



COOK & CHILL

Abatidores-Congeladores Multifunción con Cook & chill Automático
Blast Chiller Shock Freezer with Automatic Cook & Chill

9



INFINITY-X
pag.14



COOKY
pag.26



INFINITY ROLL-IN
pag.30



SMALL-E
pag.42



FASTER-E
pag.46



CABINETS

Armarios refrigerados

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

Mesas refrigeradas

103



SPRING PLUS
pag.110



SPRING PLUS BIGGER
pag.118



LINEAR PLUS / SNACK
pag.132



FRESH PLUS
pag.148



TRK 600
pag.150



PIZZERIA

Pizzeria

155



SPRING PIZZA PLUS
pag.158



SPRING VRS PLUS
pag.162



FRESH PIZZA PLUS
pag.168



DROP-IN BUFFET PLUS

Drop-in y buffet PLUS

173



GREEN

Cubas
refrigeradas
estáticas
*Static cold
well units*

pag.176

LIME

Encimeras
refrigeradas
estáticas
*Static cold
tops units*

pag.184

BLUE

Cubas
refrigeradas
ventiladas
*Ventilated cold
well units*

pag.192

BLUE PLATINUM

Cubas
refrigeradas
estáticas
*Ventilated refrigerated
display showcases
for self-service*

pag.200

RED

Cubas
refrigeradas
estáticas
*Static cold
well units*

pag.208

BROWN

Vasche
refrigeradas
statiche
*Static cold
well units*

pag.216



WINE & BEER DISPLAY CABINETS

Vetrine vino e birra

243



AROMA
pag.246

VALIDEZ: esta lista entra en vigor el **01/01/2025**

PRECIOS: los precios vigentes pueden sufrir variaciones en cualquier momento, sin obligación de preaviso, y en cualquier caso, prevalecerá la confirmación de pedido.

PEDIDOS: pueden enviarse por fax, correo electrónico o correo, completos de los datos personales del cliente, códigos, descripciones y cantidades de los artículos solicitados, además de las condiciones de venta convenidas. Anticipo del 30% del impuertas del pedido para productos no estándar.

CONFIRMACIÓN DE PEDIDO: el pedido aceptado se confirma por fax, correo electrónico o correo e indica el número de pedido interno, el código cliente, las referencias de pedido cliente, los precios y la fecha de disponibilidad en almacén Afinox y la referencia a la edición actualizada del catálogo de venta relativo al producto.

CUMPLIMIENTO DE LOS PEDIDOS: los pedidos se cumplirán según las modalidades previstas en la confirmación de pedido; no obstante, en caso de pedidos pendientes, Afinox S.r.l. se reserva el derecho incuestionable de interrumpir el suministro en curso, sin tener que reconocer ninguna indemnización o compensación, parcial o total al cliente. Los pedidos de las piezas de recambio serán gestionados separadamente de aquellos de los productos acabados presentes en la lista de precio.

Además, el impuertas mínimo facturable por cada pedido recibido, excluidos los gastos de transpuertas, es 100€. En caso de que el impuertas del pedido no alcance el mínimo facturable de 100 €, se cargará un impuertas de 18€ por gastos de gestión. El cliente directo de AFINOX se compromete, al acceder al descuento de revendedor, a respetar las condiciones de garantía y venta acordadas y aceptadas entre las partes en el momento del pedido.

DEVOLUCIÓN DE MERCANCÍA: la mercancía será devuelta franco a nuestra fábrica de Marsango (PD). La mercancía aunque sea vendida transpuertas pagado hasta el lugar de destino, viajará bajo la total responsabilidad del cliente, por lo que Afinox no se responsabiliza por los posibles daños de la mercancía durante el transpuertas. Los aranceles aduaneros o los gastos adicionales locales correrán a cargo del cliente.

EMBALAJE INCLUIDO EN EL PRECIO:

Cartón en pallet para todos los productos, excepto: Pallet + film extensible para Infinity 40Compact y Mekano Pro Roll In (montado); Caja de madera: INFINITY20-40-40COMPACT desmontado-60-80-100-120-XL; Jaula de madera: SOUL Red Plus-Plus-Brown Plus

EMBALAJES ESPECIALES: para embalajes no estándar o para embalajes necesarios para la protección de recambios especialmente delicados (por ejemplo, piezas de vidrio), se aplicará un recargo que se determinará en el momento del pedido.

CONDICIONES DE PAGO PARA IMPUERTAS DE HASTA 250 EUROS:

- depósito bancario anticipado, en caso de que el impuertas facturable estuviera por debajo de 100 euros.
- recibo bancario a 30 dd fm, en caso de que el impuertas facturable estuviera comprendido entre 100 y 250 euros.

GARANTÍA: Los productos entregados están garantizados contra defectos de material y de fabricación durante un periodo de un año (365 días), a partir de la fecha del documento de entrega. De cualquier modo, la garantía no incluye las partes sujetas a desgaste, como juntas, bisagras, manijas, etc.; así como los componentes eléctricos y electrónicos, tales como placas, resistencias, lámparas y todas las intervenciones de mantenimiento ordinario.

El proveedor, previa devolución del componente, se encargará de comprobar su estado de funcionamiento y en caso de detectar desperfectos efectuará la reparación o sustitución.

En el caso en que las pruebas no pusieran de manifiesto ninguna anomalía, el componente será devuelto y serán cobrados los gastos. Los componentes deberán devolverse con puertas pagado en nuestro establecimiento, acompañados por regular albarán de transpuertas en el que deberá aparecer el N° FACTURA y MATRÍCULA del aparato. Los gastos de transpuertas, viaje, indemnización kilométrica, costes fijos de salida, alojamiento y comida y la mano de obra para la reparación necesaria, están a cargo del cliente. La garantía tiene validez exclusivamente para el cliente directo Afinox y no puede ser solicitada por terceros.

La garantía decae si el cliente no cumple con los pagos, si efectúa modificaciones o si provoca daños con alteraciones arbitrarias, si se ha realizado una instalación incorrecta y/o en todo caso en locales o situaciones no idóneas; en caso de utilización impropia del aparato, si el daño ha sido ocasionado por negligencia, o por causas externas tales como cambios bruscos de tensión eléctrica.

RECLAMACIONES: La reclamación puede ser realizada dentro del plazo de un año de la garantía y debe efectuarse por escrito.

Toda devolución de mercancía debe ser previamente autorizada por Afinox.

ANULACIÓN: Los pedidos pueden anularse en un plazo de 4 días a partir de la recepción de la confirmación.

MATERIAL FALTANTE: En caso de material faltante, la reclamación deberá llegar dentro de los 10 días posteriores a la fecha de entrega.

IMPAGOS: Frente a impagos Afinox S.r.l. se reserva el derecho indiscutible de aceptar o despachar pedidos en curso y solicitará el pago añadiendo al impuertas los gastos bancarios y los intereses moratorios legalmente vigentes en esa fecha

TRIBUNAL COMPETENTE: Para cualquier controversia será competente el Tribunal de Padua.

VALIDITY: This price-list is valid from **01/01/2025**

PRICES: Prices could change any moment without notice.

In case of discrepancy the prices written in our confirmation of order are the valid prices

ORDERS: Orders will only be accepted in writing by fax, mail or e-mail and they have to include customer data, codes, descriptions and quantities.

In case of non-standard products, 30% of the total amount has to be paid at the moment of the order

ORDER CONFIRMATIONS: Each order is validated by a Confirmation of Order including commercial conditions, prices, delivery time and the updated code of the leaflets relevant to each ordered model.

All orders of spare parts will be processed separately from the orders of the products of our current price list.

The minimum amount for orders of spare parts will be of 100 € (freight charges are excluded). If this minimum amount will not be reached, 18 € for service charge will be added to the amount of the order.

By accessing the retailer discount, the direct Afinox customer accept the warranty and sales terms complied and accepted by the parties at the time of the order.

DELIVERY TERMS: Ex works (EXW Marsango).

The customer will be responsible for all the damages occurred during the transportation, also if invoice includes the price of carriage and the transportation is organized by Afinox.

The buyer is responsible for any applicable import duties, local taxes or any additional local Custom charges and inland transportation costs.

PACKING INCLUDED IN THE PRICE: Carton on pallet for all products, except for: Pallet + film for Infinity 40Compact and Mekano Pro Roll In (assembled);

Wooden box: INFINITY20-40-40COMPACT

unassembled-60-80-100-120-XL; Wooden cage: SOUL Red Plus-Plus-Brown Plus

SPECIAL PACKING: An extra charge for special packing (non-standard products or fragile spares, granite tops, glass parts) will be quoted at the receipt of the order

PAYMENT CONDITIONS FOR AMOUNTS UP TO EURO 250

- anticipated bank transfer for amounts up to EURO 100,00
- bank transfer at 30 days for amounts within EURO 100,00 and EURO 250,00

WARRANTY: One year from the date of despatch from Afinox warehouse. Warranty excludes electric and electronic parts such as control panels, resistances, bulbs and parts prone to the wear and tear of time such as gaskets, hinges, handles and each intervention of ordinary maintenance Afinox will replace and repair, free of charge, any goods or component part thereof found to be defective, in his reasonable opinion, through faulty workmanship of materials.

All labour cost involved in effecting such replacement or repair shall be borne by the customer.

The faulty components or goods, have to be sent to Afinox free of charge together with a document specifying SERIAL NUMBER and INVOICE NUMBER of the equipment they refer to.

Transport costs, travelling expenses, standard call-out cost, board and lodging Charges, and manpower for the necessary repairs must be paid by the customer.

Claims under the terms of the warranty are accepted only if made by Afinox direct customers and not from third parties.

Warranty is not valid in case of misuse, abuse, accident, alteration, neglect, fire, flood, Act of God and when payments are not regular

CLAIM PROCEDURE: If a customer wishes to make a claim under the terms of the warranty, he has to fill in the writing form by fax, mail or e-mail. and transmit it immediately to Afinox. This will enable Afinox to investigate the complaint and to authorize the return of the goods

CANCELLATION: Orders can be cancelled within 4 days from the date of receipt of the confirmation

CLAIM FOR MISSING PARTS: No claim under the above headline will be accepted unless notice is given in writing within 10 days from the date of receipt of the goods

PLACE OF JURISDICTION: The court having jurisdiction for any dispute is located in Padua



CIERRA EL CÍRCULO CON AFINOX

CIRCLE es el sistema de cocción integrado que permite trabajar con menos personal ahorrando tiempo y energía.

La **tecnología** es el núcleo de **CIRCLE** porque ofrece la posibilidad de realizar operaciones de manera automática sin la necesidad de la presencia del operador, por ejemplo **durante la noche**.

Nuestras **estaciones de trabajo completas** están diseñadas para ofrecerte todo lo que necesitas en solo **3 metros lineales**.

En un mundo donde la eficiencia es fundamental, combinamos **programación, estandarización y optimización** para darte un sistema que supera tus expectativas.

Las Ventajas de Nuestro Sistema

1. Programación Personalizada: Cada detalle de nuestro sistema es programable para adaptarse a tus necesidades. Ya sea que estés buscando una solución para oficinas, laboratorios o espacios creativos, podemos personalizar el sistema para satisfacer tus necesidades específicas.

2. Estandarización de Calidad: La calidad está en centro de todo lo que hacemos. Nuestras estaciones de trabajo cumplen con los más altos estándares de calidad y seguridad, garantizando un ambiente laboral seguro y confortable para ti y tu equipo.

3. Optimización del Espacio: La clave para aprovechar al máximo tu espacio. Con nuestro sistema, puedes aprovechar al máximo cada centímetro disponible, sin sacrificar la funcionalidad.



CIRCLE **BISTROT & RESTAURANT**



CIRCLE **CAFE & BAKERY**



CIRCLE is the integrated cooking system that allows to work **with less staff saving time and energy**.

Technology is the heart of **CIRCLE** because it permits to execute tasks automatically **without the presence of an operator**, for example overnight.

Our complete workstations are designed to give you everything you need in just **3 linear meters**.

In a world where efficiency is it essential, we combine **programming, standardization and optimization** to giving you a system that exceeds your expectations.



CIRCLE **PUB & FOOD TRUCK**



CIRCLE **PIZZERIA & SNACK**



MAKE THE FULL CIRCLE WITH AFINOX

The Advantages of Our System

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

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

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

COOK & CHILL

Abatidores-Congeladores Multifunción con Cook & chill Automático
Blast Chiller Shock Freezer with Automatic Cook & Chill



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



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



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

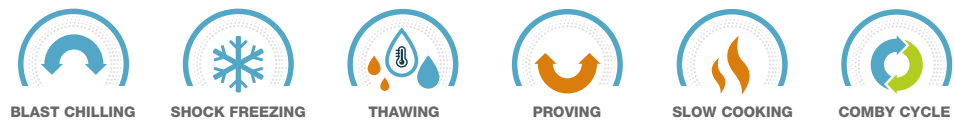


Our business is enhancing **your business**



EXPERIMENTA Y DALE FORMA A TUS IDEAS.
TEST AND SHAPE YOUR IDEAS

INFINITY-X



Cocción a baja temperatura
Secado/Deshidratación
Cocción en frasco
Cocción confit
Leudado

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

DESCUBRE EL NUEVO PROTAGONISTA DE LA TECNOLOGÍA INFINITY DE AFINOX: **EVOLUTION...¡QUE COMIENCE LA REVOLUCIÓN!**
PANTALLA TÁCTIL DE 9 PULGADAS Y NUEVOS ICONOS, AÚN MÁS INTUITIVO, AÚN MÁS EFICIENTE.
*DISCOVER THE NEW PROTAGONIST OF THE INFINITY TECHNOLOGY BY AFINOX: **EVOLUTION...LET THE REVOLUTION BEGIN!***
9-INCH TOUCH SCREEN AND NEW ICONS, EVEN MORE INTUITIVE, EVEN MORE PERFORMING.

¿Gastronomy, Pastry o Bakery? Infinity Evolution te permite elegir el programa más específico para tu trabajo. Un software para un sinfín de combinaciones.

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



Simplemente TOUCH, ¡ahora también a distancia!
Imagina una nueva manera de trabajar en la cocina. Elige Infinity Evolution para tener 6 asistentes en uno siempre a tu lado. A partir de hoy, eres libre de trabajar donde quieras, cuando quieras, gracias a la conexión remota en la Nube (opcional). Infinity Evolution te acompaña durante todo el ciclo de trabajo. Seguridad y máxima calidad de tus productos, desde la congelación (-40° C) a la cocción (+85°C). ¿Qué es lo que debes hacer? Simplemente un touch.

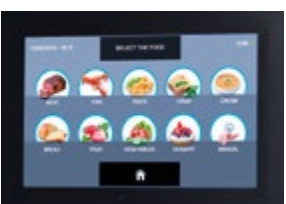
La tecnología Evolution
Elige el programa específico para tu trabajo. Un único software para un sinfín de combinaciones. Puedes confiar en la experiencia de Afinox, eligiendo el ciclo automático dedicado al producto específico, o personalizar las fases de trabajo configurando ciclos manuales. El ciclo combinado te permite configurar todo un proceso, desde la congelación para la conservación hasta la regeneración para el servicio, en pocos y sencillos pasos.

¿All in one o Start?
Elige qué modelo representa tu actividad.
ALL IN ONE Si deseas revolucionar tu trabajo con una herramienta multifuncional capaz de acompañarte en todo el proceso del Cook&Chill. Abate, congela, cocina, fermenta, descongela y preserva tus productos antes del servicio, incluso con ciclos combinados.
START Si deseas el mejor congelador y abatidor rápido, de alto rendimiento, tecnológicamente avanzado y extremadamente intuitivo.

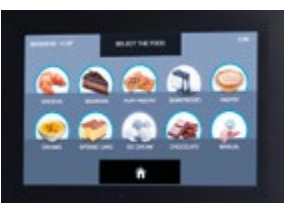
Simply TOUCH, even from remote!
Imagine a new way of working in the kitchen. Choose Infinity Evolution, to have six assistants in one, always at your side. From today you can work wherever you want, whenever you need, thanks to the Cloud remote connection (optional). Infinity Evolution walks you through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

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

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



Infinity GASTRONOMY



Infinity PASTRY



Infinity BAKERY



CALIDAD AFINOX
AFINOX QUALITY

INFINITY significa cuidado del detalle.
No se trata solamente de un aparato con el que realizar las muchas tareas de rutina, sino también de un instrumento tecnológicamente avanzado e intuitivo con el que interactuar y organizar y simplificar tus actividades.

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

Suministros estándar - Standard features



- 1) Manija ergonómica
Ergonomic handle
- 2) Filtro removible
Removable filter
- 3) Gas R290 de serie
Gas R290 standard
- 4) Configuración gastronomía
Guías para colocación de fuentes GN1/1 y 400x600
Gastronomy set-up
Wire runners for GN1/1 and 400x600 trays.
- 5) Configuración Pastelería
Kit guías para fuentes pastelería EN 400x600
Pastry set-up
Kit of runners for pastry trays EN 400x600
- 6) Configuración Heladería
Kit guías L EN600x400 + fuentes EN600x400
Ice cream set-up
pairs runner guide EN600x400 + rejillas EN600x400

Suministros opcionales - Optional features



- 1) Aplicación TRACER para monitoreo simplificado de los datos HACCP.
TRACER application for easy monitoring of HACCP data.
- 2) Iluminación de LED
LED lighting
- 3) Servicio de computación en la nube para control remoto.
Cloud computing service for remote control.
- 4) Sonda térmica
Heated probe
- 5) Puerta con bisagras a la derecha.
Right hinged door
- 6) Evaporador preparado para unidad CO₂ bajo pedido.
Evaporator prepared for CO₂ unit on request



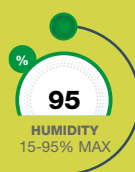
¿Cual modelo elegir?
¡Llena el cuestionario!



Which model to choose?
Fill the questionnaire!



INFINITY-X
GASTRONOMY
5-10-15



HUMOS
Kit humedad
Humidity kit

Abatidores de temperatura de acero inoxidable AISI 304, sobre patas o ruedas, con unidad condensadora incorporada o remota, para colocación de fuentes GN1/1 o EN400x600. Sistema de control táctil 9".

Ciclos (automáticos y manuales personalizables) disponibles:

- Abatimiento
- Congelación
- Descongelación
- Cocción lenta con gestión de Humedad (mod. all-in-one-H)
- Fermentación con gestión de Humedad (mod. all-in-one-H)
- Ciclo combinado
- Función multinivel, función descongelación
- Tarjeta SD CARD con video tutorial y puerto USB para la exportación de datos HACCP
- Sonda al corazón multipoint (4 puntos de lectura)
- Filtro removible

Opcional: • EvoCloud • Luz led • Tracer • Sonda calentada
• Fuentes no incluidas • Puerta con bisagras a la derecha • Ruedas

S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet, with integrated or remote condensing unit, for GN1/1 or EN400x600 shelves. Touch control system 9".

Available cycles (automatic and manual customizable):

- Blast Chilling
- Shock freezing
- Thawing
- Slow cooking with humidity control (mod. all-in-one-H)
- Proving with humidity control (mod. all-in-one-H)
- Comby cycles
- Multilevel function, defrosting function
- SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download,
- Multipoint core probe (4 reading points)
- Removable filter

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



SONDA AL CORAZÓN
CORE PROBE



STANDARD KIT



LED



PORTADX



KIT 4 RUEDAS



*KIT EVOCLOUD

*Abono válido durante **5 años**
Subscription valid for **5 years**



R290	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Abatimiento Blast chilling	Congelación Shock freezing	Descongelación Thawing	Fermentación Proving	Slow Cooking Slow Cooking	GAS GAS	Dimensiones Dimensions (mm)	Máx Capacidad Fuentes Max Pans-trays capacity (70 mm paso/pitch GN) (50 mm paso/pitch EN)	Absorción Absorbed power		Voltaje Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso Neto/Bruto Net/Gross weight (kg)
				+3°C Kg	-18°C Kg			85°C				Watt (-10/+45)	Amperios			
	ALL-IN-ONE-H	INFINITY-X 5 all-in-one-H	7AMI05I5SA001	8.663,10	25	10		Humedad* Humidity		R290 - GWP 3 - Kg 0,160	5 GN1/1 H65 5 EN600x400 H40	704	6.58	230/1/50	830x860x980	100/118
	START	INFINITY-X 5 START	7AMI05I5SA002	6.548,26	25	10		-			5 GN1/1 H65 5 EN600x400 H40	704	6.58	230/1/50	830x860x981	100/118
	Reducción para versión sin grupo (no válvula) Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY5-X		-1.100,00													
	VALVR452A-5	74877093	150,00	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada) (mod. 5)						R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 5)					101x38x77	0,15/0,15
	ALL-IN-ONE-H	INFINITY-X 10 all-in-one-H	7AMI10I5SA001	14.455,79	40	20		Humedad* Humidity		R290 - GWP 3 - Kg 0,300	10 GN1/1 H65 10 EN600x400 H40	1386	10.37	230/1/50	830x860x1780	159/180
	START	INFINITY-X 10 START	7AMI10I5SA002	11.459,45	40	20		-			10 GN1/1 H65 10 EN600x400 H40	1386	10.37	230/1/50	830x860x1780	159/180
	Reducción para versión sin grupo (no válvula) Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY10-X		-1.400,00													
	VALVR452A-10	74877081	150,00	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada) (mod. 10)						R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 10)					101x38x77	0,15/0,15
	ALL-IN-ONE-H	INFINITY-X 15 all-in-one-H	7AMI15I5SA001	17.666,96	70	30		Humedad* Humidity		R290 - GWP 3 - Kg 0,20 + 0,20	15 GN1/1 H65 15 EN600x400 H40	2772	10.37	400/3/50	830x860x2120	181/202
	START	INFINITY-X 15 START	7AMI15I5SA002	13.348,37	70	30		-			15 GN1/1 H65 15 EN600x400 H40	2772	10.37	400/3/50	830x860x2120	181/202
	Reducción para versión sin grupo (no válvula) Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY15-X		-2.400,00													
	VALVR452A-15	74877081 x2	300,00	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada) (mod. 15)						R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 15)					101x38x77	0,15/0,15

*Kit humidificador diám. de carga de agua 3/4" macho; descarga con diámetro interno mínimo de 22 mm. - (SÓLO MOD. all-in-one NO COMPATIBLE CON Sonda Calentada Y/O Sonda WIRELESS)

Los rendimientos de abatimiento y congelación son indicativos y no vinculantes. Los tiempos de enfriamiento dependen de las especificaciones del alimento. Los rendimientos mínimos indicados corresponden a pruebas realizadas según las indicaciones

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente..

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

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

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications subject to change without notice.

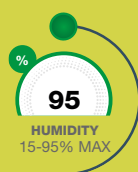


¿Cual modelo elegir?
¡Llena el cuestionario!



Which model to choose?
Fill the questionnaire!

INFINITY-X
PASTRY-BAKERY-PIZZA
5-10-15



HUMOS
Kit humedad
Humidity kit



PLUG-IN



Abatidores de temperatura de acero inoxidable AISI 304, sobre patas o ruedas, con unidad condensadora incorporada o remota, para colocación de fuentes EN400x600. Sistema de control táctil 9".

Ciclos (automáticos y manuales personalizables) disponibles:

- Abatimiento
- Congelación
- Descongelación
- Cocción lenta con gestión de Humedad (mod. all-in-one-H)
- Fermentación con gestión de Humedad (mod. all-in-one-H)
- Ciclo combinado
- Función multinivel, función descongelación
- Tarjeta SD CARD con video tutorial y puerto USB para la exportación de datos HACCP
- Sonda al corazón multipoint (4 puntos de lectura)
- Filtro removible

Opcional: • EvoCloud • Luz led • Tracer • Sonda calentada • Fuentes no incluidas • Puerta con bisagras a la derecha • Ruedas



SONDA AL CORAZON
CORE PROBE



STANDARD KIT



LED



PORTADX



KIT 4 RUEDAS



*KIT EVOCLOUD

*Abono válido durante **5 años**
Subscription valid for **5 years**



S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet, with integrated or remote condensing unit, for EN400x600 shelves. Touch control system 9".

Available cycles (automatic and manual customizable):

- Blast Chilling
- Shock freezing
- Thawing
- Slow cooking with humidity control (mod. all-in-one-H)
- Proving with humidity control (mod. all-in-one-H)
- Comby cycles
- Multilevel function, defrosting function
- SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download,
- Multipoint core probe (4 reading points)
- Removable filter

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



		Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Abatimiento Blast chilling +3°C Kg	Congelación Shock freezing -18°C Kg	Descongelación Thawing	Fermentación Proving	Slow Cooking Slow Cooking 85°C		GAS GAS	Dimensiones Dimensions (mm)	Accesorios Accessories	Absorción Absorbed power		Voltaje Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso Neto/Bruto Net/Gross weight (kg)	
														Watt (-10/+45)	Amperios				
	ALL-IN ONE- H	INFINITY-X 5-P all-in-one-H	7AMI05I5SA003	8.801,62	25	10		 Humedad* Humidity	 Humedad* Humidity		R290 -GWP 3 - Kg 0,160	790x839x847	5 Pares Guías/ <i>Pairs Runners</i> EN600x400 (50 mm paso / <i>pitch</i>)	704	6.58	230/1/50	830x860x980	100/118	
	START	INFINITY-X 5-P START	7AMI05I5SA004	6.686,78	25	10		-	-			790x839x847	5 Pares Guías/ <i>Pairs Runners</i> EN600x400 (50 mm paso / <i>pitch</i>)	704	6.58	230/1/50	830x860x981	100/118	
	Reducción para versión sin grupo (no válvula) <i>Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY5-X</i>				-1.100,00														
VALVR452A-5			74877093	150,00	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada) (mod. 5)						R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 5)							101x38x77	0,15/0,15
	ALL-IN ONE- H	INFINITY-X 10-P all-in-one-H	7AMI10I5SA003	14.720,24	40	20		 Humedad* Humidity	 Humedad* Humidity		R290 - GWP 3 - Kg 0,300	790x839x1650	10 Pares Guías/ <i>Pairs Runners</i> EN600x400 (50 mm paso / <i>pitch</i>)	1386	10.37	230/1/50	830x860x1780	159/180	
	START	INFINITY-X 10-P START	7AMI10I5SA004	11.723,90	40	20		-	-			790x839x1650	10 Pares Guías/ <i>Pairs Runners</i> EN600x400 (50 mm paso / <i>pitch</i>)	1386	10.37	230/1/50	830x860x1780	159/180	
	Reducción para versión sin grupo (no válvula) <i>Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY10-X</i>				-1.400,00														
VALVR452A-10			74877081	150,00	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada) (mod. 10)						R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 10)							101x38x77	0,15/0,15
	ALL-IN ONE- H	INFINITY-X 15-P all-in-one-H	7AMI15I5SA003	18.025,85	70	30		 Humedad* Humidity	 Humedad* Humidity		R290 - GWP 3 - Kg 0,20 + 0,20	790x839x1990	15 Pares Guías/ <i>Pairs Runners</i> EN600x400 (50 mm paso / <i>pitch</i>)	2772	10.37	400/3/50	830x860x2120	181/202	
	START	INFINITY-X-P 15 START	7AMI15I5SA004	13.707,26	70	30		-	-			790x839x1990	15 Pares Guías/ <i>Pairs Runners</i> EN600x400 (50 mm paso / <i>pitch</i>)	2772	10.37	400/3/50	830x860x2120	181/202	
	Reducción para versión sin grupo (no válvula) <i>Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY15-X</i>				-2.400,00														
VALVR452A-15			74877081 x2	300,00	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada) (mod. 15)						R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 15)							101x38x77	0,15/0,15

*Kit humidificador diám. de carga de agua 3/4" macho; descarga con diámetro interno mínimo de 22 mm. - (SÓLO MOD. all- in-one NO COMPATIBLE CON Sonda CALENTADA Y/O Sonda WIRELESS)

Los rendimientos de abatimiento y congelación son indicativos y no vinculantes. Los tiempos de enfriamiento dependen de las especificaciones del alimento. Los rendimientos mínimos indicados corresponden a pruebas realizadas según las indicaciones. Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

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

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications subject to change without notice.



¿Cual modelo elegir?
¡Llena el cuestionario!



Which model to choose?
Fill the questionnaire!

INFINITY-X
ICE CREAM
5-10-15



PLUG-IN



Abatidores de temperatura de acero inoxidable AISI 304, sobre patas o ruedas, con unidad condensadora incorporada o remota, para colocación de fuentes EN400x600. Sistema de control táctil 9".

Ciclos (automáticos y manuales personalizables) disponibles:

- Abatimiento
- Congelación
- Descongelación
- Ciclo combinado
- Función multinivel, función descongelación
- Tarjeta SD CARD con video tutorial y puerto USB para la exportación de datos HACCP
- Sonda al corazón multipoint (4 puntos de lectura)
- Filtro removible

Opcional: • EvoCloud • Luz led • Tracer • Sonda calentada
• Cubetas Helado (5l-360x165xH120mm) no incluidas
• Puerta con bisagras a la derecha • Ruedas

S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet, with integrated or remote condensing unit, for EN400x600 shelves.

Touch control system 9".

Available cycles (automatic and manual customizable):

- Blast Chilling
- Shock freezing
- Thawing
- Comby cycles
- Multilevel function, defrosting function
- SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download
- Multipoint core probe (4 reading points)
- Removable filter

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



SONDA AL CORAZÓN
CORE PROBE



STANDARD KIT



LED



PORTADX



KIT 4 RUEDAS



*KIT EVOCLOUD

*Abono válido durante 5 años
Subscription valid for 5 years



Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Abatimiento Blast chilling	Congelación Shock freezing	Descongelación Thawing	Fermentación Proving	Slow Cooking Slow Cooking	GAS GAS	Dimensiones Dimensions	Accesorios Accessories	Cap.cubetas helado (5 l) Ice-cream pans cap. (5 l)	Absorción Absorbed power		Voltaje Voltage	Dimensiones embalaje Packing dimensions	Peso Neto/Bruto Net/Gross weight
			+3°C Kg	-18°C Kg			85°C					Watt (-10/+45)	Amperios	(Volt/Ph/Hz)	(mm)	(kg)
	START	INFINITY-X 5-G START	7AMI05I50A001	6.800,12	25	10										
	Reducción para versión sin grupo (no válvula) Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY5-X		-1.100,00													
	VALVR452A-5		74877093	150,00	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada) (mod. 5)					R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 5)					101x38x77	0,15/0,15
	START	INFINITY-X 10-G START	7AMI10I50A001	11.950,58	40	20										
	Reducción para versión sin grupo (no válvula) Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY10-X		-1.400,00													
	VALVR452A-10		74877081	150,00	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada) (mod. 10)					R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 10)					101x38x77	0,15/0,15
	START	INFINITY-X 15-G START	7AMI15I50A002	14.103,95	70	30										
	Reducción para versión sin grupo (no válvula) Reduction for version without unit (no valve) - INFINITY15-X		-2.400,00													
	VALVR452A-15		74877081 x2	300,00	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada) (mod. 15)					R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 15)					101x38x77	0,15/0,15

Los rendimientos de abatimiento y congelación son indicativos y no vinculantes. Los tiempos de enfriamiento dependen de las especificaciones del alimento. Los rendimientos mínimos indicados corresponden a pruebas realizadas según las indicaciones

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente..

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

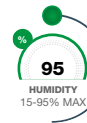
All specifications subject to change without notice.



¿Cual modelo elegir?
¡Llena el cuestionario!



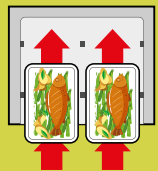
Which model to choose?
Fill the questionnaire!



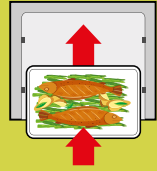
HUMOS
Kit humedad
Humidity kit



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



**20 GN1/1
H 65**



**10 GN2/1
H 65**

PLUG-IN



Abatidores de temperatura de acero inoxidable AISI 304, sobre patas o ruedas, con unidad condensadora incorporada o remota, para colocación de fuentes EN400x600. Sistema de control táctil 9".

Ciclos (automáticos y manuales personalizables) disponibles:

- Abatimiento
- Congelación
- Descongelación
- Ciclo combinado
- Función multinivel, función descongelación
- Tarjeta SD CARD con video tutorial y puerto USB para la exportación de datos HACCP
- Sonda al corazón multipoint (4 puntos de lectura)
- Filtro removible

Opcional: • EvoCloud • Luz led • Tracer • Sonda calentada • Cubetas Helado (5l-360x165xH120mm) no incluidas • Puerta con bisagras a la derecha • Ruedas

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

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

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



SONDA AL CORAZÓN
CORE PROBE



20 GN1/1 H65



10 GN2/1 H65



LED



KIT 4 RUEDAS



*KIT EVOCLOUD

*Abono válido durante **5 años**
Subscription valid for **5 years**



	Modelo Model		Código Code	Precio € Price €	 Abatimiento Blast chilling	 Congelación Shock freezing	 Descongelación Thawing	 Fermentación Proving	 Slow Cooking Slow Cooking		GAS GAS	Dimensiones Dimensions	Accesorios Accessories	Absorción Absorbed power		Voltaje Voltage	Dimensiones embalaje Packing dimensions	Peso Neto/Bruto Net/Gross weight	
					+3°C Kg	-18°C Kg			85°C		(mm)			Watt (-10/+45)	Amperios	(Volt/Ph/Hz)	(mm)	(kg)	
	ALL-IN ONE- H	INFINITY-X 20 GN1/1-10GN2/1 All-in-one-H	7AMI12I5SA001	19.555,88	50	20		 Humedad* Humidity	 Humedad* Humidity		R290 GWP 3 Kg 0,300	870x974x1650	20 Pares guías "C" Pairs "C" Runners (35 mm paso/pitch)	1386	10.37	230/1/50	1060x1057x1877	163/183	
	START	INFINITY-X 20 GN1/1-10GN2/1 Start	7AMI12I5SA002	15.534,48	50	20		-	-			870x974x1650	20 Pares guías "C" Pairs "C" Runners (35 mm paso/pitch)	1386	10.37	230/1/50	1060x1057x1877	160/180	
	Reducción para versión sin grupo (no válvula) Reduction for version without unit (no valve) INFINITY-X 20 GN1/1-10GN2/1			-1.400,00															-
VALVR452A-10			74877198	150,00	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada) (mod. 10 2/1)						R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 10 2/1)							101x38x77	0,15/0,2

*Kit humidificador diám. de carga de agua 3/4" macho; descarga con diámetro interno mínimo de 22 mm. - (SÓLO MOD. all-in-one NO COMPATIBLE CON Sonda Calentada Y/O Sonda WIRELESS)

Los rendimientos de abatimiento y congelación son indicativos y no vinculantes. Los tiempos de enfriamiento dependen de las especificaciones del alimento. Los rendimientos mínimos indicados corresponden a pruebas realizadas según las indicaciones

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

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

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications subject to change without notice.



Opcional y Accesorios INFINITY-X 5/10/15

(se recomienda comprar las opciones al mismo tiempo con el pedido de Infinity)

Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Descripción Description
OPCIONAL 5-10-15			
TRACER	74701196	124,67	Software USB TRACER (INFINITY EVOLUTION 9")
SONDARISC		377,78	Sobrepeso sonda al corazón calentada
KITSOV	73688496	335,00	KIT Superposición (INFINITY 5 + 5)
ABBREM+UCE		A Petición	Sobrepeso Versión con grupo suministrado por separado (entre los 10m)
EVAPCO2		1.737,81	Sobrepeso para evaporador CO ₂ (válvula termostática no incluida) MOD. 5-10-15 remotos (No disponible antes de 6 semanas)
KITMBABB5		289,63	Sobrepeso Embalaje jaula de madera (mod. 5 t.)
KITMBABB10		415,56	Sobrepeso Embalaje jaula de madera (mod. 10 t.)
KITMBABB15		516,30	Sobrepeso Embalaje jaula de madera (mod. 15 t. mod. 10 GN2/1 t.)
LED		200,00	Sobrepeso Iluminación de LED
PORTADX		377,78	Sobrepeso para puerta con bisagras a la derecha
KIT 4 RUEDAS		108,30	Sobrepeso Kit ruedas
CONDH20-1		856,31	Sobrepeso Condensación de agua (No disponible antes de 6 semanas)
VERS220-1-60 mod.5		327,41	Sobrepeso Versión 220V/1Ph/60Hz (No disponible antes de 4 semanas)
VERS220-3-60 mod.10		572,97	Sobrepeso Versión 220V/3Ph/60Hz (No disponible antes de 4 semanas)
VERS220-3-60 mod.15		667,42	Sobrepeso Versión 220V/3Ph/60Hz (No disponible antes de 4 semanas)
ACCESORIOS 5-10-15			
FILTERH20	73689786	204,01	Kit descalcificador
	74768002	41,56	Rejilla acero inoxidable GN 1/1
	74768120	56,67	Rejilla acero inoxidable EN 600x400
	74707012	31,75	Rejilla acero inoxidable GN 1/1 h=20 mm
	74707013	34,41	Rejilla acero inoxidable GN 1/1 h=40 mm
	74707008	47,85	Fuente aluminio GN 1/1 h=20 mm
	74707300	72,53	Bandeja acero inoxidable EN 600x400x20 mm
	74707301	74,80	Bandeja acero inoxidable EN 600x400x40 mm
	74707282	81,00	Bandeja aluminio EN 600x400x20 mm
	74707200	40,88	Cubeta acero inoxidable helado 5 lt
	74707082	37,77	Fuente perforada inoxidable GN 1/1 h=40 mm (para deshidratación)
	71379644 x4	208,00	Rueda de poliamida negra+ Freno
EVO CLOUD	74701181	1.304,61	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servicio de conexión remota por cable, válido durante 5 años)
SERVICIOS DE ASESORAMIENTO			
ONEZONECHEF		A Petición - On request	Asesoramiento Chef one-2-one

Optionals & Accessories INFINITY-X 5/10/15

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

Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Descripción Description
OPTIONAL 5-10-15			
TRACER	74701196	124,67	Software USB TRACER (INFINITY EVOLUTION 9")
SONDARISC		377,78	Price increase for hot core probe
KITSOV	73688496	335,00	Overlapping KIT (INFINITY 5 + 5)
ABBREM+UCE		A Petición	Price increase for Unit + condensing unit supplied separately (within 10m)
EVAPCO2		1.737,81	Price increase for CO ₂ evaporator (thermostatic valve not included) MOD. 5-10-15 remote (Available not earlier than 6 weeks)
KITMBABB5		289,63	Price increase for Wooden cage packing (mod. 5 t.)
KITMBABB10		415,56	Price increase for Wooden cage packing (mod. 10 t.)
KITMBABB15		516,30	Price increase for Wooden cage packing (mod. 15 t. mod. 10 GN2/1 t.)
LED		200,00	Price increase for LED Lighting
PORTADX		377,78	Price increase for right hinged door
KIT 4 RUEDAS		108,30	Price increase for Castors
CONDH20-1		856,31	Price increase for Water condensation (Available not earlier than 6 weeks)
VERS220-1-60 mod.5		327,41	Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version INFINITY-X 5 (Available not earlier than 4 weeks)
VERS220-3-60 mod.10		572,97	Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY-X 10 (Available not earlier than 4 weeks)
VERS220-3-60 mod.15		667,42	Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY-X 15 (Available not earlier than 4 weeks)
ACCESSORIES 5-10-15			
FILTERH20	73689786	204,01	Water softener kit
	74768002	41,56	GN 1/1 s/s shelf
	74768120	56,67	EN 600x400 s/s shelf
	74707012	31,75	GN 1/1 h=20 mm s/s pan
	74707013	34,41	GN 1/1 h=40 mm s/s pan
	74707008	47,85	Aluminium GN 1/1 h=20 mm pan
	74707300	72,53	EN 600x400x20 mm s/s tray
	74707301	74,80	EN 600x400x40 mm s/s tray
	74707282	81,00	Aluminium EN 600x400x20 mm tray
	74707200	40,88	5 lt ice cream pan
	74707082	37,77	Drilled GN 1/1 h=40 mm s/s pan (for drying)
	71379644 x4	208,00	Black Polyamide Wheel + Brake
EVO CLOUD	74701181	1.304,61	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)
CONSULTING SERVICES			
ONEZONECHEF		A Petición - On request	One-2-one consulting

Chart according to EN 17032

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

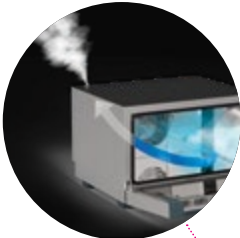
Cycle test: Manual chilling: minutes 300 / temperature -20°C / ventilation 10 - Manual freezing: minutes 300 / temperature -40°C / ventilation 10



COOKY es la nueva línea de hornos profesionales de convección con medidas compactas y adaptable a cualquier espacio. Fácil de usar, versátil, compatible con accesorios Gastronorm y Euronorm, y con diversas modalidades de cocción en seco o con gestión de la humedad, se convierte en el aliado principal de INFINITY para perfeccionar tus recetas. **COOKY + INFINITY:** El sistema de cocción integrada AFINOX para obtener un servicio rápido y perfecto... ¡Siempre!

