

SPRING BIGGER 702 BT

Ref: 1



Ref: 2

Temperature range/Range di temperatura -24/-10° C

Doors, drawers/porte, cassetti 2

S/s AISI 304 ventilated refrigerated counters on feet or castors, 700 mm of depth, body height 760mm, max height of 900mm (with feet), 2, 3 or 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 and integrated water discharge pipe (easy cleaning). Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit).

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

Tavoli refrigerati ventilati in acciaio inox AISI 304 su piedini o ruote, profondità 700 mm, altezza scocca 760 mm, altezza massima 900 mm (compresi i piedini), 2, 3 o 4 porte GN 1/1 con 1 ripiano plastificato per porta o 1/2, 1/3 o 2/3 cassetti di estrazione totali. Unità da incasso o remota; versioni con piano di lavoro diritto, con alzatina o senza piano. Controllore elettronico con display digitale a 8 tasti. Fermo porta a 90° e richiamo automatico. Interni arrotondati, evaporatore rialzato e scarico integrato (pulizia facilitata). Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (mod. incorporati). Optional: Griglie inox, sterilizzatore, evaporatore inox.

Maximum Shelves N°/ Max Ripiani N°: 20 GN1/1 H40mm

Maximum Pans N°/ Max Vaschette N°:

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

The Picture (Ref: 1), the description (Ref: 2) and the technical drawing (Ref: 5) refer to the product range. Dimensional Data (Ref: 3) and Technical Data (Ref: 4) refer to the specific code (Ref: 6).

L'immagine (Ref: 1), la descrizione (Ref: 2) e il disegno tecnico (Ref: 5) sono relativi alla famiglia prodotto. Dati di dimensione (Ref: 3) e Dati Tecnici (Ref: 4) sono specifici del codice indicato (Ref: 6).

Afinox s.r.l. via Venezia 4 - 35010 - Campo San Martino - Padova (PD) - ITALY - Tel. +39 0499638311 / e-mail: comm@afinox.com / web: www.afinox.com

Ref: 6 Code/Codice 6SC72IB2VA001 - 6SC72IB2LA001 - 6SC72IB2NA001

Pag. 1 / 3

Rev.: 03 / 2025

Dimensional Data/Dati di dimensione:

Ref: 3

External dimensions (mm) WxDxH <i>Dimensioni Esterne (mm) LxPxH</i>	1266x700x900	Insulation Thickness (mm) <i>Spessore di isolamento (mm)</i>	60
Internal Dimensions (mm) WxDxH <i>Dimensioni interne (mm) LxPxH</i>	352x570x610 x2	Internal Volume (l) <i>Volume Interno (l)</i>	221
Packing Dimensions (mm) WxDxH <i>Dimensioni Imballo (mm) LxPxH</i>	1360x760x1170	Gross Weight (Kg) <i>Peso Lordo (Kg)</i>	150
		Net Weight (Kg) <i>Peso Netto (Kg)</i>	120

Technical Data/Dati Tecnici:

Ref: 4

Power supply (V/Ph/Hz) <i>Alimentazione (V/P/Hz)</i>	230 / 1 / 50	Noise (db) 5m <i>Rumore (db) 5m</i>	53
Yearly Energy Consumption (kWh/annum) <i>Consumo energetico Annuo (kWh/annum)</i>	2473	Daily energy consumption (kWh/24h) <i>Consumo energetico 24H (kWh)</i>	7
Nominal power consumption (W) <i>Potenza assorbita (W)</i>	413*	Maximum absorbed current (A) <i>Massima corrente assorbita (A)</i>	6,21
Energy efficiency class <i>Classe Energetica</i>	D	Climatic Class <i>Classe Climatica</i>	5 (40°C - 40%)
Blast chilling yield (Kg) *** <i>Resa Abbattimento (Kg) ***</i>		Refrigerating power (W) <i>Potenza Frigorifera (W)</i>	540*
Shock freezing yield (Kg) *** <i>Resa Surgelazione (Kg) ***</i>		Gas	R290 - GWP 3 - Kg 0,14
Compressor/ <i>Compressore</i>		Controller	EVX
NEU2168U			

* (-30/+45° C), **(-10/+45° C)

Hood/Sovrastruttura

*** The blast chilling & shock freezing yields, expressed in Kg or lb are indicative and not binding. The food cooling time depends on its composition and sizing.
The actual cooling time for various food might be different from the indicated one.

*** Le rese in abbattimento e in surgelazione espresse in Kg o lb sono indicative e non vincolanti. Il tempo di raffreddamento degli alimenti dipende dalla loro composizione e dimensione. Il tempo di raffreddamento reale dei vari alimenti, potrebbe essere diverso da quello indicato.

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

The Picture (Ref: 1), the description (Ref: 2) and the technical drawing (Ref: 5) refer to the product range. Dimensional Data (Ref: 3) and Technical Data (Ref: 4) refer to the specific code (Ref: 6).

