- *Bâti en acier chromé sur roues avec frein.*
- *Revêtement en acier laminé dans les couleurs standards wengé, hemlock nordique ou dans les couleurs RAL Classic sur demande.*
- *Superstructure fixe en verre avec lampes halogènes chauffantes.*
- *Panneau de contrôle numérique positionné dans la partie inférieure.*



	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Fassungsvermögen Behälter *Capacité des bacs* (GN)	Farbton* *Coloris**	Bereich *Gamme* (°C)		Abmessungen *Dimensions* (mm)	Energieverbrauch *Absorption* Watt	Ampere	Spannung *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto/ *Brutto/ Poids net/brut* (kg)
	ES-BROWN PLUS 3H	7BEBR3CEFHA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+60/+99		1169x650x1288	Platte/ *Top* 285x3 Lampen/*Lampes* 200x2	5.45	230/1/50	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée* 1233x750x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 1233x750x1595	73/87
	ES-BROWN PLUS 4H	7BEBR4CEFHA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+60/+99		1494x650x1288	Platte/ *Top* 285x4 Lampen/*Lampes* 200x3	7.56	230/1/50	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée* 1558x750x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 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	Platte/ *Top* 285x6 Lampen/*Lampes* 200x4	10.91	230/1/50	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée*2208x750x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 2208x750x1595	126/147
	ES-BROWN PLUS 3W	7BEBR3CEFWA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+60/+99		1169x650x1288	Platte/ *Top* 285x3 Lampen/*Lampes* 200x2	5.45	230/1/50	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée* 1233x750x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 1233x750x1595	73/87
	ES-BROWN PLUS 4W	7BEBR4CEFWA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+60/+99		1494x650x1288	Platte/ *Top* 285x4 Lampen/*Lampes* 200x3	7.56	230/1/50	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée* 1558x750x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 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	Platte/ *Top* 285x6 Lampen/*Lampes* 200x4	10.91	230/1/50	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée*2208x750x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 2208x750x1595	126/147
	ES-BROWN PLUS 3R	7BEBR3CEFRA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+60/+99		1169x650x1288	Platte/ *Top* 285x3 Lampen/*Lampes* 200x2	5.45	230/1/50	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée* 1233x750x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 1233x750x1595	73/87
	ES-BROWN PLUS 4R	7BEBR4CEFRA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+60/+99		1494x650x1288	Platte/ *Top* 285x4 Lampen/*Lampes* 200x3	7.56	230/1/50	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée* 1558x750x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 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	Platte/ *Top* 285x6 Lampen/*Lampes* 200x4	10.91	230/1/50	Nicht montierter Aufbau/*Structure démontée* 2208x750x1100 Montierter Aufbau/*Structure montée* 2208x750x1595	126/147
	SOVMONT			AUFPREIS FÜR MONTIERTEN AUFBAU				*SUPPLÉMENT POUR SUPERSTRUCTURE MONTÉE*					

* H= GEBLEICHTE EICHE - W= WENGE - R= RAL-SONDERFARBE OBERFLÄCHE GLATT MATT

**H= CHÊNE BLANCHI - W= WENGÈ - R= RAL SPÉCIAL FINITION LISSE MATE*

Die warmen Drop-in und Isole del Gusto sind Geräte für die vorübergehende Auslage verderblicher warmer Lebensmittel. Die Geräte dürfen nicht mehr als 4 Stunden durchgehend betrieben werden.

Les buffets et les îlots du goût chauds sont des machines pour l'exposition temporaire d'aliments chauds périssables. Le fonctionnement de la machine ne doit dépasser en aucun cas 4 heures consécutives.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

BROWN

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

TRADITION PLUS **Brown**

TRADITION **PLUS**

Isole del Gusto mit Warmhaltefläche aus gehärtetem Glas für die Auslage von warmen Speisen auf Blechen und Auflaufformen mit deutlich gekennzeichneten 2, 3, 4 GN1/1 Heizzonen.

- Beheizung durch Heizelemente.
- Gestell aus verchromtem Stahl auf Rollen mit Feststellern.
- Großzügige Laminatbeschichtung in den Standardfarben Wenge, Hemlock Nordique oder RAL Classic Farben auf Anfrage.
- Brückenüberbau mit fester Abdeckung und Halogen-Heizlampen mit Dimmer.
- Digitales Bedienfeld auf der Brücke.

Optional: LED-Leuchte.

Îlots du Goût avec plan de maintien en verre trempé pour l'exposition d'aliments chauds sur plaques et plats à four avec 2, 3, 4 zones GN1/1 de chauffage bien signalées.

- *Chauffage à travers des résistances.*
- *Bâti en acier chromé sur roues avec frein.*
- *Revêtement riche en acier laminé dans les couleurs standards wengé, hemlock nordique ou couleurs RAL Classic sur demande.*
- *Superstructure à pont avec capote fixe et lampes halogènes chauffantes avec variateur de puissance.*
- *Panneau de contrôle numérique positionné sur le pont.*

***Option** lumière LED.*

Optional kit LED

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*	Fassungsvermögen Behälter *Capacité des bacs* (GN)	Farbton* *Coloris**	Bereich *Gamme* (°C)	Abmessungen *Dimensions* (mm)	Energieverbrauch *Absorption* Watt	Energieverbrauch *Absorption* Ampere	Spannung *Voltage* (Volt/Ph/Hz)	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto/ Brutto/ *Poids net/brut* (kg)
	TR-BROWN PLUS 3H	7BTBR3CEPHA01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+60/+99	1169x650x1488	Wanne/*Cuve* 285x3 Lampen/*Lampes* 350x2	6.76	230/1/50	Montierter Aufbau/*Structure montée* 1233x750x1595	95/115
	TR-BROWN PLUS 4H	7BTBR4CEPHA01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+60/+99	1494x650x1488	Wanne/*Cuve* 285x4 Lampen/*Lampes* 350x3	9.52	230/1/50	Montierter Aufbau/*Structure montée* 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	Wanne/*Cuve* 285x6 Lampen/*Lampes* 350x4	13.52	230/1/50	Montierter Aufbau/*Structure montée* 2208x750x1595	155/183
	TR-BROWN PLUS 3W	7BTBR3CEPWA01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+60/+99	1169x650x1488	Wanne/*Cuve* 285x3 Lampen/*Lampes* 350x2	6.76	230/1/50	Montierter Aufbau/*Structure montée* 1233x750x1595	95/115
	TR-BROWN PLUS 4W	7BTBR4CEPWA01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+60/+99	1494x650x1488	Wanne/*Cuve* 285x4 Lampen/*Lampes* 350x3	9.52	230/1/50	Montierter Aufbau/*Structure montée* 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	Wanne/*Cuve* 285x6 Lampen/*Lampes* 350x4	13.52	230/1/50	Montierter Aufbau/*Structure montée* 2208x750x1595	155/183
	TR-BROWN PLUS 3R	7BTBR3CEPRA01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+60/+99	1169x650x1488	Wanne/*Cuve* 285x3 Lampen/*Lampes* 350x2	6.76	230/1/50	Montierter Aufbau/*Structure montée* 1233x750x1595	95/115
	TR-BROWN PLUS 4R	7BTBR4CEPRA01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+60/+99	1494x650x1488	Wanne/*Cuve* 285x4 Lampen/*Lampes* 350x3	9.52	230/1/50	Montierter Aufbau/*Structure montée* 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	Wanne/*Cuve* 285x6 Lampen/*Lampes* 350x4	13.52	230/1/50	Montierter Aufbau/*Structure montée* 2208x750x1595	155/183
	KITLED3-1		AUFPREIS FÜR ZUSÄTZLICHE LED-BELEUCHTUNG FÜR MOD.GN3/1				*SUPPLÉMENT POUR AJOUT ÉCLAIRAGE À LED POUR MOD. GN3/1*				
	KITLED4-1		AUFPREIS FÜR ZUSÄTZLICHE LED-BELEUCHTUNG FÜR MOD.GN4/1				*SUPPLÉMENT POUR AJOUT ÉCLAIRAGE À LED POUR MOD. GN4/1*				
	KITLED6-1		AUFPREIS FÜR ZUSÄTZLICHE LED-BELEUCHTUNG FÜR MOD.GN6/1				*SUPPLÉMENT POUR AJOUT ÉCLAIRAGE À LED POUR MOD. GN6/1*				