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





SISTEMA AFINOX DRY PRO
AFINOX DRY PRO SYSTEM



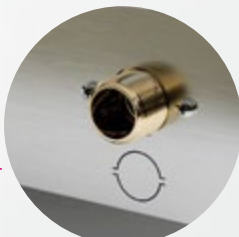
INYECCIÓN DIRECTA VAPOR
DIRECT STEAM INJECTION



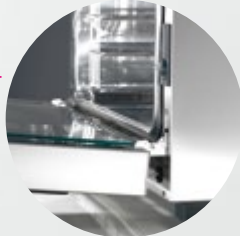
SISTEMA DE LAVADO AUTOMÁTICO
AUTOMATIC WASHING SYSTEM



VENTILACIÓN BIDIRECCIONAL
BI-DIRECTIONAL FAN



CONEXIÓN RED HÍDRICA (3/4")
WATER LOADING CONNECTION (3/4")



ROBUSTEZ PUERTA
HEAVY DUTY DOOR



CONTROL SENSITIVO DE 7"
7" SENSITIVE CONTROL



PORTA FUENTES UNIVERSALES
(GN1/1 - EN 400X600)
UNIVERSAL SIDE RACKS
(GN1/1 - EN 400X600)



EFICIENCIA ENERGÉTICA MATERIALES
DE ALTO AISLAMIENTO
ENERGY EFFICIENCY
HIGH-INSULATION MATERIALS



LUZ DE LED
LED LIGHTING



VIDRIO INTERIOR ABRIBLE
(fácil de limpiar)
INTERNAL GLASS OPENING
(easy to clean)



VIDRIO INTERIOR ABRIBLE
(fácil de limpiar)
INTERNAL GLASS OPENING
(easy to clean)

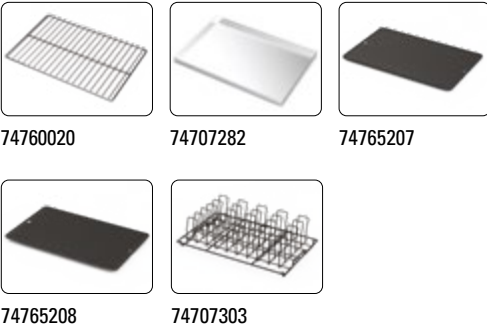


COOK
OVENS

Hornos de convección diseñados para lograr un dorado uniforme. Las dimensiones compactas del horno optimizan el espacio de trabajo, garantizando una alta productividad con cocciones rápidas, uniformes y perfectas

- Control digital multilingüe
- Sistema de ventilación bidireccional reversible
- Configuración automática del precalentamiento
- 100 Recetas con nombre e imagen
- 12 programas rápidos
- Luz Led
- Sistema de lavado automático

OPCIONAL:
Kit Humidificador, Ahumador y Campana de condensación.



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

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

OPTIONAL:
Humidifier Kit, Smoker and condensation hoods.



	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Temperatura máxima Max cooking temperature		Dimensiones Dimensions mm	Máx Capacidad Fuentes MaxPans-trays capacity 75 mm paso/pitch	Absorción Absorbed power kW	Absorción Absorbed power A	Alimentación Power supply Volt/Ph/Hz	Dimensiones embalaje Packing dimensions mm	Peso Neto/Bruto Net/Gross weight Kg
	COOKY	9VE04LTDALR01	4.100,00	260 °C		800x840x561	4 GN1/1 - EN400x600	6300	10,2	400/3/50	885x850x695	60/70
		74760020	26,00	Rejilla cromada / Chromed grid 600x400		600x400	-	-	-	-	-	-
		74707282	81,00	Fuente aluminio / Aluminum tray 600x400		400x600x20	-	-	-	-	-	-
		74765207	333,00	Rejilla lisa / Griddle grid s/wire GN 1/1		500x325	-	-	-	-	-	-
		74765208	348,00	Rejilla estriada / Griddle grid w/wire GN 1/1		500x325	-	-	-	-	-	-
		74707303	322,00	Rejilla teflonada para costillas / Teflon ribs tray - GN 1/1		500x325	-	-	-	-	-	-
		74750240	250,00	Kit humidificador / Humidifier kit		-	-	-	-	-	-	-
		74750233	299,44	Ahumador / Smoker for all ovens		-	-	-	-	-	-	-
		74750217	913,00	Campana de condensación / Condensation hoods		460x435x482	-	0,02	-	220-240/1/50-60	-	-
	FILTERH2O	73689786	204,01	Kit descalcificador de agua / Water softener kit		-	-	-	-	-	-	-



ROLL-IN 40 COMPACT

La revolución en la gama para carros.

Compacto. Gracias a las dimensiones compactas (1290x1176x2466mm), permite el abatimiento de 110 kg y la congelación de 95 kg de producto.

Fácil de usar e instalar.

Gracias a la posición ergonómica de los mandos con tecnología Infinity Evolution Touch y a la eliminación de costes y tiempos de montaje.

Recomendado para: hoteles, laboratorios de banquetes, pastelería o gastronomía de tamaño mediano-grande o actividades de restauración colectiva.

The revolution of the range for trolleys.

Compact. Thanks to compact dimensions (1290x1176x2466mm) it can chill 110kg and freeze 95kg of product.

Easy to use and install.

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

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



ROLL-IN & PASS THROUGH ROLL-IN

Celdas de abatimiento modulares y extensibles para carro con unidad remota para producciones diarias consistentes.

Fiable y de alto rendimiento.

Ideal para las necesidades y la seguridad de grandes laboratorios de gastronomía o pastelería.

Versátil y personalizable gracias al diseño modular realizado con paneles conectados con un sistema especial de enganches rápidos y a la versión opcional de túnel pasante con doble puerta y doble acceso a la cámara.

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

Reliable and highly performing.

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

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



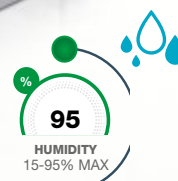
UNIDADES REMOTAS CARENADAS Y SILENCIOSAS
(de serie en los modelos 20 y 40 fuentes)

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

HUMI20-40-40C (OPCIONAL: INFINITY ALL IN ONE 20 - 40 COMPACT & ROLL IN)
CONTROL TOTAL DE LA HUMEDAD

Control real y preciso de la humedad con un rango de **15% hasta 95%**
TOTAL HUMIDITY CONTROL

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



ROLL-IN XL PERSONALIZACIÓN "A MEDIDA"

Abatidor realizado a medida para producciones alimentarias industriales.

La línea Infinity Evolution se amplía con XL: una nueva tecnología creada para aumentar la industrialización de la gran distribución.

"TAILORED" CUSTOMIZATION

Custom-made blast chiller for industrial food production.

The Infinity Evolution line expands with XL: a new technology created to increase the industrialization of large retailers.



BLAST CHILLING



SHOCK FREEZING



THAWING



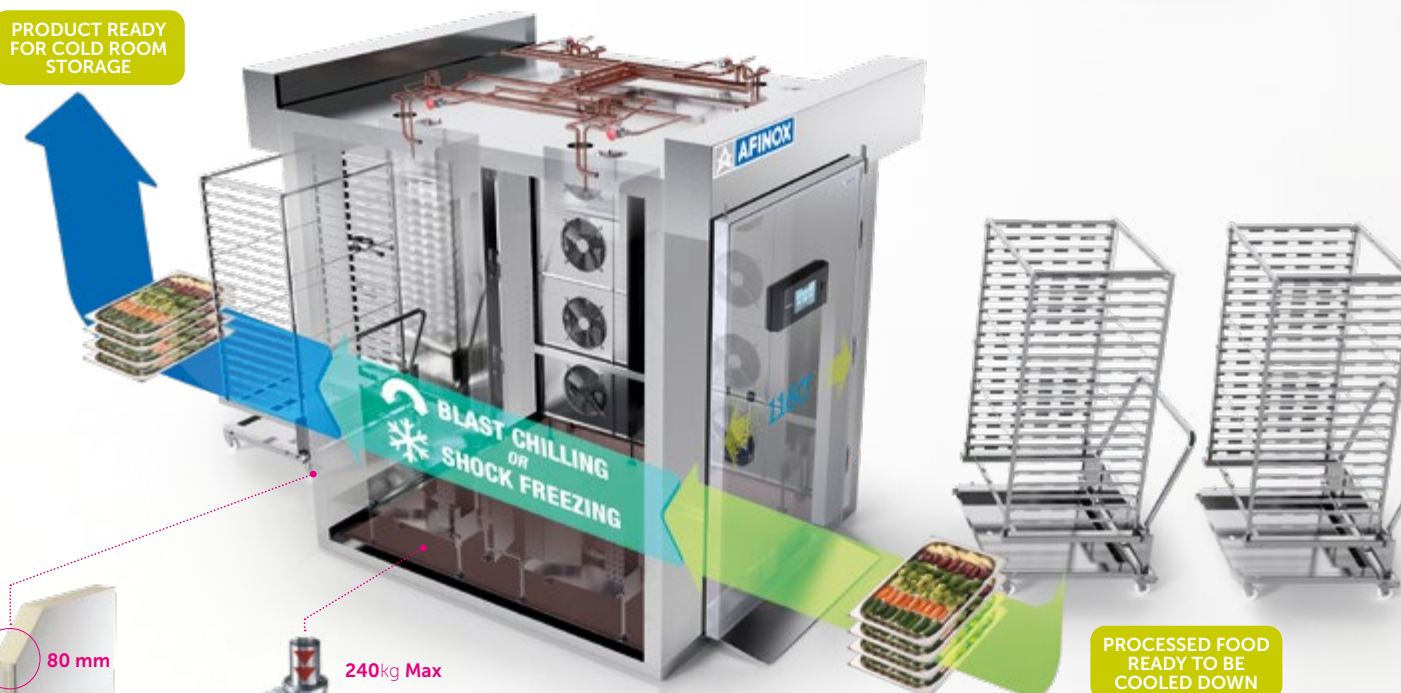
COMBY CYCLE

Funciones: abatimiento, congelación, descongelación, ciclo combinado. Adecuado para contener más carros GN1/1, GN2/1, EN40x60-60x80, y carros fuera estándar (luz puerta ampliada, ancho máx 1160 mm).

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



PRODUCT READY
FOR COLD ROOM
STORAGE



80 mm



240kg Max



Retailers



Collective catering



Industrial gastronomy



Bakery



Food processing laboratories

Operador de la Gran Distribución, Restauración colectiva, Laboratorios industriales de gastronomía, pastelería, panificación, industrias alimentarias.

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

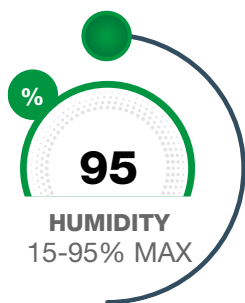


¿Cual modelo elegir?
¡Llena el cuestionario!



Which model to choose?
Fill the questionnaire!

INFINITY Evolution 40 Compact



HUMI40C
Kit humedad
Humidity kit

ROLL-IN



Abatidores de temperatura de acero inoxidable AISI 304, para carro, suministrados montados o desmontados, para conectar a una unidad condensadora externa.
Rampa de acero inoxidable, Sistema de control táctil de 9".
Ciclos (automáticos y manuales personalizables) disponibles:

- Abatimiento • Congelación • Descongelación
- Cocción lenta (sólo versión all-in-one)
- Fermentació (sólo versión all-in-one)
- Ciclo combinado
- Función multinivel, función descongelación
- Descongelación con gas caliente durante la fase de conservación
- Tarjeta SD CARD con video tutorial y puerto USB para la exportación de datos HACCP
- Sonda al corazón multipoint (4 puntos de lectura)

Opcional:

- EvoCloud • Luz led • Tracer • Sonda Wi-fi • Sonda calentada
- Carros (no incluidos) • Kit humedad • Kit descalcificador
- EVAPCO2 Evaporador preparado para unidad CO₂

N.B. Los modelos equipados con kit humedad deben contar con conexión hídrica. Entrada: rosca ¾ gas (M), Salida: tubo ø exterior 22 mm.



SONDA AL
CORAZÓN
CORE PROBE



LED



FILTERH2O



EVAPCO2

S/s AISI304 Blast chillers for trolleys, supplied assembled or disassembled, to be connected to an external condensing unit.
S/S ramp, Touch control system 9".
Available cycles (automatic and manual customizable):

- Blast Chilling • Shock freezing • Thawing
- Slow cooking (only all-in-one version)
- Proving (only all-in-one-version)
- Comby cycles
- Multilevel function, Defrosting function
- Hot gas defrosting during the conservation phase
- SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download
- Multipoint core probe (4 reading point)

Optional:

- EvoCloud • Led light • Tracer • Wi-fi probe • Hot probe
- Trolleys (not included) • Humidity Kit • Water softener kit
- EVAPCO2 Evaporator prepared for CO₂ unit

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



*KIT EVOCLOUD

*Abono válido durante 5 años
Subscription valid for 5 years



		Modelo Model	Código Code	Precio € Price €								GAS GAS No incluido Not included	Dimensiones Dimensions (mm)	Capacidad carros GN / EN GN/EN trolley capacity *** Dimensiones internas útiles (mm) Useful internal dimensions (mm)	Absorción Absorbed power		Voltaje Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso Neto/Bruto Net/Gross weight (kg)			
					Abatimiento Blast chilling +3°C Kg	Congelación Shock freezing -18°C Kg	Descongelación Thawing	Conservación Storage	Fermentación Proving	Slow Cooking Slow Cooking 85°C					Watt (-30/+45)	Amperios						
	ALL-IN ONE	INFINITY 40 COMPACT all-in-one	9AMI40HT50A01	25.590,16	110	95						-	1290x1332x2466 (profundidad rampa incluida / depth including ramp)	CARRO/TROLLEY 2 GN1/1 - 1 EN400x600 1 GN2/1 - 1 EN600x800 680x830x1800	-	-	400/3/50	1300x1250x2580 (rampa smontata / disassembled ramp)	327/385			
		INFINITY 40 COMPACT all-in-one Vers. Desmontada Disassembled	9AMI40HT50A90	25.590,16	110	95							1290x1332x2466 (profundidad rampa incluida / depth including ramp)	CARRO/TROLLEY 2 GN1/1 - 1 EN400x600 1 GN2/1 - 1 EN600x800 680x830x1800	-	-	400/3/50	BOX 1350x2250x1275 EVAP 1200x2250x760	TOT. 553 (BOX 340 EVAP 213)			
	START	INFINITY 40 COMPACT START	9AMI40HT5SA01	18.160,41	110	95			-	-		-	1290x1332x2466 (profundidad rampa incluida / depth including ramp)	CARRO/TROLLEY 2 GN1/1 - 1 EN400x600 1 GN2/1 - 1 EN600x800 680x830x1800	-	-	400/3/50	1300x1250x2580 (rampa smontata / disassembled ramp)	327/385			
		INFINITY 40 COMPACT START Vers. Desmontada Disassembled	9AMI40HT5SA90	18.160,41	110	95			-	-			1290x1332x2466 (profundidad rampa incluida / depth including ramp)	CARRO/TROLLEY 2 GN1/1 - 1 EN400x600 1 GN2/1 - 1 EN600x800 680x830x1800	-	-	400/3/50	BOX 1350x2250x1275 EVAP 1200x2250x760	TOT. 553 (BOX 340 EVAP 213)			
	VALVR452A-20		73674912	523,86	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada) R452A valve for remote unit models (supplied not installed)										-	572x234x76	-	-	-	-	2/2	
	UNIDAD UNIT 4HP*		74841380	7.000,00	UNIDAD / UNIT 4HP 400V/3N/50Hz (Distancia máxima 5 m /Max. distance 5 m)										-	913x663x377	-	3250	21	400/3/50	-	116/136
		EVO CLOUD	74701181	1.304,61	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servicio de conexión remota por cable, válido durante 5 años)										Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)							
		HUMI40C	73692199	2.518,56	Kit humidificador (SÓLO para mod. 40 Compact all in one). NO COMPATIBLE CON Sonda CALENTADA Y/O Sonda WIRELESS										Humidity kit (ONLY for mod.40 Compact all in one). NOT COMPATIBLE WITH HOT AND/OR WIRELESS CORE PROBE							
		FILTERH2O	73689786	204,01	Kit descalcificador										Water softener kit							
		PASS2040		2.468,19	Sobreprecio versión pasante (1290 x 1675 x h2466 mm)										Price increase for Pass-through version (1290 x 1675 x h2466 mm)							
		VERS220-3-60 mod.40		906,68	Sobreprecio Versión 220V/3Ph/60Hz (No disponible antes de 4 semanas)										Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version INFINITY 40 Compact (Available not earlier than 4 weeks)							

*** Dimensiones de los carros indicadas en la pág. 50 - 51

* ATENCIÓN: UNIDAD AFINOX PROPUESTA (DISTANCIA MÁXIMA DE 5m). PARA DISTANCIAS MÁS LARGAS, DIFERENTES TENSIONES Y NECESIDADES PARTICULARES, SOLICITAR SIEMPRE NUESTRO ASESORAMIENTO TÉCNICO.

Los rendimientos de abatimiento y congelación (Kg) son indicativos y no vinculantes. Los tiempos de enfriamiento dependen de la composición y dimensión del alimento

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente..

En el área de instalación hay que prever un espacio libre alrededor de la máquina de 50 cm del techo, 20 cm del costado derecho e izquierdo y de la parte posterior para garantizar el correcto funcionamiento de la máquina.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

*** For Trolley Dimensions see pages 50 - 51

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

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

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

All specifications subject to change without notice.

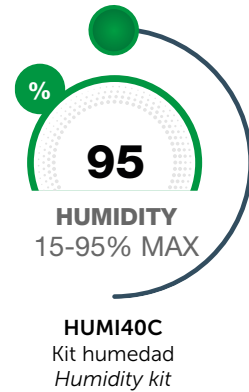


¿Cual modelo elegir?
¡Llena el cuestionario!



Which model to choose?
Fill the questionnaire!

INFINITY
Evolution
20-40



ROLL-IN



Abatidores de temperatura de acero inoxidable AISI 304, para carro, suministrados desmontados, para conectar a una unidad condensadora externa. Rampa de acero inoxidable, Sistema de control táctil de 9". Ciclos (automáticos y manuales personalizables) disponibles:

- Abatimiento • Congelación • Descongelación
- Cocción lenta (sólo versión all-in-one)
- Fermentació (sólo versión all-in-one) • Ciclo combinado
- Función multinivel, función descongelación
- Descongelación con gas caliente durante la fase de conservación
- Tarjeta SD CARD con video tutorial y puerto USB para la exportación de datos HACCP
- Sonda al corazón multipoint (4 puntos de lectura)

Opcional:

- EvoCloud • Kit tubos y cables • Luz led • Tracer • Supervisor
- Sonda Wi-fi • Sonda calentada • Gas refrigerante R452A (GWP2141) y carros (no incluidos) • Kit humedad
- Filtro descalcificador • EVAPCO2 Evaporador preparado para unidad CO₂

N.B. Los modelos equipados con kit humedad deben contar con conexión hídrica. Entrada: rosca ¾ gas (M), Salida: tubo ø exterior 22 mm.



SONDA AL
CORAZON
CORE PROBE



LED



FILTERH2O



EVAPCO2

S/s AISI304 Blast chillers for trolleys, provided disassembled, to be connected to an external condensing unit. S/S ramp, Touch control system 9". Available cycles (automatic and manual customizable):

- Blast Chilling • Shock freezing • Thawing
- Slow cooking (only all-in-one version)
- Proving (only all-in-one-version)
- Comby cycles
- Multilevel function, defrosting function
- Hot gas defrosting during the conservation phase
- SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download
- Multipoint core probe (4 reading point)

Optional:

- EvoCloud • Tubes and cables kit • Led light • Tracer
- Supervisor • Wi-fi probe • Hot probe • Refrigerant gas R452A (GWP2141) and trolleys (not included) • Humidity Kit • Water softener kit • EVAPCO2 Evaporator prepared for CO₂ unit

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



*KIT EVOCLOUD

*Abono válido durante 5 años
Subscription valid for 5 years



	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €							GAS GAS No incluido Not included	Dimensiones Dimensions (mm)	Capacidad carros GN / EN GN /EN trolley capacity *** Dimensiones internas útiles (mm) Useful internal dimensions (mm)	Absorción Absorbed power		Voltaje Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso neto Net weight (kg)	Peso Bruto Gross weight
				Abatimiento Blast chilling +3°C Kg	Congelación Shock freezing -18°C Kg	Descongelación Thawing	Fermentación Proving	Slow Cooking Slow Cooking 85°C					Watt (-30/+45)	Amperios				
	ALL-IN ONE	INFINITY 20 all-in-one	9AMI20RT50A02	22.898,74	110	95				-	1190 x 1332 x 2490	CARRO/TROLLEY 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	18.617,19	110	95		-	-	-	1190 x 1332 x 2490		-	-	400/3/50		113	
		UNIDAD/UNIT 4HP*	74841670	11.333,52	UNIDAD/UNIT 4HP 400V/3+N+T/50Hz						1352 x 760 x 892	-	3250	21	400/3/50	1520x825x1064	256	284
		UNIDAD/UNIT 4HP SILENT *	74841680	14.053,57	UNIDAD SILENCIOS/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	523,86	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada)					Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)							1,8	2
	ALL-IN ONE	INFINITY 40 all-in-one	9AMI40RT50A02	33.035,95	200	175				-	1390 x 1532 x 2490	CARRO/TROLLEY 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	21.513,54	200	175		-	-	-	1390 x 1532 x 2490		-	-	400/3/50		379	
		UNIDAD/UNIT 9HP*	74841674	16.559,53	UNIDAD/UNIT 9HP 400V/3+N+T/50Hz						1705 x 945 x 1500		5420	24	400/3/50	1900x1080x1729	455	526
		UNIDAD/UNIT 9HP SILENT *	74841682	20.533,82	UNIDAD SILENCIOS/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	523,86	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada)					Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)							1,8	2
		EVOCLOUD	74701181	1.304,61	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servicio de conexión remota por cable, válido durante 5 años)					Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)								
		HUMI20-40	73692197	2.518,56	Kit humidificador (sólo mod. 20 - 40 all in one). NO COMPATIBLE CON Sonda Calentada Y/O Sonda Wireless					Humidity kit (only for mod.20 - 40 all in one). NOT COMPATIBLE WITH HOT AND/OR WIRELESS CORE PROBE								
		FILTERH2O	73689786	204,01	Kit descalcificador					Water softener kit								
		LED START		396,67	Sobrepeso Iluminación de LED (sólo para versión START)					LED lighting (only for START version)								
		PASS2040		2.468,19	Sobrepeso Versión pasante					Price increase for Pass-through version								
		KITUBI20		1.082,98	Kit tubos + cables 10 mt					Tubes & cables 10 mt								
		KITUBI40		1.360,02	Kit tubos + cables 10 mt					Tubes & cables 10 mt								

*** Dimensiones de los carros indicadas en la pág. 50 - 51

* ATENCIÓN: UNIDAD AFINOX PROPUESTA (DISTANCIA MÁXIMA DE 10m). PARA DISTANCIAS MÁS LARGAS, DIFERENTES TENSIONES Y NECESIDADES PARTICULARES, SOLICITAR SIEMPRE NUESTRO ASESORAMIENTO TÉCNICO.

Los rendimientos de abatimiento y congelación (Kg) son indicativos y no vinculantes. Los tiempos de enfriamiento dependen de la composición y dimensión del alimento.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

*** For Trolley Dimensions see pages 50 - 51

* ATTENTION: AFINOX UNIT SUGGESTED (MAX DISTANCE 10m). FOR HIGHER DISTANCES, DIFFERENT VOLTAGES AND PARTICULARS NEEDS, ALWAYS REQUEST OUR TECHNICAL ADVICE.

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

All specifications are subject to change without notice.



¿Cual modelo elegir?
¡Llena el cuestionario!



Which model to choose?
Fill the questionnaire!

INFINITY
Evolution

60-80-100-120



ROLL-IN



Abatidores de temperatura de acero inoxidable AISI 304, modelos pasantes de 2 puertas, para carros, suministrados desmontados para conexión a unidad condensadora externa, 2 Rampas de acero inoxidable, Sistema de control táctil de 9". Ciclos (automáticos y manuales personalizables) disponibles:

- Abatimiento • Congelación • Descongelación
- Ciclo combinado
- Función multinivel, función descongelación
- Descongelación con gas caliente durante la fase de conservación
- Tarjeta SD CARD con video tutorial y puerto USB para la exportación de datos HACCP
- Sonda al corazón multipoint (4 puntos de lectura)
- Luz led

Opcional:

- EvoCloud • Kit tubos y cables • Tracer
- Supervisor • Sonda Wi-fi • Sonda calentada • Gas refrigerante R452A (GWP2141) • Carros (no incluidos)
- EVAPCO2 Evaporador preparado para unidad CO₂



SONDA AL
CORAZON
CORE PROBE



LED



EVAPCO2

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

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

Optional:

- EvoCloud • Tubes and cables kit • Tracer
- Supervisor • Wi-fi probe • Hot probe • Refrigerant gas R452A (GWP2141) • Trolleys (not included)
- EVAPCO2 Evaporator prepared for CO₂ unit



*KIT EVOCLOUD

*Abono válido durante 5 años
Subscription valid for 5 years



Modelo Model	Código Code	Precio € Price €					Dimensiones Dimensions (mm)	Capacidad carros GN / EN GN / EN trolley capacity *** Dimensiones internas útiles (mm) Useful internal dimensions (mm)	Absorción Absorbed power		Voltaje Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso neto Net weight (kg)	Peso Bruto Gross weight (kg)
			Abatimiento Blast chilling +3°C Kg	Congelación Shock freezing -18°C Kg	Descongelación Thawing				Watt (-30/+45)	Amperios				
INFINITY 60 START	9AMI60RT5SA01	39.101,90	400	350			1390 x 2465 x 2545	CARRO/TROLLEY 4 GN1/1 - 3 EN 400x600 - 2 GN2/1 780x1630x2010			400/3/50	Box 2310x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	352	tot 992 (BOX 531 2 EVAP 213+213)
UNIDAD / Unit 20HP *	74841480	24.493,00	UNIDAD remota / Remote Unit 20HP				2180 x 1170 x 1208		12090	62		2340x1330x1430	503	569
VALVR452A-60	73674916 x2	1.047,73	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)						1,8x2	1,8x2
INFINITY 80 START	9AMI80RT5SA01	43.523,24	500	450			1390 x 3070 x 2545	CARRO/TROLLEY 5 GN1/1 - 4 EN 400x600 - 3 GN2/1 780x2230x2010			400/3/50	BOX 2370x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	772	tot 1092 (BOX 631 2 EVAP 213+213)
UNIDAD / Unit 25HP*	74841484	35.007,98	UNIDAD remota / Remote Unit 25HP				3146 x 1560 x 1302		14970	71		3300x1800x1850	801	1027
VALVR452A-80	73674918 x2	1.047,73	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)						1,8x2	1,8x2
INFINITY 100 START	9AMI100RTSA01	53.277,62	600	550			1390 x 3470 x 2545	CARRO/TROLLEY 6 GN1/1 - 5 EN400x600 - 4 GN2/1 780x2630x2010			400/3/50	BOX 2370x1360x1600 3 Evap. 1200x2250x760 Colectores/Pipes: 3520x400x415 mm	700	tot 1375 (BOX 700 3 EVAP 213+213+213 colectores/pipes 20)
UNIDAD / Unit 30HP*	74841486	42.800,00	UNIDAD remota / Remote Unit 30HP				3146 x 1560 x 1302		18460	87		3300x1800x1850	780	1057
VALVR452A-100	73674916 x3	1.571,59	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)						1,8x3	1,8x3
INFINITY 120 START	9AMI120RTSA01	58.467,11	700	650			1390 x 4070 x 2545	CARRO/TROLLEY 8 GN1/1 - 6xEN400x600 - 5 GN2/1 780x3230x2010			400/3/50	BOX 2370x1360x1600 3 Evap. 1200x2250x760 Colectores/Pipes: 3520x400x415 mm	1407	tot 1762 (BOX 744 3 EVAP 213+213+213 colectores/pipes 20)
UNIDAD / Unit 40HP*	74841488	60.823,22	UNIDAD remota / Remote Unit 40HP				2800 x 1300 x 2212		22400	105		3300x1800x2550	1094	1251
VALVR452A-120	73674918 x3	1.571,59	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)						1,8x3	1,8x3
EVOCLOUD	74701181	1.304,61	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servicio de conexión remota por cable, válido durante 5 años)				Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)							

*** Dimensiones de los carros indicadas en la pág. 50 - 51

* ATENCIÓN: Unidad Afinox propuesta (distancia máxima de 10m). Para distancias más largas, diferentes tensiones y necesidades particulares, solicitar siempre nuestro asesoramiento técnico. No disponible antes de 6 semanas

Los rendimientos de abatimiento y congelación (Kg) son indicativos y no vinculantes. Los tiempos de enfriamiento dependen de la composición y dimensión del alimento.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

*** For Trolley Dimensions see pages 50 - 51

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

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

All specifications are subject to change without notice.

ANCHO Y PROFUNDIDAD A MEDIDA.
TAILOR-MADE WIDTH AND DEPTH



¿Cual modelo elegir?
¡Llena el cuestionario!



Which model to choose?
Fill the questionnaire!

INFINITY
Evolution
XL 2030

ROLL-IN



Abatidores de temperatura a medida (altura fija) de acero inoxidable AISI 304, modelos pasante con 2 puertas, para carros, suministrados desmontados para conexión a unidad condensadora externa, 2 Rampas de acero inoxidable, Sistema de control táctil de 9". Ciclos (automáticos y manuales personalizables) disponibles:

- Abatimiento • Congelación • Descongelación
- Ciclo combinado • Función multinivel
- Función descongelación
- Descongelación con gas caliente durante la fase de conservación
- Tarjeta SD CARD con video tutorial y puerto USB para la exportación de datos HACCP
- Sonda al corazón multipoint (4 puntos de lectura)
- Luz led.

Opcional:

- EvoCloud • Kit tubos y cables • Tracer, Supervisor
- Sonda Wi-fi • Sonda calentada • Gas refrigerante R452A (GWP2141) y carros (no incluidos) • EVAPCO2 Evaporador preparado para unidad CO₂



SONDA AL CORAZÓN
CORE PROBE



LED



EVAPCO2

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

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

Optional:

- EvoCloud • Tubes and cables kit • Tracer
- Supervisor • Wi-fi probe • Hot probe • Refrigerant gas R452A (GWP2141) and trolleys (not included)
- EVAPCO2 Evaporator prepared for CO₂ unit



*Abono
válido durante 5 años
Subscription
valid for 5 years



	Modelo	Código	Precio €					GAS	Dimensiones	Capacidad carros GN / EN	Absorción		Voltaje	Dimensiones embalaje	Peso neto	Peso Bruto	
	Model	Code	Price €	Abatimiento	Congelación	Descongelación		GAS	Dimensions	GN / EN trolley capacity	Absorbed power		Voltage	Packing dimensions	Net	Gross weight	
				+3°C Kg	-18°C Kg			No incluido	(mm)	Dimensiones internas útiles (mm)	Watt (-30/+45)	Amperios	(Volt/Ph/Hz)	(mm)	(kg)	(kg)	
	INFINITY Start XL 2030	9AMIXLRT5SA90	64.619,95	800	750			-	1990 x 2530 x 2545	Carros a medida/fuera estándar Customized/non-standard trolley 1160 x 2030 x h2010 mm	-	-	400/3/50	BOX 2310x1360x1500 4 EVAP. 1200x2250x760	TOT. 792 BOX 340 4 EVAP. 113 + 113 +113 + 113	TOT. 1292 BOX 440 4EVAP. 213 + 213 +213 +213	
	UNIDAD/ UNIT 40HP *	74841488	60.823,22						-	2800 x 1300 x 2212	-	22400		110	2900 x 1400 x 2312	1094	1251
	VALVR452A-XL	73674918 x 4	2.095,46			KIT TUBOS SOLDADURA + VÁLVULA R452A EVAP.20T (para modelo con grupo remoto, suministrada desmontada)				PIPES KIT + R452A VALVE EVAP.20T (for remote unit model, supplied not installed)							
	EVOCLOUD	74701181	1.304,61	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9” (servicio de conexión remota por cable, válido durante 5 años)				Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9” (remote connection service via cable, valid for 5 years)									

* ATENCIÓN: Unidad Afinox propuesta (distancia máxima de 10m). Para distancias más largas, diferentes tensiones y necesidades particulares, solicitar siempre nuestro asesoramiento técnico. No disponible antes de 6 semanas

Los rendimientos de abatimiento y congelación (Kg) son indicativos y no vinculantes. Los tiempos de enfriamiento dependen de la composición y el tamaño del alimento y podrían por tanto ser diferentes a los indicados.

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente..

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

En el área de instalación hay que prever un espacio libre alrededor de la máquina de 50 cm del techo, 20 cm del costado derecho e izquierdo y de la parte posterior para garantizar el correcto funcionamiento de la máquina.

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

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications subject to change without notice.