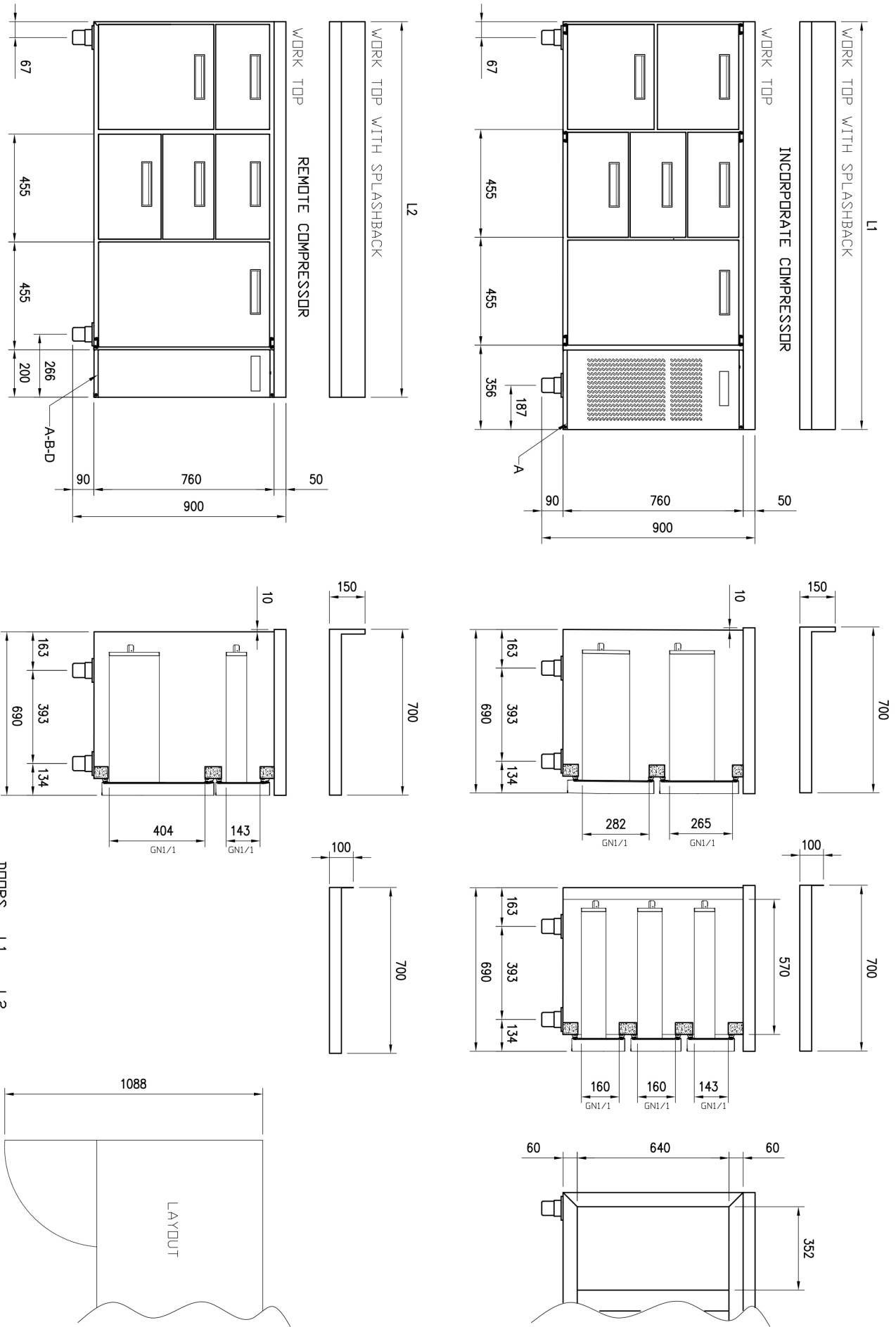
L'immagine (Ref: 1), la descrizione (Ref: 2) e il disegno tecnico (Ref: 5) sono relativi alla famiglia prodotto. Dati di dimensione (Ref: 3) e Dati Tecnici (Ref: 4) sono specifici del codice indicato (Ref: 6).

Afinox s.r.l. via Venezia 4 - 35010 - Campo San Martino - Padova (PD) - ITALY - Tel. +39 0499638311 / e-mail: comm@afinox.com / web: www.afinox.com

Code/Codice 6SC72IB2VA001 - 6SC72IB2LA001 - 6SC72IB2NA001

Pag. 2 / 3

Rev.: 03 / 2025



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

The Picture (Ref: 1), the description (Ref: 2) and the technical drawing (Ref: 5) refer to the product range. Dimensional Data (Ref: 3) and Technical Data (Ref: 4) refer to the specific code (Ref: 6).

L'immagine (Ref: 1), la descrizione (Ref: 2) e il disegno tecnico (Ref: 5) sono relativi alla famiglia prodotto. Dati di dimensione (Ref: 3) e Dati Tecnici (Ref: 4) sono specifici del codice indicato (Ref: 6).

Afinox s.r.l. via Venezia 4 - 35010 - Campo San Martino - Padova (PD) - ITALY - Tel. +39 0499638311 / e-mail: comm@afinox.com / web: www.afinox.com

Ref: 6 Code/Codice 6SC72IB2VA001 - 6SC72IB2LA001 - 6SC72IB2NA001

Pag. 3 / 3

Rev.: 03 / 2025