* H= GEBLEICHTE EICHE - W= WENGE - R= RAL-SONDERFARBE OBERFLÄCHE GLATT MATT

**H= CHÊNE BLANCHI - W= WENGÈ - R=RAL SPÉCIAL FINITION LISSE MATE*

Die Büfettvitrienen und Warmhaltetheken sind Geräte zur zeitweiligen Ausstellung von warmen verderblichen Speisen. Die Geräte dürfen nicht mehr als 4 Stunden durchgehend betrieben werden.

Les buffets et les îlots du goût chauds sont des machines pour l'exposition temporaire d'aliments chauds périssables. Le fonctionnement de la machine ne doit dépasser en aucun cas 4

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

SERVICE PLUS **Brown**

SERVICE **PLUS**

Isole del Servizio mit Warmhaltefläche aus gehärtetem Glas für die Auslage von warmen Speisen auf Blechen und Auflaufformen mit deutlich gekennzeichneten 3, 4 GN1/1 Heizzonen.

- Beheizung durch Heizelemente.
- Geschlossener Glasüberbau auf der Kundenseite mit Halogen-Heizlampen.
- Digitales Bedienfeld im unteren Teil.

Ausführungen: Service (Verkleidung und Tablettrutsche), Soul Service Stand (mit Rahmen) und Soul Service (eingebaut).

Îlots de Service avec plan de maintien en verre trempé pour l'exposition d'aliments chauds sur plaques et plats à four avec 3, 4 zones GN1/1 de chauffage bien signalées.

- *Chauffage à travers des résistances.*
- *Superstructure en verre fermée côté client avec lampes halogènes chauffantes.*
- *Panneau de contrôle numérique positionné dans la partie inférieure.*

Versions : *Service (revêtement et rampe à plateau), Soul Service Stand (avec bâti) et Soul Service (encastrable).*

Tablettablage (Mod. Service)
Rampe à plateau (mod. Service)

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*	Fassungsvermögen Behälter *Capacité Bacs* (GN)	Farbton* *Coloris**	Bereich *Gamme* (°C)	Abmessungen *Dimensions* (mm)	Lochgröße *Dimensions trou* (mm)	Einsatzöffnung Steuerkasten *Dimensions de l'emballage* (mm)	Energieverbrauch *Absorption* Watt	Energieverbrauch *Absorption* Ampere	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto/Brutto/ *Poids net/brut* (kg)
SERVICE BROWN PLUS	**SER-BROWN PLUS 3H**	7BEBR3CESHA01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+60/+99	1169x650x1288	-	-	Wanne/*Cuve* 285x3 Lampen/*Lampes* 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	-	-	Wanne/*Cuve* 285x4 Lampen/*Lampes* 200x3	7.56	1558x902x1000	129/145
	SER-BROWN PLUS 4W	7BEBR4CESWA01		W	+60/+99	1494x650x1288	-	-			1558x902x1000	129/145
	SOV R		AUFPREIS FÜR SPEZIALFARBEN RAL			*SURCOÛT POUR COULEURS SPÉCIALES RAL*						
SOUL SERVICE STAND BROWN PLUS	**SSS-BROWN PLUS 3**	7BEBR3CES0A01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+60/+99	1169x650x1288	-	-	Wanne/*Cuve* 285x3 Lampen/*Lampes* 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	-	-	Wanne/*Cuve* 285x4 Lampen/*Lampes* 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	Wanne/*Cuve* 285x3 Lampen/*Lampes* 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	Wanne/*Cuve* 285x4 Lampen/*Lampes* 200x3	7.56	1530x730x700	72/85
	SOVLAT		AUFPREIS FÜR SEITENGLAS			SUPERSTRUCTURE POUR VITRES LATÉRALES						
	SOVMONT		AUFPREIS FÜR MONTIERTEN AUFBAU			*SUPPLÉMENT POUR SUPERSTRUCTURE MONTÉE*						

* H= GEBLEICHTE EICHE/*CHÊNE BLANCHI* - W= WENGE - R=RAL SONDERFARBE GLATT MATTE OBERFLÄCHE / *RAL SPÉCIAL FINITION LISSE MATE*

Die Büfettvitrienen und Warmhaltetheken sind Geräte zur zeitweiligen Ausstellung von warmen verderblichen Speisen. Die Geräte dürfen nicht mehr als 4 Stunden durchgehend betrieben werden.