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



Opcional y Accesorios

(Se recomienda comprar las opciones al mismo tiempo con el pedido de Infinity)

Modelo	Código	Precio €	Descripción
OPCIONAL INFINITY ROLL-IN			
TRACER	74701196	124,67	Software USB TRACER (INFINITY EVOLUTION 9")
WMP		780,75	Sobreprecio para sonda wireless WMP (INCOMPATIBLES CON KIT HUMEDAD PER 20-40-40C ALL IN ONE)
SONDARISC		377,78	Sobreprecio sonda al corazón calentada (INCOMPATIBLES CON KIT HUMEDAD PARA 20-40-40C ALL IN ONE)
PORTAOP		377,78	Sobreprecio puerta opuesta
CONDH2020-40		3.311,91	Sobreprecio Condensación de agua INFINITY 20-40 (No disponible antes de 6 semanas)
CONDH2060-80		7.026,78	Sobreprecio Condensación de agua mod. INFINITY 60-80 (No disponible antes de 6 semanas)
CONDH20100-120		10.540,17	Sobreprecio Condensación de agua mod. INFINITY 100-120 (No disponible antes de 6 semanas)
EVAPC02 - 20/40		3.513,39	Sobreprecio para evaporador preparado para unidad CO ₂ (mod. 20-40) (No disponible antes de 6 semanas)
EVAPC02 - 60		7.026,78	Sobreprecio para evaporador preparado para unidad CO ₂ (mod. 60) (No disponible antes de 6 semanas)
VERSQE 220-60		906,68	Sobreprecio para cuadro eléctrico cámara versión 220V/3Ph/60Hz
VERS220-3 4HP		1.240,39	Sobreprecio Versión 220V/3Ph/60Hz versión (4HP) bajo pedido países fuera de la UE.
VERS220-3 9HP		1.929,85	Sobreprecio Versión 220V/3Ph/60Hz versión (9HP) bajo pedido países fuera de la UE.
VER220-3 20HP		2.939,16	Sobreprecio Versión 220V/3Ph/60Hz versión (20HP) bajo pedido países fuera de la UE.
VER220-3 25HP		4.200,96	Sobreprecio Versión 220V/3Ph/60Hz versión (25HP) bajo pedido países fuera de la UE.
VER220-3 30HP		4.367,18	Sobreprecio Versión 220V/3Ph/60Hz versión (30HP) bajo pedido países fuera de la UE.
VER220-3 40HP		7.298,79	Sobreprecio Versión 220V/3Ph/60Hz versión (40HP) bajo pedido países fuera de la UE.
KITUBI60-80-100-120		A Petición	Kit tubos + cables 10 mt
ACCESORIOS INFINITY ROLL-IN			
	5CPT20/1110*	1.420,00	Carro GN1/1 (383x544x1750 mm) *Rejillas/fuentes no incluidas
	5CPT20110*	1.480,00	Carro GN2/1 (590x660x1750 mm) *Rejillas/fuentes no incluidas
	564CPP20*	1.490,00	Carro EN400x600 (460x624x1750 mm) *Rejillas/fuentes no incluidas
	586CPP20*	2.360,00	Carro EN800x600 (660x824x1750 mm) *Rejillas/fuentes no incluidas
	74768002	41,56	Rejilla acero inoxidable GN 1/1
	74768120	56,67	Rejilla acero inoxidable EN 600x400
	74707012	31,75	Rejilla acero inoxidable GN 1/1 h=20 mm
	74707013	34,41	Rejilla acero inoxidable GN 1/1 h=40 mm
	74707082	37,77	Fuente perforada inoxidable GN 1/1 h=40 mm (para deshidratación)
	74707008	47,85	Fuente aluminio GN 1/1 h=20 mm
	74707300	72,53	Bandeja acero inoxidable EN 600x400x20 mm
	74707301	74,80	Bandeja acero inoxidable EN 600x400x40 mm
	74707282	81,00	Bandeja aluminio EN 600x400x20 mm
	74707200	40,88	Cubeta acero inoxidable helado 5 lt
	74707082	31,80	Fuente perforada inoxidable GN 1/1 h=40 mm (ideal para deshidratación)
SERVICIOS DE ASESORAMIENTO			
ONE2ONECHEF		A Petición	Asesoramiento one-2-one

Optionals & Accessories

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

Model	Code	Price €	Description
OPTIONAL INFINITY ROLL-IN			
TRACER	74701196	124,67	USB TRACER software (INFINITY EVOLUTION 9")
WMP		780,75	Price increase for wireless core probe WMP (INCOMPATIBLE WITH HUMIDITY KIT FOR 20-40-40C ALL IN ONE)
SONDARISC		377,78	Price increase for hot core probe (INCOMPATIBLE WITH HUMIDITY KIT FOR 20-40-40C ALL IN ONE)
PORTAOP		377,78	Price increase for Reverse door
CONDH2020-40		3.311,91	Price increase for Water condensation mod. INFINITY 20-40 (Available not earlier than 6 weeks)
CONDH2060-80		7.026,78	Price increase for Water condensation mod. INFINITY 60-80 (Available not earlier than 6 weeks)
CONDH20100-120		10.540,17	Price increase for Water condensation mod. INFINITY 100-120 (Available not earlier than 6 weeks)
EVAPC02 - 20/40		3.513,39	Price increase for CO ₂ evaporator (mod. 20-40) (Available not earlier than 6 weeks)
EVAPC02 - 60		7.026,78	Price increase for CO ₂ evaporator (mod. 60) (Available not earlier than 6 weeks)
VERSQE 220-60		906,68	Price increase for control panel 220V/3Ph/60Hz version
VERS220-3 4HP		1.240,39	Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (4HP) on request for extra U.E. countries
VERS220-3 9HP		1.929,85	Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (9HP) on request for extra U.E. countries
VER220-3 20HP		2.939,16	Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (20HP) on request for extra U.E. countries
VER220-3 25HP		4.200,96	Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (25HP) on request for extra U.E. countries
VER220-3 30HP		4.367,18	Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (30HP) on request for extra U.E. countries
VER220-3 40HP		7.298,79	Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (40HP) on request for extra U.E. countries
KITUBI60-80-100-120		On request	Tubes & cables 10 mt
ACCESSORIES INFINITY ROLL-IN			
	5CPT20/1110*	1.420,00	Trolley GN1/1 (383x544x1750 mm) *Trays/Shelves not included
	5CPT20110*	1.480,00	Trolley GN2/1 (590x660x1750 mm) *Trays/Shelves not included
	564CPP20*	1.490,00	Trolley EN400x600 (460x624x1750 mm) *Trays/Shelves not included
	586CPP20*	2.360,00	Trolley EN800x600 (660x824x1750 mm) *Trays/Shelves not included
	74768002	41,56	GN 1/1 s/s wire shelf
	74768120	56,67	EN 600x400 s/s wire shelf
	74707012	31,75	S/s GN 1/1 h=20 mm pan
	74707013	34,41	S/s GN 1/1 h=40 mm pan
	74707082	37,77	Drilled GN 1/1 h=40 mm s/s pan (per essicazione)
	74707008	47,85	Aluminium GN 1/1 h=20 mm pan
	74707300	72,53	S/s EN 600x400x20 mm tray
	74707301	74,80	S/s EN 600x400x40 mm tray
	74707282	81,00	Aluminium EN 600x400x20 mm tray
	74707200	40,88	S/s 5 lt ice cream pan
	74707082	31,80	Drilled GN 1/1 h=40 mm s/s pan (for drying)
CONSULTING SERVICES			
ONE2ONECHEF		On request	One-2-one consulting

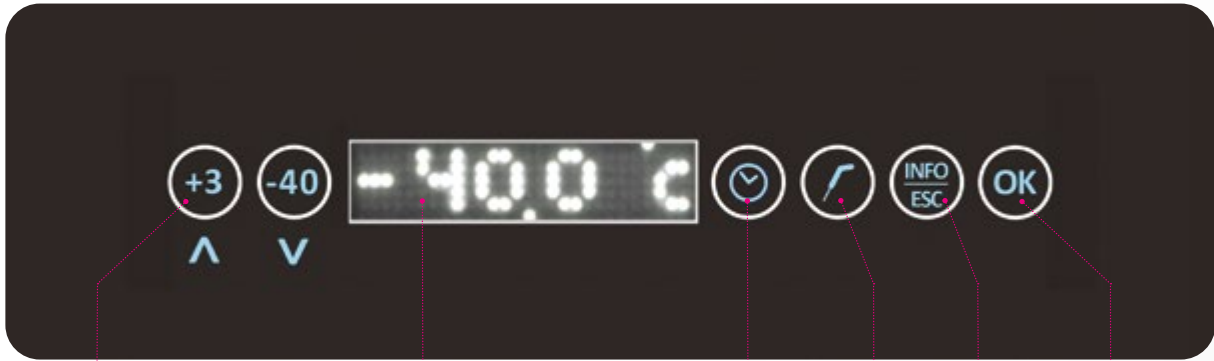


Velocidad de abatimiento al alcance de touch.

SMALL-E 5 es la línea más reciente de abatidores y congeladores rápidos desarrollada por Afinox de acero AISI 304 de estética moderna y con sistema de control fácil de usar.

Blast chilling speed at your touch.

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



Selección de ciclos
Cycles selection
1. abatimiento (+3°)
blast chilling (+3°)
2. Congelación (-40°)
shock freezing (-40°)

Mensajes de desplazamiento en 9 idiomas.
9 languages scrolling messages

Modalidad Tiempo
Time mode

Tecla informaciones
Info Key

Modalidad de sonda
Core probe mode

Tecla Start/Stop/Stand-By/ Confirma selecciones
Start/Stop/Stand-By/ Selection confirmation key



SMALL-E 5
SPRING PLUS 702 BIG TN/A

Suministros estándar - *Standard features*



Guías para colocación de fuentes GN1/1 y EN400x600.
Wire runners for GN1/1 and EN400x600 trays.



Sonda al corazón.
Core probe.



Iluminación de LED
LED lighting



Gas R290 de serie
Gas R290 standard



SMALL-E



Abatidores de temperatura de acero inoxidable AISI 304,
sobre patas o ruedas, para colocación de fuentes GN1/1 o
EN400x600.

Ciclos disponibles:

- Abatimiento (+3)
- Congelación (-40)
- 9 idiomas disponibles
- Sonda al corazón

Opcional: Luz led, Rejillas,
Puerta con bisagras a la derecha, Ruedas

Encimeras disponibles:

- 680x700xH50+100mm (A700)
- 680x700xH50mm (V700)
- 680x800xH50+100mm (A800)
- 680x800xH50mm (V800)
- Sin encimera (SP)



SONDA AL
CORAZÓN
CORE PROBE



LED 5



PORTADX



KIT 4 RUEDAS

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

Available cycles:

- Blast Chilling (+3)
- Shock freezing (-40)
- 9 languages available
- Core probe

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

Available worktop:

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

	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Encimera Worktop	Abatimiento Blast chilling +3°C Kg	Congelación Shock freezing -18°C Kg	GAS GAS		Dimensiones Dimensions (mm)	Máx Capacidad Fuentes Max Pans-trays capacity	Cap.cubetas helado Ice-cream pans cap. (5 l) (165x360xH120)	Absorción Absorbed power		Voltaje Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso Neto/Bruto Net/Gross weight (kg)
												Watt (-10/+45)	Amperios			
	SMALL-e 5T V700 	7AMF5SI5SA001	5.011,19	Encimera acero inoxidable S/s work top 680x700x50mm	10	5	R290 - GWP 3 - Kg 0,10		680x700x850	5 GN1/1 - EN600x400 (40 mm paso/pitch) No rejillas/Shelf GN1/1	2 (1 Rejilla/Shelf 400x600)	606	6	230/1/50	715x740x980	90/102
	SMALL-e 5T A700	7AMF5SI5SA002	5.336,09	Encimera acero inoxidable + alzada S/s work top + splashback 680x700x50+100mm	10	5	R290 - GWP 3 - Kg 0,10		680x700x950	5 GN1/1 - EN600x400 (40 mm paso/pitch) No rejillas/Shelf GN1/1	2 (1 Rejilla/Shelf 400x600)	606	6	230/1/50	715x740x980	91/103
	SMALL-e 5T V800	7AMF5SI5SA003	5.260,53	Encimera acero inoxidable S/s work top 690x800x50mm	10	5	R290 - GWP 3 - Kg 0,10		680x800x850	5 GN1/1 - EN600x400 No rejillas/Shelf GN1/1	2 (1 Rejilla/Shelf 400x600)	606	6	230/1/50	715x740x980	86/98
	SMALL-e 5T A800	7AMF5SI5SA004	5.361,27	Encimera acero inoxidable + alzada S/s work top + splashback 680x800x50+100mm	10	5	R290 - GWP 3 - Kg 0,10		680x800x950	5 GN1/1 - EN600x400 (40 mm paso/pitch) No rejillas/Shelf GN1/1	2 (1 Rejilla/Shelf 400x600)	606	6	230/1/50	715x740x980	86/98
	SMALL-e 5T NO Encimera	7AMF5SI5SA005	4.885,26	Sin encimera Without top	10	5	R290 - GWP 3 - Kg 0,10		680x700x800	5 GN1/1 - EN600x400 (40 mm paso/pitch) No rejillas/Shelf GN1/1	2 (1 Rejilla/Shelf 400x600)	606	6	230/1/50	715x740x980	73/87
Reducción para versión sin grupo (no válvula) con patas - SMALL-E Reduction for version without unit (no valve) with feet - SMALL-E			-1.000,00	Reducción para versión sin grupo (no válvula)					Reduction for version without unit (no valve) SMALL-E							
VALVR452A		74877093	148,60	Válvula R452 para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada)					R252 valve for remote unit models (supplied not installed)							
LED 5			200,00	Sobreprecio Iluminación de LED					Price increase for LED Lighting							
KIT 4 RUEDAS			108,30	Sobreprecio Kit ruedas					Price increase for Castors kit							
PORTADX			377,78	Sobreprecio para puerta con bisagras a la derecha					Price increase for right hinged door							
VERSD20-1-60 5S			327,41	Sobreprecio Versión 220V/1Ph/60Hz SPEED 5 SMALL					Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version SPEED 5 SMALL							

*Utilizar sólo las fuentes GN1/1, no las rejillas GN1/1.

Los rendimientos de abatimiento y congelación (Kg) son indicativos y no vinculantes. Los tiempos de enfriamiento dependen de las especificaciones del alimento. Los rendimientos mínimos indicados corresponden a pruebas realizadas según las indicaciones específicas de la norma EN 17032.

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

*Not suitable for GN 1/1 grills, use GN 1/1 trays only.

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

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications are subject to change without notice.

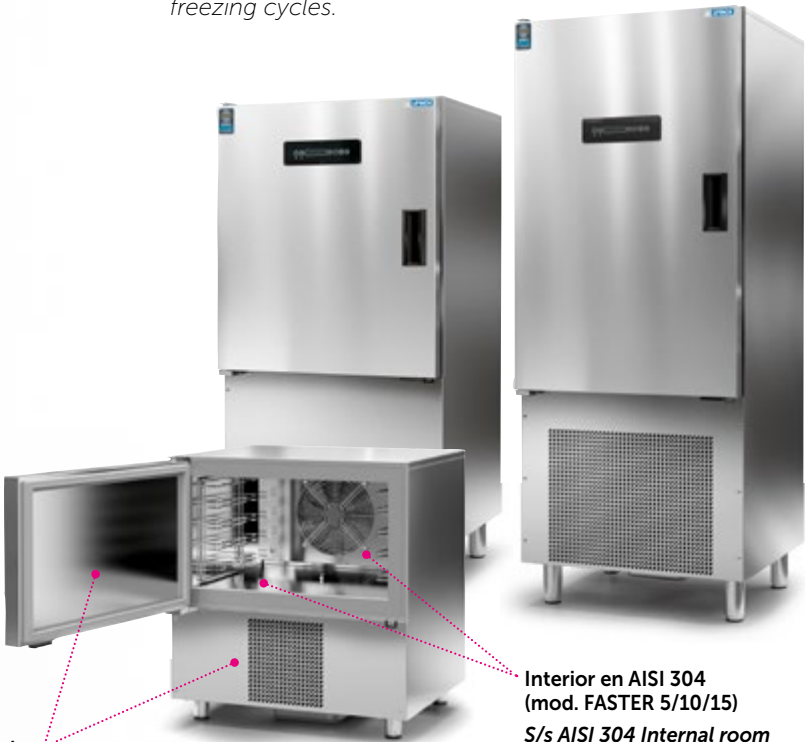
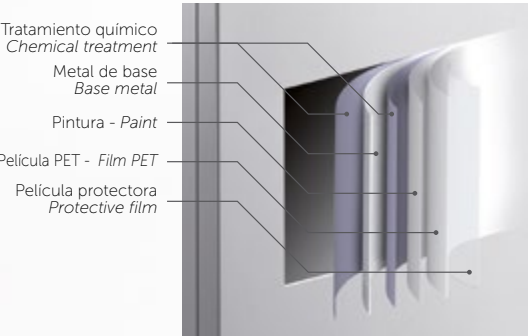


La nueva línea de abatidores Afinox, competitiva en precio y segura en el rendimiento.

- Innovador recubrimiento de Steel-PET, anti-impresión, resistente y fácil de limpiar. Interior en AISI 304 (mod. FASTER 5/10/15).
- Sistema de control táctil, para ciclos de abatimiento y congelación, fáciles e inmediatos.

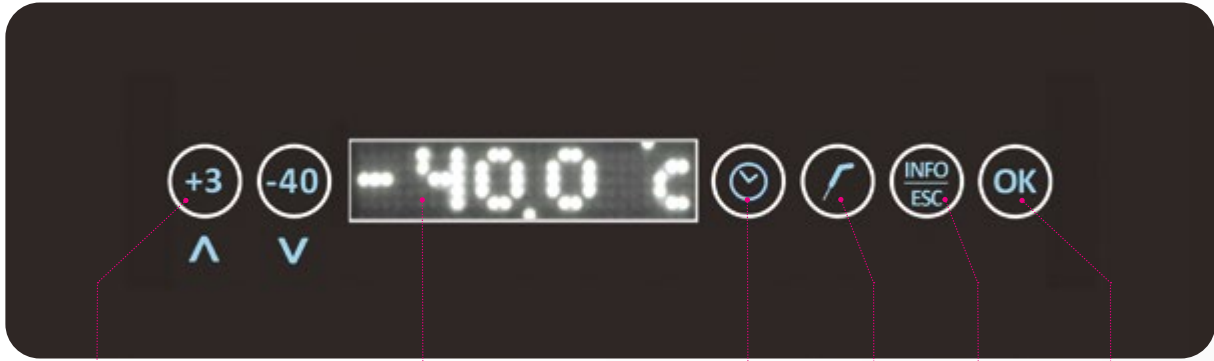
The newest Afinox line of blast chillers, competitive in the price and safe in the performances.

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



Interior puerta/exterior en Steel PET
Internal door/external in Steel PET

Interior en AISI 304 (mod. FASTER 5/10/15)
S/s AISI 304 Internal room (mod. FASTER 5/10/15)



Selección de ciclos
Cycles selection

1. abatimiento (+3°)
blast chilling (+3°)
2. congelación (-40°)
shock freezing (-40°)

Mensajes de desplazamiento en 9 idiomas.
9 languages scrolling messages

Modalidad Tiempo
Time mode

Tecla informaciones
Info Key

Modalidad de sonda
Core probe mode

Tecla Start/Stop/Stand-By/
Confirma selecciones
Start/Stop/Stand-By/
Selection confirmation key

Suministros estándar - Standard features

GASTRONOMY



Guías para la colocación de fuentes GN1/1 y EN 400x600.
Wire runners for GN1/1 and EN 400x600 trays.

PASTRY -BACKERY-PIZZA



Kit guías para fuentes pastelería
Kit of runners for pastry trays
EN 400x600

ICE-CREAM



Pares guías EN600x400 H40 (paso 50mm)
Pairs runner EN600x400 H40 (pitch 50mm)
+ Shelf inox EN600x400



Sonda al corazón.
Core probe.



Gas R290 de serie
Gas R290 standard

Suministros opcionales - Optional features



Iluminación de LED
LED lighting



Producto en Pronta
entrega ordenable desde B2B
Ready on stock can be
ordered from B2B area

FASTER-e GASTRONOMY 3-5-10-15



FASTER-E



Abatidores de temperatura sobre patas o ruedas en STEEL-PET (acero prelacado) puerta exterior e interior, acero inoxidable AISI 304 interior celda.
Para colocación de fuentes GN1/1 o EN400x600 (mod. Faster 3 sólo GN1/1).

Opcional:
Luz led, Rejillas no incluidas,
Puerta con bisagras a la derecha, Ruedas

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

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



STANDARD KIT



SONDA AL
CORAZÓN
CORE PROBE



LED 3-5-10-15



PORTADX
5-10-15



KIT RUEDAS 700

	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Abatimiento Blast chilling +3°C Kg	Congelación Shock freezing -18°C Kg	GAS GAS	Dimensiones Dimensions (mm)		Máx Capacidad Fuentes Max Pans-trays capacity	Absorción Absorbed power		Voltaje Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso Neto/Bruto Net/Gross weight (kg)
										Watt (-10/+45)	Amperios			
	FASTER-e 3 	7AMF03I5SA001	3.463,02	10	5	R290 - GWP 3 - Kg 0,10	650x610x540		3 GN1/1 H40 (Paso / Pitch 50mm) Dimensiones internas útiles (mm) Useful internal dimensions (mm) 545x350x240 mm	491	6	230/1/50	695x645x675	56/65
	FASTER-e 5 	7AMF05I5SA001	4.003,77	15	5	R290 - GWP 3 - Kg 0,10	760x710x830		5 GN1/1 H40 (paso / pitch 65mm) 5 EN600x400 H40 (paso/pitch 50mm)	797	7.21	230/1/50	800x778x1038	76/92
	FASTER-e 10	7AMF10I5SA001	6.522,33	30	10	R290 - GWP 3 - Kg 0,30	790x807x1629		10 GN1/1 H40 (paso / pitch 65mm) 10 EN600x400 H40 (paso/pitch 50mm)	1310	9.89	230/1/50	830x860x1780	122/143
	FASTER-e 15	7AMF15I5SA001	8.600,14	40	15	R290 - GWP 3 - Kg 0,20 +0,20	790x807x1970		15 GN1/1 H40 (paso / pitch 65mm) 15 EN600x400 H40 (paso/pitch 50mm)	2620	9.89	400/3/50	830x860x2120	185/207

Los rendimientos de abatimiento y congelación (Kg) son indicativos y no vinculantes. Los tiempos de enfriamiento dependen de las especificaciones del alimento. Los rendimientos mínimos indicados corresponden a pruebas realizadas según las indicaciones específicas de la norma EN 17032.
Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.
Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

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



FASTER-e
PASTRY-BAKERY-PIZZA
5-10-15

FASTER-E



Abatidores de temperatura sobre patas o ruedas en STEEL-PET (acero prelacado) puerta exterior e interior, acero inoxidable AISI 304 interior celda.
Para colocación de fuentes EN400x600 H40

Opcional:
Luz led, Rejillas no incluidas,
Puerta con bisagras a la derecha, Ruedas

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

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



STANDARD KIT



SONDA AL CORAZÓN
CORE PROBE



LED 5-10-15



PORTADX
5-10-15



KIT RUEDAS 700

	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Abatimiento Blast chilling +3°C Kg	Congelación Shock freezing -18°C Kg	GAS GAS	Dimensiones Dimensions (mm)		Accesorios Accessories	Absorción Absorbed power		Voltaje Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso Neto/Bruto Net/Gross weight (kg)
										Watt (-10/+45)	Amperios			
	FASTER-e 5-P	7AMF05I5SA002	4.148,58	15	10	R290 - GWP 3 - Kg 0,10	760x710x830		5 Pares guías/ Paris runners EN600x400 H40 (paso / pitch 50mm)	797	7.21	230/1/50	800x778x1038	83/98
	FASTER-e 10-P	7AMF10I5SA002	6.693,59	30	10	R290 - GWP 3 - Kg 0,30	790x807x1629		10 Pares guías/ Paris runners EN600x400 H40 (paso / pitch 50mm)	1310	9.89	230/1/50	830x860x1780	132/153
	FASTER-e 15-P	7AMF15I5SA002	8.771,40	40	15	R290 - GWP 3 - Kg 0,20 + 0,20	790x807x1970		15 Pares guías/ Paris runners EN600x400 H40 (paso / pitch 50mm)	2620	9.89	400/3/50	830x860x2120	201/222

Los rendimientos de abatimiento y congelación (Kg) son indicativos y no vinculantes. Los tiempos de enfriamiento dependen de las especificaciones del alimento. Los rendimientos mínimos indicados corresponden a pruebas realizadas según las indicaciones específicas de la norma EN 17032.
Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.
Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

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



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

FASTER-E



W(acero prelacado) puerta exterior e interior, acero inoxidable
AISI 304 interior celda.
Para colocación de cubetas helado.

Opcional:
Luz led, Cubetas Helado (5l - 360x165xH120 mm)
no incluidas, Puerta con bisagras a la derecha, Ruedas

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

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



STANDARD KIT



SONDA AL
CORAZÓN
CORE PROBE



LED 3-5-10-15



PORTADX
5-10-15



KIT RUEDAS 700

	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Abatimiento Blast chilling +3°C Kg	Congelación Shock freezing -18°C Kg	GAS GAS	Dimensiones Dimensions (mm)		Accesorios Accessories	Cap.cubetas helado Ice-cream pans cap. (5 l) (165x360xH120)	Absorción Absorbed power		Voltaje Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso Neto/Bruto Net/Gross weight (kg)
											Watt (-10/+45)	Amperios			
	FASTER-e 3-G	7AMF03I50A001	3.504,58	10	5	R290 - GWP 3 - Kg 0,10	650x610x540		Guías al borde/Wire guides GN1/1 H40 Paso / Pitch 50mm + 1 Rejilla/shelf inox GN1/1 - Dimensiones interne utili Useful internal dimensions 545x350x240 mm	2	491	6	230/1/50	695x645x675	58/66
	FASTER-e 5-G	7AMF05I50A001	4.261,92	15	5	R290 - GWP 3 - Kg 0,10	760x710x830		5 Pares guías / pairs runner EN600x400 H40 (paso / pitch 50mm) + 2 rejillas / Shelf inox EN600x400	6	797	7.21	230/1/50	800x778x1038	88/104
	FASTER-e 10-G	7AMF10I50A001	6.920,27	30	10	R290 - GWP 3 - Kg 0,30	790x807x1629		10 Pares guías / pairs runner EN600x400 H40 (paso / pitch 50mm) + 5 rejillas / Shelf inox EN600x400	15	1310	9.89	230/1/50	830x860x1780	145/166
	FASTER-e 15-G	7AMF15I50A001	9.168,09	40	15	R290 GWP 3 Kg 0,20 + 0,20	790x807x1970		15 Pares guías / pairs runner EN600x400 H40 (paso / pitch 50mm) + 7 rejillas / Shelf inox EN600x400	21	2620	9.89	400/3/50	830x860x2120	219/240

Los rendimientos de abatimiento y congelación (Kg) son indicativos y no vinculantes. Los tiempos de enfriamiento dependen de las especificaciones del alimento. Los rendimientos mínimos indicados corresponden a pruebas realizadas según las indicaciones específicas de la norma EN 17032.
Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

Freezing and chilling outputs (kg) are not binding. Cooling times depend on food composition and size. The minimum yields indicated refer to tests carried out according to specific indications of the EN 17032 standard.
Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



Opcional y Accesorios

Optionals & Accessories

Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Descripción Description	SMALL-E	FASTER-E 3	FASTER-E 5/10/15
ACCESORIOS / ACCESSORIES						
	74768120	56,67	Rejilla acero inoxidable EN 600x400 - S/s EN 600x400 shelf	x	-	x
	74768002	41,56	Rejilla inox GN 1/1 - S/s GN 1/1 shelf	x	x	x
	74707012	31,75	Fuente acero inoxidable GN 1/1 h=20 - S/s GN 1/1 pan 20mm deep	x	x	x
	74707013	34,41	Fuente acero inoxidable GN 1/1 h=40 - S/s GN 1/1 pan 40mm deep	x	x	x
	74707008	47,85	Fuente aluminio GN 1/1 h=20 mm - Aluminium GN 1/1 h=20 mm pan	x	x	x
	74707300	72,53	Bandeja acero inoxidable pastelería EN400x600 h=20mm - S/s EN 600x400 tray 20 mm deep	x	-	x
	74707301	74,80	Bandeja acero inoxidable pastelería EN400x600 h=40mm - S/s EN 600x400 tray 40 mm deep	x	-	x
	74707282	81,00	Bandeja aluminio EN 600x400x20 mm - Aluminium EN 600x400x20 mm tray	x	-	x
	74707200	40,88	Cubeta para helado de acero inoxidable de 5 litros (también para FASTER 3) - S/s ice-cream 5lts pan (also for FASTER 3)	x	x	x
	71379644 x4	208,00	Rueda de poliamida negra + Freno / Black Polyamide Wheel + Brake	x	-	x
PORTADX		377,78	Sobrepeso para puerta con bisagras a la derecha / Price increase for right hinged door	x	-	x
PIEDI 3		47,85	Sobrepeso por el kit de 3 pies FASTER 3 (altura mínima/máxima 70-95mm)	Price increase for feet kit FASTER 3 (minimum/maximum height 70-95mm)		
LED 3		183,85	Sobrepeso Iluminación de LED	Price increase for LED Lighting		
LED 5-10-15		200,00	Sobrepeso Iluminación de LED	Price increase for LED Lighting		
KIT 4 RUEDAS		108,30	Sobrepeso Kit ruedas (mod. 5-10-15)	Price increase for Castors kit (mod. 5-10-15)		
VERS220-1-60 3-5		327,41	Sobrepeso versión 220V/1Ph/60Hz FASTER-e 3-5	Price increase for 220V/1Ph/60Hz version FASTER-e 3-5		
VERS220-1-60 10		453,34	Sobrepeso versión 220V/1Ph/60Hz FASTER-e 10	Price increase for 220V/1Ph/60Hz version FASTER-e 10		
VERS220-3-60 15		453,34	Sobrepeso versión 220V/3Ph/60Hz FASTER-e 15	Price increase for 220V/3Ph/60Hz version FASTER-e 15		

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo. / All specifications are subject to change without notice.

Chart according to EN 17032

Chart according to EN 17032								Cooling capacity according to EN 17032				Power consumption according to EN 17032				Gas
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		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

Armarios refrigerados



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



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



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



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



Our business is enhancing **your business**

ENERGY CLASE A, ESTILO ÚNICO E INIMITABLE

Class A energy, unique and inimitable style

Consumos reducidos, ahorro garantizado

ENERGY es la inversión inteligente que, además de un alto rendimiento, garantiza una considerable reducción de los consumos.

Lower consumption, relevant cost reduction

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



Puertas de ahorro energético y juntas de puerta equipadas con 3 cámaras de aire y imanes ultra potentes para garantizar la total estanqueidad de la puerta.

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

Funciones - Functions



2 Niveles de humedad (alta y baja) reduce la pérdida de peso de las materias primas, aumentando el rendimiento

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



Descongelación inteligente evita los desperdicios, entrando en acción sólo cuando es necesario

Intelligent defrosting system prevents waste, starting up only when necessary



Overcooling evita el aumento de la temperatura incluso durante las operaciones de carga de la celda

Overcooling prevents the temperature rise during the loading of the compartment

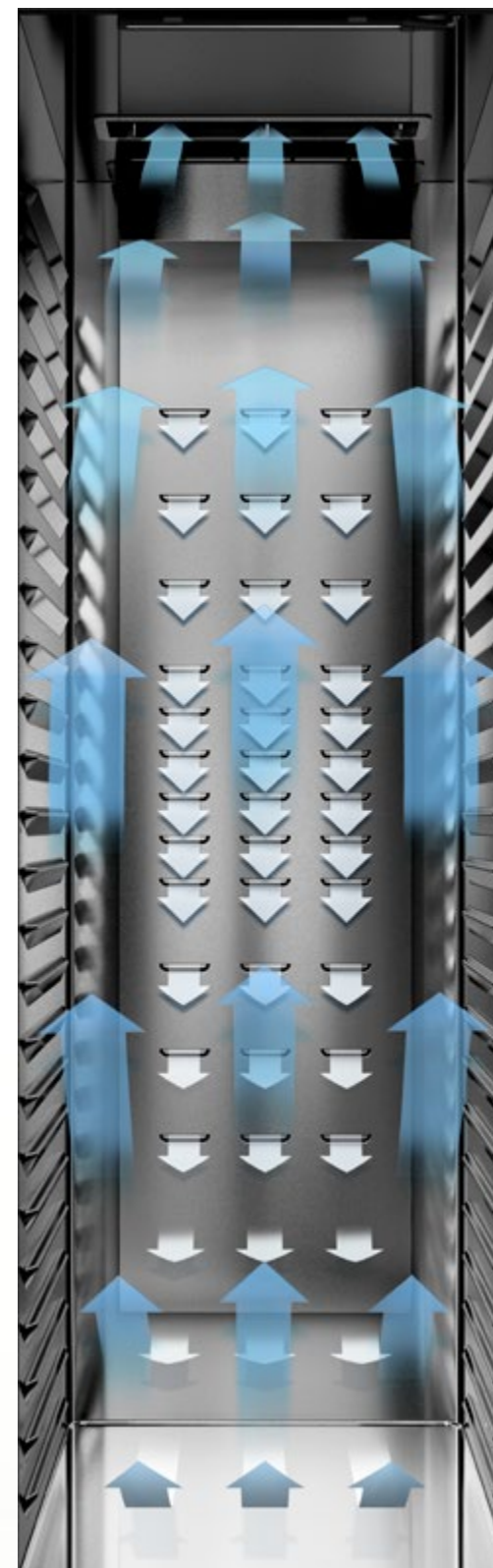


Función Energy Saving para reducir los consumos durante las horas nocturnas o con el conservador cerrado

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



Delicate
AIR FLOW SYSTEM



Delicate Air System

ES el sistema de ventilación delicada que garantiza uniformidad de temperatura y una ventilación más delicada, que preserva propiedades y superficie de los alimentos.

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



Maxi aislamiento
90mm para reducir las dispersiones.

Maxi insulation
90mm to reduce dispersions.



Lados estampados
(sólo en la versión 700)

Moulded sides
(700 version only)



Unidad refrigerante monobloque de alto rendimiento estudiado y desarrollado en Afinox.

High performance monoblock refrigeration unit designed and developed in Afinox.

Optional



Iluminación de LED. Garantiza uniformidad de iluminación, menores consumos, mayor duración y continuidad de prestaciones en el tiempo.

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



Gas **R290** de serie
Gas **R290** standard



Gas **R744** grupo remoto con evaporador compatible para conexión a centrales en CO₂ hasta 60 bar

Gas **R744** Models with remote unit with evaporator ready for connection to a remote CO₂ condensing unit up to 60 bar pressure



OZONIZER

El ciclo de esterilización, si está activado, permite eliminar los malos olores y aumentar la shelf life de los productos (opcional no compatible con luz LED).

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



Ventilación dedicada



ENERGY LUX 700 PC-PV

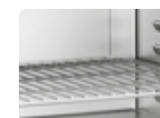


Lados estampados
(sólo en la versión 700)
Moulded sides
(700 version only)

Armarios refrigerados con lados estampados sobre patas o ruedas de bajo consumo energético de acero inoxidable AISI 304 interno y externo (excepto fondo, parte posterior y cielo externos), versiones 700 con puertas ciegas o vidrio.

- Espesor aislamiento 90 mm
- Accesorios de serie: 3 rejillas plastificadas GN2/1 para compartimiento
- Modelos con monobloque con grupo incorporado o remoto (Mod. R, sin válvula, con resistencia evapora condensación de serie, **compatible para conexión a centrales en CO₂ hasta 60 bar**)
- Descongelación y evaporación agua de condensación automáticas (mod. incorporados)
- Transportador
- Cerradura y micro puerta de serie
- Luz LED (de serie sólo en la versión PV)

Opcional: luz LED (sólo en la versión PC), Esterilizador, Ruedas



74768026



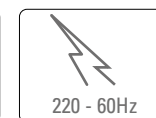
KIT LED 700 PC



Unidad refrigerante
Refrigeration unit



KIT RUEDAS 700



VERS 220-60



OZONIZER
STERIL KIT

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

- Insulation thickness of 90mm
- Standard fitting: 3 plastic coated GN2/1 shelves per door
- Models with built in or remote unit (Mod. R, without valve, with evaporation resistance as standard and **ready for connection to a remote CO₂ condensing unit up to 60 bar pressure**)
- Automatic defrosting and water evaporation system (only models with built-in unit)
- Air conveyor
- Lock and door switch as standard
- Standard only PV version

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



700 LUX PC



700 LUX PV



	Modelo <i>Model</i>	Código <i>Code</i>	Precio € <i>Price €</i>	Range <i>Range</i> °C	Gas <i>Gas</i>	Clase energética <i>Energy class</i>	Clase climática <i>Climate class</i> °C - %		Consumo eléctrico anual <i>Annual electricity consumption</i> kWh/año	Volumen útil neto <i>Net storage volume</i> L	Rejillas n° <i>Shelves n°</i>	Dimensiones <i>Dimensions</i> (mm)	Absorción <i>Absorbed power</i>		Voltaje <i>Voltage</i> (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje <i>Packing dimensions</i> (mm)	Peso Neto/Lordo <i>Net/Gross weight</i> (Kg)
													Watt****	Amperios			
700 LUX PC	ENERGY LUX 700 TN PC	7L070INC5A001	3.689,32	-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	3.424,87	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR			458,2	3 GN2/1	715x847x2090			230/1/50	763x873x2170	114/146
	UNIDAD/UNIT	74861752	810,00	Unidad Condensadora / Condensing unit												350x460x265	
	VALVR452A-700TN	74877075	148,60	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada)					R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 700TN)							101x38x77	
	ENERGY LUX BT PC	7L070IBC5A001	4.306,36	-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	3.739,69	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR			458,2	3 GN2/1	715x847x2090			230/1/50	763x873x2170	114/146
700 LUX PV	UNIDAD/UNIT	74861762	1.722,00	Unidad Condensadora / Condensing unit								101x38x77	787	9.72	230/1/50	415x540x340	40/60
	VALVR452A-700BT	74877089	148,60	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada)					R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 700BT) - 101x38x77							101x38x77	0/0
	ENERGY LUX 700 TN PV	7L070INV5A001	4.784,53	-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	4.520,08	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR			458,2	3 GN2/1	715x867x2090			230/1/50	763x873x2170	134/166
	UNIDAD/UNIT	74861752	810,00	Unidad Condensadora / Condensing unit												350x460x265	
	VALVR452A-700TN	74877075	148,60	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada)					R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 700TN)							101x38x77	
	ENERGY LUX BT PV	7L070IBV5A001	5.401,57	-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	4.834,90	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR			458,2	3 GN2/1	715x847x2090			230/1/50	763x873x2170	134/163
	UNIDAD/UNIT	74861762	1.722,00	Unidad Condensadora / Condensing unit								415x540x340	787	9.72	230/1/50	415x540x340	40/60
	VALVR452A-700BT	74877089	148,60	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada)					R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 700BT)							101x38x77	0/0
		74768026	21,41	Rejilla plastificada GN 2/1					Plastic coated GN 2/1 shelf								2/0
	STERILKIT	73688492	617,05	Kit Esterilizador (Incompatible con luz LED)					Kit sterilizer (not compatible with LED)								2/0
	KIT LED 700		220,37	Sobrepeso Iluminación de LED 700 (incompatible con STERILKIT)					Price increase for LED 700 (not compatible with STERILKIT)								
	KIT RUEDAS 700		108,30	Sobrepeso para KIT 4 RUEDAS para armario 700 lt (h 160mm - 2 con freno)					Price increase for 4 castors (700lts upright cabinet, h160mm - 2 with brake)								

* R = Versión remota válvula no incluida **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente..

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications are subject to change without notice.

Ventilación dedicada



Lados estampados
(sólo en la versión 700)
Moulded sides
(700 version only)

ENERGY LUX 700 PASTRY & ICE CREAM

ENERGY



Armarios refrigerados con patas o ruedas de bajo consumo energético de acero inoxidable AISI 304 interno y externo (excepto fondo, parte posterior y cielo externos), versiones 700 con puertas ciegas.