Les buffets et les îlots du goût chauds sont des machines pour l'exposition temporaire d'aliments chauds périssables. Le fonctionnement de la machine ne doit dépasser en aucun cas 4 heures consécutives.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

BROWN

SOUL **PLUS** Optionals und Zubehör *Options et accessoires*

AFINOX
Our business is enhancing your business

	Modell *Modèle*	Artikel-nummer *Code*		Fassungsvermögen Schalen / *Capacité des bacs* (GN)	Abmessungen / *Dimensions* (mm)	Wattleistung der Lampe / *Puissance lampes* (W)		Verpackungsabmessungen / *Dimensions de l'emballage* (mm)
***** ÜBERBAU MIT LED-BELEUCHTUNG & ZWISCHENBÖDEN (für Modelle GREEN-LIME-BLUE)**					***** SUPERSTRUCTURES AVEC ÉCLAIRAGE À LED ET ÉTAGÈRES INTERMÉDIAIRES (pour modèles 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+			Brutto-Aufpreis für Aufbauten mit absenkbarer Abdeckung und LED- Lampen (Mod. 3/1)	*Supplément brut pour superstructure avec capote rabattable et lumières led (mod. 3/1)* - **Aufbau wird montiert geliefert / *Structure fournie montée***			
	SOVTRBLUE3+			Brutto-Aufpreis für Aufbauten mit absenkbarer Abdeckung und LED- Lampen (Mod. 3/1 BLUE)	*Supplément brut pour superstructure avec capote rabattable et lumières led (mod. 3/1 BLUE)* - **Aufbau wird montiert geliefert / *Structure fournie montée***			
	SOVTR4+			Brutto-Aufpreis für Aufbauten mit absenkbarer Abdeckung und LED- Lampen (Mod. 4/1)	*Supplément brut pour superstructure avec capote rabattable et lumières led (mod. 4/1)*- **Aufbau wird montiert geliefert / *Structure fournie montée***			
	SOVTRBLUE4+			Brutto-Aufpreis für Aufbauten mit absenkbarer Abdeckung und LED- Lampen (Mod. 4/1 BLUE)	*Supplément brut pour superstructure avec capote rabattable et lumières led (mod. 4/1 BLUE)* - **Aufbau wird montiert geliefert / *Structure fournie montée***			
	SOVTR5+			Brutto-Aufpreis für Aufbauten mit absenkbarer Abdeckung und LED- Lampen (Mod. 5/1)	*Supplément brut pour superstructure avec capote rabattable et lumières led (mod. 5/1)* - **Aufbau wird montiert geliefert / *Structure fournie montée***			
	SOVTRBLUE5+			Brutto-Aufpreis für Aufbauten mit absenkbarer Abdeckung und LED- Lampen (Mod. 5/1 BLUE)	*Supplément brut pour superstructure avec capote rabattable et lumières led (mod. 5/1 BLUE)* - **Aufbau wird montiert geliefert / *Structure fournie montée***			
	SOVTR6+			Brutto-Aufpreis für Aufbauten mit absenkbarer Abdeckung und LED- Lampen (Mod. 6/1)	*Supplément brut pour superstructure avec capote rabattable et lumières led (mod. 6/1)* - **Aufbau wird montiert geliefert / *Structure fournie montée***			
	SOVTRBLUE6+			Brutto-Aufpreis für Aufbauten mit absenkbarer Abdeckung und LED- Lampen (Mod. 6/1 BLUE)	*Supplément brut pour superstructure avec capote rabattable et lumières led (mod. 6/1 BLUE)*- **Aufbau wird montiert geliefert / *Structure fournie montée***			
	SOV-CONTACTLESS			Brutto-Aufpreis für CONTACTLESS Abdeckungsantrieb (MOD.GREEN-LIME-BLUE)	*Supplément brut pour fonction d'actionnement capote SANS CONTACT (MOD.GREEN-LIME-BLUE)*			
ÜBERBAUTEN MIT HEIZUNGSBELEUCHTUNG (für Modelle RED - BROWN)					**SUPERSTRUCTURES AVEC ÉCLAIRAGE CHAUFFANT (POUR MODÈLES 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**			Aufpreis für Aufbau mit feststehender Abdeckung und Halogenleuchten (Mod. 3/1)	*Supplément brut pour superstructure avec capote rabattable et lumières led (mod. 3/1)* - **Aufbau wird montiert geliefert / *Structure fournie montée***			
	SOVTRHOT4**			Aufpreis für Aufbau mit feststehender Abdeckung und Halogenleuchten (Mod. 4/1)	*Supplément brut pour superstructure avec capote rabattable et lumières led (mod. 3/1 BLUE)* - **Aufbau wird montiert geliefert / *Structure fournie montée***			
	SOVTRHOT5**			Aufpreis für Aufbau mit feststehender Abdeckung und Halogenleuchten (Mod. 5/1)	*Supplément brut pour superstructure avec capote rabattable et lumières led (mod. 4/1)* - **Aufbau wird montiert geliefert / *Structure fournie montée***			
	SOVTRHOT6**			Aufpreis für Aufbau mit feststehender Abdeckung und Halogenleuchten (Mod. 6/1)	*Supplément brut pour superstructure avec capote rabattable et lumières led (mod. 4/1 BLUE)* - **Aufbau wird montiert geliefert / *Structure fournie montée***			
	KITLED3-1			Aufpreis für zusätzliche LED-Beleuchtung für Mod. GN3/1	*Supplément pour ajout éclairage à LED pour mod. GN3/1*			
	KITLED4-1			Aufpreis für zusätzliche LED-Beleuchtung für Mod. GN4/1	*Supplément pour ajout éclairage à LED pour mod. GN4/1*			
	KITLED5-1			Aufpreis für zusätzliche LED-Beleuchtung für Mod. GN5/1	*Supplément pour ajout éclairage à LED pour mod. GN5/1*			
	KITLED6-1			Aufpreis für zusätzliche LED-Beleuchtung für Mod. GN6/1	*Supplément pour ajout éclairage à LED pour mod. GN6/1*			
UNTERE GESTELLE AUF RÄDERN MIT DROP-IN-BREMSE (NICHT VERFÜGBAR FÜR RED-MODELLE)					**BÂTIS INFÉRIEURS SUR ROUES AVEC FREIN POUR BUFFETS (NON DISPONIBLE SUR MODÈLES RED)**			
	TEL2	73689740		Aufpreis für verchromtes Untergestell auf Rädern mit Bremse (mod. 2/1)	*Surcoût pour châssis inférieur chromé sur roues avec frein (mod.2/1)*			
	TEL3	73689742		Aufpreis für verchromtes Untergestell auf Rädern mit Bremse (mod. 3/1)	*Surcoût pour châssis inférieur chromé sur roues avec frein (mod.3/1)*			
	TEL4	73689744		Aufpreis für verchromtes Untergestell auf Rädern mit Bremse (mod. 4/1)	*Surcoût pour châssis inférieur chromé sur roues avec frein (mod.4/1)*			
	TEL5	73689746		Aufpreis für verchromtes Untergestell auf Rädern mit Bremse (mod. 5/1)	*Surcoût pour châssis inférieur chromé sur roues avec frein (mod.5/1)*			
	TEL6	73689748		Aufpreis für verchromtes Untergestell auf Rädern mit Bremse (mod. 6/1)	*Surcoût pour châssis inférieur chromé sur roues avec frein (mod.6/1)*			
	SOV80-4	74708009x4		Aufpreis für Lenkrollen-Set mit einem Durchmesser von 80 mm (H 109 mm) mit Bremse	*Supplément pour kit roues diamètre 80mm (h 109mm) avec frein*			
	SOV80-6	74708009x6		Aufpreis für Lenkrollen-Set mit einem Durchmesser von 80 mm (H 109 mm) mit Bremse (Mod. Ventilati)	*Supplément pour kit roues diamètre 80mm (h 109mm) avec frein (mod. Ventilés)*			

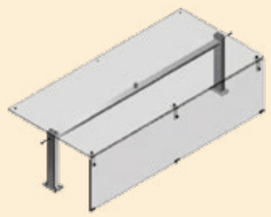
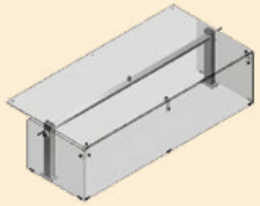
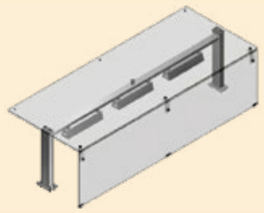
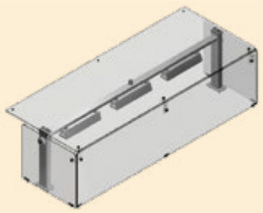
	Modell *Modèle*	Artikel-nummer *Code*		Beschreibung *Description*	Max. Ø Teller / Ø *max assiettes* (mm)	Abmessungen / *Dimensions* (mm)	Lochgröße / *Dimensions trou* (mm)
TELLERHEBER					**ÉLÉVATEURS POUR ASSIETTES**		
		73692170		*Sollevatore piatti neutro (circa 60 piatti tondi)* *Neutral incounter plate dispenser (approximately 60 round plates)*	Ø von/*de* 240 bis/*à* 278 mm	Ø 370 H 754 max. stapelbare H/*max H empilement* 611mm	Ø 358 H 739
		73692174			Ø von/*de* 300 bis/*à* 338 mm	Ø 430 H 754 max. stapelbare H/*max H empilement* 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 von/*de* 240 bis/*à* 278 mm	Ø 370 H 774 max. stapelbare H/*max H empilement* 611mm	Ø 358 H 759
		73692176			Ø von/*de* 300 bis/*à* 338 mm	Ø 430 H 774 max. stapelbare H/ *max H empilement* 609mm	Ø 418 H 759

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.
*CNS Ständer empfohlen für Saucen, saure Produkte und Fisch ** Nicht kompatibel mit dem automatischen Wasserbe- und -entladesystem (Mod. RED)*
**** Netzteil für LED-Leuchte vorsehen, wenn Aufbau auf Wanne montiert wird, die nicht von Afinox stammt (Art. 74701161)*

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.
*Montants inox conseillés pour sauces, produits acides et à base de poisson ** Non compatible avec système automatique de chargement / déchargement de l'eau (mod. RED)*
**** Prévoir alimentation lampe led si la superstructure est montée sur cuve pas Afinox (réf. 74701161)*

SOUL **PLUS** Aufbauten für assistierten service *Superstructures pour service assisté*

AFINOX
Our business is enhancing your business

	Modell *Modèle*	Artikel-nummer *Code*	Fassungsvermögen Schalen / *Capacité des bacs* (GN)	Abmessungen / *Dimensions* (mm)	Wattleistung der Lampe / *Puissance lampes* (W)		Verpackungsabmessungen / *Dimensions de l'emballage* (mm)
***** ÜBERBAUTEN FÜR ASSISTIERTEN SERVICE MIT LED-BELEUCHTUNG (für Modelle GREEN-LIME-BLUE)**				***** SUPERSTRUCTURES POUR SERVICE ASSISTÉ AVEC ÉCLAIRAGE À LED (pour modèles 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
AUFBAUTEN FÜR ASSISTIERTEN SERVICE MIT HEIZ-HALOGEN-LAMPEN (für Modelle RED-BROWN)				**SUPERSTRUCTURES POUR SERVICE ASSISTÉ AVEC LAMPES HALOGÈNES CHAUFFANTES (pour modèles 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

*** Netzteil für LED-Leuchte vorsehen, wenn Aufbau auf Wanne montiert wird, die nicht von Afinox stammt (Art. 74700892)
Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

**** Prévoir alimentation lampe led si la superstructure est montée sur cuve pas Afinox (réf. 74700892)*
Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

Optionals und Zubehör

	Modell *Modèle*	Artikel-nummer *Code*			Beschreibung *Description*	Reihe *Ligne*	Farbton* *Coloris**	Abmessungen *Dimensions (mm)*
TABLETTABLAGE AUS HOLZ / RAMPE À PLATEAUX EN BOIS								
	SCOSPAH+	73678085			Tablettablage aus Holz kurz *Rampe à plateaux latérale en bois*	GREEN+ LIME+ RED+ BROWN+	H	650 x 321
	SCOSPAW+	73678086					W	
	SCOSPAR+	73678080					R	
	SCOSPAVH+	73678095			Tablettablage aus Holz kurz *Rampe à plateaux latérale en bois*	BLUE+, PLATINUM+	H	760 x 321
	SCOSPAVW+	73678096					W	
	SCOSPAVR+	73678090					R	
	SCOH3+	73678045			Tablettablage Holz *Rampe à plateaux en bois*	3/1	H	1167x321
	SCOW3+	73678046					W	
	SCOR3+	73678040					R	
	SCOH4+	73678055			Tablettablage Holz *Rampe à plateaux en bois*	4/1	H	1492x321
	SCOW4+	73678056					W	
	SCOR4+	73678050					R	
	SCOH6+	73678075			Tablettablage Holz *Rampe à plateaux en bois*	6/1	H	2142x321
	SCOW6+	73678076					W	
	SCOR6+	73678070					R	
CNS-TABLETTABLAGE / *R*AMPE À PLATEAUX INOX								
	SCOSPAX+	73678010			CNS-Tablettablage kurz *Rampe à plateaux inox joue*	GREEN+ LIME+, RED+, BROWN+	INOX S/S	650 x 320
	SCOSPAVX+	73678014			CNS-Tablettablage kurz *Rampe à plateaux inox joue*	BLUE+, PLATINUM+	INOX S/S	760 x 320
	SCOX3+	73678002			CNS-Tablettablage *Rampe à plateaux inox*	3/1	INOX S/S	1167x320
	SCOX4+	73678004				4/1	INOX S/S	1492x320
	SCOX6+	73678008				6/1	INOX S/S	2142x320