- Espesor aislamiento 90 mm
- Accesorios de serie: 20 pares guías en L para bandejas EN400x600
- Modelos con monobloque con grupo incorporado o remoto (Mod. R, sin válvula, con resistencia evapora condensación de serie, **compatible para conexión a centrales en CO₂ hasta 60 bar**)
- Descongelación y evaporación agua de condensación automáticas (mod. incorporados)
- Transportador
- Cerradura y micro puerta de serie

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

- Insulation thickness of 90mm
- Standard fitting: 20 pairs of L runners for EN400x600 trays
- Models with built in or remote unit (Mod. R, without valve, with evaporation resistance as standard and **ready for connection to a remote CO₂ condensing unit up to 60 bar pressure**)
- Automatic defrosting and water evaporation system (only models with built-in unit)
- Air conveyor
- Lock and door switch as standard

Optional: LED light, Sterilizer, Castors



74703272x2



74707282



74768120



KIT LED 700



Unidad refrigerante
Refrigeration unit



KIT RUEDAS
700

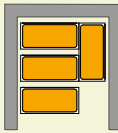


VERS 220-60



OZONIZER
STERIL KIT



	Modelo	Código	Precio €	Range	Gas	Clase energética	Clase climática		Consumo eléctrico anual	Volumen útil neto	Guide n°	Dimensiones	Absorción		Voltaje	Dimensiones embalaje	Peso	
	Model	Code	Price €	Range	Gas	Energy class	Climate class		Annual electricity consumption kWh/añual	Net storage volume L	Runners n°	Dimensions (mm)	Watt****	Amperios	(Volt/Ph/Hz)	Packing dimensions (mm)	Netto/Lordo Net/Gross weight (Kg)	
	ENERGY LUX 700 TN PASTRY	7L070INC5A004	4.351,70	-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	4.087,25	-2/+7° C	-	-	5 40°C - 40%HR		-	319,2	20 (EN400X600)	715x847x2090	-	-	230/1/50	763x873x2170	129/159	
	UNIDAD/UNIT	74861752	810,00	Unidad Condensadora / Condensing unit								350x460x265	360	5.99	230/1/50	350x460x265	25/45	
	VALVR452A-700TN	74877075	148,60	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada)					R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 700TN)			101x38x77	-	-		101x38x77	-	
	ENERGY LUX 700BT PASTRY	7L070IBC5A002	4.968,75	-24/-10° C	R290 - GWP 3 - Kg 0,13	E	5 40°C - 40%HR		2558	319,2	20 (EN400X600)	715x847x2090	413	6.21	230/1/50	763x873x2170	132/162	
	ENERGY LUX 700BT PASTRY R*	7L070RBC5A002	4.402,07	-24/-10° C	-	-	5 40°C - 40%HR		-	319,2	20 (EN400X600)	715x847x2090	-	-	230/1/50	763x873x2170	129/159	
	UNIDAD/UNIT	74861762	1.722,00	Unidad Condensadora / Condensing unit								415x540x340	787	9.72	230/1/50	415x540x340	40/60	
	VALVR452A-700BT	74877089	148,60	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada)					R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 700BT) - 101x38x77			101x38x77	-	-		101x38x77	-	
	ENERGY LUX 700 BT ICE-CREAM	7L070IBC5A004	4.868,01	-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	4.301,33	-24/-10° C	-	-	5 40°C - 40%HR		-	458,2		715x847x2090	-	-	230/1/50	763x873x2170	129/161	
	UNIDAD/UNIT	74861762	1.722,00	Unidad Condensadora / Condensing unit								415x540x340	787	9.72	230/1/50	415x540x340	40/60	
	VALVR452A-700BT	74877089	148,60	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada)					R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 700TN)			101x38x77	-	-		101x38x77	-	
		74703272 x2	27,70	Par guías en "L" para bandejas EN 600x400					S/s "L" pair of runners for EN 600x400 tray									
		74707282	81,00	Bandeja aluminio EN 600x400x20 mm					Aluminium EN 600x400x20 mm tray									
		74768120	56,67	Rejilla acero inoxidable EN 600x400					EN 600x400 s/s shelf									
		KIT LED 700	220,37	Sobrepeso Iluminación de LED 700 (incompatible con STERILKIT)					Price increase for LED 700 (not compatible with STERILKIT)									
	STERILKIT	73688492	617,05	Esterilizador (Incompatible con luz LED)					Sterilizer (not compatible with LED)									
	KIT RUEDAS 700	108,30	Sobrepeso para KIT 4 RUEDAS para armario 700					Price increase for 4 CASTORS KIT for 700 cabinet										

* R = Versión remota válvula no incluida **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente..

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications are subject to change without notice.



ENERGY 1400 PC-PV



Armarios refrigerados con patas o ruedas de bajo consumo energético de acero inoxidable AISI 304 interno y externo (excepto fondo, parte posterior y cielo externos), versiones 700 y 900, con puertas ciegas.

- Espesor aislamiento 90 mm
- Accesorios de serie: 20 pares guías en L para bandejas EN400x600\
- Modelos con monobloque con grupo incorporado o remoto (Mod. R, sin válvula, con resistencia evaporación de condensación de serie, **compatible para conexión a centrales en CO₂ hasta a 60 bar**)
- Descongelación y evaporación agua de condensación automáticas (mod. incorporados)
- Transportador
- Cerradura y micro puerta de serie

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

- Insulation thickness of 90mm
- Standard fitting: - 20 pairs of L runners for EN400x600
- Models with built in or remote unit (Mod. R, without valve with evaporation resistance as standard and ready for **connection to a remote CO₂ condensing unit up to 60 bar pressure**)
- Automatic defrosting and water evaporation system (only models with built-in unit)
- Air conveyor • Lock and door switch as standard

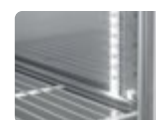
Optional: LED light, Sterilizer, Castors



74703270x2



74768026



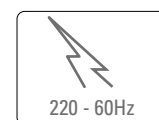
KIT LED



Unidad refrigerante
Refrigeration unit



KIT RUEDAS 1400



VERS 220-60



OZONIZER
STERIL KIT



Modelo <i>Model</i>	Código <i>Code</i>	Precio € <i>Price €</i>	Range <i>Range</i> °C	Gas <i>Gas</i>	Clase energética <i>Energy class</i>	Clase climática <i>Climate class</i> °C - %		Consumo eléctrico anual <i>Annual electricity consumption</i> kWh/año	Volumen útil neto <i>Net storage volume</i> L	Rejillas n° <i>Shelves n°</i>	Dimensiones <i>Dimensions</i> (mm)	Absorción <i>Absorbed power</i>		Voltaje <i>Voltage</i> (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje <i>Packing dimensions</i> (mm)	Peso Netto/Lordo <i>Net/Gross weight</i> (Kg)
												Watt****	Amperios			
	ENERGY 1400TN	7E140INC5A001	5.653,80	-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	5.389,35	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		916	6 GN2/1	1466x847x2090			230/1/50	1496x873x2170	190/241
	UNIDAD/UNIT	74861754	990,00	Unidad Condensadora / Condensing unit							350x500x300	665	8.4	230/1/50	350x500x300	33/53
	VALVR452A-1400TN	74877077	148,60	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada) (mod. 1400TN)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 1400TN)			101x38x77				101x38x77	0/0
	ENERGY 1400BT	7E140IBC5A001	6.270,84	-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	5.704,17	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		916	6 GN2/1	1466x847x2090			230/1/50	1496x873x2170	190/241
	UNIDAD/UNIT	74861764	1.570,00	Unidad Condensadora / Condensing unit							514x540x340	864	12.19	230/1/50	514x540x340	55/75
	VALVR452A-1400BT	74877081	148,60	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada) (mod. 1400BT)				R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 1400BT) - 101x38x77							101x38x77	0/0
	ENERGY 1400TN PV	7E140INV5A001	7.794,20	-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	7.529,75	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		916,4	6 GN2/1	1466x867x2090			230/1/50	1496x873x2170	206/257
	UNIDAD/UNIT	74861754	990,00	Unidad Condensadora / Condensing unit							350x500x300	665	8.4	230/1/50	350x500x300	33/53
	VALVR452A-1400TN	74877077	148,60	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada) (mod. 1400TN)				R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 1400TN)			101x38x77					209/260
	ENERGY 1400BT PV	7E140IBV5A001	8.411,25	-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	7.844,57	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		916	6 GN2/1	1466x867x2090			230/1/50	1496x873x2170	227/279
	UNIDAD/UNIT	74861764	1.570,00	Unidad Condensadora / Condensing unit							514x540x340	864	12.19	230/1/50	514x540x340	55/75
	VALVR452A-1400BT	74877081	148,60	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada) (mod. 1400BT)				R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 1400BT)			101x38x77				101x38x77	0/0
		74703270 x2	22,66	Par guías en "C" para rejillas GN 2/1				S/s pair of runners for GN 2/1 shelf								
		74768026	21,41	Rejilla plastificada GN 2/1				Plastic coated GN 2/1 shelf								
	STERILKIT	73688492	617,05	Kit Esterilizador (Incompatible con luz LED)				Kit sterilizer (not compatible with LED)								
	KIT LED 1400		440,75	Sobrepeso Iluminación de LED 1400 (incompatible con STERILKIT)				Price increase for LED 1400 (not compatible with STERILKIT)								
	KIT RUEDAS 1400		135,37	Sobrepeso para KIT 5 RUEDAS para armario 1400 lt (h160mm - 2 con freno)				Price increase for 5 castors (1400lts upright cabinet, h 160mm - 2 with brake)								

* R = Versión remota válvula no incluida **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Condiciones ambientales de funcionamiento: MÁX humedad 85% MÍN temperatura 15°C

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente..

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

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

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications are subject to change without notice.

Ventilación dedicada



ENERGY PASTRY 900



ENERGY



Armarios refrigerados con patas o ruedas de bajo consumo energético de acero inoxidable AISI 304 interno y externo (excepto fondo, parte posterior y cielo externos), versiones 900, con puertas ciegas.

- Espesor aislamiento 90 mm
- Accesorios de serie: - 20 pares guías en L para bandejas EN400x600 o EN600x800 (versión PASTRY), - 7 rejillas acero inoxidable reforzadas EN600x800 (versión ICE-CREAM).
- Modelos con monobloque con grupo incorporado o remoto (Mod. R, sin válvula, con resistencia evapora condensación de serie, **compatible para conexión a centrales en CO₂ hasta 60 bar**)
- Descongelación y evaporación agua de condensación automáticas (mod. incorporados) • Transportador
- Cerradura y micro puerta de serie

Opcional: luz LED, Esterilizador, Ruedas



74703276x2



74707282



74768120
74768168



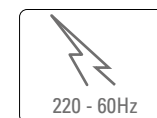
KIT LED



Unidad refrigerante
Refrigeration unit



KIT RUEDAS 700



VERS 220-60



OZONIZER
STERIL KIT

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

- Insulation thickness of 90mm
- Standard fitting: - 20 pairs of L runners for EN400x600 or EN600x800 trays (PASTRY version), - 7 reinforced stainless steel grids EN600x800 (ICE-CREAM version).
- Models with built in or remote unit (Mod. R, without valve with evaporation resistance as standard and ready for **connection to a remote CO₂ condensing unit up to 60 bar pressure**)
- Automatic defrosting and water evaporation system (only models with built-in unit)
- Air conveyor • Lock and door switch as standard

Optional: LED light, Sterilizer, Castors



PASTRY



ICE CREAM



	Modelo	Código	Precio €	Range	Gas	Clase energética	Clase climática		Consumo eléctrico anual	Volumen útil neto	Pares guías n°	Dimensiones	Absorción		Voltaje	Dimensiones embalaje	Peso		
	Model	Code	Price €	Range	Gas	Energy class	Climate class		Annual electricity consumption	Net storage volume	Pair Runners n°	Dimensions	Absorbed power		Voltage	Packing dimensions	Net/Gross weight		
				°C			°C - %		kWh/año	L		(mm)	Watt****	Amperios	(Volt/Ph/Hz)	(mm)	(Kg)		
 PASTRY	ENERGY 900 TN PASTRY	7E090INC5A003	5.163,05	-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	4.898,60	-2/+7° C	-	-	5 40°C - 40%HR		-	638		803x1019x2090	-	-	230/1/50	863x1065x2170	149/169		
	UNIDAD/UNIT	74861752	810,00	Unidad Condensadora / Condensing unit									350x460x265	360	5.99	230/1/50	350x460x265	25/45	
	VALVR452A-900TN	74877075	148,60	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada) (mod.900 TN)						R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 900TN)							101x38x77	-	
	ENERGY 900 BT PASTRY	7E090IBC5A003	5.780,09	-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	5.213,42	-24/-10° C	-	-	5 40°C - 40%HR		-	638		803x1019x2090	-	-	230/1/50	863x1065x2170	146/169		
	UNIDAD/UNIT	74861762	1.722,00	Unidad Condensadora / Condensing unit									415x540x340	787	9.72	230/1/50	415x540x340	40/60	
	VALVR452A-900BT	74877089	148,60	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada) (mod. 900BT)						R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 900BT)							101x38x77	-	
 ICE CREAM	ENERGY 900 BT ICE-CREAM	7E090IBC5A004	6.128,91	-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	5.562,24	-24/-10° C	-	-	5 40°C - 40%HR		-	638		803x1019x2090	-	-	230/1/50	863x1065x2170	170/190		
	UNIDAD/UNIT	74861762	1.722,00	Unidad Condensadora / Condensing unit									415x540x340	787	9.72	230/1/50	415x540x340	40/60	
	VALVR452A-900BT	74877089	148,60	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada) (mod.900 TN)						R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 900TN)							101x38x77	-	
	ENERGY 900 BT ICE-CREAM	7E090IBC5A004	6.128,91	-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	5.562,24	-24/-10° C	-	-	5 40°C - 40%HR		-	638		803x1019x2090	-	-	230/1/50	863x1065x2170	170/190		
	UNIDAD/UNIT	74861762	1.722,00	Unidad Condensadora / Condensing unit									415x540x340	787	9.72	230/1/50	415x540x340	40/60	
	VALVR452A-900BT	74877089	148,60	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada) (mod. 900BT)						R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 900BT)							101x38x77	-	
		74703276 x2	40,30	Par guías en "L" para bandejas EN 600x800						S/s pair of runners for EN 600x800 tray									
		74707282	81,00	Bandeja aluminio EN 600x400x20 mm						Aluminium EN 600x400x20 mm tray									
		74768120	56,67	Rejilla acero inoxidable EN 600x400						EN 600x400 s/s shelf									
	74768168	123,41	Rejilla acero inoxidable EN 600x800 reforzada						EN 600x800 s/s reinforced shelf										
	KIT LED 700	220,37	Sobrepeso Iluminación de LED 700 (incompatible con STERILKIT)						Price increase for LED 700 (not compatible with STERILKIT)										
	STERILKIT	73688492	617,05	Kit Esterilizador / Sterilizer kit (incompatible con LED)						Sterilizer kit (not compatible with LED)									
	KIT RUEDAS 700-900	108,30	Sobrepeso para KIT 4 RUEDAS para armario 700-900						Price increase for 4 CASTORS KIT for 700-900 cabinet										

* R = Versión remota válvula no incluida **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente..

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications are subject to change without notice.



BISTECCA FROLLATA

Quien la prueba, no puede volver atrás.

¿Qué hace irresistible una bistecca frollata gracias a la técnica del dry aging? **Suavidad extrema y sabor intenso.** El aroma y el color inconfundibles hacen de un producto sabiamente madurado la elección obligada para los paladares más exigentes. Con **Mekano Dry** la carne se conserva, durante un tiempo más o menos largo, en un ambiente seguro, caracterizado por un microclima especial. Gracias al control digital de temperatura y humedad, la carne madura lentamente, hasta obtener un producto de excelente calidad. Flujo de ventilación constante y frecuentes ciclos de esterilización, garantizan la absoluta salubridad de una carne con características inigualables.

DRY-AGED STEAK

Once you try, you never go back.

What makes a matured steak irresistible?

Extreme softness and intense flavor.

The most sophisticated palates require the fragrance and the unique color of a perfectly dry-aged product. With **Mekano Dry** meat is conserved in a safe and controlled microclimate.

Thanks to humidity and temperature control meat matures gradually and become an excellent quality product.

The uninterrupted ventilation flow and frequent sterilization cycles guarantee the absolute healthiness of a meat with unparalleled characteristics.



RESTAURANTS



BUTCHERS
MACELLERIE



SUPERMARKETS &
GOURMET SHOPS



STEAKHOUSE
& BRASSERIE



BANQUETING
AND EVENTS



KNOW-HOW Y PASIÓN POR LA INNOVACIÓN DAN VIDA A MEKANO DRY

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

El nuevo armario Afinox que garantiza los mejores resultados en el proceso de maduración de la carne. Un equilibrio perfecto entre estética e funcionalidad.

Dedicado a chefs, carniceros y amantes de la carne que no se conforman con ofrecer un buen producto, sino que aspiran a la excelencia.

The new Afinox cabinet guarantees the best results on meat maturation.

Design and functionality are perfectly balanced.

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



AUMENTO DEL VALOR VALUE INCREASE

Tu producto tendrá un aumento de valor del 40% al 100% y más.
Your product will increase in value from 40% to 100% and more.



RETORNO SOBRE LA INVERSIÓN ASEGURADO GUARANTEED RETURN ON INVESTMENT

La compra del aparato se amortiza en menos de un año.
The purchase of the device is paid back in less than a year.



SEGURIDAD ALIMENTARIA FOOD SAFETY

El sistema de desinfección con ozono es más eficaz que las lámparas UV tradicionales.
Ozone sanitizing system is more effective than conventional UV lamps.



MÁXIMA CARGA MAXIMUM LOAD

Carga tu Mekano Dry de 40kg hasta 100kg (modelo 700lt).
Load your Mekano Dry from 40kg up to 100kg (700lt model).



VARIEDAD DE LA OFERTA WIDEN YOUR MENU

Amplía tu menú y ofrece diferentes selecciones de carne con diversos niveles de maduración y diferentes rangos de precio.
Expand your menu and offer different meat selections with different maturation levels and price ranges.



EFICIENCIA ENERGÉTICA Y NINGUNA CONDENSACIÓN ENERGY EFFICIENCY AND NO CONDENSATION

Puertas de vidrio con triple cámara con resistencia de descongelación.
Nunca más condensación en ningún ambiente.
Triple chamber glass doors with defrosting heating wire.
No more condensation in any type of ambience.



CONTROL REAL DE LA HUMEDAD REAL HUMIDITY CONTROL

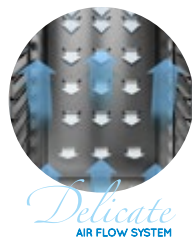
Gracias a la sonda higrométrica.
Thanks to hygrometric probe.



+ SABOR + SUAVIDAS + TASTE + SOFTNESS

La actividad enzimática controlada otorga suavidad, sabor y jugosidad a la carne.
Controlled enzyme activity gives meat tenderness, taste and juiciness.

Areazione delicata



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

MEKANO DRY 700/1400



MEKANO DRY



Armarios refrigerados para la maduración, sobre patas y zócalo (estándar) o ruedas (opcional) de acero inoxidable AISI 304 interno y externo (excepto fondo, parte posterior y cielo externos).
Versiones con acabado CORTEN MATTE BROWN METALLIC 2080-M209, BLACK RAL 9005, u otros RAL bajo pedido.
Doble controlador con centralita específica y sonda interna para el control de la humedad.

- Espesor aislamiento 90 mm
- Puerta vidrio
- Accesorios de serie: 3 rejillas acero inoxidable GN2/1 para compartimiento y kit gancho (sopuertas + 2 ganchos)
- Modelos con grupo incorporado con monobloque
- Descongelación y evaporación agua de condensación automáticas
- Transportador
- Ozonizador para desinfección
- Iluminación LED
- Cerradura y micro puerta de serie



74703270x2



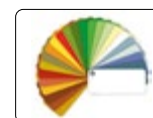
74768150
74768151



73692350
74707353



74700155



COL-DRY

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

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



	Modelo <i>Model</i>	Código <i>Code</i>	Precio € <i>Price €</i>	Range <i>Range</i> °C	Gas <i>Gas</i>	Clase climática <i>Climate class</i> °C - %		Volumen útil neto <i>Net storage volume</i> L	Rejillas n° <i>Shelves n°</i>	Dimensiones <i>Dimensions</i> (mm)	Absorción <i>Absorbed power</i>		Alimentación <i>Power supply</i> (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje <i>Packing dimensions</i> (mm)	Peso Netto/Lordo <i>Net/Gross weight</i> (Kg)
											Watt****	Amperios			
  	MEKANO DRY 700TN PV - BLACK RAL 9005 - CORTEN MATTE BROWN METALLIC 2080-M209 - RAL ESPECIAL BAJO PEDIDO SPECIAL RAL ON REQUEST	7D070INV5A004	9.197,00	-2/+7° C	R290 - GWP 3 - Kg 0,10	4		458,2	3 GN2/1 INOX + 1 KIT GANCHOS 3 GN 2/1 S/S + 1 HOOKS KIT	715x867x2090	130	3.8	230/1/50	763x873x2170	153/174
	MEKANO DRY 700TN PV INOX	7D070INV5A003	7.822,00	-2/+7° C	R290 - GWP 3 - Kg 0,10	4		458,2	3 GN2/1 INOX + 1 KIT GANCHOS 3 GN 2/1 S/S + 1 HOOKS KIT	715x867x2090	130	3.8	230/1/50	763x873x2171	153/174
  	MEKANO DRY 1400TN PV - BLACK RAL 9005 - CORTEN MATTE BROWN METALLIC 2080-M209 - RAL ESPECIAL BAJO PEDIDO SPECIAL RAL ON REQUEST	7D140INV5A002	12.440,24	-2/+7° C	R290 - WP 3 - Kg 0,130	4		916,4	6 GN2/1 INOX + 2 KIT GANCHOS 6 GN 2/1 S/S + 2 HOOKS KIT	1466x867x2090	175	4	230/1/50	1496x873x2170	223/270
	MEKANO DRY 1400TN PV	7D140INV5A001	11.065,24	-2/+7° C	R290 - GWP 3 - Kg 0,130	4		916,4	6 GN2/1 INOX + 2 KIT GANCHOS 6 GN 2/1 S/S + 2 HOOKS KIT	1466x867x2090	175	4	230/1/50	1496x873x2170	209/260
		74703270 x2	22,66	Par guías en "C" para rejillas GN 2/1				S/s pair of runners for GN 2/1 shelf							
		74768150	67,60	Rejilla acero inoxidable AISI304 GN 2/1				S/s AISI 304 GN 2/1 shelf (530x650mm)							
		74768151	89,41	Rejilla acero inoxidable GN 2/1 reforzada				GN 2/1 s/s reinforced shelf							
		73692352	237,60	Kit gancho para carne 700l				Meat hook kit 700l							
		73692350 x2	237,60	Kit gancho para carne 1400l				Meat hook kit 1400l							
		74707353	7,13	Gancho carne L=100 AR TT				Meat hook L=100 AR TT							
		74700155	831,60	Instrumento digital de medición PH (portátil)				Portable digital ph meter							
		74703005	100,00	Placa de sal del Himalaya 200x300x30 mm				Himalayan salt plate 200x300x30 mm							

**** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C) - Condiciones ambientales de funcionamiento: MÁX humedad 85% MÍN temperatura 15°C
Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente. Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

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



La solución eficiente para quienes desean una línea de armarios para la conservación en acero inoxidable AISI 304, de diseño esencial y con excelentes prestaciones. El maxi espesor de aislamiento 90mm garantiza elevados rendimientos de conservación y consumos bajo control, gracias a los más reducidos niveles de dispersión.

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



Unidad refrigerante monobloque de alto rendimiento estudiado y desarrollado en Afinox
High performance monoblock refrigeration unit designed and developed in Afinox

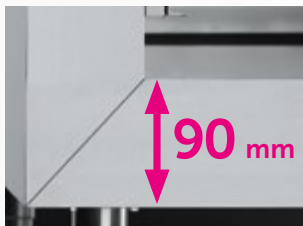
Sistema de aireación optimizado:
los perfiles separadores en la parte posterior mejoran el flujo de circulación del aire
Optimized ventilation system:
the spacer profiles on the back improve the flow of air circulation



Suministros estándar
Standard features



Electrónica capacitiva
con elegante controlador, equipado con pantalla de 4 teclas función, fácil de usar y limpiar.
Elegant energy saving
capacitive controller, with custom display with 4 touchkeys, easy to use and to clean.



Maxi Aislamiento (90 mm)
para optimizar la conservación y limitar los consumos energéticos
Maxi insulation (90 mm)
to optimize the food preservation, while limiting energy consumption



Evaporador abatible. Evaporador tratado en cataforesis Resistente a la corrosión, garantiza una elevada protección ante los agentes químicos externos
Hidden evaporator. Cataphoresis coated evaporator Resistant to corrosion, it guarantees a high level of protection against external chemical agents



Iluminación de LED (opcional)
Garantiza uniformidad de iluminación, menores consumos, mayor duración y continuidad de prestaciones en el tiempo
LED lighting (optional)
ensures uniform illumination, lower consumption, longer life and constant performance



Gas **R290** de serie
Gas **R290** standard



Gas **R744** grupo remoto con evaporador compatible para conexión a centrales en CO₂ hasta 60 bar
*Gas **R744** Models with remote unit with evaporator ready for connection to a remote CO₂ condensing unit up to 60 bar pressure*

AISI 304



ARTIC
700/1400
PC



Armarios refrigerados con patas o ruedas de acero inoxidable AISI 304 interno y externo (excepto fondo, parte posterior y cielo externos), versiones 700 y 1400 con puertas ciegas.

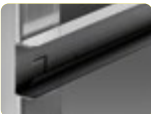
- Espesor aislamiento 90 mm
- Accesorios de serie: 3 rejillas plastificadas GN2/1 para compartimiento
- Modelos con monobloque con grupo incorporado o remoto (Mod. R, sin válvula, con resistencia evapora condensación de serie, **compatible para conexión a centrales en CO₂ hasta 60 bar**)
- Descongelación y evaporación agua de condensación automáticas (mod. incorporados)
- Cerradura y micro puerta de serie

Opcional: luz LED, Ruedas

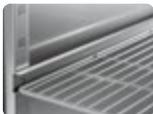
Refrigerated cabinets on feet or castors, made of s/s AISI 304 internal and external (except for bottom, back and external ceiling), 700 and 1400 versions with full doors.

- Insulation thickness of 90 mm
- Standard fitting: 3 plastic coated GN2/1 shelves per door
- Models with built in or remote unit (Mod. R, without valve, with evaporation resistance as standard and **ready for connection to a remote CO₂ condensing unit up to 60 bar pressure**)
- Automatic defrosting and water evaporation system (only models with built-in unit)
- Lock and door switch as standard

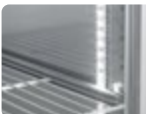
Optional: LED light, Castors



74703270x2



74768026



KIT LED



KIT RUEDAS 700
KIT RUEDAS 1400



Evaporatore a scomparsa
Hidden evaporator



	Modelo	Código	Precio €	Range	Gas	Clase energética	Clase climática		Consumo eléctrico anual	Volumen útil neto	Rejillas nº	Dimensiones	Absorción		Voltaje	Dimensiones embalaje	Peso	
	Model	Code	Price €	Range	Gas	Energy class	Climate class		Annual electricity consumption kWh/añual	Net storage volume L	Shelves nº	Dimensions	Absorbed power		Voltage	Packing dimensions	Netto/Lordo	
	ARTIC 700TN	7F070INC5A002	3.286,72	-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	3.022,27	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR			458	3 GN2/1	733x839x2090			230/1/50	763x873x2170	111/147	
	UNIDAD/UNIT	74861752	810,00	Unidad Condensadora / Condensing unit									350x460x265	360	5,99	230/1/50	350x460x265	25/45
	VALVR452A-700TN	74877075	148,60	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada)						R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 700TN)			101x38x77				0,3/0,3	
	ARTIC 700BT	7F070IBC5A002	3.903,77	-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	3.337,09	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR			458	3 GN2/1	733x839x2090			230/1/50	763x873x2170	111/147	
	UNIDAD/UNIT	74861762	1.722,00	Unidad Condensadora / Condensing unit									415x540x340	787	9,72	230/1/50	415x540x340	40/60
	VALVR452A-700BT	74877089	148,60	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada)						R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 700BT)			101x38x77			101x38x77	0,3/0,3	
	ARTIC 1400TN	7F140INC5A002	5.011,93	-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	4.747,49	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR			916	6 GN2/1	1466x839x2090			230/1/50	1496x873x2170	190/240	
	UNIDAD/UNIT	74861754	990,00	Unidad Condensadora / Condensing unit									350x500x300	665	8,4	230/1/50	350x500x300	33/53
	VALVR452A-1400TN	74877077	148,60	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada)						R452A Valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 1400TN)			101x38x77				0,3/0,3	
	ARTIC 1400BT	7F140IBC5A002	5.628,99	-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	5.062,31	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR			916	6 GN2/1	1466x839x2090			230/1/50	1496x873x2170	190/240	
	UNIDAD/UNIT	74861764	1.570,00	Unidad Condensadora / Condensing unit									514x540x340	864	12,19	230/1/50	514x540x340	55/75
	VALVR452A-1400BT	74877081	148,60	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada)						R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 1400BT)			101x38x77			101x38x77	0,3/0,3	
		74703270 x2	22,66	Par guías en “C” para rejillas GN 2/1						S/s pair of runners for GN 2/1 shelf								
		74768026	21,41	Rejilla plastificada GN 2/1						Plastic coated GN 2/1 shelf								
	PASTRY700		108,30	Sobreprecio para kit cremalleras EN 600x400 para armario 700 1 puerta ciega (guías no incluidas)						Price increase for internal fitting for EN 600x400 for 700 uprights 1 full door (runners not included)								
	PASTRY1400		216,60	Sobreprecio para kit cremalleras EN 600x400 para armario 1400 2 puertas ciegas (guías no incluidas)						Price increase for internal fitting for EN 600x400 for 1400 uprights 2 full doors (runners not included)								
		74703272 x2	27,70	Par guías en "L" para bandejas EN 600x400 (paso 50 mm)						S/s “L” pair of runners for EN 600x400 tray (pitch 50 mm)								
	KIT LED 700		220,37	Sobreprecio Iluminación de LED 700						Price increase for LED 700								
	KIT LED 1400		440,75	Sobreprecio Iluminación de LED 1400						Price increase for LED 1400								
	KIT RUEDAS 700		108,30	Sobreprecio para KIT 4 RUEDAS para armario 700 lt (h 160mm - 2 con freno)						Price increase for 4 castors (700lbs upright cabinet, h160mm - 2 with brake)								
KIT RUEDAS 1400		135,37	Sobreprecio para KIT 5 RUEDAS para armario 1400 lt (h160mm - 2 con freno)						Price increase for 5castors (1400lbs upright cabinet, 160mm - 2 with brake)									

ARTIC 900 AISI 304

ARTIC 900, la elección ideal para Pasteleros, Panaderos y Heladeros que buscan un producto de calidad para la conservación de sus creaciones.

Calidad constructiva sin concesiones:

el interior es de acero inoxidable AISI 304, lo que garantiza robustez, durabilidad y máxima higiene, valores que siempre han distinguido a la marca Afinox.

Diseño elegante y funcional:

Además de su rendimiento, ARTIC 900 se distingue por la eleganchosa de su exterior en PVC plastificado blanco, lo que lo convierte en un producto no solo bonito de ver, sino también práctico y fácil de limpiar.

Flexibilidad y personalización:

Diversas configuraciones disponibles para adaptarse a tus necesidades específicas, desde la pastelería mignon hasta las grandes heladerías.

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

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

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

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

ARTIC 900 está disponible en las siguientes versiones:
ARTIC 900 is available in this versions:



ARTIC 900 TN -2/+7°C
PASTRY



ARTIC 900 BT -35/-10°C
PASTRY-BAKERY



ARTIC 900 BT -35/-10°C
ICE-CREAM



Unidad refrigerante monobloque de alto rendimiento estudiado y desarrollado en Afinox

High performance monoblock refrigeration unit designed and developed in Afinox

Sistema de aireación optimizado: los perfiles separadores en la parte posterior mejoran el flujo de circulación del aire

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



Gas **R290** de serie
Gas **R290** standard



Gas **R744** grupo remoto con evaporador compatible para conexión a centrales en CO₂ hasta 60 bar

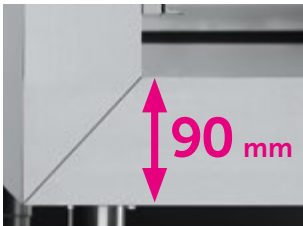
*Gas **R744** Models with remote unit with evaporator ready for connection to a remote CO₂ condensing unit up to 60 bar pressure*

Suministros estándar
Standard features



Electrónica capacitiva con elegante controlador, equipado con pantalla de 4 teclas función, fácil de usar y limpiar.

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



Maxi Aislamiento (90 mm) para optimizar la conservación y limitar los consumos energéticos

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



Evaporador abatible. Evaporador tratado en cataforesis Resistente a la corrosión, garantiza una elevada protección ante los agentes químicos externos

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



Iluminación de LED (opcional) Garantiza uniformidad de iluminación, menores consumos, mayor duración y continuidad de prestaciones en el tiempo
LED lighting (optional) ensures uniform illumination, lower consumption, longer life and constant performance





ARTIC



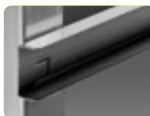
Armarios refrigerados con patas o ruedas de acero inoxidable AISI 304 interno y externo en plastificado blanco , versión 900, con puertas ciegas.

- Espesor aislamiento 90 mm.
- Accesorios de serie: 20 pares guías en L para bandejas EN400x600 o EN600x800 (versión PASTRY),
- 7 rejillas acero inoxidable reforzadas EN600x800 (versión ICE-CREAM).
- Modelos con monobloque con grupo incorporado o remoto (Mod. R, sin válvula),
- Descongelación y evaporación agua de condensación automáticas (mod. incorporados),
- Cerradura y micro puerta de serie.
- Puerta reversible

Opcional: luz LED, Ruedas



74703276X2



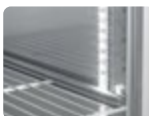
74703274x2



74707282



74768168



KIT LED



KIT RUEDAS 900



Evaporador abatible
Hidden evaporator

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

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

Optional: LED light, Castors



PASTRY & BAKERY



ICE CREAM



	Modelo <i>Model</i>	Código <i>Code</i>	Precio € <i>Price €</i>	Range <i>Range</i> °C	Gas <i>Gas</i>	Clase energética <i>Energy class</i>	Clase climática <i>Climate class</i> °C - %		Consumo eléctrico anual <i>Annual electricity consumption</i> kWh/año	Volumen útil neto <i>Net storage volume</i> L	Accesorios <i>Accessories</i>	Dimensiones <i>Dimensions</i> (mm)	Absorción <i>Absorbed power</i>		Voltaje <i>Voltage</i> (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje <i>Packing dimensions</i> (mm)	Peso Netto/Lordo <i>Net/Gross weight</i> (Kg)
													Watt****	Amperios			
PASTRY & BAKERY	ARTIC 900 TN PASTRY-BAKERY	7F090INC5A001	4.700,00	-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	B	5 40°C - 40%HR		540	640,8	20 pares guías/pairs runners (EN600x800)	803x1011x2090	175	4.0	230/1/50	863x1065x2170	139/164
	ARTIC 900 TN PASTRY-BAKERY R*	7F090RNC5A001	4.435,55	-2/+7° C	-	-	5 40°C - 40%HR		-	-		803x1011x2090	-	-	230/1/50	863x1065x2170	118/139
	UNIDAD/UNIT	74861752	810,00	Unidad Condensadora / Condensing unit					-	-	-	350x460x265	360	5.99	230/1/50	370x520x290	25/45
	VALVR452A-900TN	74877075	148,60	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada)					R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)				-	-	-	187x158x158	-
	ARTIC 900 BT PASTRY-BAKERY	7F090IBC5A001	5.317,04	-35/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,15	D	5 40°C - 40%HR		3400	640,8	20 pares guías/pairs runners (EN600x800)	803x1011x2090	526	7.21	230/1/50	863x1065x2170	139/164
	ARTIC 900 BT PASTRY-BAKERY R*	7F090RBC5A001	4.750,37	-35/-10° C	-	-	5 40°C - 40%HR		-	-		803x1011x2090	-	-	230/1/50	863x1065x2170	118/139
	UNIDAD/UNIT	74861752	810,00	Unidad Condensadora / Condensing unit					-	-	-	350x460x265	360	5.99	230/1/50	370x520x290	25/45
ICE CREAM	ARTIC 900 BT ICE-CREAM	7F090IBC5A002	5.665,86	-35/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,15	D	5 40°C - 40%HR		3400	640,8	7 INOX EN600x800 (CAP. 49 x 5Lt)	803x1011x2090	526	7.21	230/1/50	863x1065x2170	139/186
	ARTIC 900BT ICE-CREAM R*	7F090RBC5A002	5.099,19	-35/-10° C	-	-	5 40°C - 40%HR		-	-		803x1011x2090	526	7.21	230/1/50	863x1065x2170	118/186
	UNIDAD/UNIT	74861762	1.722,00	Unidad Condensadora / Condensing unit					-	-	-	415x540x340	787	9.72	230/1/50	460x575x395	40/60
	VALVR452A-700BT	74877089	148,60	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada)					R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)				-	-	-	187x158x158	-
		74703276 x2	40,30	Par guías en "L" para bandejas EN 600x800					S/s "L" pair of runners for EN 600x800 tray								
		74703274 x2	41,56	Par guías en "C" para rejillas EN 600x800					S/s pair of runners for EN 600x800 shelf								
		74707282	81,00	Bandeja aluminio EN 600x400x20 mm)					Aluminium EN 600x400x20 mm tray								
		74768168	123,41	Rejilla inox EN 600x800 reforzata					EN 600x800 s/s reinforced shelf								
	KIT LED 900		220,37	Sobrepeso Iluminación de LED 900 (incompatible con STERILKIT)					Price increase for LED 900 (not compatible with STERILKIT)								
	KIT RUEDAS 900		108,30	Sobrepeso para KIT 4 RUEDAS para armario 900					Price increase for 4 CASTORS KIT for 900 cabinet								

* R = Versión remota válvula no incluida **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente..