Options et accessoires

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Beschreibung *Description*	Reihe *Ligne*	Farbton* *Coloris**	Abmessungen *Dimensions* (mm)
UNTERER ABLAGEBODEN / ÉTAGE INFÉRIEUR							
	RIPINFH3	72546395 x2		Unterer Ablageboden *Étage inférieur*	3/1	H	541x560x15
	RIPINFW3	72546396 x2				W	
	RIPINFR3	72546390 x2				R	
	RIPINFH4	72546405 x2		Unterer Ablageboden *Étage inférieur*	4/1	H	704x560x15
	RIPINFW4	72546406 x2				W	
	RIPINFR4	72546400 x2				R	
	RIPINFH6	72546425 x2		Unterer Ablageboden *Étage inférieur*	6/1	H	1029x560x15
	RIPINFW6	72546426 x2				W	
	RIPINFR6	72546420 x2				R	

Optionals und Zubehör

Options et accessoires

	Modell *Modèle*	Artikel-nummer *Code*		Beschreibung *Description*	Reihe *Ligne*	Farbton* *Coloris**
KUNDENSEITIGE SCHLIESSUNG MIT FRONTPLATTE ODER PUSH-PULL + BODENPLATTE + UNTERE SEITEN FERMETURE CÔTÉ CLIENT AVEC PANNEAU AVANT OU PUSH-PULL + PANNEAU DE FOND + JOUES INFÉRIEURES						
	SOVCHINF3H+			Aufpreis für verschlossene Unterseite *Surcoût pour fermeture inférieure*	GREEN+, LIME+ 3/1	H
	SOVCHINF3W+					W
	SOVCHINF3R+					R
	SOVCHINF3H+BP			Aufpreis für verschlossene Unterseite *Surcoût pour fermeture inférieure*	BLUE+, PLATINUM+ 3/1	H
	SOVCHINF3W+BP					W
	SOVCHINF3R+BP					R
	SOVCHINF3H+ROB			Aufpreis für verschlossene Unterseite *Surcoût pour fermeture inférieure*	RED+, BROWN+ 3/1	H
	SOVCHINF3W+ROB					W
	SOVCHINF3R+ROB					R
	SOVCHINF4H+			Aufpreis für verschlossene Unterseite *Surcoût pour fermeture inférieure*	GREEN+, LIME+ 4/1	H
	SOVCHINF4W+					W
	SOVCHINF4R+					R
	SOVCHINF4H+BP			Aufpreis für verschlossene Unterseite *Surcoût pour fermeture inférieure*	BLUE+, PLATINUM+ 4/1	H
	SOVCHINF4W+BP					W
	SOVCHINF4R+BP					R
	SOVCHINF4H+ROB			Aufpreis für verschlossene Unterseite *Surcoût pour fermeture inférieure*	RED+, BROWN+ 4/1	H
	SOVCHINF4W+ROB					W
	SOVCHINF4R+ROB					R
	SOVCHINF6H+			Aufpreis für verschlossene Unterseite *Surcoût pour fermeture inférieure*	GREEN+, LIME+ 6/1	H
	SOVCHINF6W+					W
	SOVCHINF6R+					R
	SOVCHINF6H+BP			Aufpreis für verschlossene Unterseite *Surcoût pour fermeture inférieure*	BLUE+ 6/1	H
	SOVCHINF6W+BP					W
	SOVCHINF6R+BP					R
	SOVCHINF6H+ROB			Aufpreis für verschlossene Unterseite *Surcoût pour fermeture inférieure*	RED+, BROWN+ 6/1	H
	SOVCHINF6W+ROB					W
	SOVCHINF6R+ROB					R

Um auch die gegenüberliegende Seite zu schließen, verwenden Sie die Preise auf Seite 229. / *Pour fermer aussi le côté opposé utiliser les prix de la page 229.*

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Beschreibung *Description*	Reihe *Ligne*	Farbton* *Coloris**
BEDIENUNGSSEITIGE SCHLIESSUNG MIT PUSH-PULL-TÜREN FERMETURE CÔTÉ OPÉRATEUR/CENTRALE AVEC PORTES PUSH-PULL						
	SOVCHINF3H+			Aufpreis für verschlossene Unterseite *Surcoût pour fermeture inférieure*	GREEN+, LIME+ 3/1	H
	SOVCHINF3W+					W
	SOVCHINF3R+					R
	SOVCHINF3H+BP			Aufpreis für verschlossene Unterseite *Surcoût pour fermeture inférieure*	BLUE+, PLATINUM+ 3/1	H
	SOVCHINF3W+BP					W
	SOVCHINF3R+BP					R
	SOVCHINF3H+ROB			Aufpreis für verschlossene Unterseite *Surcoût pour fermeture inférieure*	RED+, BROWN+ 3/1	H
	SOVCHINF3W+ROB					W
	SOVCHINF3R+ROB					R
	SOVCHINF4H+			Aufpreis für verschlossene Unterseite *Surcoût pour fermeture inférieure*	GREEN+, LIME+ 4/1	H
	SOVCHINF4W+					W
	SOVCHINF4R+					R
	SOVCHINF4H+BP			Aufpreis für verschlossene Unterseite *Surcoût pour fermeture inférieure*	BLUE+, PLATINUM+ 4/1	H
	SOVCHINF4W+BP					W
	SOVCHINF4R+BP					R
	SOVCHINF4H+ROB			Aufpreis für verschlossene Unterseite *Surcoût pour fermeture inférieure*	RED+, BROWN+ 4/1	H
	SOVCHINF4W+ROB					W
	SOVCHINF4R+ROB					R
	SOVCHINF6H+			Aufpreis für verschlossene Unterseite *Surcoût pour fermeture inférieure*	GREEN+, LIME+ 6/1	H
	SOVCHINF6W+					W
	SOVCHINF6R+					R
	SOVCHINF6H+BP			Aufpreis für verschlossene Unterseite *Surcoût pour fermeture inférieure*	BLUE+ 6/1	H
	SOVCHINF6W+BP					W
	SOVCHINF6R+BP					R
	SOVCHINF6H+ROB			Aufpreis für verschlossene Unterseite *Surcoût pour fermeture inférieure*	RED+, BROWN+ 6/1	H
	SOVCHINF6W+ROB					W
	SOVCHINF6R+ROB					R

Um auch die gegenüberliegende Seite zu schließen, verwenden Sie die oben genannten Preise. / *Pour fermer aussi le côté opposé utiliser les prix ci-dessus.*

Optionals und Zubehör

Options et accessoires

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Beschreibung *Description*	Reihe *Ligne*	Farbton* *Coloris**
KUNDENSEITIGE SCHLIESSUNG MIT FRONTPLATTE ODER PUSH-PULL FERMETURE CÔTÉ CLIENT AVEC PANNEAU AVANT OU PUSH-PULL						
	SOVCHINF3H+			Aufpreis für verschlossene Unterseite *Surcoût pour fermeture inférieure*	GREEN+, LIME+ 3/1	H
	SOVCHINF3W+					W
	SOVCHINF3R+					R
	SOVCHINF3H+BP			Aufpreis für verschlossene Unterseite *Surcoût pour fermeture inférieure*	BLUE+, PLATINUM+ 3/1	H
	SOVCHINF3W+BP					W
	SOVCHINF3R+BP					R
	SOVCHINF3H+ROB			Aufpreis für verschlossene Unterseite *Surcoût pour fermeture inférieure*	RED+, BROWN+ 3/1	H
	SOVCHINF3W+ROB					W
	SOVCHINF3R+ROB					R
	SOVCHINF4H+			Aufpreis für verschlossene Unterseite *Surcoût pour fermeture inférieure*	GREEN+, LIME+ 4/1	H
	SOVCHINF4W+					W
	SOVCHINF4R+					R
	SOVCHINF4H+BP			Aufpreis für verschlossene Unterseite *Surcoût pour fermeture inférieure*	BLUE+, PLATINUM+ 4/1	H
	SOVCHINF4W+BP					W
	SOVCHINF4R+BP					R
	SOVCHINF4H+ROB			Aufpreis für verschlossene Unterseite *Surcoût pour fermeture inférieure*	RED+, BROWN+ 4/1	H
	SOVCHINF4W+ROB					W
	SOVCHINF4R+ROB					R
	SOVCHINF6H+			Aufpreis für verschlossene Unterseite *Surcoût pour fermeture inférieure*	GREEN+, LIME+ 6/1	H
	SOVCHINF6W+					W
	SOVCHINF6R+					R
	SOVCHINF6H+BP			Aufpreis für verschlossene Unterseite *Surcoût pour fermeture inférieure*	BLUE+ 6/1	H
	SOVCHINF6W+BP					W
	SOVCHINF6R+BP					R
	SOVCHINF6H+ROB			Aufpreis für verschlossene Unterseite *Surcoût pour fermeture inférieure*	RED+, BROWN+ 6/1	H
	SOVCHINF6W+ROB					W
	SOVCHINF6R+ROB					R

Um auch die gegenüberliegende Seite zu schließen, verwenden Sie die Preise auf Seite 231. / *Pour fermer aussi le côté opposé utiliser les prix de la page 231.*

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Beschreibung *Description*	Reihe *Ligne*	Farbton* *Coloris**
BEDIENUNGSSEITIGE SCHLIESSUNG MIT PUSH-PULL-PANEL FERMETURE CÔTÉ OPÉRATEUR/CENTRALE AVEC PANNEAU PUSH-PULL						
	SOVCHINF3H+			Aufpreis für verschlossene Unterseite *Surcoût pour fermeture inférieure*	GREEN+, LIME+ 3/1	H
	SOVCHINF3W+					W
	SOVCHINF3R+					R
	SOVCHINF3H+BP			Aufpreis für verschlossene Unterseite *Surcoût pour fermeture inférieure*	BLUE+, PLATINUM+ 3/1	H
	SOVCHINF3W+BP					W
	SOVCHINF3R+BP					R
	SOVCHINF3H+ROB			Aufpreis für verschlossene Unterseite *Surcoût pour fermeture inférieure*	RED+, BROWN+ 3/1	H
	SOVCHINF3W+ROB					W
	SOVCHINF3R+ROB					R
	SOVCHINF4H+			Aufpreis für verschlossene Unterseite *Surcoût pour fermeture inférieure*	GREEN+, LIME+ 4/1	H
	SOVCHINF4W+					W
	SOVCHINF4R+					R
	SOVCHINF4H+BP			Aufpreis für verschlossene Unterseite *Surcoût pour fermeture inférieure*	BLUE+, PLATINUM+ 4/1	H
	SOVCHINF4W+BP					W
	SOVCHINF4R+BP					R
	SOVCHINF4H+ROB			Aufpreis für verschlossene Unterseite *Surcoût pour fermeture inférieure*	RED+, BROWN+ 4/1	H
	SOVCHINF4W+ROB					W
	SOVCHINF4R+ROB					R
	SOVCHINF6H+			Aufpreis für verschlossene Unterseite *Surcoût pour fermeture inférieure*	GREEN+, LIME+ 6/1	H
	SOVCHINF6W+					W
	SOVCHINF6R+					R
	SOVCHINF6H+BP			Aufpreis für verschlossene Unterseite *Surcoût pour fermeture inférieure*	BLUE+ 6/1	H
	SOVCHINF6W+BP					W
	SOVCHINF6R+BP					R
	SOVCHINF6H+ROB			Aufpreis für verschlossene Unterseite *Surcoût pour fermeture inférieure*	RED+, BROWN+ 6/1	H
	SOVCHINF6W+ROB					W
	SOVCHINF6R+ROB					R

Um auch die gegenüberliegende Seite zu schließen, verwenden Sie die oben genannten Preise. / *Pour fermer aussi le côté opposé utiliser les prix ci-dessus.*

Optionals und Zubehör

	Modell *Modèle*	Artikel-nummer *Code*		Beschreibung *Description*	Farbton* *Coloris**	Abmessungen *Dimensions* (mm)
VERBINDUNGSMÖBELSTÜCK / MEUBLE D'UNION						
	MOBUNCHH	73686765		Beidseitig offenes Möbelstück mit Türen *Meuble passant avec portes*	H	450x650x877
	MOBUNCHW	73686766			W	
	MOBUNCHR	73686760			R	
	MOBUNAPH	73686745		Beidseitig offenes Möbelstück *Meuble passant ouvert*	H	450x650x877
	MOBUNAPW	73686746			W	
	MOBUNAPR	73686740			R	
	MOBPPVPH	73686775		Möbelstück für Besteck, Tabletts und Brot *Meuble porte-couverts/plateaux et pain.*	H	800x650x1394
	MOBPPVPW	73686776			W	
	MOBPPVPR	73686770			R	

* H= GEBLEICHTE EICHE/*CHÊNE BLANCHI* - W= WENGE - R= SPEZIAL-RAL/*SPÉCIAL* RAL

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden. *Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.*