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications are subject to change without notice.

COMPATTO 700

Compatto 700 es el nuevo armario refrigerado en AISI 304 pensado para quienes desean un refrigerador de diseño lineal y compacto en las dimensiones. La reducida profundidad exterior lo hace esencial en todos los ambientes de trabajo limitados, donde no se quiere renunciar a dimensiones internas estándar, para un almacenamiento inteligente y bien organizado.



MONOBLOQUE
(grupo incorporado)
MONOBLOCK
(built in unit)



VENTILADO
Descongelación y evaporación
agua de condensación automáticas
VENTILATED
Automatic defrosting and
water evaporation system



3 REJILLAS PLASTIFICADAS
530 x 650MM - GN2/1
con cremalleras métricas y clips.
3 PLASTIC COATED SHELVES
530 x 650MM - GN2/1
with metric runners and clips.



- Profundidad externa 655mm
- Compatibles accesorios estándar GN2/1 (530 x 650mm)

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

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

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

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



CONTROLADOR DIGITAL
DIGITAL CONTROLLER



ACERO AISI 304
(parte posterior, fondo y cielo
en galvanizado)
AISI 304 STAINLESS STEEL
(galvanized back, bottom
and ceiling)



PUERTA CIEGA
REVERSIBLE
FULL REVERSIBLE
DOOR



RUEDAS CASTORS
CASTORS optional





Producto en Pronta
entrega ordenable desde B2B
Ready on stock can be
ordered from B2B area



COMPATTO
700

COMPATTO



Armarios refrigerados GN2/1 profundidad 655 mm con patas, de acero AISI304 (excepto parte posterior, fondo y cielo en acero galvanizado). Versiones: 700 positivo o negativo con puerta ciega reversible.

- Accesorios internos de serie:
- 3 rejillas plastificadas GN2/1 para compartimiento sobre cremalleras métricas y Clips
 - Modelos con unidad incorporada monobloque, descongelación y evaporación agua de condensación automática.

Opcional:
Ruedas y versión 220/60Hz.

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

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

Optional:
Castors and 220/60Hz version.



74779242



74768026



KIT RUEDAS 700



220 - 60Hz

VERS 220-60



Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Range Range °C	Gas Gas	Clase energética Energy class	Clase climática Climate class °C - %		Consumo eléctrico anual Annual electricity consumption kWh/año	Volumen útil neto Net storage volume dm³	Accesorios Accessories	Dimensiones Dimensions (mm)	Absorción Absorbed power		Voltaje Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (Kg)
												Watt****	Amperios			
COMPATTO 700 TN	7C070INC2A001	2.359,90	0/+7° C	R290 - GWP 3 Kg 0,080	C	5		639	441	3 GN2/1 en clips/on clips 530x650 mm	767x655x2090	130	3.8	230/1/50	763x873x2170	103/110
COMPATTO 700 BT*	7C070IBC2A001	3.134,35	-24/-10° C	R290 - GWP 3 Kg 0,130	D			2678	441		767x655x2090	413	6.21	230/1/50	763x873x2170	110/118
	74779242 x4	18,17	Clips para sopuertas Rejilla GN2/1				Clips for GN2/1 shelf									
	74768026	21,41	Rejilla plastificata GN 2/1				Plastic coated GN 2/1 shelf									
	KIT RUEDAS 700	108,30	Sobrepeso para KIT 4 RUEDAS para armario 700 lt				Price increase for 4 castors (700lts upright cabinet)									

* Condiciones ambientales de funcionamiento: MÁX humedad 70%

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

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente..

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

Environment conditions: 70% MAX humidity

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.

TWIN 700 2T



TWIN 700
2T



Armarios Refrigerados 2 Temperaturas, de acero inoxidable AISI 304.

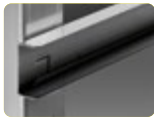
- Espesor Aislamiento 60 mm
- Modelo con 2 medias puertas ciegas 2 compartimientos separados
- Rango de temperatura TN/TN (-2°/+7°C; -2°/+7°C) y TN/BT (-2°/+7°C; -24°/-10°C
- Modelos con grupo incorporado o remoto (Mod. R, sin válvula)
- Descongelación y evaporación agua de condensación automáticas
- Cerradura y micro puerta de serie

Opcional: luz LED, Ruedas

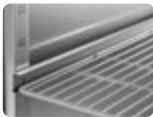
S/s AISI 304 Refrigerated cabinets, 2 Temperature

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

Optional: LED light, Castors



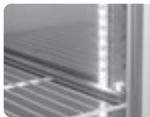
74703270x2



74768026



EVAP-A



KIT LED



KIT RUEDAS 700



VERS 220-60



Modelo <i>Model</i>	Código <i>Code</i>	Precio € <i>Price €</i>	Range °C	Gas	Clase energética <i>Energy class</i>	Clase climática <i>Climate class</i> °C - %	Consumo eléctrico anual <i>Annual electricity consumption</i> kWh/añual		Volumen útil neto <i>Net storage volume</i> L	Rejillas n° <i>Shelves n°</i>	Dimensiones <i>Dimensions</i> (mm)	Absorción <i>Absorbed power</i>		Voltaje <i>Voltage</i> (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje <i>Packing dimensions</i> (mm)	Peso Netto/Lordo <i>Net/Gross weight</i> (Kg)
TWIN 700 2T TN/TN	7T072ITC2A001	5.967,73	-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	5.490,46	-2/+7° C -2/+7° C	-	-	5 40°C - 40%HR	-		365	2 GN2/1	703x855x2057	-	-	230/1/50	763x873x2170	120/143
UNIDAD/UNIT TN/TN	74861750 x2	1.480,00	Unidad Condensadora / <i>Condensing unit</i>													
VALVR452A-350TN	74877075 x2	297,20	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada)													
TWIN 700 2T TN/BT	7T072ITC2A002	6.209,51	-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	5.712,09	-2/+7° C -24/-10° C	-	-	5 40°C - 40%HR	-		365	2 GN2/1	703x855x2057	-	-	230/1/50	763x873x2170	120/143
UNIDAD/UNIT TN	74861750	740,00	Unidad Condensadora / <i>Condensing unit</i>													
UNIDAD/UNIT BT	74861760	1.400,00	Unidad Condensadora / <i>Condensing unit</i>													
VALVR452A-350TN	74877075	148,60	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada)													
VALVR452A-350BT	74877089	148,60	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada)													
	74703270 x2	22,66	Par guías en "C" para rejillas GN 2/1													
	74768026	21,41	Rejilla plastificada GN 2/1													
KIT LED 700		220,37	Sobrepeso luz LED													
KIT RUEDAS 700		108,30	Sobrepeso para KIT 4 RUEDAS para armario 700 lt (h160mm - 2 con freno)													
EVAP-A		105,78	Sobrepeso para Cubeta evapora condensa per Armarios con gruppo remoto (mod. R)													

* R = Versión remota, válvula no incluida

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente..

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previomota, válvula no incluida

* Remote Version, valve not included

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.

COMPATTO 400



Compacto en las dimensiones, grande en las funciones.

Extremadamente versátil, adecuado también para los ambientes más reducidos.

El sistema de refrigeración estático, con serpentina espumada en 3 lados y orificio de drenaje interno para facilitar la limpieza, hace que esta herramienta sea especialmente indicada para la conservación de alimentos más delicados, como pescado, masas para pizza o productos de pastelería en pleno respeto por la superficie de los productos conservados.

Compatto 400 garantiza el nivel adecuado de uniformidad de temperatura, gracias a un sistema de ventilación colocado en el interior de la celda.

Compatto 400 piensa en las necesidades de conservación de todos los profesionales de la restauración, gracias a accesorios específicos, para garantizar el máximo confort en cada actividad.

¡Desde hoy disponible también la variante de baja temperatura!



Compact in size, big in the functions.

Extremely versatile product for the refrigeration, suitable also for small locations.

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

Compatto 400 fully respects the surface of the stored products, but it also guarantees the right level of temperature uniformity, thanks to a ventilation system placed inside the cell

Compatto 400 thinks about the conservation needs of each catering professional, thanks to the ad hoc internal fittings, designed to ensure maximum comfort in every activity.

From now available also the low temperature version!



mod. S

3 rejillas plastificadas
EN400x600
3 plastic coated
shelves EN400x600

Accesorios
GN1/1 bajo pedido
GN1/1 fitting upon
request

Suministros - Features



Electrónica capacitiva
con elegante controlador,
equipado con pantalla de 4
teclas función, fácil de usar
y limpiar.

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



**Iluminación de LED
(opcional)**
Garantiza uniformidad
de iluminación, menores
consumos, mayor duración y
continuidad de prestaciones
en el tiempo

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



Gas **R290** de serie
Gas **R290** standard



mod. S PESCE

8 cubetas polietileno
8 polyethylene containers
(400 x 600 x h 130)



mod. S PIZZA

12 cubetas polietileno
12 polyethylene containers
(400 x 600 x h 70)



mod. S EN

8 pares guías en "L"
8 s/s pair of "L" runners



COMPATTO 400



Armario refrigerado 400 estático de acero inoxidable AISI304 (excepto parte posterior, fondo y cielo en galvanizado) para la conservación del pescado, masa de pizza o verduras.

- Espesor Aislamiento 60 mm
- Puerta entera ciega
- Descongelación por apagado

Accesorios internos de serie:

- 3 rejillas plastificadas EN400x600(Mod. S)
- 8 cubetas polietileno 400x600 h130mm (Mod. S PESCE)
- 12 cubetas polietileno 400x600 h70mm (Mod. S PIZZA)
- 8 pares guías en "L" (Mod. S EN)

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

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

Standard internal fitting:

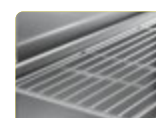
- 3 plastic coated shelves EN400x600 (Mod. S)
- 8 polyethylene containers 400x600 h130mm (fish version, Mod. S PESCE)
- 12 polyethylene containers 400x600 h70mm (pizza version, Mod. S PIZZA)
- 8 s/s pairs of "L" runners (pastry version, Mod. S EN)



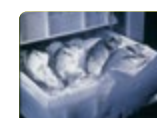
72608647



74768120



74768122



74707295



74707299



KIT RUEDAS 700



	Modelo	Código	Precio €	Range	Gas	Clase energética	Clase climática		Consumo eléctrico anual	Volumen útil neto	Accesorios	Dimensiones	Absorción		Voltaje	Dimensiones embalaje	Peso
	Model	Code	Price €	Range	Gas	Energy class	Climate class		Annual electricity consumption	Net storage volume	Accessories	Dimensions	Watt****	Amperios	Voltage	Packing dimensions	Net/Gross weight
				°C					kWh/año	L		(mm)			(Volt/Ph/Hz)	(mm)	(Kg)
	COMPATTO 400 TN S	7C040INC2A001	3.891,17	-2/+7°	R290 - GWP 3 - Kg 080	D	5 40°C 40%HR		777	288	3 rejillas plastificate 3 pl.coated shelves EN400x600	580x763x1950	247	5.03	230/1/50	614x830x2020	108/118
	COMPATTO 400 BT S	7C040IBC2A001	4.029,70	-24/-10°	R290 - GWP 3 - Kg 0,080	G			3292	288		580x763x1950	353	6.15	230/1/50	614x830x2020	112/122
	COMPATTO 400 TN S PESCE	7C040INC2A002	4.308,00	-2/+7°	R290 - GWP 3 - Kg 0,080	D			777	288	8 cubetas polietileno 8 polyethylene containers (400 x 600 x h 130)	580x763x1950	247	5.03	230/1/50	614x830x2020	121/131
	COMPATTO 400 BT S PESCE	7C040IBC2A002	4.446,52	-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	4.272,74	-2/+7°	R290 -GWP 3 - Kg 0,080	D			777	288	12 cubetas polietileno 12 polyethylene containers (400 x 600 x h 70)	580x763x1950	247	5.03	230/1/50	614x830x2020	123/133
	COMPATTO 400 BT S PIZZA	7C040IBC2A003	4.411,25	-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	3.975,54	-2/+7°	R290 -GWP 3 - Kg 0,080	D			777	288	8 pares guías a "L" 8 s/s pairs of "L" runners	580x775x1950	247	5.03	230/1/50	614x830x2020	108/118
	COMPATTO 400 BT S EN	7C040IBC2A004	4.114,07	-24/-10°	R290 - GWP 3 - Kg 0,080	G			3292	288		580x763x1950	353	6.15	230/1/50	614x830x2020	112/122
	KIT RUEDAS 700		108,30	Sobreprecio para KIT 4 RUEDAS para armario 700 lt (h 160mm - 2 con freno)													
	KIT LED 400		151,11	Sobreprecio luz LED													
		72608647 x2	25,19	Par guías en "L" para bandejas EN 600x400													
		72608650-52	71,98	Par guías en "L" antivuelco para cubetas pescado 74707295													
		74768120	56,67	Rejilla inox EN 600x400													
		74768122	13,85	Rejilla plastificada EN 600x400													
		74707295	18,89	Cubeta pescado polietileno 400x600 h=130mm													
		74707297	21,26	Cubeta pescado polietileno 400x300 h=120mm													
		74707299	16,37	Cubeta pizza polietileno 400x600 h=70mm													
		72554699	22,67	Falso fondo plástica cubetas pescado 400x600x130													
		74707288	15,48	Tapa para cubeta pizza polietileno 400x600													
				Price increase for 4 castors (700lts upright cabinet, h160mm - 2 with brake)													
				Price increase for LED lighting													
				S/s pair of runners for EN 600x400 tray													
				S/s pair of no tipping runners for fish containers cod. 74707295													
				EN 600x400 s/s shelf													
				400x600x10													
				400x600x10													
				400x600x10													
				400x600x130													
				400x300x120													
				400x600x70													
				350x550x18													
				400x600x20													

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

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente..

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

Price increase for 4 castors (700lts upright cabinet, h160mm - 2 with brake)

Price increase for LED lighting

S/s pair of runners for EN 600x400 tray

S/s pair of no tipping runners for fish containers cod. 74707295

EN 600x400 s/s shelf

EN 600x400 plastic coated shelf

Fish container 400x600x h=130mm

Fish container 400x300x h=120mm

Pizza plastic container 400x600x70mm

Plastic perforated bottom for fish container 400x600x130

Lid for pizza plastic container

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



Opcional y Accesorios

Optionals & Accessories

Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Descripción Description	ENERGY LUX ENERGY - ARTIC 700 - 1400	ENERGY 700 ICECREAM	ARTIC 900 PASTRY-ICE CREAM	COMPATTO 700 /TWIN 2T	COMPATTO 400
OPCIONAL								
VERS220-1-60 8		244,30	Sobrepeso Versión 220V/1Ph/60Hz (No disponible antes de 4 semanas) Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version (Available not earlier than 4 weeks)	x	x	x	x	
COLOR COUNT	-	275,00	Sobrepeso por lámina de color externa (precio por cada puerta, cada cajón o panel compartimiento motor) Price increase for external colored wrapping (price per single door, single drawer or condensing unit panel)	x	x	x	x	x
ACCESORIOS/ ACCESSORIES								
	74768150	67,60	Rejilla inox GN 2/1 530x650 - S/s shelf GN 2/1 530x650	x			x	
	74768122	13,85	Rejilla plastificada EN 600x400 - EN 600x400 plastic coated shelf			x		x
	74768166	26,46	Rejilla plastificada EN 600x800 - EN 600x800 plastic coated shelf			x		
	74707300	72,53	Bandeja acero inoxidable pastelería EN400x600 h=20mm - S/s EN 600x400x20 tray			x		x
	74707282	81,00	Bandeja aluminio EN 600x400x20 mm - Aluminium EN 600x400x20 mm tray			x		x
	74707301	74,80	Bandeja acero inoxidable pastelería EN400x600 h=40mm - EN 600x400x40 s/s tray			x		x
	74707200	40,88	Cubeta acero inoxidable helado 5 lt - Ice cream 5lts. pan		x	x	x	x
	74707202	48,54	Cubeta acero inoxidable helado 7 lt - Ice cream 7lts. Pan		x	x	x	x
	74707204	56,18	Cubeta acero inoxidable helado 9 lt - Ice cream 9lts. Pan		x	x	x	x
	74707003	136,19	Cubeta GN 2/1 530*650*100 - S/s GN 2/1 pan 100mm high	x	x		x	
	74707063	151,54	Cubeta GN 2/1 530*650*150 - S/s GN 2/1 pan 150mm high	x	x		x	
	74706092	60,09	Tapa cubeta GN 2/1 - S/s lid for GN 2/1 pan	x	x		x	
	74700166	503,71	Wi-fi Cloud Data Logger	x	x	x	x	x
	74700166	1.007,42	Wi-fi Cloud Data Logger (TWIN 2 T 2 PZ./PCS)				xx	
	71379644 x 4	208,00	Rueda de poliamida negra + Freno / Black Polyamide Wheel + Brake	x	x	x	x	x

WIFI DATA LOGGER

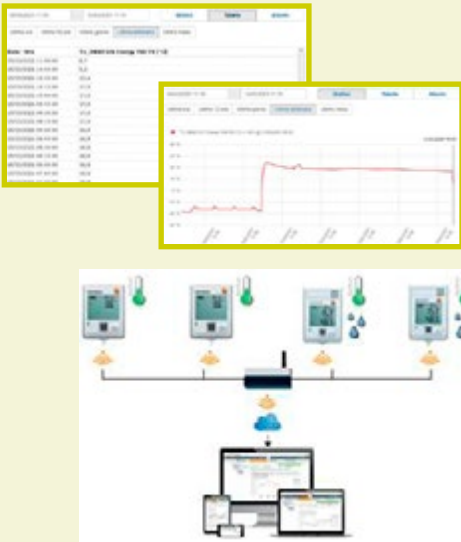


El eficiente sistema digital de monitoreo de los parámetros climáticos

- Flexible. Integrable en cualquier conservador
- Fácil de conectar y monitorear. El data logger transmite al cloud los valores detectados mediante el sensor de temperatura interno, aprovechando la conexión Wi-Fi. Al acceder a través del navegador, es posible monitorear y analizar los valores.

The efficient digital system for monitoring climatic parameters

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



Los valores detectados son representados a través de gráficos y tablas de inmediata interpretación, visualizables y analizables en PC u otro sopuertas smart.

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



Intervención oportuna.

Si los valores detectados superan los umbrales configurados, el registrador de datos Wi-fi notifica inmediatamente la anomalía a través de correo electrónico.

Timely intervention.

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

LAS VENTAJAS DE UNA ELECCIÓN

MANY REASONS, ONE CHOICE

Calidad estandarizada
Standardized quality

Ampliación oferta
Wider offer

Diferenciación
Differentiation

Digestibilidad de los productos
Digestibility of products

Interactividad (Evocloud)
Interactivity (Evocloud)

Aumento Productivo
Increased productivity

Automatización de los procesos
Process automation



Derroches
Waste

Consumos
Consumption

Levadura y aditivos
Yeast and additives

Costos Energéticos
Energy costs

Costos de Gestión
Management costs

Costos del Personal
Personnel costs



Cómo revolucionar el obrador de panadería y pastelería.

Diversas variables influyen en la calidad final de la masa leudada. A partir de ahora se puede garantizar un resultado final que sea siempre satisfactorio. Los defectos más frecuentes en los productos leudados están relacionados con condiciones climáticas inestables. El retardador de leudado es un instrumento revolucionario que permite la gestión programada y automatizada de la temperatura, la humedad y el tiempo de leudado

How to revolutionize bakery and pastry.

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



Soluciones y ventajas para la PANIFICACIÓN

Reducción del trabajo nocturno y festivo. Mekano Pro permite al operador dividir la preparación en varios pasos. Las fases de leudado, que pueden programarse previamente y ejecutarse incluso en su ausencia, garantizan una masa perfectamente leudada y lista para hornear a la mañana siguiente. ¡Encontrar personal para el obrador de pastelería resulta más fácil!

Solutions and benefits for BAKERY

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



Soluciones y ventajas para la PIZZERÍA

Para obtener una masa de pizza crujiente por fuera y blanda por dentro, es necesario garantizar la correcta maduración de la levadura, respetar los tiempos y el grado de humedad adecuados. **Mekano Pro permite obtener productos homogéneos y estandarizados en cada estación, siempre perfectamente digeribles.**

Solutions and benefits for PIZZERIA

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



Soluciones y ventajas para la PASTERÍA

La pastelería, sin renunciar a los grandes clásicos, no debe negar espacio a las novedades. El uso y el procesamiento hábil de ingredientes únicos, como la levadura madre o los productos de temporada y locales, proporcionan una clara ventaja competitiva. **Mekano Pro garantiza un mostrador siempre diversificado y un menor desperdicio de materias primas de calidad.**

Solutions and benefits for PASTRY

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



MEKANO PRO-e / MEKANO PRO ROLL-IN

PRO revolutiona la actividad de panaderos, pizzeros y pasteleros. Un instrumento indispensable para organizar ciclos de trabajo fácilmente reproducibles y estandarizar los resultados de quienes se ocupan de productos leudados.

La innovadora cámara climática permite reproducir las condiciones óptimas de un entorno controlado, donde la humedad y las temperaturas graduales garantizan resultados homogéneos y cualitativamente impecables, independientemente del tiempo y la estación.

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

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



MEKANO PRO-e 400

MEKANO PRO-e 700

MEKANO PRO-e 900



MEKANO PRO ROLL-IN



PROYECTOS A MEDIDA PARA MODELO ROLL-IN (ver pág.100/101)
TAILOR-MADE PROJECTS FOR ROLL IN MODEL (see pg.100/101)



MEKANO PRO-e
400-700-900



Bakeries



Pizzerias



Pastry



Patisserie



Restaurants
Hotels



Collective
catering



Bakery
laboratories



Industrial processing
laboratories

MEKANO PRO
ROLL-IN

CICLO DE ELABORACIÓN

El revolucionario software y el sistema de control táctil permiten una gestión intuitiva de los distintos ciclos, automáticos o manuales. **Hasta 6 fases consecutivas gracias al ciclo combinado.** Esto significa poder estandarizar procesos de elaboración que garantizan masas listas en el horario deseado. Mejor conservación de las propiedades organolépticas y menor uso de agentes leudantes: para productos siempre fragantes y digeribles.

WORKFLOW

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



DESCONGELACIÓN

Los ciclos de trabajo altos o bajos pueden requerir el uso imprevisto de productos semiacabados almacenados previamente. Mekano Pro permite que no le pillen desprevenido y al mismo tiempo no tener que incurrir en un gasto innecesario de producto no utilizado.

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



CONSERVACIÓN

Antes de iniciar el proceso de fermentación, el operador puede elegir mantener la masa o el producto semielaborado en conservación. **Esto garantiza el mantenimiento de sus propiedades organolépticas hasta el momento deseado** en el que será horneado. El resultado será óptimo y estandarizado en cualquier estación.

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



LEUDADO CONTROLADO

Hay muchos secretos para conseguir una masa alveolada y digerible. Para garantizar un **nivel adecuado de maduración de las levaduras** hay que seguir unos fases precisas. El leudado es un proceso delicado y gradual en el que el tiempo, la temperatura y la humedad deben mantenerse siempre bajo control.

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



MEKANO
PRO-e
400-700-900



Armario retardador de leudado de acero inoxidable AISI 304 interno y externo versiones 400, 700 y 900, 1 puerta maciza.

- Sistema Touch control 9" en la puerta • Enfriamiento
- Control de la humedad de la celda con humidificador
- Ciclos disponibles:** Enfriamiento (automáticos y manuales personalizables), Descongelación (automáticos y manuales personalizables), Leudado (automáticos y manuales personalizables), Ciclos combinados.
- Descongelación y evaporación agua de condensación automáticos • Juntas de alta estanqueidad • Parada de los ventiladores durante la apertura de las puertas. • Luz LED • Cerradura • Conductor de aire • Sonda al corazón multipoint (4 puntos de lectura) • Función multinivel • TARJETA SD con video tutorial y puerto USB para exportación de datos HACCP

Opcional: EvoCloud, Tracer, Drenaje en el fondo

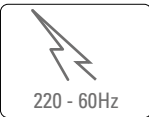
N.B.: Mekano Pro Roll-in debe estar conectado a la red hídrica: diámetro de carga 3/4" macho; descarga con diámetro interno mínimo de 22 mm.



74703224-26
74703232-34



74768120
74768168



VERS 220-60



FILTERH2O

Retarder/Prover cabinets made of stainless steel AISI 304 internal and external, 400, 700 and 900 version, 1 full door.

- Touch control system 9" on door. • Chilling
- Cell humidity control system with humidifier.
- Available cycles:** Chilling (automatic and manualcustomizable), Thawing (automatic and manual customizable Proving (automatic and manual customizable), Comby cycles.
- Automatic defrosting and water evaporation system • High-sealing gaskets • Fans stopping with open doors • LED lighting • Lock • Air conveyor • Multipoint core probe (4 reading points) • Multilevel function • SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download

Optional: EvoCloud, Tracer, Internal bottom water drain

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



*KIT EVOCLOUD

*Abono válido durante 5 años
Subscription valid for 5 years



	Modelo <i>Model</i>	Código <i>Code</i>	Precio € <i>Price €</i>	Range <i>Range</i> °C	Gas <i>Gas</i>	Clase climática <i>Climate class</i> °C - %		Pares guías N° (35 mm paso)* <i>Pair Runners Nr</i> (35 mm pitch)*	Capacidad máx. de bandejas (70 mm paso) <i>Max capacity pans</i> (70mm pitch)	Dimensiones <i>Dimensions</i> mm	Absorción <i>Absorbed power</i>		Voltaje <i>Voltage</i> (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje <i>Packing dimensions</i> mm	Peso Netto/Lordo <i>Net/Gross weight</i> Kg
											Watt****	Amperios			
400	MEKANO PRO-e 400 TN	8L040INC2A900	8.866,00	-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	8.978,66	-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	9.948,31	-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	1.304,61	Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9"											
	FILTERH2O	73689786	204,01	Water softener kit											
	TRACER	74701196	124,67	USB TRACER software											
		72608647	25,19	S/s pair of runners for EN 600x400 (MEKANOPRO400)											
		74703272	27,70	S/s pair of runners for EN 600x400 (MEKANOPRO700)											
		74703276	40,30	S/s pair of runners for EN 600x800 (MEKANOPRO900)											
		74707299	16,37	Pizza plastic container 400x600x70mm											
		74707282	81,00	Aluminium EN 600x400x20 mm											
		74768120	56,67	EN 600x400 s/s shelf											
		74768168	123,41	EN 600x800 s/s reinforced shelf											
	SOVSCARICO		72,64	Price increase for Internal bottom water drain diam. 41mm (700 & 900 lt upright cabinet)											
	VERS220-1-60		244,30	Price increase for Version 220V/1Ph/60Hz (Available not earlier than 4 weeks)											

* El paso de 35 mm permite insertar hasta un máximo de 36 estantes **** Watt TN (-10/+45 °C) - Watt BT (-30/+45 °C)

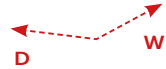
Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente..

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

* The pitch of 35mm allows to insert up to 36 shelves **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications are subject to change without notice.



ANCHURA / PROFUNDIDAD PERSONALIZABLES
PER PROYECTOS A MEDIDA
WIDTH / DEPTH CUSTOMIZABLE FOR
TAILOR-MADE PROJECTS

MEKANO PRO ROLL-IN

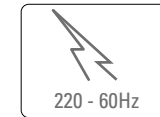


Cámara climática para productos leudados con sistema de control de humedad, fabricada en acero inoxidable AISI 304 con rampa de acero inoxidable para facilitar la introducción de los carros. Se suministra montada o desmontada, para ser conectada a una unidad condensadora externa.

- Sistema de control táctil ergonómico de 9" en la puerta para programar ciclos automáticos y manuales personalizables: abatimiento, descongelación, leudado y ciclo combinado
- Funciones multinivel y descongelación automática por gas caliente durante la fase de conservación
- SD con video tutorial y puerto USB para exportación de datos HACCP, sonda de núcleo multipunto (4 puntos de lectura), luz LED de serie.

Opcional: EvoCloud, Carros (no incluidos).

Mekano Pro Roll-in debe estar conectado a la red hídrica:
Entrada: rosca gas (M), Salida: tubo ø exterior 22 mm



VERS 220-60



FILTERH2O

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

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

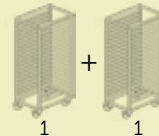
Optional: EvoCloud, Water Softener kit, Trolleys (not included).

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



*Abono válido durante 5 años
Subscription valid for 5 years



Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Range Range °C	Gas (no incluido) Gas (not included)	Clase climática Climate class °C - %		Capacidad carros GN / EN Dimensiones internas útiles (mm) GN / EN trolley capacity Useful internal dimensions (mm)	Dimensiones Dimensions mm	Absorción Absorbed power		Voltaje Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje Packing dimensions mm	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight Kg
									(W) (-30/+45)	Amperios			
	MEKANO PRO ROLL-IN Vers. Montada Mounted	8L040ROC4A900	18.300,00	-25/+45° C (15/95 %UR)	-	-	 1 + 1 CARRO / TROLLEY 2 EN400x600 680X815X1800	1290x1332x2466	-	-	230/1/50	1300x1250x2500 Rampa desmontada Disassembled ramp	336/350
	MEKANO PRO ROLL-IN Vers. Desmontada Disassembled	8L040ROC4A901	18.300,00	-25/+45° C (15/95 %UR)	-	-		1290x1332x2466	-	-	230/1/50	BOX 1350x2250x1275 EVAP 1200x2250x760	TOT. 621 (BOX 340 EVAP 281)
	VALVR452A	73680112	230,00	Válvula R452A para modelo con grupo remoto (suministrada desmontada)			R452A valve for remote unit models (supplied not installed)						1/2
	UNIDAD/UNIT 1.5HP* Distancia máxima 5 m Max. distance 5 m	74861764	1.570,00	-	R452	-	-	514x540x340	864	12.19	230/1/50	614x640x440	55/75
	EVO CLOUD	74701181	1.304,61	Recargo para Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servicio de conexión remota por cable, válido durante 5 años)			Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)						
	FILTERH2O	73689786	204,01	Kit descalcificador			Water softener kit						
	PASS2040		2.468,19	Sobreprecio versión pasante (1290 x 1675 x h2466 mm)			Price increase for Pass-through version (1290 x 1675 x h2466 mm)						
	VERS220-3-60 mod.Roll in		906,68	Sobreprecio Versión 220V/3Ph/60Hz (No disponible antes de 4 semanas)			Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version Mekano Pro Roll In (Available not earlier than 4 weeks)						

*** Dimensiones de los carros indicadas en la pág. 50 - 51

* ATENCIÓN: UNIDAD AFINOX PROPUESTA (DISTANCIA MÁXIMA DE 5m). PARA DISTANCIAS MÁS LARGAS, DIFERENTES TENSIONES Y NECESIDADES PARTICULARES, SOLICITAR SIEMPRE NUESTRO ASESORAMIENTO TÉCNICO.*

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente..

En el área de instalación hay que prever un espacio libre alrededor de la máquina de 50 cm del techo, 20 cm del costado derecho e izquierdo y de la parte posterior para garantizar el correcto funcionamiento de la máquina.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

*** For Trolley Dimensions see pages 50 - 51

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

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

All specifications subject to change without notice.

MEKANO PRO ROLL-IN - CUSTOM MADE

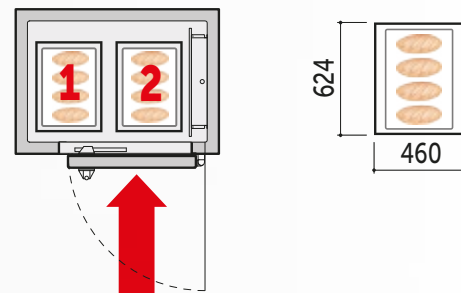
SE SUMINISTRAN DESMONTADAS SER CONECTADAS A UNA UNIDAD CONDENSADORA EXTERNA
PROVIDED DISASSEMBLED, TO BE CONNECTED TO AN EXTERNAL CONDENSING UNIT



MEKANO ROLL-IN 830x1230

- Celda para N°2 carros EN 600x400
- Dim.Int. 1230x830xh2230 mm
- Dim.Ext. 1390x1332xh2434 mm
- Espesor 80mm
- Luz de puerta 780xh2010 mm
- Acabado int/ext acero inoxidable AISI 304
- Potencia frigorífica 1,5HP
- Potencia calorífica 0,7 kW
- Humidificador 3 kg/h
- Tope de acero inoxidable AISI 304
- Conductos de aire con regulación de flujo
- Luces LED
- Cold room for 2 EN 600x400 trolley
- Int.Dim.: 1230x830xh2230 mm
- Ext. Dim.: 1390x1332xh2434 mm
- Thickness: 80 mm
- Door int.Dim: 780xh2010 mm
- Int./Ext finish: S/S AISI 304
- Refrigeration power: 1,5HP
- Heating power: 0,7 kW
- Steam production: 3 kg/h
- Stainless steel bumper
- Air conveyor with flow regulation
- LED light

Precio / Price € 29.000,00*



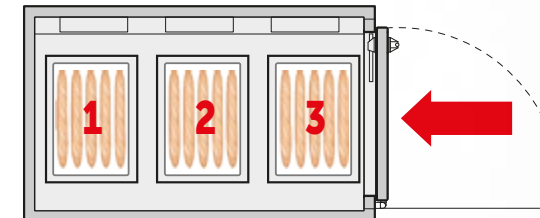
2 Trolley
EN 600x400
TROLLEY H1750



MEKANO ROLL-IN 1430x2430

- Celda para 3 carros EN 600x800
- Dim.Int.: 1430x2430xh2230 mm
- Dim.Ext.: 1590x2590xh2370 mm
- Espesor 80mm
- Luz de puerta 1180xh2010 mm
- Acabado int/ext acero inoxidable AISI304
- Potencia frigorífica: 4HP
- Potencia calorífica: 2kW
- Producción de vapor: 6 kg/h
- Tope de acero inoxidable AISI304
- Conductos de aire con regulación de flujo
- Luces LED
- Cold room for 3 EN600x800 trolley
- Int.Dim.: 1430x2430xh2230 mm
- Ext. Dim.: 1590x2590xh2370 mm
- Thickness: 80 mm
- Door int.Dim: 1180xh2010 mm
- Int./Ext finish: S/S AISI 304
- Refrigeration power: 4HP
- Heating power: 2kW
- Steam production: 6 kg/h
- Stainless steel bumper
- Air conveyor with flow regulation
- LED light

Precio / Price € 47.000,00*



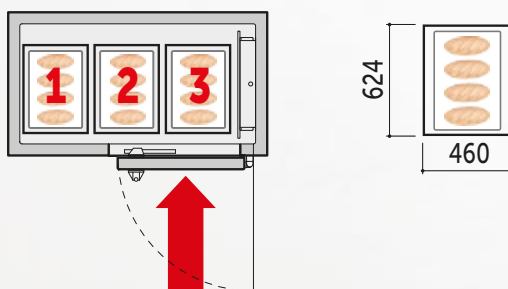
3 Trolley
EN 600x800
TROLLEY H1750



MEKANO ROLL-IN 830x1630

- Celda para N°3 carros EN 600x400
- Dim.Int. 1630x830xh2230 mm
- Dim.Ext. 1790x1332xh2434 mm
- Espesor 80mm
- Luz de puerta 780xh2010 mm
- Acabado int/ext acero inoxidable AISI 304
- Potencia frigorífica 2HP
- Potencia calorífica 0,7 kW
- Humidificador 3 kg/h
- Tope de acero inoxidable AISI 304
- Conductos de aire con regulación de flujo
- Luces LED
- Cold room for 3 EN 600x400 trolley
- Int.Dim.: 1630x830xh2230 mm
- Ext. Dim.: 1790x1332xh2434 mm
- Thickness: 80 mm
- Door int.Dim: 780xh2010 mm
- Int./Ext finish: S/S AISI 304
- Refrigeration power: 2HP
- Heating power: 0,7 kW
- Steam production: 3 kg/h
- Stainless steel bumper
- Air conveyor with flow regulation
- LED light

Precio / Price € 34.000,00*



3 Trolley
EN 600x400
TROLLEY H1700

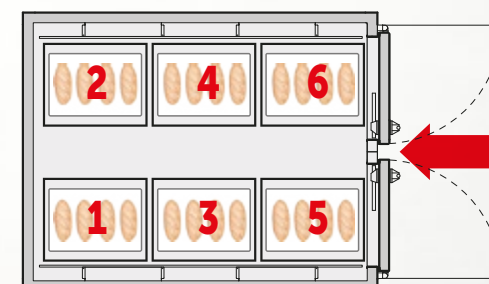
* Precios con unidad remota incluida.
Prices with remote condensing unit included.



MEKANO ROLL-IN 2030x2630

- Celda para 6 carros EN 600x800
- Dim.Int. 2030x2630xh2230 mm
- Dim.Ext. 2190x2790xh2370 mm
- Espesor 80mm
- Luz de puerta 780xh2010 mm
- Acabado int/ext acero inoxidable AISI 304
- Potencia frigorífica 6hp
- Potencia calorífica 2,7 kW
- Producción de vapor 6 kg/h
- Tope de acero inoxidable AISI 304
- Conductos de aire con regulación de flujo
- Luces LED
- Cold room for 6 EN600x800 trolley
- Int.Dim.: 2030x2630xh2230 mm
- Ext. Dim.: 2190x2790xh2370 mm
- Thickness: 80 mm
- Door int.Dim: 780xh2010 mm
- Int./Ext finish: S/S AISI 304
- Refrigeration power: 6hp
- Heating power: 2,7 kW
- Steam production: 6 kg/h
- Stainless steel bumper
- Air conveyor with flow regulation
- LED light

Precio / Price € 65.000,00*



3+3 Trolley
EN 600x800
TROLLEY H1750

* Precios con unidad remota incluida.
Prices with remote condensing unit included.