Options et accessoires

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*		Beschreibung *Description*	Farbton* *Coloris**	Abmessungen *Dimensions* (mm)
VERBINDUNGSMÖBELSTÜCK / MEUBLE D'UNION						
	MOBUNSOLLH	77001265		Möbelstück mit 3 Regalböden mit Tellerheber(*Meuble 3 étagères avec élévateur pour assiettes(* (Ø max Teller/*assiettes* 278 mm) Cap. 60 Teller/*assiettes*	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLLW	77001266			W	450x650x879.5
	MOBUNSOLLR	77001260			R	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCH	77001275		Möbelstück mit beheiztem Tellerheber *Meuble avec élévateur pour assiettes chauffé* (Ø max Teller/*assiettes* 278 mm) Cap. 60 Teller/*assiettes*	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCW	77001276			W	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCR	77001270			R	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3H	77001285		Möbelstück mit Tellerheber *Meuble avec élévateur d'assiettes* (Ø max Teller/*assiettes* 338 mm) Cap. 60 Teller/*assiettes*	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3W	77001286			W	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3R	77001280			R	450x650x879.5
	MOBUNSOLLC3H	77001295		Möbelstück mit beheiztem Tellerheber *Meuble avec élévateur pour assiettes chauffé* (Ø max Teller/*assiettes* 338 mm) Cap. 60 Teller/*assiettes*	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLLC3W	77001296			W	450x650x879.5
	MOBUNSOLLC3R	77001290			R	450x650x879.5
	VERS220-60			Aufpreis für Version 220 V / 60 Hz - Kältemittel R404a *Supplément pour Version 220V/60Hz- Gaz R404a*		
	KINDER			Aufpreis für niedrige Version für Kindergärten *Supplément pour version basse pour écoles maternelles*		

* H= GEBLEICHTE EICHE/CHÊNE BLANCHI - W= WENGE - R= SPEZIAL-RAL/*SPÉCIAL* RAL

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden. *Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.*

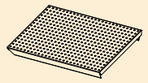
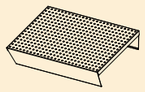
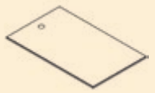
Optionals und Zubehör

Options et accessoires

	Modell *Modèle*	Artikel-nummer *Code*		Beschreibung *Description*	Modell *Modèle*	Farbton* *Coloris**	Abmessungen *Dimensions (mm)*
UNTERFACHS / *MEUBLE INFÉRIEUR*							
	MOBINFCHH3	73679755		Verschlossenes Unterfach mit Ablageboden und Türen / *Meuble inférieur fermé avec étagère intermédiaire et portes* (NICHT KOMPATIBEL MIT VERSIONEN/*NON COMPATIBLES POUR VERSIONS)*	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		Offenes unteres Möbelstück mit Zwischenboden / *Open Meuble inférieur with mid shelf* (NICHT KOMPATIBEL MIT VERSIONEN/*NON COMPATIBLES POUR VERSIONS)*	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= GEBLEICHTE EICHE/*CHÊNE BLANCHI* - W= WENGE - R= SPEZIAL-RAL/*SPÉCIAL RAL*

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden. *Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.*

	Modell *Modèle*		Artikelnummer *Code*	Abmessungen (mm) *Dimensions (mm)*	
	SOV80-4		**74708009x4**	-	AUFPREIS FÜR SET MIT 4 ST. LENKROLLEN MIT EINEM DURCHMESSER VON 80 MM (H 109 MM) MIT BREMSE *SUPPLÉMENT POUR kit 4 ROUES DIAMÈTRE 80mm (H 109mm) AVEC FREIN*
	SOV80-6		**74708009x6**	-	AUFPREIS FÜR SET MIT 6 ST. LENKROLLEN MIT EINEM DURCHMESSER VON 80 MM (H 109 MM) MIT BREMSE (Mod. Blue Platinum und Blue 6/1) *SUPPLÉMENT POUR kit 6 ROUES DIAMÈTRE 80mm (H 109mm) AVEC FREIN (mod. Blue Platinum et Blue 6/1)*
	**GREEN H50**		**74707264**	523x326x50	Perforiertes Tablett H50 für GREEN-Modelle *Plateau perforé H50 pour modèles GREEN*
	**GREEN H100**		**74707266**	523x326x100	Perforiertes Tablett H100 für GREEN-Modelle *Plateau perforé H100 pour modèles GREEN*
	**VASSBLUE**		**73690012**	532x326	Unteres Tablett - *Plateau creux-* BLUE - BLUE VISION -PLATINUM

CNS-Zusammenstellung Behälter

Compositions plateaux inox

Food Island GN3/1	**Modell** ***Modèle***		Behälter *Bacs*	Halterungen *Supports*	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	**Modell** ***Modèle***		Behälter *Bacs*	Halterungen *Supports*	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

CNS-Zusammenstellung Behälter / *Compositions bacs inox*

Food Island GN6/1	Modell *Modèle*		Behälter *Bacs*	Halterungen *Supports*	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 1/3 | 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

Zubehör / *Accessoires*

Modell *Modèle*		Artikelnummer *Code*		CNS-Behälter GN *Bacs inox GN*	Abmessungen (mm) *Dimensions (mm)*
VGX2/100		74707003		GN 2/1	530x650x100
VGX2/150		74707063		GN 2/1	530x650x150
CVGX2		74706092		Abdeckung GN 2/1 *Couvercle*	530x650
VGX1/100		74707010		GN 1/1	530x325x100
VGX1/150		74707065		GN 1/1	530x325x150
CVGX1		74706090		Abdeckung GN 1/1 *Couvercle*	530x325
VGX2/3/100		74707028		GN 2/3	325x352x100
VGX2/3/150		74707068		GN 2/3	325x352x150
CVGX2/3		74706087		Abdeckung GN 2/3 *Couvercle*	325x352
VGX1/2/100		74707040		GN 1/2	325x265x100
VGX1/2/150		74707070		GN 1/2	325x265x150
CVGX1/2		74706080		Abdeckung GN 1/2 *Couvercle*	325x265
VGX1/3/100		74707030		GN 1/3	325x176x100
VGX1/3/150		74707075		GN 1/3	325x176x150
CVGX1/3		74706082		Abdeckung GN 1/3 *Couvercle*	325xx176
VGX1/4/100		74707042		GN 1/4	265x162x100
VGX1/4/150		74707076		GN 1/4	265x162x150
CVGX1/4		74706084		Abdeckung GN 1/4 *Couvercle*	265x162
VGX1/6/100		74707043		GN 1/6	176x162x100
VGX1/6/150		74707078		GN 1/6	176x162x150
CVGX1/6		74706085		Abdeckung GN 1/6 *Couvercle*	176x162
VGX1/9/100		74707044		GN 1/9	176x108x100
CVGX1/9		74706078		Abdeckung GN 1/9 *Couvercle*	176x108

WINE & BEER DISPLAY CABINETS

Wein- und Biervitrinen
Vitrines à vin et bière

AROMA Seite 246

Our business is enhancing **your business**

AFINOX
Our business is enhancing **your business**

AREA b2b Ready

Produkt sofort lieferbar, bestellbar im B2B-Bereich

Produit en Disponibilité immédiate commandable par B2B

AROMA

Aroma mod. 620 T

Aroma mod. 820 R RAL

AROMA

Kühlvitrinen zur Präsentation von Schaumweinen, Weißweine, Rotweine und Biere.