*ATENCIÓN: UNIDAD AFINOX PROPUESTA (DISTANCIA MÁXIMA 5 m). PARA DISTANCIAS SUPERIORES, VOLTAJES DIFERENTES Y NECESIDADES ESPECÍFICAS, SOLICITE SIEMPRE NUESTRO ASESORAMIENTO TÉCNICO.

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

COUNTERS

Mesas refrigeradas



- 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 ¡Una mesa ad hoc para cualquier profesional de la restauración!

Optimizar el espacio con herramientas concebidas para **racionalizar gastos de gestión y costes energéticos**. Afinox se compromete a promover esta filosofía en cada uno de sus servicios. Es a partir de esta idea que nacen las **mesas SPRING PLUS, herramientas versátiles y fácilmente adaptables** para una infinita variedad de necesidades. Diferentes profundidades y capacidad de almacenamiento, numerosos accesorios opcionales y posibilidad de personalización, superficies de trabajo cómodas y fácilmente utilizada en cualquier laboratorio.

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

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



CLASE A
Consumos reducidos, ahorro garantizado a inversión inteligente que además de un alto rendimiento, garantiza una considerable reducción de los consumos.

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

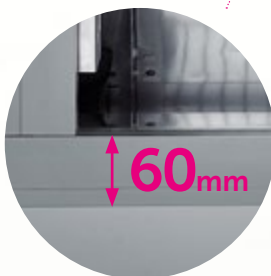


3D Cooling system
El único sistema que asegura una temperatura correcta y uniforme en todos los compartimentos.

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



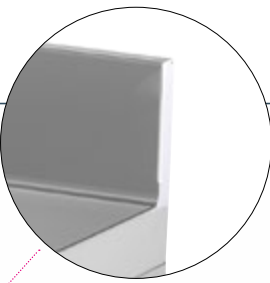
Nueva manija horizontal en fundición a presión, sin uniones
Bloqueo puerta a 90° juntas Energy Saving encajables
New die-cast horizontal handle free of gaps.
90° stop self-closing doors with energy-saving gaskets.



Aislamiento espesor 60 mm (sin CFC y HCFC)
60 mm insulation thickness (CFC & HCFC free)



Cajones de extracción total para almacenamiento racional (opcional)
Total extraction drawers for optimal storage system (optional)



Encimera recta, con alzada H100 mm o sin encimera
Straight worktop, with H100 mm splashback, or without top



Panel de control para modelos preparados sin grupo.
Control panel for models without unit.



Lámina exterior de color en puerta, cajón y/o panel del compartimento del motor (opcional bajo pedido)
External colored wrapping door, drawer and/or condensing unit panel (upon request, optional)



Fondo interno redondeado para una mejor limpieza
Inner bottom panel with rounded corners for easier cleaning



Patas en acero inoxidable ajustables en altura (de 140 a 240 mm)
Height-adjustable s/s feet (from 140 to 240 mm)



Ruedas opcionales, para desplazamientos fáciles
Castors optional, for easy movement



Acceso inmediato a todos los componentes de la máquina.
Fácil mantenimiento
Immediate access to all the machinery components. Easy maintenance



Mesas refrigeradas/Counters



SPRING PLUS 700



Compartimiento GN1/1 (1 rejilla plastificada sobre par guías acero inoxidable)
GN1/1 room (1 plastic coated shelf on s/s runners)

Profundidad útil de los cajones GN1/1 - *Usable depth of GN 1/1 drawers*



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

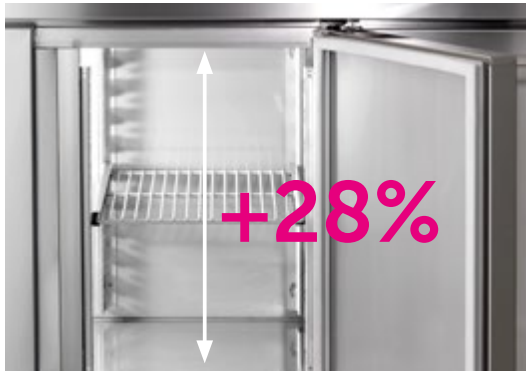


1/2=cm 22,6 - 21,0



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

SPRING PLUS 700 BIGGER



Compartimiento GN1/1 (1 rejilla plastificada sobre par guías acero inoxidable)
GN1/1 room (1 plastic coated shelf on s/s runners)

Profundidad útil de los cajones GN1/1 - *Usable depth of GN 1/1 drawers*



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

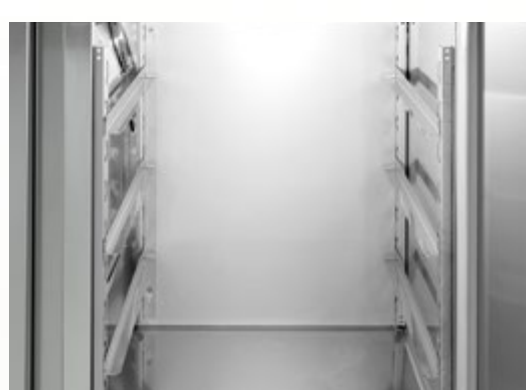
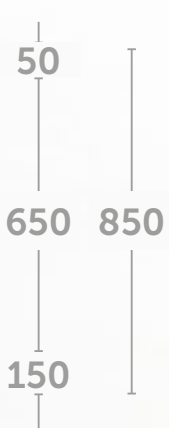


1/2=cm 26,2 - 28,2



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

SPRING PLUS 800



Compartimiento refrigerado EN400x600 (3 pares de guías acero inoxidable para fuentes EN600x400; fuentes no incluidas)
EN400x600 refrigerated room (3 s/s pairs of runners for EN600x400 trays; trays are not included)

SPRING PLUS REMOTO / REMOTE UNIT



Panel de control para modelos preparados sin grupo R
Control panel for models without R unit



VERSC02 Evaporador preparado para unidad CO₂ (bajo pedido)
VERSC02 Evaporator ready for connection to a remote CO₂ condensing unit (on request)

SPRING PLUS CUSTOM



SPRING PLUS A MEDIDA...

¿Estética o funcionalidad?

¿Necesitas un espacio adicional para almacenar las materias primas de manera bien organizada, o una estación equipada con amplias encimeras de trabajo personalizables? Desde hoy no tienes que elegir más: ¡con Spring Plus puedes tener las dos cosas!

Personaliza tu mesa refrigerada..

TAYLOR MADE SPRING PLUS...

Aesthetics or functionality?

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

Customize your own refrigerated table.



Crea tu estación ergonómica: personaliza la encimera de acero inoxidable, eligiendo la composición de cubetas que prefieras

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





SPRING PLUS 702



Mesas refrigeradas ventiladas sobre patas o ruedas, con una profundidad de 700 mm en acero inoxidable AISI 304, 2 compartimentos GN1/1, con 1 rejilla plastificada para puerta o cajones de 1/2, 1/3 o 2/3 con guías de extracción total.

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

- Grupo incorporado o remoto
- Encimera recta, con alzada o sin encimera
- Controlador electrónico con pantalla digital de 8 teclas
- Bloqueo puerta a 90° y retorno automático
- Internos redondeados
- Evaporador alzado (limpieza fácil)
- Descongelación y evaporación del agua de condensación automáticos (mod. incorporados)
- Descongelación evaporador eléctrico de serie para modelos preparados para grupo remoto

- 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

Opcional: rejillas acero inoxidable, esterilizador, evaporador acero inoxidable.

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



CASS1/2



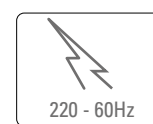
CASS1/3 (ONLY VERSION TN)



CASS2/3



KIT 4 RUEDAS



VERS 220-60



OZONIZER STERIL KIT



	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Encimera Worktop	Range Range		GAS GAS	Clase energética Energy class	Clase climática Climate class	Consumo eléctrico anual Annual electricity consumption	Volumen útil neto Net storage volume L	Dimensiones Dimensions mm	Absorción Absorbed power Watt**** A	Voltaje Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensiones embalaje Packing dimensions mm	Peso Neto/Bruto Net/Gross weight Kg	
	SPRINGPLUS702TN	6ST72IP2VA001	3.969,25	Encimera recta / Straight worktop	-2/+7° C		R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	464	172	1266x700x850	247	5.03	230/1/50	1360x760x1030	99/132
	SPRINGPLUS702TN/A	6ST72IP2LA001	4.038,51	Encimera + alzada / Work top with splashback								1266x700x950	247	5.03	230/1/50	1360x760x1030	100/132
	SPRINGPLUS702TN/S	6ST72IP2NA001	3.811,84	Sin encimera / Without worktop								1266x690x800	247	5.03	230/1/50	1360x760x1030	74/107
	SPRINGPLUS702BT	6ST72IB2VA001	4.787,78	Encimera recta / Straight worktop	-24/-10° C		R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C - 40%HR	2218	172	1266x700x850	413	6.21	230/1/50	1360x760x1030	113/145
	SPRING702PLUSBT/A	6ST72IB2LA001	4.857,04	Encimera + alzada / Work top with splashback								1266x700x950	413	6.21	230/1/50	1360x760x1030	113/146
	SPRING702PLUSBT/S	6ST72IB2NA001	4.630,37	Sin encimera / Without worktop								1266x690x800	413	6.21	230/1/50	1360x760x1030	88/120
	SPRING702TN R**	6ST72RP4VA001	3.180,94	Encimera recta / Straight worktop	-2/+7° C				5 40°C - 40%HR		172	1130x700x850	0	0	230/1/50	1220x760x1030	76/109
	SPRING702TN/A R**	6ST72RP4LA001	3.250,20	Encimera + alzada / Work top with splashback								1130x700x950	0	0	230/1/50	1220x760x1030	78/111
	SPRING702TN/S R**	6ST72RP4NA001	3.055,01	Sin encimera / Without worktop								1130x690x800	0	0	230/1/50	1220x760x1030	54/87
	UCTN1-T*	74861750	740,00	Unidad Condensadora			Condensing unit			350x460x265	332,00	5,54	230/1/50	350x460x265	23/43		
	VALVR452A-702TN	74877075	148,60	Válvula R452A para modelo remoto (suministrada desmontada) (mod. 702TN)			R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 702TN)			101x38x77				101x38x77	0,3/0,3		
	SPRING702BT R**	6ST72RB4VA001	3.653,17	Encimera recta / Straight worktop	-24/-10° C				5 40°C - 40%HR		172	1130x700x850	0	0	230/1/50	1220x760x1030	76/109
	SPRING702BT/A R**	6ST72RB4LA001	3.722,43	Encimera + alzada / Work top with splashback								1130x700x950	0	0	230/1/50	1220x760x1030	78/111
	SPRING702BT/S R**	6ST72RB4NA001	3.527,24	Sin encimera / Without worktop								1130x690x800	0	0	230/1/50	1220x760x1030	54/87
		UCBT1-T*	74861760	1.400,00	Unidad Condensadora			Condensing unit			415x540x340	634,00	9,15	230/1/50	415x540x340	40/60	
		VALVR452A-702BT	74877089	148,60	Válvula R452A para modelo remoto (suministrada desmontada) (mod. 702BT)			R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 702BT)			101x38x77				101x38x77	0,3/0,3	
	STERILKIT	73688492	617,05	Esterilizador (Incompatible con luz LED)			Sterilizer (Not compatible with LED)										
	EVAP-T		130,97	Sobrepeso para cubeta evapora-condensación para mesas sin grupo R			Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)										
		74768568 x2	18,90	Par guías en “C” para rejillas GN 1/1			"C" pair of runners for GN 1/1 pans										
		74768000	12,60	Rejilla plastificada GN 1/1			Plastic coated GN 1/1 shelf										
		74768002	41,56	Rejilla acero inoxidable GN 1/1			S/S GN 1/1 shelf										
	CASS1/2		525,12	Sobrepeso para cajonera 2 cajones 1/2			Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers										
	CASS1/3		700,16	Sobrepeso para cajonera 3 cajones 1/3			Price Increase for block of 3 x 1/3 drawers										
	CASS2/3		542,75	Sobrepeso para cajonera cajones 1/3+2/3			Price Increase for block of 1/3+2/3 drawers										
	KIT 4 RUEDAS		108,30	Sobrepeso para 4 ruedas			Price Increase for 4 castors										
	VERS220-60		244,30	Sobrepeso para Versión 220V/60Hz			Price Increase for Power supply 220V/60Hz										

* Distancia máxima 10m ** R= Versión remota *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

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

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



SPRING PLUS 703

SPRING PLUS



Mesas refrigeradas ventiladas sobre patas o ruedas, con una profundidad de 700 mm en acero inoxidable AISI 304, 3 compartimentos GN1/1, con 1 rejilla plastificada para puerta o cajones de 1/2, 1/3 o 2/3 con guías de extracción total.

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

- Grupo incorporado o remoto
- Encimera recta, con alzada o sin encimera
- Controlador electrónico con pantalla digital de 8 teclas
- Bloqueo puerta a 90° y retorno automático
- Internos redondeados
- Evaporador alzado (limpieza fácil)
- Descongelación y evaporación del agua de condensación automáticos (mod. incorporados)
- Descongelación evaporador eléctrico de serie para modelos preparados para grupo remoto

- 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

Opcional: rejillas acero inoxidable, esterilizador, evaporador acero inoxidable.

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



CASS1/2



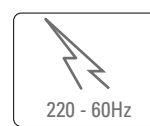
CASS1/3
(ONLY VERSION TN)



CASS2/3



KIT 4 RUEDAS



VERS 220-60



OZONIZER
STERIL KIT*



	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Encimera Worktop	Range Range		GAS GAS	Clase energética Energy class	Clase climática Climate class	Consumo eléctrico anual Annual electricity consumption	Volumen útil neto Net storage volume L	Dimensiones Dimensions mm	Absorción Absorbed power Watt**** A	Voltaje Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensiones embalaje Packing dimensions mm	Peso Neto/Bruto Net/Gross weight Kg	
	SPRINGPLUS703TN	6ST73IP2VA001	4.586,30	Encimera recta / Straight worktop	-2/+7° C		R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C 40%HR	537	258	1721x700x850	247	5.03	230/1/50	1840x760x1030	123/162
	SPRINGPLUS703TN/A	6ST73IP2LA001	4.674,45	Encimera + alzada / Work top with splashback								1721x700x950	247	5.03	230/1/50	1840x760x1030	124/163
	SPRINGPLUS703TN/S	6ST73IP2NA001	4.397,40	Sin encimera / Without worktop								1721x690x800	247	5.03	230/1/50	1840x760x1030	90/129
	SPRINGPLUS703BT	6ST73IB2VA001	5.404,83	Encimera recta / Straight worktop	-24/-10° C		R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C 40%HR	2549	258	1721x700x850	413	6.21	230/1/50	1840x760x1030	136/176
	SPRINGPLUS703BT/A	6ST73IB2LA001	5.492,98	Encimera + alzada / Work top with splashback								1721x700x950	413	6.21	230/1/50	1840x760x1030	137/177
	SPRINGPLUS703BT/S	6ST73IB2NA001	5.215,94	Sin encimera / Without worktop								1721x690x800	413	6.21	230/1/50	1840x760x1030	103/143
	SPRING703TN R **	6ST73RP4VA001	3.797,99	Encimera recta / Straight worktop	-2/+7° C				5 40°C 40%HR		258	1585x700x850	0	0	230/1/50	1700x760x1030	100/139
	SPRING703TN/A R**	6ST73RP4LA001	3.886,14	Encimera + alzada / Work top with splashback								1585x700x950	0	0	230/1/50	1700x760x1030	108/147
	SPRING703TN/S R**	6ST73RP4NA001	3.640,58	Sin encimera / Without worktop								1585x690x800	0	0	230/1/50	1700x760x1030	70/109
	UCTN2-T*	74861752	810,00	Unidad Condensadora			Condensing unit					350x460x265	360	5,99	230/1/50	350x460x265	25/45
	VALVR452A-703TN	74877075	148,60	Válvula R452A para modelo remoto (suministrada desmontada) (mod. 702TN)			R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 703TN)					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	SPRING703BT R**	6ST73RB4VA001	4.270,22	Encimera recta / Straight worktop	-24/-10° C				5 40°C 40%HR		258	1585x700x850	0	0	230/1/50	1700x760x1030	100/139
	SPRING703BT/A R**	6ST73RB4LA001	4.358,37	Encimera + alzada / Work top with splashback								1585x700x950	0	0	230/1/50	1700x760x1030	108/147
	SPRING703BT/S R**	6ST73RB4NA001	4.112,81	Sin encimera / Without worktop								1585x690x800	0	0	230/1/50	1700x760x1030	70/109
	UCBT2- T*	74861762	1.722,00	Unidad Condensadora			Condensing unit					415x540x340	787	9,72	230/1/50	415x540x340	40/60
	VALVR452A-703BT	74877089	148,60	Válvula R452A para modelo remoto (suministrada desmontada) (mod. 703BT)			R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 703TN)					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	STERILKIT 73688492 617,05 Esterilizador (Incompatible con luz LED) Sterilizer (Not compatible with LED)																
	EVAP-T 74768568 x2 130,97 Sobrepeso para cubeta evapora-condensación para mesas sin grupo R Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)																
74768000 18,90 Par guías en "C" para rejillas GN 1/1 "C" pair of runners for GN 1/1 pans																	
74768000 12,60 Rejilla plastificada GN 1/1 Plastic coated GN 1/1 shelf																	
74768002 41,56 Rejilla inox GN 1/1 S/S GN 1/1 shelf																	
CASS1/2 525,12 Sobrepeso para Cajonesera 2 Cajones 1/2 Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers																	
CASS1/3 700,16 Sobrepeso para Cajonesera 3 Cajones 1/3 Price Increase for block of 3 x 1/3 drawers																	
CASS2/3 542,75 Sobrepeso para Cajonesera Cajones 1/3+2/3 Price Increase for block of 1/3+2/3 drawers																	
KIT 4 RUEDAS 108,30 Sobrepeso para 4 RUEDAS Price Increase for 4 castors																	
VERS220-60 244,30 Sobrepeso para Versión 220V/60Hz Price Increase for Power supply 220V/60Hz																	

* Distancia máxima 10m ** R= Versión remota *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

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

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



SPRING PLUS 704

Mesas refrigeradas ventiladas sobre patas o ruedas, con una profundidad de 700 mm en acero inoxidable AISI 304, 4 compartimentos GN1/1, con 1 rejilla plastificada para puerta o cajones de 1/2, 1/3 o 2/3 con guías de extracción total.

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

- Grupo incorporado o remoto
- Encimera recta, con alzada o sin encimera
- Controlador electrónico con pantalla digital de 8 teclas
- Bloqueo puerta a 90° y retorno automático
- Internos redondeados
- Evaporador alzado (limpieza fácil)
- Descongelación y evaporación del agua de condensación automáticos (mod. incorporados)
- Descongelación evaporador eléctrico de serie para modelos preparados para grupo remoto

- 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

Opcional: rejillas acero inoxidable, esterilizador, evaporador acero inoxidable.

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



CASS1/2



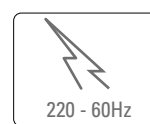
CASS1/3 (ONLY VERSION TN)



CASS2/3



KIT 6 RUEDAS



VERS 220-60



OZONIZER
STERIL KIT



	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Encimera Worktop	Range Range		GAS GAS	Clase energética Energy class	Clase climática Climate class	Consumo eléctrico anual Annual electricity consumption	Volumen útil neto Net storage volume L	Dimensiones Dimensions mm	Absorción Absorbed power Watt**** A	Voltaje Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensiones embalaje Packing dimensions mm	Peso Neto/Bruto Net/Gross weight Kg	
	SPRINGPLUS704TN	6ST74IP2VA001	5.482,91	Encimera recta / Straight worktop	-2/+7° C		R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C 40%HR	618	344	2182x700x850	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	156/203
	SPRINGPLUS704TN/A	6ST74IP2LA001	5.589,95	Encimera + alzada / Work top with splashback								2182x700x950	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	160/207
	SPRINGPLUS704TN/S	6ST74IP2NA001	5.262,53	Sin encimera / Without worktop								2182x690x800	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	115/162
	SPRINGPLUS704BT	6ST74IB2VA001	6.301,44	Encimera recta / Straight worktop	-24/-10° C		R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C 40%HR	2931	344	2182x700x850	413	6.21	230/1/50	2320x760x1030	169/217
	SPRINGPLUS704BT/A	6ST74IB2LA001	6.408,48	Encimera + alzada / Work top with splashback								2182x700x950	413	6.21	230/1/50	2320x760x1030	173/221
	SPRINGPLUS704BT/S	6ST74IB2NA001	6.081,06	Sin encimera / Without worktop								2182x690x800	413	6.21	230/1/50	2320x760x1030	128/176
	SPRING704TN R**	6ST74RP4VA001	4.694,59	Encimera recta / Straight worktop	-2/+7° C				5 40°C 40%HR		344	2046x700x850	0	0	230/1/50	2180x760x1030	135/182
	SPRING704TN/A R**	6ST74RP4LA001	4.801,63	Encimera + alzada / Work top with splashback								2046x700x950	0	0	230/1/50	2180x760x1030	137/184
	SPRING704TN/S R**	6ST74RP4NA001	4.505,70	Sin encimera / Without worktop								2046x690x800	0	0	230/1/50	2180x760x1030	95/142
	UCTN3-T*	74861754	990,00	Unidad Condensadora		Condensing unit				350x500x300	665	8,4	230/1/50	350x500x300	33/53		
	VALVR452A-704TN	74877077	148,60	Válvula R452A para modelo remoto (suministrada desmontada) (mod. 704TN)			R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 704TN)				101x38x77				101x38x77	0,3/0,3	
	SPRING704BT R**	6ST74RB4VA001	5.166,82	Encimera recta / Straight worktop	-24/-10° C				5 40°C 40%HR		344	2046x700x850	0	0	230/1/50	2180x760x1030	135/182
	SPRING704BT/A R**	6ST74RB4LA001	5.273,86	Encimera + alzada / Work top with splashback								2046x700x950	0	0	230/1/50	2180x760x1030	137/184
	SPRING704BT/S R**	6ST74RB4NA001	4.977,93	Sin encimera / Without worktop								2046x690x800	0	0	230/1/50	2180x760x1030	95/142
	UCBT3-T*	74861764	1.570,00	Unidad Condensadora		Condensing unit				514x540x 340	864	12,19	230/1/50	514x540x 340	55/75		
	VALVR452A-704BT	74877081	148,60	Válvula R452A para modelo remoto (suministrada desmontada) (mod. 704BT)			R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 704TN)				101x38x77				101x38x77	0,3/0,3	
	STERILKIT	73688492	617,05	Esterilizador (Incompatible con luz LED)			Sterilizer (Not compatible with LED)										
	EVAP-T		130,97	Sobrepeso para cubeta evapora-condensación para mesas sin grupo R			Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)										
		74768568 x2	18,90	Par guías en “C” para rejillas GN 1/1			"C" pair of runners for GN 1/1 pans										
		74768000	12,60	Rejilla plastificada GN 1/1			Plastic coated GN 1/1 shelf										
		74768002	41,56	Rejilla inox GN 1/1			S/S GN 1/1 shelf										
	CASS1/2		525,12	Sobrepeso para Cajonesera 2 Cajones 1/2			Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers										
	CASS1/3		700,16	Sobrepeso para Cajonesera 3 Cajones 1/3			Price Increase for block of 3 x 1/3 drawers										
	CASS2/3		542,75	Sobrepeso para Cajonesera Cajones 1/3+2/3			Price Increase for block of 1/3+2/3 drawers										
	KIT 6 RUEDAS		162,45	Sobrepeso para 6 RUEDAS			Price Increase for 6 castors										
	VERS220-60		244,30	Sobrepeso para Versión 220V/60Hz			Price Increase for Power supply 220V/60Hz										

* Distancia máxima 10m ** R= Versión remota *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

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

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.

SPRING PLUS BIGGER

Más espacio, más eficiencia, más posibilidades!

Cuando el espacio es fundamental, **Spring Bigger 700** realmente marca la diferencia. Con un **volumen interno aumentado en un 28%** y una **estructura que alcanza los 760 mm de altura**, esta nueva línea de mesas refrigeradas ofrece una capacidad de almacenamiento superior, sin comprometer la practicidad ni la accesibilidad.

Diseñadas para quienes buscan soluciones de alto rendimiento, eficiencia energética y personalización, las mesas refrigeradas **Spring Bigger 700** garantizan superficies de trabajo ergonómicas, optimizadas para cualquier entorno profesional. Elegir **Spring Bigger 700** significa aprovechar al máximo cada centímetro disponible, ofreciendo soluciones inteligentes y de alto rendimiento.

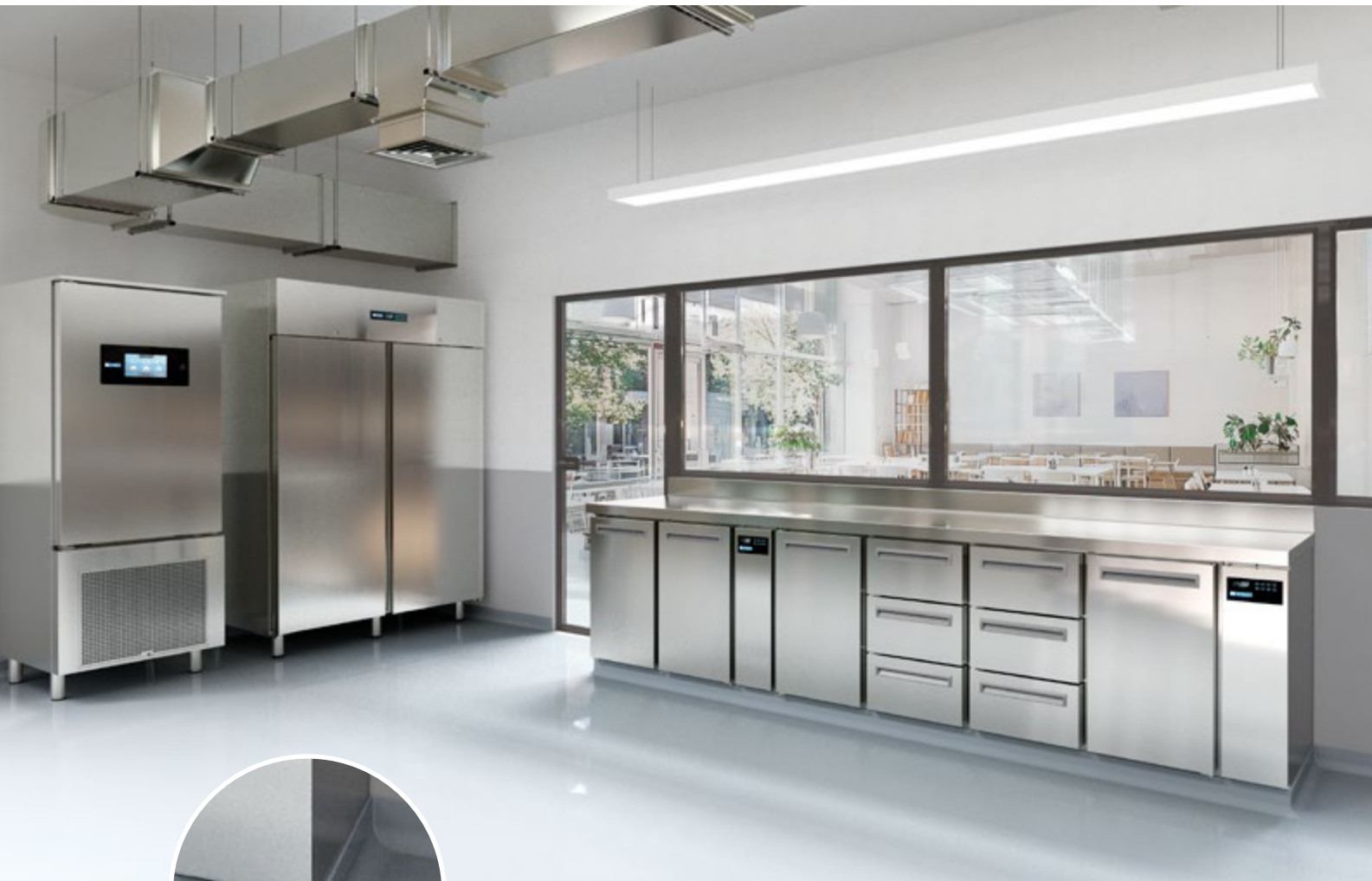
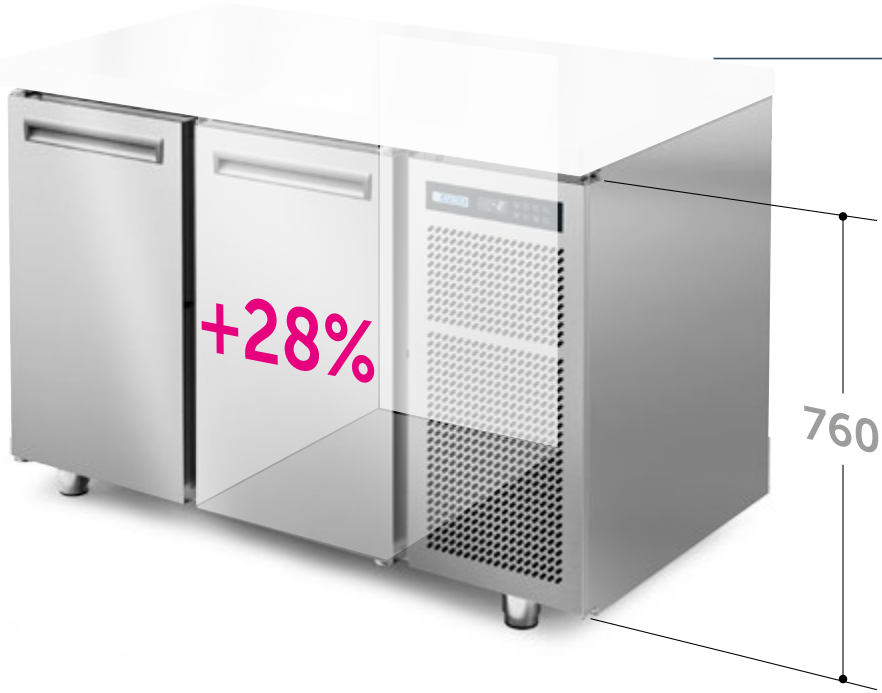
Spring Bigger 700: ¡cada centímetro extra es un recurso valioso!

More space, more efficiency, more possibilities!

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

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

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



Ejemplo de composición **Spring Bigger 700**, en la versión con motor remoto, colocada sobre un zócalo de apoyo redondeado de 10 cm.

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



Ejemplo de composición **Spring Bigger 700**, en la versión con motor integrado, colocada sobre un zócalo de apoyo recto de 10 cm.

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



SPRING PLUS 702Bigger



Mesas refrigeradas ventiladas, sobre patas o ruedas, de 700 mm de profundidad, altura del cuerpo 760 mm, altura máx. 900 mm, de acero inoxidable AISI 304, 2 compartimentos GN1/1, con 1 parrilla plastificada para puerta o cajones de 1/2, 1/3 o 2/3 con guías de extracción total.

- Unidad integrada o remota
- Encimera recta, con pete sanitario o sin encimera
- Controlador electrónico con pantalla digital de 8 teclas
- Tope de puerta de 90° y retracción automática
- Interiores redondeados
- evaporador elevado (limpieza fácil)
- Deshielo y evaporación del agua de condensación automáticos (mod. incorporados)
- Deshielo evaporador eléctrico de serie para modelos preparados para unidad remota

Opcional: parrillas de acero inoxidable, esterilizador, evaporador de acero inoxidable.

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



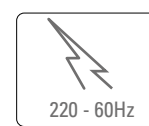
CASS1/3 (SÓLO VERSIÓN TN)



CASS2/3



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60



	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Encimera Worktop	Range Range	GAS GAS	Clase energética Energy class	Clase climática Climate class	Consumo eléctrico anual Annual electricity consumption	Volumen útil neto Net storage volume L	Dimensiones Dimensions mm	Absorción Absorbed power		Voltaje Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensiones embalaje Packing dimensions mm	Peso Neto/Bruto Net/Gross weight Kg	
												Watt****	A				
	SPRINGBIGGER702BIGN	6SC72IP2VA001	4.418,81	Encimera recta / 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	4.488,07	Encimera + alzada / Work top with splashback							1266x700x1000	247	5.03	230/1/50	1360x760x1170	114/144	
	SPRINGBIGGER702TN/S	6SC72IP2NA001	4.261,40	Sin encimera / Without worktop							1266x690x850	247	5.03	230/1/50	1360x760x1170	89/119	
	SPRINGBIGGER702BT	6SC72IB2VA001	5.237,34	Encimera recta / 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	5.306,60	Encimera + alzada / Work top with splashback							1266x700x1000	413	6.21	230/1/50	1360x760x1170	122/152	
	SPRINGBIGGER702BT/S	6SC72IB2NA001	5.079,93	Sin encimera / Without worktop							1266x690x850	413	6.21	230/1/50	1360x760x1170	96/126	
	SPRINGBIGGER702TN R**	6SC72RP4VA001	3.630,50	Encimera recta / Straight worktop	-2/+7° C			5 40°C 40%HR	0	200	1130x700x900			230/1/50	1220x760x1170	85/115	
	SPRINGBIGGER702TN/A R**	6SC72RP4LA001	3.699,76	Encimera + alzada / Work top with splashback							1130x700x1000			230/1/50	1220x760x1170	87/117	
	SPRINGBIGGER702TN/S R**	6SC72RP4NA001	3.504,58	Sin encimera / Without worktop							1130x690x850			230/1/50	1220x760x1170	63/93	
	UCTN1-T*	74861752	810,00	Unidad Condensadora				Condensing unit				350x460x265	360	5,99	230/1/50		25/45
	VALVR452A-702TN	74877075	148,59	Válvula R452A para modelo remoto (suministrada desmontada) (mod. 702TN)				R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 702TN)				101x38x77					0,3/0,3
	SPRINGBIGGER702BT R**	6SC72RB4VA001	4.102,73	Encimera recta / Straight worktop	-24/-10° C			5 40°C 40%HR	0	200	1130x700x900			230/1/50	1220x760x1170	85/116	
	SPRINGBIGGER702BT/A R**	6SC72RB4LA001	4.171,99	Encimera + alzada / Work top with splashback							1130x700x1000			230/1/50	1220x760x1170	87/118	
	SPRINGBIGGER702BT/S R**	6SC72RB4NA001	3.976,80	Sin encimera / Without worktop							1130x690x850			230/1/50	1220x760x1170	63/94	
	UCBT1-T*	74861760	1.400,00	Unidad Condensadora				Condensing unit				415x540x340	634	9,15	230/1/50		40/60
	VALVR452A-702BT	74877089	148,599	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		130,97	Sobreprecio para cubeta evapora-condensación para mesas sin grupo R				Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)									
		74768568x2	15,00	Par guías en “C” para rejillas GN 1/1				"C" pair of runners for GN 1/1 pans									
		74768000	10,00	Rejilla plastificata GN 1/1				Plastic coated GN 1/1 shelf									
		74768002	33,00	Rejilla inox GN 1/1				S/S GN 1/1 shelf									
CASS1/2 BIGGER		576,75	Sobreprecio para Cajonesera 2 Cajones 1/2				Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers										
CASS1/3 BIGGER		770,68	Sobreprecio para Cajonesera 3 Cajones 1/3 (Sólo versión TN)				Price Increase for block of 3 x 1/3 drawers (only version TN)										
CASS2/3 BIGGER		596,90	Sobreprecio para Cajonesera Cajones 1/3+2/3				Price Increase for block of 1/3+2/3 drawers										
KIT 4 RUOTE		108,30	Sobreprecio para 4 RUEDAS				Price Increase for 4 castors										
VERS220-60		244,30	Sobreprecio para Versión 220V/60Hz				Price Increase for Power supply 220V/60Hz										

* Distancia máxima 10m ** R= Versión remota *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

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

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



SPRING PLUS 703Bigger



Mesas refrigeradas ventiladas, sobre patas o ruedas, de 700 mm de profundidad, altura del cuerpo 760 mm, altura máx. 900 mm, de acero inoxidable AISI 304, 3 compartimentos GN1/1, con 1 parrilla plastificada para puerta o cajones de 1/2, 1/3 o 2/3 con guías de extracción total.

- Unidad integrada o remota
- Encimera recta, con pete sanitario o sin encimera
- Controlador electrónico con pantalla digital de 8 teclas
- Tope de puerta de 90° y retracción automática
- Interiores redondeados
- evaporador elevado (limpieza fácil)
- Deshielo y evaporación del agua de condensación automáticos (mod. incorporados)
- Deshielo evaporador eléctrico de serie para modelos preparados para unidad remota

Opcional: parrillas de acero inoxidable, esterilizador, evaporador de acero inoxidable.