- Doppelfunktion Statisch oder belüftet
- Standardfarbe: Satinierter CNS-Stil
- Doppelte vertikale LED-Beleuchtung
- Emissionsarme Glastü
- Modelle mit Flaschenpositionierung auf Stahlrohren (T) oder auf perforierten CNS-Böden (R)
- Griff aus massivem CNS mit Schloss
- Elektronische Temperaturregelung im oberen Teil der Vitrine.

Hinweis: Für Installationen in Höhen über 900 m ü.d.M. muss ein Ausgleichsventil vorgesehen und bei der Bestellung für jede Verglasungseinheit angegeben werden.

Vitrines réfrigérées pour l'exposition de vins mousseux, vins blancs, vins rouges et bières.

- *Double fonction Statique ou ventilée*
- *Couleur standard : style inox satiné*
- *Double éclairage vertical à led*
- *Porte vitrée à faible émissivité*
- *Modèle avec positionnement des bouteilles sur des tubes en acier (T) ou sur des étagères perforées en inox (R)*
- *Poignée solide en acier inox avec serrure*
- *Contrôle électronique de la température placé dans la partie supérieure de la vitrine.*

N.B. : En cas d'installation à des altitudes supérieures à 900 m au-dessus du niveau de la mer, un tube capillaire doit être prévu et spécifié au moment de la commande pour chaque double vitrage.

Doppelte LED-Beleuchtung
Double éclairage à LED

Flaschenträgerrohre verchromt Mod. T
Tubes d'appui des bouteilles chromés mod. T

Perforierte Böden aus CNS Mod. R
Étagères inox perforées (mod. R

Doppelfunktion Statisch oder belüftet
Double fonction Statique ou ventilée

	Modell *Modèle*	Artikelnummer *Code*	Anzahl Flasche *N° Bouteilles* ø77	Kühlung* *Refrigeration**	Bereich *Gamme* (°C)	Kältemittel *Gaz*	Zubehör *Accessoires*	Abmessungen *Dimensions* (mm)	Energieverbrauch *Absorption* Watt****	Ampere	Klimaklasse *Classe climatique*	Stromversorgung *Alimentation* (V/hz)	Verpackungsabmessungen *Dimensions de l'emballage* (mm)	Gewicht Netto/Brutto/ *Poids net/brut* (kg)
	AROMA 610 T AREA b2b	6AROM610CA001	74 auf Rohre *sur tubes*	S V	0/+15°	R290 - WP 3 - Kg 0,1	STAHLROHRE *TUBES ACIER*	610x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	650x550xh2200	103/115
	AROMA 610 R	6AROM610CA002	102 auf Regalböden *sur étagères*		0/+15°		PERFORIERTE CNS-BÖDEN / *ÉTAGÈRES INOX PERFORÉES*	610x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	650x550xh2200	103/115
	AROMA 610 T RAL**	6AROM610CA900	74 auf Rohre *sur tubes*	S V	0/+15°	R290 - GWP 3 - Kg 0,10	STAHLROHRE *TUBES ACIER*	610x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	650x550xh2200	103/115
	AROMA 610 R RAL**	6AROM610CA901	102 auf Regalböden *sur étagères*		0/+15°		PERFORIERTE CNS-BÖDEN / *ÉTAGÈRES INOX PERFORÉES*	610x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	650x550xh2200	103/115
	AROMA 820 T AREA b2b	6AROM820CA001	113 auf Rohre *sur tubes*	S V	0/+15°	R290 - GWP 3 - Kg 0,11	STAHLROHRE *TUBES ACIER*	820x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	880x550xh2200	120/135
	AROMA 820 R	6AROM820CA002	153 auf Regalböden *sur étagères*		0/+15°		PERFORIERTE CNS-BÖDEN / *ÉTAGÈRES INOX PERFORÉES*	820x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	880x550xh2200	120/135
	AROMA 820 T RAL**	6AROM820CA900	113 auf Rohre *sur tubes*	S V	0/+15°	R290 - GWP 3 - Kg 0,11	STAHLROHRE *TUBES ACIER*	820x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	880x550xh2200	120/135
	AROMA 820 R RAL**	6AROM820CA901	153 auf Regalböden *sur étagères*		0/+15°		PERFORIERTE CNS-BÖDEN / *ÉTAGÈRES INOX PERFORÉES*	820x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	880x550xh2200	120/135
		72538296	PERFORIERTER CNS-BODEN (mod. AROMA 610)					*Étagère Inox perforée (mod. AROMA 610)*						
		72538294	PERFORIERTER CNS-BODEN (mod. AROMA 820)					*Étagère Inox perforée (mod. AROMA 820)*						
	VERS220-1-60AROMA		Aufpreis für Ausführung 220V/1Ph/60Hz (Die Lieferzeit beträgt mindestens 6 Wochen)					*Supplément Version 220V/1Ph/60Hz (Minimum 6 semaines d'attente)*						
		73681472	Kit für die hintere Abdeckung (mod.AROMA 610)					*Kit couverture dos (mod.AROMA 610)*						
		73681472 900	Kit für die hintere Abdeckung (mod.AROMA 610 RAL)					*Kit couverture dos (mod.AROMA 610 RAL)*						
		73681470	Kit für die hintere Abdeckung (mod.AROMA 820)					*Kit couverture dos (mod.AROMA 820)*						
		73681470 900	Kit für die hintere Abdeckung (mod.AROMA 820 RAL)					*Kit couverture dos (mod.AROMA 820 RAL)*						

*S= STATISCH / *STATIQUE* - V= BELÜFTET / *VENTILÉE*

** HINWEIS: Die RAL-Farbe wird aus einem Laminat gewonnen, das der gewünschten RAL-Farbe ähnlich ist. Für Laminate mit Sonderfarben muss ein spezielles Angebot

*** N.B. :La couleur RAL est obtenue à partir d'un acier laminé similaire au RAL demandé. Pour les aciers laminés avec des couleurs particulières, un devis spécifique doit être demandé.*

Die fluorierten Treibhausgaze befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.

www.afinox.com

studioverde.it

75970364-11-CATALISTINO-DE-FR

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.com

Da Afinox die Unternehmenspolitik der kontinuierlichen Perfektionierung verfolgt, behält sich das Unternehmen das Recht vor, zu jeder Zeit und ohne Vorankündigung technische Veränderungen durchführen zu können.
Afinox, dont la politique est la recherche permanente de la perfection, se réserve le droit d'apporter des modifications techniques de toute nature et à tout moment, sans préavis.