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



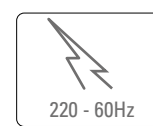
CASS1/3 (SÓLO VERSIÓN TN)



CASS2/3



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60



	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Encimera Worktop	Range Range		GAS GAS	Clase energética Energy class	Clase climática Climate class	Consumo eléctrico anual Annual electricity consumption	Volumen útil neto Net storage volume L	Dimensiones Dimensions mm	Absorción Absorbed power Watt**** A		Voltaje Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensiones embalaje Packing dimensions mm	Peso Neto/Bruto Net/Gross weight Kg	
		SPRINGBIGGER703TN	6SC73IP2VA001	5.231,05	Encimera recta / 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	5.319,20	Encimera + alzada / Work top with splashback	1721x700x1000								247	5.03	230/1/50	1840x760x1170	137/171	
SPRINGBIGGER703TN/S		6SC73IP2NA001	5.042,16	Sin encimera / Without worktop	1721x690x850								247	5.03	230/1/50	1840x760x1170	103/137	
SPRINGBIGGER703BT		6SC73IB2VA001	6.049,58	Encimera recta / 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	6.137,74	Encimera + alzada / Work top with splashback								1721x700x1000	413	6.21	230/1/50	1840x760x1170	144/178	
SPRINGBIGGER703BT/S		6SC73IB2NA001	5.860,69	Sin encimera / Without worktop								1721x690x850	413	6.21	230/1/50	1840x760x1170	110/144	
	SPRINGBIGGER703TN R**	6SC73RP4VA001	4.442,74	Encimera recta / Straight worktop	-2/+7° C				5 40°C 40%HR		300	1585x700x900			230/1/50	1700x760x1170	107/141	
	SPRINGBIGGER703TN/A R	6SC73RP4LA001	4.530,89	Encimera + alzada / Work top with splashback								1585x700x1000			230/1/50	1700x760x1170	115/149	
	SPRINGBIGGER703TN/S R**	6SC73RP4NA001	4.285,33	Sin encimera / Without worktop								1585x690x850			230/1/50	1700x760x1170	77/111	
	UCTN2-T*	74861754	990,00	Unidad Condensadora								350x500x300	665	8,4	230/1/50		33/53	
	VALVR452A-703TN	74877075	148,60	Válvula R452A para modelo remoto (suministrada desmontada) (mod. 703TN)								R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 703TN)	101x38x77				0,3/0,3	
	SPRINGBIGGER703BT R**	6SC73RB4VA001	4.914,97	Encimera recta / Straight worktop								-24/-10° C			5 40°C 40%HR	300	1585x700x900	
	SPRINGBIGGER703BT/A R**	6SC73RB4LA001	5.003,12	Encimera + alzada / Work top with splashback	1585x700x1000			230/1/50	1700x760x1170	115/149								
	SPRINGBIGGER703BT/S R**	6SC73RB4NA001	4.757,56	Sin encimera / Without worktop	1585x690x850			230/1/50	1700x760x1170	77/111								
	UCBT2- T*	74861762	1.722,00	Unidad Condensadora									415x540x340	787	9,72	230/1/50		40/60
	VALVR452A-703BT	74877089	148,60	Válvula R452A para modelo remoto (suministrada desmontada) (mod. 703BT)									101x38x77					0,3/0,3
	EVAP-T		130,97	Sobreprecio para cubeta evapora-condensación para mesas sin grupo R	Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)													
		74768568x2	18,90	Par guías en "C" para rejillas GN 1/1	"C" pair of runners for GN 1/1 pans													
	74768000	12,60	Rejilla plastificada GN 1/1	Plastic coated GN 1/1 shelf														
	74768002	41,56	Rejilla inox GN 1/1	S/S GN 1/1 shelf														
CASS1/2 BIGGER		576,75	Sobreprecio para Cajonesera 2 Cajones 1/2	Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers														
CASS1/3 BIGGER		770,68	Sobreprecio para Cajonesera 3 Cajones 1/3 (Sólo versión TN)	Price Increase for block of 3 x 1/3 drawers (only version TN)														
CASS2/3 BIGGER		596,90	Sobreprecio para Cajonesera Cajones 1/3+2/3	Price Increase for block of 1/3+2/3 drawers														
KIT 4 RUOTE		108,30	Sobreprecio para 4 RUEDAS	Price Increase for 4 castors														
VERS220-60		244,30	Sobreprecio para Versión 220V/60Hz	Price Increase for Power supply 220V/60Hz														

* Distancia máxima 10m ** R= Versión remota *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

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

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



SPRING PLUS 704Bigger



Mesas refrigeradas ventiladas, sobre patas o ruedas, de 700 mm de profundidad, altura del cuerpo 760 mm, altura máx. 900 mm, de acero inoxidable AISI 304, 4 compartimentos GN1/1, con 1 parrilla plastificada para puerta o cajones de 1/2, 1/3 o 2/3 con guías de extracción total.

- Unidad integrada o remota
- Encimera recta, con pete sanitario o sin encimera
- Controlador electrónico con pantalla digital de 8 teclas
- Tope de puerta de 90° y retracción automática
- Interiores redondeados
- evaporador elevado (limpieza fácil)
- Deshielo y evaporación del agua de condensación automáticos (mod. incorporados)
- Deshielo evaporador eléctrico de serie para modelos preparados para unidad remota

Opcional: parrillas de acero inoxidable, esterilizador, evaporador de acero inoxidable.

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



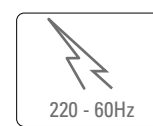
CASS1/3
(SÓLO VERSIÓN TN)



CASS2/3



KIT 6 RUOTE



VERS 220-60



R290																	
	Modelo <i>Model</i>	Código <i>Code</i>	Precio € <i>Price €</i>	Encimera <i>Worktop</i>	Range <i>Range</i>		GAS <i>GAS</i>	Clase energética <i>Energy class</i>	Clase climática <i>Climate class</i>	Consumo eléctrico anual <i>Annual electricity consumption</i>	Volumen útil neto <i>Net storage volume</i> L	Dimensiones <i>Dimensions</i> mm	Absorción <i>Absorbed power</i> Watt**** A		Voltaje <i>Voltage</i> Volt/Ph/Hz	Dimensiones embalaje <i>Packing dimensions</i> mm	Peso Neto/Bruto <i>Net/Gross weight</i> Kg
	SPRINGBIGGER704TN	6SC74IP2VA001	6.104,99	Encimera recta / <i>Straight worktop</i>	-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	6.212,03	Encimera + alzada / <i>Work top with splashback</i>								2182x700x1000	247	5.03	230/1/50	2320x760x1170	166/206
	SPRINGBIGGER704TN/S	6SC74IP2NA001	5.884,62	Sin encimera / <i>Without worktop</i>								2182x690x850	247	5.03	230/1/50	2320x760x1170	121/161
	SPRINGBIGGER704BT	6SC74IB2VA001	6.923,52	Encimera recta / <i>Straight worktop</i>	-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	7.030,56	Encimera + alzada / <i>Work top with splashback</i>								2182x700x1000	413	6.21	230/1/50	2320x760x1170	173/213
	SPRINGBIGGER704BT/S	6SC74IB2NA001	6.703,15	Sin encimera / <i>Without worktop</i>								2182x690x850	413	6.21	230/1/50	2320x760x1170	128/168
	SPRINGBIGGER704TN R**	6SC74RP4VA001	5.316,69	Encimera recta / <i>Straight worktop</i>	-2/+7° C				5 40°C 40%HR		400	2046x700x900			230/1/50	2180x760x1170	135/175
	SPRINGBIGGER704TN/A R**	6SC74RP4LA001	5.423,72	Encimera + alzada / <i>Work top with splashback</i>								2046x700x1000			230/1/50	2180x760x1170	137/177
	SPRINGBIGGER704TN/S R**	6SC74RP4NA001	5.127,79	Sin encimera / <i>Without worktop</i>								2046x690x850			230/1/50	2180x760x1170	95/135
	UCTN3- T*	74861756	1.242,00	Unidad Condensadora			Condensing unit					350x500x300	690	7,86	230/1/50		35/55
	VALVR452A-704TN	74877077	148,60	Válvula R452A para modelo remoto (suministrada desmontada) (mod. 703TN)			R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 703TN)					101x38x77					0,3/0,3
	SPRINGBIGGER704BT R**	6SC74RB4VA001	5.788,92	Encimera recta / <i>Straight worktop</i>	-24/-10° C				5 40°C 40%HR		400	2046x700x900			230/1/50	2180x760x1170	135/175
	SPRINGBIGGER704BT/A R**	6SC74RB4LA001	5.895,95	Encimera + alzada / <i>Work top with splashback</i>								2046x700x1000			230/1/50	2180x760x1170	137/177
	SPRINGBIGGER704BT/S R**	6SC74RB4NA001	5.600,02	Sin encimera / <i>Without worktop</i>								2046x690x850			230/1/50	2180x760x1170	95/135
	UCBT3- T*	74861764	1.570,00	Unidad Condensadora			Condensing unit					514x540x340	864	12,19	230/1/50		55/75
	VALVR452A-704BT	74877081	148,60	Válvula R452A para modelo remoto (suministrada desmontada) (mod. 703BT)			R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 703TN)					101x38x77					0,3/0,3
EVAP-T		130,97	Sobreprecio para cubeta evapora-condensación para mesas sin grupo R			Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)											
	74768568x2	18,90	Par guías en “C” para rejillas GN 1/1			"C" pair of runners for GN 1/1 pans											
	74768000	12,60	Rejilla plastificata GN 1/1			Plastic coated GN 1/1 shelfw											
	74768002	41,56	Rejilla inox GN 1/1			S/S GN 1/1 shelf											
	CASS1/2 BIGGER	576,75	Sobreprecio para Cajonesera 2 Cajones 1/2			Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers											
	CASS1/3 BIGGER	770,68	Sobreprecio para Cajonesera 3 Cajones 1/3 (Sólo versión TN)			Price Increase for block of 3 x 1/3 drawers (only version TN)											
	CASS2/3 BIGGER	596,90	Sobreprecio para Cajonesera Cajones 1/3+2/3			Price Increase for block of 1/3+2/3 drawers											
	KIT 6 RUOTE	162,45	Sobreprecio para 4 RUEDAS			Price Increase for 6 castors											
	VERS220-60	244,30	Sobreprecio para Versión 220V/60Hz			Price Increase for Power supply 220V/60Hz											

* Distancia máxima 10m ** R= Versión remota *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

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

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



SPRING PLUS 802



Mesas refrigeradas ventiladas sobre patas o ruedas, con una profundidad de 700 mm, máx altura h 900 mm, en acero inoxidable AISI 304, 4 compartimientos GN1/1, con 1 rejilla plastificada para puerta o cajones de 1/2, 1/3 o 2/3 con guías de extracción total.

- Grupo incorporado o remoto
- Encimera recta, con alzada o sin encimera
- Controlador electrónico con pantalla digital de 8 teclas
- Bloqueo puerta a 90° y retorno automático
- Internos redondeados
- Evaporador alzado (limpieza fácil).
- Descongelación y evaporación del agua de condensación automáticos (mod. incorporados)
- Descongelación evaporador eléctrico de serie para modelos preparados para grupo remoto

Opcional: rejillas acero inoxidable, esterilizador, evaporador acero inoxidable.



ACCESORIOS DI SERIE
STANDARD ACCESSORIES
Vano refrigerato EN400x600
Refrigerated room EN400x600



EVAP-T



KIT 4 RUEDAS



VERS 220-60



OZONIZER
STERIL KIT

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

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

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



	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Encimera Worktop	Range Range	GAS GAS	Clase energética Energy class	Clase climática Climate class	Consumo eléctrico anual Annual electricity consumption	Volumen útil neto Net storage volume L	Dimensiones Dimensions mm	Absorción Absorbed power		Voltaje Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensiones embalaje Packing dimensions mm	Peso Neto/Bruto Net/Gross weight Kg
												Watt****	A			
	SPRINGPLUS802TN	6ST82IP2VA001	4.606,45	Encimera recta / Straight worktop	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C 40%HR	448	240	1450x800x850	247	5.03	230/1/50	1510x860x1040	130/166
	SPRINGPLUS802TN/A	6ST82IP2LA001	4.675,70	Encimera + alzada / Work top with splashback							1450x800x950	247	5.03	230/1/50	1510x860x1040	131/167
	SPRINGPLUS802TN/S	6ST82IP2NA001	4.348,29	Sin encimera / Without worktop							1450x790x800	247	5.03	230/1/50	1510x860x1040	87/122
	SPRINGPLUS802BT	6ST82IB2VA001	5.588,68	Encimera recta / Straight worktop	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C 40%HR	2473	240	1450x800x850	413	6,21	230/1/50	1510x860x1040	144/179
	SPRING802PLUSBT/A	6ST82IB2LA001	5.657,95	Encimera + alzada / Work top with splashback							1450x800x950	413	6,21	230/1/50	1510x860x1040	145/180
	SPRING802PLUSBT/S	6ST82IB2NA001	5.330,53	Sin encimera / Without worktop							1450x790x800	413	6,21	230/1/50	1510x860x1040	100/136
	SPRING802TN R **	6ST82RP4VA001	3.818,13	Encimera recta - With work top	-2/+7° C			5 40°C 40%HR		240	1310x800x850			230/1/50	1510x860x1040	100/135
	SPRING802TN/A R **	6ST82RP4LA001	3.887,40	Encimera + alzada - Work top with splashback							1310x800x950			230/1/50	1510x860x1040	114/149
	SPRING802TN/S R **	6ST82RP4NA001	3.591,47	Sin encimera - Without work top							1310x790x800			230/1/50	1510x860x1040	69/104
	UCTN2-T*	74861752	810,00	Unidad Condensadora		Condensing unit					350x460x265	360	5,99	230/1/50	350x460x265	25/45
	VALVR452A-802TN	74877075	148,60	Válvula R452A para modelo remoto (suministrada desmontada) (mod. 703TN)			R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 802TN)				101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	SPRING802BT R **	6ST82RB4VA001	4.454,08	Encimera recta - With work top	-24/-10° C			5 40°C 40%HR		240	1310x800x850			230/1/50	1510x860x1040	104/139
	SPRING802BT/A R **	6ST82RB4LA001	4.523,33	Encimera + alzada - Work top with splashback							1310x800x950			230/1/50	1510x860x1040	118/153
	SPRING802BT/S R**	6ST82RB4NA001	4.227,40	Sin encimera - Without work top							1310x790x800			230/1/50	1510x860x1040	73/108
	UCBT2- T*	74861760	1.400,00	Unidad Condensadora		Condensing unit					415x540x340	634	9,15	230/1/50	415x540x340	40/60
	VALVR452A-802BT	74877089	148,60	Válvula R452A para modelo remoto (suministrada desmontada) (mod. 703BT)			R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 802TN)				101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	STERILKIT	73688492	617,05	Esterilizador (Incompatible con luz LED)			Sterilizer (Not compatible with LED)									
EVAP-T		130,97	Sobreprecio para cubeta evapora-condensación para mesas sin grupo R			Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)										
	74768570	26,44	Par guías en "L" para bandejas EN 600x400			"L" pair of runners for EN 60x40 trays										
	74768122	13,85	Rejilla plastificada EN 600x400			Plastic coated EN 60x40 shelf										
	74768120	56,67	Rejilla acero inoxidable EN 600x400			S/S EN 600x400 shelf										
KIT 4 RUEDAS		108,30	Sobreprecio para 4 RUEDAS			Price increase for 4 castors										
VERS220-60		244,30	Sobreprecio para Versión 220V/60Hz			Price Increase Power supply 220V/60Hz										

* Distancia máxima 10m ** R= Versión remota *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

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

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



SPRING PLUS 803

SPRING PLUS



Mesas refrigeradas ventiladas sobre patas o ruedas, con una profundidad de 800 mm en acero inoxidable AISI 304, 4 compartimientos EN400x600, con 3 pares de guías en acero inoxidable en L para puerta.

- Grupo incorporado o remoto
- Encimera recta, con alzada o sin encimera
- Controlador electrónico con pantalla digital de 8 teclas
- Bloqueo puerta a 90° y retorno automático
- Internos redondeados
- Evaporador alzado (limpieza fácil)
- Descongelación y evaporación del agua de condensación automáticos (mod. incorporados)
- Descongelación evaporador eléctrico de serie para modelos preparados para grupo remoto

Opcional: rejillas plastificadas o acero inoxidable, esterilizador.

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

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

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



EVAP-T



KIT 4 RUEDAS



VERS 220-60



OZONIZER
STERIL KIT



ACCESORIOS DE SERIE
STANDARD ACCESSORIES
Vano refrigerato EN400x600
Refrigerated room EN400x600



	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Encimera Worktop	Rango Range		GAS GAS	Clase energética Energy class	Clase climática Climate class	Consumo eléctrico anual Annual electricity consumption	Volumen útil neto Net storage volume L	Dimensiones Dimensions mm	Absorción Absorbed power Watt**** A		Voltaje Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensiones embalaje Packing dimensions mm	Peso Neto/Bruto Net/Gross weight Kg	
	SPRINGPLUS803TN	6ST83IP2VA001	5.656,68	Encimera recta / Straight worktop	-2/+7° C		R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C 40%HR	607	360	2004x800x850	247	5.03	230/1/50	2064x860x1040	145/187	
	SPRINGPLUS803TN/A	6ST83IP2LA001	5.757,43	Encimera + alzada / Work top with splashback								2004x800x950	247	5.03	230/1/50	2064x860x1040	147/189	
	SPRINGPLUS803TN/S	6ST83IP2NA001	5.367,05	Sin encimera / Without worktop								2004x790x800	247	5.03	230/1/50	2064x860x1040	103/145	
	SPRINGPLUS803BT	6ST83IB2VA001	6.638,93	Encimera recta / Straight worktop	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,140	D	5 40°C 40%HR	2804	360	2004x800x850	413	6,21	230/1/50	2064x860x1040	159/200		
	SPRINGPLUS803BT/A	6ST83IB2LA001	6.739,67	Encimera + alzada / Work top with splashback							2004x800x950	413	6,21	230/1/50	2064x860x1040	161/202		
	SPRINGPLUS803BT/S	6ST83IB2NA001	6.349,29	Sin encimera / Without worktop							2004x790x800	413	6,21	230/1/50	2064x860x1040	116/158		
	SPRING803TN R **	6ST83RP4VA001	4.868,38	Encimera recta - With work top	-2/+7° C				5 40°C 40%HR		360	1864x800x850			230/1/50	2064x860x1040	116/157	
	SPRING803TN/A R**	6ST83RP4LA001	4.969,12	Encimera + alzada - Work top with splashback								1864x800x950			230/1/50	2064x860x1040	130/171	
	SPRING803TN/S R**	6ST83RP4NA001	4.610,22	Sin encimera - Without work top								1864x790x800			230/1/50	2064x860x1040	85/126	
	UCTN3-T*	74861754	990,00	Unidad Condensadora			Condensing unit					350x500x300	665	8,4	230/1/50	350x500x300	33/53	
	VALVR452A-803TN	74877077	148,60	Válvula R452A para modelo remoto (suministrada desmontada) (mod. 804TN)				R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 803TN)					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	SPRING803BT R **	6ST83RB4VA001	5.504,31	Encimera recta - With work top	-24/-10° C				5 40°C 40%HR		360	1864x800x850			230/1/50	2064x860x1040	120/161	
	SPRING803BT/A R**	6ST83RB4LA001	5.605,05	Encimera + alzada - Work top with splashback								1864x800x950			230/1/50	2064x860x1040	134/175	
	SPRING803BT/S R **	6ST83RB4NA001	5.246,16	Sin encimera - Without work top								1864x790x800			230/1/50	2064x860x1040	89/130	
	UCBT3- T*	74861762	1.722,00	Unidad Condensadora			Condensing unit					415x540 x340	787	9,72	230/1/50	415x540 x340	40/60	
	VALVR452A-803BT	74877089	148,60	Válvula R452A para modelo remoto (suministrada desmontada) (mod. 804BT)				R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 803TN)					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	STERILKIT	73688492	617,05	Esterilizador (Incompatible con luz LED)				Sterilizer (Not compatible with LED)										
	EVAP-T		130,97	Sobreprecio para cubeta evapora-condensación para mesas sin grupo R				Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)										
	74768570 x2	26,44	Par guías en "L" para bandejas EN 600x400				"L" pair of runners for EN 60x40 trays											
	74768122	13,85	Rejilla plastificata EN 600x400				Plastic coated EN 60x40 shelf											
	74768120	56,67	Rejilla acero inoxidable EN 600x400				S/S EN 600x400 shelf											
KIT 4 RUEDAS		108,30	Sobreprecio para 4 RUEDAS				Price increase for 4 castors											
VERS220-60		244,30	Sobreprecio para versión 220V/60Hz				Price Increase Power supply 220V/60Hz											

* Distancia máxima 10m ** R= Versión remota *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

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

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



SPRING PLUS 804

SPRING PLUS



Mesas refrigeradas ventiladas sobre patas o ruedas, con una profundidad de 800 mm en acero inoxidable AISI 304, 4 compartimientos EN400x600, con 3 pares de guías en acero inoxidable en L para puerta.

- Grupo incorporado o remoto
- Encimera recta, con alzada o sin encimera
- Controlador electrónico con pantalla digital de 8 teclas
- Bloqueo puerta a 90° y retorno automático
- Internos redondeados
- Evaporador alzado (limpieza fácil)
- Descongelación y evaporación del agua de condensación automáticos (mod. incorporados)
- Descongelación evaporador eléctrico de serie para modelos preparados para grupo remoto

Opcional: rejillas plastificadas o acero inoxidable, esterilizador.

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

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

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



EVAP-T



KIT 6 RUEDAS



VERS 220-60



OZONIZER
STERIL KIT



**ACCESORIOS DI SERIE
STANDARD ACCESSORIES**
Vano refrigerato EN400x600
Refrigerated room EN400x600



	Modelo <i>Model</i>	Código <i>Code</i>	Precio € <i>Price €</i>	Encimera <i>Worktop</i>	Rango <i>Range</i>		GAS <i>GAS</i>	Clase energética <i>Energy class</i>	Clase climática <i>Climate class</i>	Consumo eléctrico anual <i>Annual electricity consumption</i>	Volumen útil neto <i>Net storage volume</i> L	Dimensiones <i>Dimensions</i> mm	Absorción <i>Absorbed power</i>		Voltaje <i>Voltage</i> Volt/Ph/Hz	Dimensiones embalaje <i>Packing dimensions</i> mm	Peso Neto/Bruto <i>Net/Gross weight</i> Kg	
													Watt****	A				
	SPRINGPLUS804TN	6ST84IP2VA001	6.991,52	Encimera recta / <i>Straight worktop</i>	-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	7.098,56	Encimera + alzada / <i>Work top with splashback</i>								2560x800x950	247	5.03	230/1/50	2620x860x1040	185/235	
	SPRINGPLUS804TN/S	6ST84IP2NA001	6.670,41	Sin encimera / <i>Without worktop</i>								2560x790x800	247	5.03	230/1/50	2620x860x1040	140/191	
	SPRINGPLUS804BT	6ST84IB2VA001	7.973,76	Encimera recta / <i>Straight worktop</i>	-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	8.080,80	Encimera + alzada / <i>Work top with splashback</i>								2560x800x950	413	6,21	230/1/50	2620x860x1040	198/248	
	SPRINGPLUS804BT/S	6ST84IB2NA001	7.652,65	Sin encimera / <i>Without worktop</i>								2560x790x800	413	6,21	230/1/50	2620x860x1040	154/204	
	SPRING804TN R**	6ST84RP4VA001	6.203,21	Encimera recta - <i>With work top</i>	-2/+7° C				5 40°C 40%HR		480	2420x800x850			230/1/50	2620x860x1040	153/203	
	SPRING804TN/A R**	6ST84RP4LA001	6.310,25	Encimera + alzada - <i>Work top with splashback</i>								2420x800x950			230/1/50	2620x860x1040	167/217	
	SPRING804TN/S R**	6ST84RP4NA001	5.913,58	Sin encimera - <i>Without work top</i>								2420x790x800			230/1/50	2620x860x1040	123/172	
	UCTN4- T*	74861756	1.242,00	Unidad Condensadora			Condensing unit					350x500x300	690	7,86	230/1/50	350x500x300	35/55	
	VALVR452A-804TN	74877077	148,60	Válvula R452A para modelo remoto (suministrada desmontada) (mod. 804TN)			R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 804TN)					101x38 x77				101x38 x77	0,3/0,3	
	SPRING804BT R**	6ST84RB4VA001	6.839,15	Encimera recta - <i>With work top</i>	-24/-10° C				5 40°C 40%HR		480	2420x800x850			230/1/50	2620x860x1040	157/208	
	SPRING804BT/A R**	6ST84RB4LA001	6.946,19	Encimera + alzada - <i>Work top with splashback</i>								2420x800x950			230/1/50	2620x860x1040	171/222	
	SPRING804BT/S R**	6ST84RB4NA001	6.549,51	Sin encimera - <i>Without work top</i>								2420x790x800			230/1/50	2620x860x1040	126/177	
	UCBT4- T*	74861764	1.750,00	Unidad Condensadora			Condensing unit					514x540x340	864	12,19	230/1/50	514x540x340	55/75	
	VALVR452A-804BT	74877081	148,60	Válvula R452A para modelo remoto (suministrada desmontada) (mod. 804BT)			R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 804TN)					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3	
	STERILKIT	73688492	617,05	Esterilizador (Incompatible con luz LED)			Sterilizer (Not compatible with LED)											
	EVAP-T		130,97	Sobreprecio para cubeta evapora-condensación para mesas sin grupo R			Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)											
	74768570 x2	26,44	Par guías en "L" para bandejas EN 600x400			"L" pair of runners for EN 60x40 trays												
	74768122	13,85	Rejilla plastificata EN 600x400			Plastic coated EN 60x40 shelf												
	74768120	56,67	Rejilla acero inoxidable EN 600x400			S/S EN 600x400 shelf												
KIT 6 RUEDAS		162,45	Sobreprecio para 6 RUEDAS			Price increase for 6 castors												
VERS220-60		244,30	Sobreprecio para versión 220V/60Hz			Price Increase Power supply 220V/60Hz												

* Distancia máxima 10m ** R= Versión remota *** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

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

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.

LINEAR PLUS

Simple, seguro ... ¡LINEAR PLUS!

La gama LINEAR PLUS aporta un soplo de aire fresco a todos los ambientes dedicados a la restauración. La calidad y la investigación de Afinox se unen en una línea completa de bancos de trabajo con un diseño esencial y excelentes prestaciones.

Simple, reliable...LINEAR PLUS!

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



Puertas con tirador horizontal y juntas de enclavamiento
Doors with horizontal handle and snap out gasket



Cajoneras con cajones de extracción total (opcional)
Set of drawers with total extraction system (optional)



Cajoneras 2 cajones 1/2 (opcional) o 3 cajones 1/3 de extracción total (opcional)
Set of 2 x 1/2 drawers (optional) or 3x1/3 drawers with total extraction (optional)



3D Cooling system
El único sistema que asegura una temperatura correcta y uniforme en todos los compartimientos.

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



Compartimiento 1/1 (1 rejilla plastificada sobre par guías acero inoxidable)
GN1/1 room (1 plastic coated shelf on s/s runners)



Fondo interno redondeado para una mejor limpieza
Inner bottom panel with rounded corners for easier cleaning

Encimera con alzada H100 mm
Worktop with H100 mm splashback

Panel de control para modelos preparados sin grupo
Control panel for models without unit

50
650 850
150

Descongelación Evaporador eléctrico de serie para modelos preparados sin grupo
Standard Electric evaporator heater only for models without unit.



Aislamiento espesor 60 mm (sin CFC y HCFC)
Insulation thickness 60 mm (CFC & HCFC free)



Ruedas (opcional)
Castors (option)



Patas en acero inoxidable ajustables en altura (desde 140 a 240 mm)
Height adjustable s/s feet (140 to 240 mm)



LINEAR PLUS 702



Mesas refrigeradas ventiladas sobre patas o ruedas, con una profundidad de 700 mm, altura cuerpo H 650 mm, en acero inoxidable AISI 304; 2 compartimientos GN1/1, con 1 rejilla plastificada para puerta o cajones de 1/2 con guías de extracción total.

- Grupo incorporado o remoto
- Encimera recta con alzada o sin encimera
- Controlador digital
- Internos redondeados
- Evaporador alzado (limpieza fácil)
- Descongelación y evaporación del agua de condensación automáticos (mod. incorporados)
- Descongelación evaporador eléctrico de serie para modelos preparados para grupo remoto

- **Opcional:** rejillas acero inoxidable.

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

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

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



EVAP-T



CASS1/2



CASS1/3
(SÓLO VERSIÓN TN)



KIT 4 RUEDAS



VERS 220-60



	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Encimera Worktop	Rango Range	GAS GAS	Clase energética Energy class	Clase climática Climate class	Consumo eléctrico anual Annual electricity consumption	Volumen útil neto Net storage volume L	Dimensiones Dimensions mm	Absorción Absorbed power Watt**** A		Voltaje Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensiones embalaje Packing dimensions mm	Peso Neto/Bruto Net/Gross weight Kg	
		LINEARPLUS702TN	6LT72IP2VA001	3.083,98	Encimera recta / Straight worktop	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	C	5 40°C 40%HR	956	172	1266x700x850	130	5,03	230/1/50	1360x760x1030	100/132
LINEARPLUS702TN/A		6LT72IP2LA001	3.153,24	Encimera + alzada / Work top with splashback	1266x700x950							130	5,03	230/1/50	1360x760x1030	100/133	
LINEARPLUS702TN/S		6LT72IP2NA001	2.926,57	Sin encimera / Without worktop	1266x690x800							130	5,03	230/1/50	1360x760x1030	75/107	
LINEARPLUS702BT		6LT72IB2VA001	3.713,62	Encimera recta / Straight worktop	-24° / -18°C	R290 GWP 3 Kg 0,140	F	5 40°C 40%HR	2982	172	1266x700x850	413	6.21	230/1/50	1360x760x1030	114/146	
LINEARPLUS702BT/A		6LT72IB2LA001	3.782,88	Encimera + alzada / Work top with splashback							1266x700x950	413	6.21	230/1/50	1360x760x1030	115/147	
LINEARPLUS702BT/S		6LT72IB2NA001	3.556,21	Sin encimera / Without worktop							1266x690x800	413	6.21	230/1/50	1360x760x1030	89/121	
	LINEAR702TN R**	6LT72RP4VA001	2.707,45	Encimera recta / Straight worktop	-2/+7° C			5 40°C 40%HR			1130x700x850			230/1/50	1220x760x1030	76/108	
	LINEAR702TN/A R**	6LT72RP4LA001	2.776,71	Encimera + alzada / Work top with splashback							1130x700x950			230/1/50	1220x760x1030	78/110	
	LINEAR702TN/S R**	6LT72RP4NA001	2.581,52	Sin encimera / Without worktop							1130x690x800			230/1/50	1220x760x1030	54/86	
	UCTN1-T*	74861750	740,00	Unidad Condensadora				Condensing unit				350x460x265	332	5,54	230/1/50	350x460x265	23/43
	VALVR452A-702TN	74877075	148,60	Válvula R452A para modelo remoto (suministrada desmontada) (mod. 702TN)				R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 702TN)				101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	LINEAR702BT R**	6LT72RB4VA001	3.211,16	Encimera recta / Straight worktop	-24° / -18°C			5 40°C 40%HR			1130x700x850			230/1/50	1220x760x1030	76/108	
	LINEAR702BT/A R**	6LT72RB4LA001	3.280,42	Encimera + alzada / Work top with splashback							1130x700x950			230/1/50	1840x760x1030	78/110	
	LINEAR702BT/S R**	6LT72RB4NA001	3.085,24	Sin encimera / Without worktop							1130x690x800			230/1/50	1220x760x1030	54/86	
	UCBT1-T*	74861760	1.400,00	Unidad Condensadora				Condensing unit				415x540x340	634	9,15	230/1/50	415x540x340	40/60
	VALVR452A-702BT	74877089	148,60	Válvula R452A para modelo remoto (suministrada desmontada) (mod. 702BT)				R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 702BT)				101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
		EVAP-T		130,97	Sobreprecio para cubeta evapora-condensación para mesas sin grupo R				Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)								
		74768568 x2	18,90	Coppia guide a “C” per rejillas GN 1/1				“C” pair of runners for GN 1/1 pans									
		74768000	12,60	Rejilla plastificata GN 1/1				Plastic coated GN 1/1 shelf									
		74768002	41,56	Rejilla inox GN 1/1				S/S GN 1/1 shelf									
CASS1/2 LINEAR			453,34	Sobreprecio para Cajonesera 2 Cajones 1/2				Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers									
CASS1/3 LINEAR			635,94	Sobreprecio para Cajonesera 3 Cajones 1/3 (Sólo versión TN)				Price Increase for block of 3 x 1/3 drawers (only version TN)									
KIT 4 RUEDAS			108,30	Sobreprecio para 4 RUEDAS				Price increase for 4 castors									
VERS220-60			244,30	Sobreprecio para versión 220V/60Hz				Price Increase Power supply 220V/60Hz									
NO-FEET			-36,52	Reducción para versión a 2 o 3 compartimientos sin sopuertass (patas o ruedas)				Price reduction for version with 2 or 3 doors without supports (feet or castors)									

* Distancia máxima 10 mt ** R = Versión remota **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

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

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



LINEAR PLUS 703

Mesas refrigeradas ventiladas sobre patas o ruedas, con una profundidad de 700 mm, altura cuerpo H 650 mm, en acero inoxidable AISI 304; 3 compartimientos GN1/1, con 1 rejilla plastificada para puerta o cajones de 1/2 con guías de extracción total.

- Grupo incorporado o remoto
- Encimera recta, con alzada o sin encimera
- Controlador digital
- Internos redondeados
- Evaporador alzado (limpieza fácil)
- Descongelación y evaporación del agua de condensación automáticos (mod. incorporados)
- Descongelación evaporador eléctrico de serie para modelos preparados para grupo remoto

• **Opcional:** rejillas acero inoxidable.

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

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

• **Optional:** S/S shelves.



EVAP-T



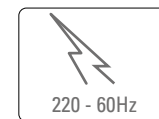
CASS1/2



CASS1/3
(SÓLO VERSIÓN TN)



KIT 4 RUEDAS



VERS 220-60



	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Encimera Worktop	Rango Range		GAS GAS	Clase energética Energy class	Clase climática Climate class	Consumo eléctrico anual Annual electricity consumption	Volumen útil neto Net storage volume L	Dimensiones Dimensions mm	Absorción Absorbed power Watt**** A		Voltaje Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensiones embalaje Packing dimensions mm	Peso Neto/Bruto Net/Gross weight Kg
	LINEARPLUS703TN	6LT73IP2VA001	3.563,76	Encimera recta / Straight worktop	-2/+7° C		R290 GWP 3 Kg 0,100	C	5 40°C 40%HR	1010	258	1721x700x850	130	3.8	230/1/50	1840x760x1030	123/163
	LINEARPLUS703TN/A	6LT73IP2LA001	3.651,91	Encimera + alzada / Work top with splashback								1721x700x950	130	3.8	230/1/50	1840x760x1030	124/164
	LINEARPLUS703TN/S	6LT73IP2NA001	3.374,87	Sin encimera / Without worktop								1721x690x800	130	3.8	230/1/50	1840x760x1030	90/130
	LINEARPLUS703BT	6LT73IB2VA001	4.193,40	Encimera recta / Straight worktop	-24° / -18°C	R290 GWP 3 Kg 0,140	F	5 40°C 40%HR	3314	258	1721x700x850	413	6,21	230/1/50	1840x760x1030	138/177	
	LINEARPLUS703BT/A	6LT73IB2LA001	4.281,55	Encimera + alzada / Work top with splashback							1721x700x950	413	6,21	230/1/50	1840x760x1030	139/178	
	LINEARPLUS703BT/S	6LT73IB2NA001	4.004,51	Sin encimera / Without worktop							1721x690x800	413	6,21	230/1/50	1840x760x1030	105/144	
	LINEAR703TN R**	6LT73RP4VA001	3.187,24	Encimera recta / Straight worktop	-2/+7° C				5 40°C 40%HR			1585x700x850			230/1/50	1700x760x1030	99/138
	LINEAR703TN/A R**	6LT73RP4LA001	3.275,38	Encimera + alzada / Work top with splashback								1585x700x950			230/1/50	1700x760x1030	107/146
	LINEAR703TN/S R**	6LT73RP4NA001	3.029,83	Sin encimera / Without worktop								1585x690x800			230/1/50	1700x760x1030	69/108
	UCTN2-T*	74861752	810,00	Unidad Condensadora			Condensing unit					350x460x265	360	5,99	230/1/50	350x460x265	25/45
	VALVR452A-703TN	74877075	148,60	Válvula R452A para modelo remoto (suministrada desmontada) (mod. 702TN)			R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 703TN)					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	LINEAR703BT R**	6LT73RB4VA001	3.690,95	Encimera recta / Straight worktop	-24° / -18°C			5 40°C 40%HR			1585x700x850			230/1/50	1700x760x1030	99/139	
	LINEAR703BT/A R**	6LT73RB4LA001	3.779,09	Encimera + alzada / Work top with splashback							1585x700x950			230/1/50	1700x760x1030	107/147	
	LINEAR703BT/S R**	6LT73RB4NA001	3.533,54	Sin encimera / Without worktop							1585x690x800			230/1/50	1700x760x1030	69/109	
	UCBT2-T*	74861762	1.722,00	Unidad Condensadora			Condensing unit					415x540x340	787	9,72	230/1/50	415x540x340	40/60
	VALVR452A-703BT	74877089	148,60	Válvula R452A para modelo remoto (suministrada desmontada) (mod. 703BT)			R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 703BT)					101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	EVAP-T		130,97	Sobreprecio para cubeta evapora-condensación para mesas sin grupo R			Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)										
		74768568 x2	18,90	Par guías en "C" para rejillas GN 1/1			"C" pair of runners for GN 1/1 pans										
	74768000	12,60	Rejilla plastificada GN 1/1			Plastic coated GN 1/1 shelf											
	74768002	41,56	Rejilla inox GN 1/1			S/S GN 1/1 shelf											
CASS1/2 LINEAR		453,34	Sobreprecio para Cajonesera 2 Cajones 1/2			Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers											
CASS1/3 LINEAR		635,94	Sobreprecio para Cajonesera 3 Cajones 1/3 (Sólo versión TN)			Price Increase for block of 3 x 1/3 drawers (only version TN)											
KIT 4 RUEDAS		108,30	Sobreprecio para 4 RUEDAS			Price increase for 4 castors											
VERS220-60		244,30	Sobreprecio para versión 220V/60Hz			Price Increase Power supply 220V/60Hz											
NO-FEET		-36,52	Reducción para versión a 2 o 3 compartimientos sin sopuertass (patas o ruedas)			Price reduction for version with 2 or 3 doors without supports (feet or castors)											

* Distancia máxima 10 mt ** R = Versión remota **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

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

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



LINEAR PLUS



Mesas refrigeradas ventiladas sobre patas o ruedas, con una profundidad de 700 mm, altura cuerpo H 650 mm, en acero inoxidable AISI 304; 4 compartimientos GN1/1, con 1 rejilla plastificada para puerta o cajones de 1/2 con guías de extracción total.

- Grupo incorporado o remoto
- Encimera recta, con alzada o sin encimera
- Controlador digital
- Internos redondeados
- Evaporador alzado (limpieza fácil)
- Descongelación y evaporación del agua de condensación automáticos (mod. incorporados)
- Descongelación evaporador eléctrico de serie para modelos preparados para grupo remoto

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

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

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



EVAP-T



CASS1/2



CASS1/3
(SÓLO VERSIÓN TN)



KIT 6 RUEDAS



VERS 220-60

LINEAR PLUS 704



	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Encimera Worktop	Rango Range		GAS GAS	Clase energética Energy class	Clase climática Climate class	Consumo eléctrico anual Annual electricity consumption	Volumen útil neto Net storage volume (L)	Dimensiones Dimensions mm	Absorción Absorbed power Watt**** A	Voltaje Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensiones embalaje Packing dimensions mm	Peso Neto/Bruto Net/Gross weight Kg	
	LINEARPLUS704TN	6LT74IP2VA001	4.258,88	Encimera recta / Straight worktop	-2/+7° C		R290-GWP 3 - Kg 0,100	C	5 40°C 40%HR	1162	344	2182x700x850	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	156/204
	LINEARPLUS704TN/A	6LT74IP2LA001	4.365,92	Encimera + alzada / Work top with splashback								2182x700x950	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	160/208
	LINEARPLUS704TN/S	6LT74IP2NA001	4.038,51	Sin encimera / Without worktop								2182x690x800	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	115/163
	LINEARPLUS704BT	6LT74IB2VA001	4.888,52	Encimera recta / Straight worktop	-24° / -18°C	R290-GWP 3 - Kg 0,140	E	5 40°C 40%HR	3696	344	2182x700x850	413	6,21	230/1/50	2320x760x1030	171/218	
	LINEARPLUS704BT/A	6LT74IB2LA001	4.995,56	Encimera + alzada / Work top with splashback							2182x700x950	413	6,21	230/1/50	2320x760x1030	175/222	
	LINEARPLUS704BT/S	6LT74IB2NA001	4.668,15	Sin encimera / Without worktop							2182x690x800	413	6,21	230/1/50	2320x760x1030	130/177	
	LINEAR704TN R**	6LT74RP4VA001	3.882,36	Encimera recta / Straight worktop	-2/+7° C				5 40°C 40%HR			2046x700x850			230/1/50	2180x760x1030	134/182
	LINEAR704TN/A R**	6LT74RP4LA001	3.989,40	Encimera + alzada / Work top with splashback								2046x700x850+100			230/1/50	2180x760x1030	136/184
	LINEAR704TN/S R**	6LT74RP4NA001	3.693,47	Sin encimera / Without worktop								2046x690x800			230/1/50	2180x760x1030	94/142
	UCTN3-T*	74861754	990,00	Unidad Condensadora			Condensing unit			350x500x300	665	8,4	230/1/50	350x500x300	33/53		
	VALVR452A-704TN	74877077	148,60	Válvula R452A para modelo remoto (suministrada desmontada) (mod. 704TN)			R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 704TN)			101x38x77				101x38x77	0,3/0,3		
	LINEAR704BT R**	6LT74RB4VA001	4.386,07	Encimera recta / Straight worktop	-24° / -18°C			5 40°C - 40%HR			2046x700x850			230/1/50	2180x760x1030	134/182	
	LINEAR704BT/A R**	6LT74RB4LA001	4.493,12	Encimera + alzada / Work top with splashback							2046x700x950			230/1/50	2180x760x1030	136/184	
	LINEAR704BT/S R**	6LT74RB4NA001	4.197,18	Sin encimera / Without worktop							2046x690x800			230/1/50	2180x760x1030	94/142	
	UCBT3- T*	74861764	1.570,00	Unidad Condensadora			Condensing unit			514x540x340	864	12,19	230/1/50	514x540x340	55/75		
	VALVR452A-704BT	74877081	148,60	Válvula R452A para modelo remoto (suministrada desmontada) (mod. 704BT)			R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 704BT)			101x38x77				101x38x77	0,3/0,3		
	EVAP-T		130,97	Sobrepeso para cubeta evapora-condensación para mesas sin grupo R			Price increase for condensate drip tray for counters without condensing unit (R model)										
		74768568 x2	18,90	Par guías en “C” para rejillas GN 1/1			"C" pair of runners for GN 1/1 pans										
	74768000	12,60	Rejilla plastificada GN 1/1			Plastic coated GN 1/1 shelf											
	74768002	41,56	Rejilla inox GN 1/1			S/S GN 1/1 shelf											
CASS1/2 LINEAR		453,34	Sobrepeso para cajonera 2 cajones 1/2			Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers											
CASS1/3 LINEAR		635,94	Sobrepeso para Cajonesera 3 Cajones 1/3 (Sólo versión TN)			Price Increase for block of 3 x 1/3 drawers (only version TN)											
KIT 6 RUEDAS		162,45	Sobrepeso para 6 RUEDAS			Price increase for 6 castors											
VERS220-60		244,30	Sobrepeso para versión 220V/60Hz			Price Increase Power supply 220V/60Hz											
NO-FEET		-55,41	Reducción para versión a 4 compartimientos sin sopuertass (patas o ruedas)			Price reduction for version with 4 doors without supports (feet or castors)											

* Distancia máxima 10 mt ** R = Versión remota **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

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

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.

LINEAR SNACK



La gama Linear Snack PLUS nace de nuestra idea de restauración moderna. Rapidez y practicidad de uso son las propiedades de diseño estas mesas refrigeradas dedicadas al "fast food". Cajones de extracción total y altura optimizada para albergar módulos para cocción rápida, junto con diversas opciones de encimeras de trabajo, son las características esenciales de un producto con diseño innovador.

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

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



Compartimiento cajón con tirador horizontal y juntas de enclavamiento
Drawer compartments with horizontal handle and snap out gasket



Fondo interno redondeado para una mejor limpieza
Inner bottom panel with rounded corners for easier cleaning

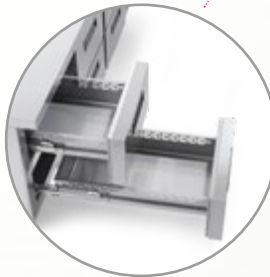


Cajones con guías de extracción total
Total extraction drawers



3D Cooling system
El único sistema que asegura una temperatura correcta y uniforme en todos los compartimientos.

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



Versión con cajones enteros o dobles
Full or mid-size drawers



Versiones con encimera de trabajo recta, elevada o sin encimera
Versions with straight recessed worktop, or without top

Ruedas (opcional)
Castors (option)



LINEAR
SNACK
702

Mesas refrigeradas ventiladas sobre patas o ruedas línea snack, con una profundidad de 700mm, altura cuerpo H 443mm, en acero inoxidable AISI 304; 2 compartimientos GN1/1, con cajón completo (mod. 1C) o dos medios cajones (mod. 2C) con guías de extracción total.

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

- Grupo incorporado
- Encimera recta H 40mm (mod. V)
- Encimera elevada (mod.I)
- Sin encimera (mod. S)
- Controlador digital
- Internos redondeados
- Descongelación y evaporación del agua de condensación automáticas.

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



	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Encimera Worktop	Cajones Drawers	Rango Range		GAS GAS	Clase energética Energy class	Clase climática Climate class	Consumo eléctrico anual Annual electricity consumption	Volumen útil neto Net storage volume L	Dimensiones Dimensions mm	Absorción Absorbed power		Voltaje Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensiones embalaje Packing dimensions mm	Peso Neto/Bruto Net/Gross weight Kg
														Watt****	A			
	LINEAR SNACK 702 TN/V 1C	7LS72IP2VA002	3.981,85	Encimera recta Straight worktop H=40 mm	2	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364	86,08	1200x685x624	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	87/110
	LINEAR SNACK 702 BT/V 1C	7LS72IB2VA002	4.344,52	Encimera recta Straight worktop H=40 mm	2	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3133		1200x685x624	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	89/113
	LINEARSNACK702TN/I 1C	7LS72IP2IA002	4.233,70	Con encimera elevada Recessed worktop	2	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364		1200x685x624	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	88/111
	LINEARSNACK702BT/I 1C	7LS72IB2IA002	4.596,37	Con encimera elevada Recessed worktop	2	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3133		1200x685x624	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	90/114
	LINEARSNACK702TN/S 1C	7LS72IP2NA002	3.839,55	Sin encimera Without worktop	2	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364		1200x673x584	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	67/90
	LINEARSNACK702BT/S 1C	7LS72IB2NA002	4.202,22	Sin encimera Without worktop	2	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3133		1200x673x584	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	70/93
	LINEARSNACK702TN/V 2C	7LS72IP2VA001	4.462,89	Encimera recta Straight worktop H=40 mm	4	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364	86,08	1200x685x624	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	99/122
	LINEARSNACK702BT/V 2C	7LS72IB2VA001	4.825,56	Encimera recta Straight worktop H=40 mm	4	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3133		1200x685x624	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	102/125
	LINEARSNACK702TN/I 2C	7LS72IP2IA001	4.714,74	Con encimera elevada Recessed worktop	4	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364		1200x685x624	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	100/123
	LINEARSNACK702BT/I 2C	7LS72IB2IA001	5.077,41	Con encimera elevada Recessed worktop	4	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3133		1200x685x624	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	103/126
	LINEARSNACK702TN/S 2C	7LS72IP2NA001	4.320,59	Sin encimera Without worktop	4	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364		1200x673x584	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	79/103
	LINEARSNACK702BT/S 2C	7LS72IB2NA001	4.683,01	Sin encimera Without worktop	4	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G		3133		1200x673x584	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	82/105
	KIT 4 RUEDAS VERS220-60		108,30 244,30	Sobreprecio para 4 RUEDAS Sobreprecio para versión 220V/60Hz														

**** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)
Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.
Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

Price increase for 4 castors
Price Increase Power supply 220V/60Hz
**** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)
Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.
All specifications are subject to change without notice.



LINEAR
SNACK
703

Mesas refrigeradas ventiladas sobre patas o ruedas línea snack, con una profundidad de 700mm, altura cuerpo H 443mm, en acero inoxidable AISI 304; 3 compartimientos GN1/1, con cajón completo (mod. 1C) o dos medios cajones (mod. 2C) con guías de extracción total.

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

- Grupo incorporado
 - Encimera recta H 40mm (mod. V)
 - Encimera elevada (mod.I)
 - Sin encimera (mod. S)
 - Controlador digital
 - Internos redondeados
 - Descongelación y evaporación del agua de condensación automáticas.
- Built unit
 - Versions with straight worktop H 40mm (mod. V)
 - Recessed worktop (mod.I)
 - Without top (mod. S)
 - Digital controller
 - Inner bottom panel with rounded corners
 - Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water.



	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Encimera Worktop	Cajones Drawers	Rango Range		GAS GAS	Clase energética Energy class	Clase climática Climate class	Consumo eléctrico anual Annual electricity consumption	Volumen útil neto Net storage volume L	Dimensiones Dimensions mm	Absorción Absorbed power Watt**** A		Voltaje Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensiones embalaje Packing dimensions mm	Peso Neto/Bruto Net/Gross weight Kg
	LINEARSNACK703TN/V 1C	7LS73IP2VA002	4.671,93	Encimera recta Straight worktop H=40 mm	3	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1550	129,12	1600x685x624	130	3.8	230/1/50	1620x705x700	115/143
	LINEARSNACK703BT/V 1C	7LS73IB2VA002	5.124,01	Encimera recta Straight worktop H=40 mm	3	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G	5 40°C - 40%HR	3560		1600x685x624	353	3.8	230/1/50	1620x705x700	117/145
	LINEARSNACK703TN/I 1C	7LS73IP2IA002	4.925,04	Con encimera elevada Recessed worktop	3	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1550		1600x685x624	130	3.8	230/1/50	1620x705x700	115/143
	LINEARSNACK703BT/I 1C	7LS73IB2IA002	5.377,13	Con encimera elevada Recessed worktop	3	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G	5 40°C - 40%HR	3560		1600x685x624	353	6.15	230/1/50	1620x705x700	117/145
	LINEARSNACK703TN/S 1C	7LS73IP2NA002	4.412,52	Sin encimera Without worktop	3	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1550		1600x673x584	130	3.8	230/1/50	1620x705x700	86/114
	LINEARSNACK703BT/S 1C	7LS73IB2NA002	4.864,60	Sin encimera Without worktop	3	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G	5 40°C - 40%HR	3560		1600x685x624	353	6.15	230/1/50	1620x705x700	89/117
	LINEARSNACK703TN/V 2C	7LS73IP2VA001	5.393,50	Encimera recta Straight worktop H=40 mm	6	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1550	129,12	1600x673x584	130	3.8	230/1/50	1620x705x700	133/161
	LINEARSNACK703BT/V 2C	7LS73IB2VA001	5.845,58	Encimera recta Straight worktop H=40 mm	6	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G	5 40°C - 40%HR	3560		1600x685x624	353	6.15	230/1/50	1620x705x700	135/163
	LINEARSNACK703TN/I 2C	7LS73IP2IA001	5.646,61	Con encimera elevada Recessed worktop	6	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1550		1600x685x624	130	3.8	230/1/50	1620x705x700	133/161
	LINEARSNACK703BT/I 2C	7LS73IB2IA001	6.098,70	Con encimera elevada Recessed worktop	6	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G	5 40°C - 40%HR	3560		1600x673x584	353	6.15	230/1/50	1620x705x700	135/163
	LINEARSNACK703TN/S 2C	7LS73IP2NA001	5.134,09	Sin encimera Without worktop	6	-2/+7° C		R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1550		1600x685x624	130	3.8	230/1/50	1620x705x700	104/132
	LINEARSNACK703BT/S 2C	7LS73IB2NA001	5.586,16	Sin encimera Without worktop	6	-24/-10° C		R290 - GWP 3 Kg 0,090	G	5 40°C - 40%HR	3560		1600x673x584	353	6.15	230/1/50	1620x705x700	107/135
	KIT 4 RUEDAS VERS220-60		108,30 244,30	Sobrepeso para 4 RUEDAS Sobrepeso para versión 220V/60Hz														

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

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

Price increase for 4 castors
Price Increase Power supply 220V/60Hz
**** 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.



Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Descripción Description	SPRING 700	SPRING BIG 700	SPRING 800	LINEAR PLUS
OPTIONAL							
ZOC150		114,00 €/ml	Zócalo en acero inoxidable h. 150mm (Precio por metro lineal) Stainless steel plinth h. 150 mm (Price per linear metre)		x	x	x
ZOC200		143,00 €/ml	Zócalo en acero inoxidable h. 200mm (Precio por metro lineal) Stainless steel plinth h. 200 mm (Price per linear metre)		x	x	x
ZOC240		174,00 €/ml	Zócalo en acero inoxidable h. 240mm (Precio por metro lineal) Stainless steel plinth h. 240 mm (Price per linear metre)		x	x	x
VERSC02700TN		760,61	Sobrepeso para versión TN remota para CO ₂ (No disponible antes de 4 semanas) Price increase for ready for connection to a TN remote CO ₂ condensing unit (Available not earlier than 4 weeks)	x	x		x
VERSC02700BT		1.579,14	Sobrepeso para versión BT remota para CO ₂ (No disponible antes de 4 semanas) Price increase for ready for connection to a BT remote CO ₂ condensing unit (Available not earlier than 4 weeks)	x			x
VERSC02800BT		1.742,84	Sobrepeso para versión TN remota para CO ₂ No disponible antes de 4 semanas) Price increase for ready for connection to a BT remote CO ₂ condensing unit (Available not earlier than 4 weeks)			x	
NOPIED12-3		-36,52	Reducción para versión 2 o 3 compartimientos sin sopuertass (patas o ruedas) Price reduction for version with 2 or 3 doors without supports (feet or castors)	x	x	x	x
NOPIED14		-55,41	Reducción para versión 4 compartimientos (patas o ruedas) Price reduction for version with 4 doors without supports (feet or castors)	x	x	x	x
SERRKIT	73692392	79,33	Kit Cerradura con llave (precio por cada cerradura, para puerta o cajón) Key lock kit (price for 1 single key lock, for door or drawer)	x	x	x	x
EVAPINOX		444,53	Sobrepeso para Evaporador en acero inoxidable Price increase for Stainless steel evaporator	x	x		x
UCESXSPRING		178,82	Sobrepeso para motor a la izq. Price increase for Condensing unit on the left	x	x	x	x
SOVLAV		635,04	Sobrepeso para fregadero y orificio para grifo sobre el compartimento del motor (sólo para versión encimera con alzada) Price increase for Sink and tap hole above the condensing unit (only for counters with splashback)	x	x	x	x
COLOR_COUNT		275,00	Sobrepeso por lámina de color externa (precio por cada puerta, cada cajón o panel compartimento motor) Price increase for external colored wrapping (price per single door, single drawer or condensing unit panel)	x	x	x	x
CONDH2OSPRING		536,45	Sobrepeso por condensación de agua (No disponible antes de 4 semanas) Price increase for water condensation (Available not earlier than 4 weeks)	x	x	x	
TOP_HOLE		1.804,00	Sobrepeso encimera especial con orificio cubetas GN a medida (sólo para mod.TN con encimera) Price increase for customized GN tray hole (only for TN model with worktop)	x	x	x	x
	74700166	503,71	Wifi Cloud Data Logger	x	x	x	x

WIFI CLOUD DATA LOGGER



Sistema digital de monitoreo de los parámetros climáticos a distancia

- Flexible. Integrable en cualquier conservador
- Fácil de conectar y monitorear. El data logger transmite al cloud los valores detectados mediante el sensor de temperatura interno, aprovechando la conexión Wi-Fi. Al acceder a través del navegador, es posible monitorear y analizar los valores.

The digital system for monitoring climatic parameters from remote

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

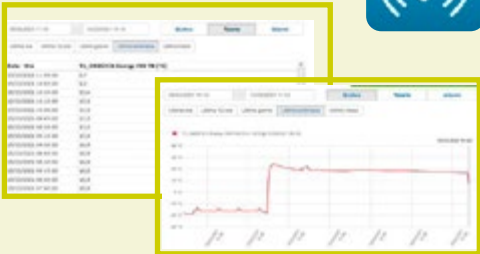
Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Descripción Description	SPRING PLUS 700	SPRING BIG 700	SPRING 800	LINEAR PLUS
ACCESORIOS/ ACCESSORIES							
	74768120	56,67	Rejilla acero inoxidable EN 600x400 - S/S EN 600x400 shelf			x	
	74768122	13,85	Rejilla plastificada EN 600x400 - Plastic coated EN 60x40 shelf			x	
	74768002	41,56	Rejilla inox GN 1/1 - S/S GN 1/1 shelf	x	x		x
	74768000	12,60	Rejilla plastificada GN 1/1 - Plastic coated GN 1/1 shelf	x	x		x
	74707012	31,75	Fuente GN 1/1 h=20 - GN 1/1 pan 20mm deep	x	x		x
	74707013	34,41	Fuente GN 1/1 h=40 - GN 1/1 pan 40mm deep	x	x		x
	74707300	72,53	Bandeja acero inoxidable pastelería EN400x600 h=20mm EN 600x400 tray 20 mm deep			x	
	74707301	74,80	Bandeja acero inoxidable pastelería EN400x600 h=40mm EN 600x400 tray 40 mm deep			x	
	74707295	18,89	Cubeta polietileno 400x600 h=130mm Polyethylene tray 400x600x 130mm			x	
	74707297	21,26	Cubeta polietileno 400x300 h=130mm Polyethylene tray 400x300x130 mm			x	
	72554699	22,67	Falso fondo plástico - Plastic perforated bottom			x	
	72554695	40,56	Falso fondo acero inoxidable perforado h130mm - S/S perforated bottom h130mm			x	
	74707299	16,37	Cubeta pizza polietileno 400x600 h=70mm Pizza polyethylene tray 400x600x70mm			x	
	74707288	15,48	Tapa para cubeta pizza polietileno (400x600 h=70mm) Lid for pizza polyethylene tray (400x600 h=70mm)			x	
	71379644 x4	208,00	Rueda de poliamida negra+ Freno Black Polyamide Wheel + Brake	x	x	x	x
	73688492	617,05	STERIL KIT - OZONIZER	x	x	x	



Los valores detectados son representados a través de gráficos y tablas, visualizables en PC u otro sopuertas.
Measured values are represented through graphs or tables, which can be viewed on a PC or other support.

Intervención oportuna.
Si los valores detectados superan los umbrales configura- dos, el registrador de datos Wi-fi notifica inmediatamente la anomalía a través de correo electrónico.

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



FRESH PLUS

FRESH PLUS ¡Simplemente práctico!

Diseño esencial y versatilidad absoluta para un producto resistente y fácil de limpiar **al innovador revestimiento anti-huella en Steel-PET.**

Fresh... ¡el Made in Italy que da valor a tu tiempo!

FRESH PLUS Simply practical!

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

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

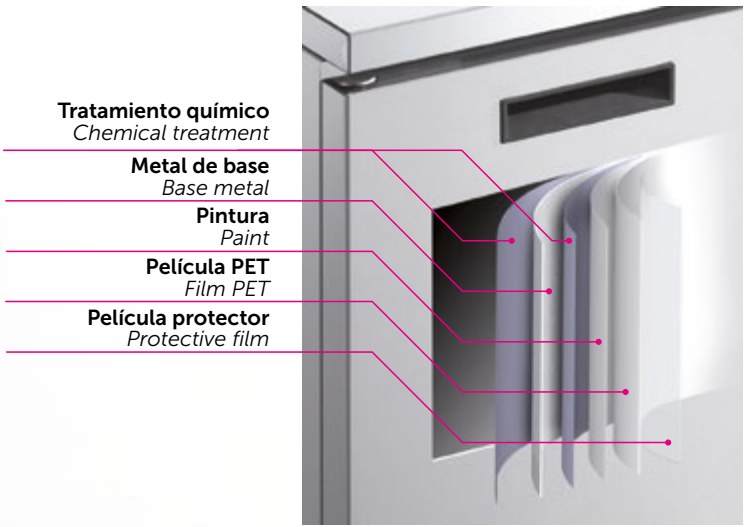


Las Ventajas del revestimiento "Anti-huella"

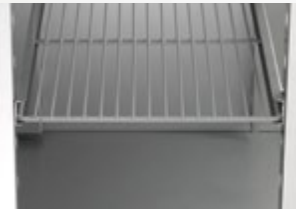
- Limpieza fácil
- Aspecto y color comparables al acero inoxidable
- Ecológico
- Idóneo al contacto con alimentos
- Realizado sin la utilización de PVC
- Resistente a solventes, frotación, temperatura, humedad relativa, manchas en frío

The None Smear coating advantages

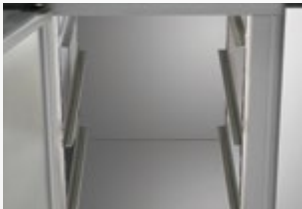
- Easy to clean
- Appearance and color totally comparable to that of stainless steel
- Ecological
- Suitable for food contact
- Made without using PVC
- Resistant to solvents, rubbing, temperature, relative humidity, cold spots



FRESH PLUS Suministros estándar - Standard features



1 rejilla 400x600 sobre guías en C1 shelf 400x600 on C s/s pairs of runners



3 pares de guías en L 3 L s/s pairs of runners



Patas en acero inoxidable ajustables en altura (+60 mm) S/s feet with adjustable height (+60 mm)



Encimera de trabajo de acero inoxidable AISI 304 S/s AISI 304 worktop





FRESH PLUS



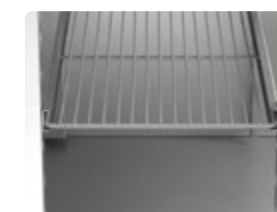
Mesas refrigeradas ventiladas sobre patas, profundidad 700 mm en acero prelacado STEEL-PET, encimera de trabajo de acero inoxidable AISI 304, 2, 3 o 4 compartimentos 1 rejilla plastificada 400x600 sobre guías en C (mod.C) o 3 par guías acero inoxidable en L (mod.L) para puerta.

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

- Grupo incorporado
- Encimera recta, con alzada o sin encimera
- Controlador digital
- Descongelación y evaporación del agua de condensación automáticas.

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

MOD. C



1 rejilla 400x600 sobre guías en C
1 shelf 400x600 on C s/s pairs of runners

MOD. L

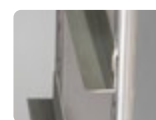


3 Pares guías a L
3 L s/s pairs of runners

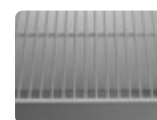
OPTIONALS



74768421



74768425



74768122



																			
		Modelo <i>Model</i>	Código <i>Code</i>	Precio € <i>Price €</i>	Encimera <i>Worktop</i>	Accesorios internos <i>Internal fitting</i>	Rango <i>Range</i>		GAS <i>GAS</i>	Clase energética <i>Energy class</i>	Clase climática <i>Climate class</i>	Consumo eléctrico anual <i>Annual electricity consumption</i>	Volumen útil neto <i>Net storage volume</i> L	Dimensiones <i>Dimensions</i> mm	Absorción <i>Absorbed power</i> Watt**** A		Voltaje <i>Voltage</i> Volt/Ph/Hz	Dimensiones embalaje <i>Packing dimensions</i> mm	Peso Neto/Bruto <i>Net/Gross weight</i> Kg
	MOD. C	FRESH PLUS 2P C	7SF72IP2VA002	2.755,19	Encimera recta <i>Straight worktop</i>	2 rejillas 400x600 sobre guías 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
		FRESH PLUS 2P/A C	7SF72IP2LA002	2.828,61	Encimera + alzada <i>Work top with splashback</i>	2 shelves 400x600 on "C"runners	+2/+7°C	D		1574		1400x700x950		149	4.04	230/1/50	1430x760x1020	97/109	
		FRESH PLUS 2P/S C	7SF72IP2NA002	2.595,89	Sin encimera <i>Without worktop</i>		+2/+7°C	D		1574		1400x700x810		149	4.04	230/1/50	1430x760x890	73/85	
	MOD. L	FRESH PLUS 2P L	7SF72IP2VA003	2.860,45	Encimera recta <i>Straight worktop</i>	6 (400x600) pares de guías "L"	+2/+7°C	D		4 30°C - 55%	1574	1400x700x850		149	4.04	230/1/50	1430x760x930	96/108	
		FRESH PLUS 2P/A L	7SF72IP2LA003	2.933,88	Encimera + alzada <i>Work top with splashback</i>	6 pairs of "L" runners	+2/+7°C	D			1574	1400x700x950		149	4.04	230/1/50	1430x760x1020	96/108	
		FRESH PLUS 2P/S L	7SF72IP2NA003	2.701,16	Sin encimera <i>Without worktop</i>		+2/+7°C	D			1574	1400x700x810		149	4.04	230/1/50	1430x760x890	72/84	
	MOD. C	FRESH PLUS 3P C	7SF73IP2VA001	3.177,66	Encimera recta <i>Straight worktop</i>	3 rejillas 400x600 sobre guías 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
		FRESH PLUS 3P/A C	7SF73IP2LA002	3.278,77	Encimera + alzada <i>Work top with splashback</i>	3 shelves 400x600 on "C"runners	+2/+7°C	D		1722		1926x700x950		149	4.04	230/1/50	1956x760x1020	118/135	
		FRESH PLUS 3P/S C	7SF73IP2NA002	2.997,58	Sin encimera <i>Without worktop</i>		+2/+7°C	D		1722		1926x700x810		149	4.04	230/1/50	1956x760x890	94/111	
	MOD. L	FRESH PLUS 3P L	7SF73IP2VA003	3.335,59	Encimera recta <i>Straight worktop</i>	9 (400x600) pares de guías "L"	+2/+7°C	D		4 30°C - 55%	1722	1926x700x850		149	4.04	230/1/50	1956x760x930	123/140	
		FRESH PLUS 3P /A L	7SF73IP2LA003	3.436,70	Encimera + alzada <i>Work top with splashback</i>	9 pairs of "L" runners	+2/+7°C	D			1722	1926x700x950		149	4.04	230/1/50	1956x760x1020	117/134	
		FRESH PLUS 3P /S L	7SF73IP2NA003	3.155,50	Sin encimera <i>Without worktop</i>		+2/+7°C	D			1722	1926x700x810		149	4.04	230/1/50	1956x760x890	93/110	
	MOD. C	FRESH PLUS 4P C	7SF74IP2VA002	3.728,99	Encimera recta <i>Straight worktop</i>	4 rejillas 400x600 sobre guías 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
		FRESH PLUS 4P/A C	7SF74IP2LA002	3.853,65	Encimera + alzada <i>Work top with splashback</i>	4 shelves 400x600 on "C"runners	+2/+7°C	D		1894		2452x700x950		149	4.04	230/1/50	2485x760x1020	111/139	
		FRESH PLUS 4P/S C	7SF74IP2NA002	3.521,20	Sin encimera <i>Without worktop</i>		+2/+7°C	D		1894		2452x700x810		149	4.04	230/1/50	2485x760x890	87/115	
	MOD. L	FRESH PLUS 4P L	7SF74IP2VA003	3.939,53	Encimera recta <i>Straight worktop</i>	12 (400x600) pares de guías "L"	+2/+7°C	D		4 30°C - 55%	1894	2452x700x850		149	4.04	230/1/50	2485x760x930	122/150	
		FRESH PLUS 4P/A L	7SF74IP2LA003	4.064,20	Encimera + alzada <i>Work top with splashback</i>	12 pairs of "L" runners	+2/+7°C	D			1894	2452x700x950		149	4.04	230/1/50	2485x760x1020	109/137	
		FRESH PLUS 4P/S L	7SF74IP2NA003	3.731,75	Sin encimera <i>Without worktop</i>		+2/+7°C	D			1894	2452x700x810		149	4.04	230/1/50	2485x760x890	85/113	
			74768421 x2	24,92	Par guías en "C"				"C" s/s pair of runners										
			74768425 x2	27,72	Par de guías en "L" para rejillas EN400x600				"L" s/s pair of runners for EN400x600 shelf										
			74768122	13,85	Rejilla plastificada EN400x600				Plastic coated EN400x600 shelf										
		KIT 4-6 RUEDAS		108,30 - 162,45	Sobreprecio para 4 o 6 ruedas				Price Increase for 4 or 6 castors										
		VERS220-60		268,73	Sobreprecio para versión 220V/60Hz				Price Increase Power supply 220V/60Hz										

**** Watt TN (-10/+45°C)

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



TRK
602/3/4



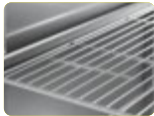
Mesas refrigeradas ventiladas sobre patas, profundidad 700 mm en acero prelacado STEEL-PET, encimera de trabajo de acero inoxidable AISI 304, 2, 3 o 4 compartimientos 1 rejilla plastificada 400x600 sobre guías en C (mod.C) o 3 par guías acero inoxidable en L (mod.L) para puerta.

- Grupo incorporado
- Encimera recta, con alzada o sin encimera
- Controlador digital
- Descongelación y evaporación del agua de condensación automáticas.

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

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

OPTIONALS



74768132



SOVVCAS1/2



SOVCAS1/3



	Modelo <i>Model</i>	Código <i>Code</i>	Precio € <i>Price €</i>	Encimera <i>Worktop</i>	Rango <i>Range</i>		GAS <i>GAS</i>	Clase energética <i>Energy class</i>	Clase climática <i>Climate class</i>	Consumo eléctrico anual <i>Annual electricity consumption</i>	Volumen útil neto <i>Net storage volume L</i>	Dimensiones <i>Dimensions</i> mm	Absorción <i>Absorbed power</i>		Alimentación <i>Power supply</i> (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje <i>Packing dimensions</i> mm	Peso Neto/Bruto <i>Net/Gross weight</i> Kg
													Watt****	A			
	TRK602 TN/A	9TRK62IPLA021	3.680,88	Encimera con alzada - <i>with work top with splashback</i>	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	3.340,87	Sin encimera - <i>without work top</i>	0/+8° C			B	5 40°C - 40%	712	136	1260x600x810	210	1,32	230/1/50	1320x750x1100	76/98
	TRK602 TN	9TRK62IPVA021	3.500,79	Encimera recta - <i>straight work top</i>	0/+8° C			B	5 40°C - 40%	712	136	1260x600x850	210	1,32	230/1/50	1320x750x1100	76/98
	TRK603 TN/A	9TRK63IPLA021	4.044,81	Encimera con alzada - <i>with work top with splashback</i>	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	3.658,20	Sin encimera - <i>without work top</i>	0/+8° C			B	5 40°C - 40%	803	204	1720x600x810	210	1,32	230/1/50	1760x750x1100	106/133
	TRK603 TN	9TRK63IPVA021	3.837,03	Encimera recta - <i>straight work top</i>	0/+8° C			C	5 40°C - 40%	859	204	1720x600x850	210	1,32	230/1/50	1760x750x1100	106/133
	TRK604 TN/A	9TRK64IPLA021	4.617,78	Encimera con alzada - <i>with work top with splashback</i>	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	4.174,51	Sin encimera - <i>without work top</i>	0/+8° C			C	5 40°C - 40%	1022	272	2180x600x810	260	1,8	230/1/50	2250x750x1100	121/153
	TRK604 TN	9TRK64IPVA021	4.369,71	Encimera recta - <i>straight work top</i>	0/+8° C			C	5 40°C - 40%	1094	272	2180x600x850	260	1,8	230/1/50	2250x750x1100	121/153
		74768132	33,59	Rejilla plastificada 430x325			Plastic coated 430x325 shelf										
		74701947 P600x2	40,30	Par guías acero inoxidable (450 mm)			S/s pairs of runners (450 mm)										
	VERS220-60		249,19	Sobrepeso para versión 220V/60Hz			Price Increase Power supply 220V/60Hz										
	SOVVCAS1/2		589,57	Sobrepeso para cajonera 2 cajones 1/2			Price increase for Block of 2 x 1/2 drawers										
	SOVCAS1/3		786,09	Sobrepeso para cajonera 3 cajones 1/3			Price increase for Block of 3 x 1/3 drawers										

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

* Condiciones ambiental de funcionamiento: MÁX humedad 65% MÍN temperatura 25°C

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

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

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

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



TRK 602/3/4R



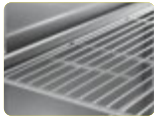
Mesas ventiladas sobre patas profundidad 600 mm, de acero INOXIDABLE AISI 304; 2, 3, 4 compartimientos para rejillas 430x325 mm, con 1 rejilla plastificada para puerta o cajones de 1/2 o de 1/3.

- Grupo remoto
- Encimera recta, con alzada o sin encimera
- Controlador digital
- Descongelación y evaporación del agua de condensación automáticos (mod. incorporados)

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

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

OPTIONALS



74768132



SOVVCAS1/2600



SOVCAS1/3600



	Modelo <i>Model</i>	Código <i>Code</i>	Precio € <i>Price €</i>	Encimera <i>Worktop</i>		Rango <i>Range</i>	GAS <i>GAS</i>	Dimensiones <i>Dimensions</i> mm	Absorción <i>Absorbed power</i>		Voltaje <i>Voltage</i> Volt/Ph/Hz	Dimensiones embalaje <i>Packing dimensions</i> mm	Peso Neto/Bruto <i>Net/Gross weight</i> Kg
									Watt****	A			
	TRK602 R TN	9TRK62RPVA001	3.240,00	Encimera recta - <i>With work top</i>		0/+8° C		1040x600x850	0	0	230/1/50	1320x750x1100	65/85
	TRK602 R TN/A	9TRK62RPLA001	3.089,01	Encimera + alzada - <i>With work top with splashback</i>		0/+8° C		1040x600x950	0	0	230/1/50	1320x750x1100	65/85
	TRK602 R TN/S	9TRK62RPNA001	3.073,00	Sin encimera - <i>Without work top</i>		0/+8° C		1040x600x810	0	0	230/1/50	1320x750x1100	65/85
	UCTN1-T*	74861750	740,00	Unidad Condensadora / <i>Condensing unit</i>				350x460x265	332	5,54	230/1/50	350x460x265	23/43
	VALVR452A-602TN	74877075	148,60	Válvula R452A para modelo remoto (suministrada desmontada) (mod. 602TN)		<i>R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 602TN)</i>		101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	TRK603 R TN	9TRK63RPVA001	3.858,00	Encimera recta - <i>With work top</i>		0/+8° C		1500x600x850	0	0	230/1/50	1760x750x1100	75/110
	TRK603 R TN/A	9TRK63RPLA001	4.056,00	Encimera + alzada - <i>With work top with splashback</i>		0/+8° C		1500x600x950	0	0	230/1/50	1760x750x1100	85/112
	TRK603 R TN/S	9TRK63RPNA001	3.700,00	Sin encimera - <i>Without work top</i>		0/+8° C		1500x600x810	0	0	230/1/50	1760x750x1100	85/112
	UCTN2-T*	74861752	810,00	Unidad Condensadora - <i>Condensing unit</i>				350x460x 65	665	8,4	230/1	350x460x 65	25/45
	VALVR452A-603TN	74877075	148,60	Válvula R452A para modelo remoto (suministrada desmontada) (mod. 603TN)		<i>R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 603TN)</i>		101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	TRK604 R TN	9TRK64RPVA001	4.670,00	Encimera recta - <i>With work top</i>		0/+8° C		1960x600x850	0	0	230/1/50	2250x750x1100	95/125
	TRK604 R TN/A	9TRK64RPLA001	4.900,00	Encimera + alzada - <i>With work top with splashback</i>		0/+8° C		1960x600x950	0	0	230/1/50	2250x750x1100	95/125
	TRK604 R TN/S	9TRK64RPNA001	4.500,00	Sin encimera - <i>Without work top</i>		0/+8° C		1960x600x810	0	0	230/1/50	2250x750x1100	100/132
	UCTN3-T*	74861754	990,00	Unidad Condensadora / <i>Condensing unit</i>				350x500x300	665	8,4	230/1/50	350x500x300	33/53
	VALVR452A-604TN	74877077	148,60	Válvula R452A para modelo remoto (suministrada desmontada) (mod. 604TN)		<i>R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 604TN)</i>		101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
		74768132	33,59	Rejilla plastificada 430x325		<i>Plastic coated 430x325 shelf</i>							
		74701947 P600 x2	20,15	Par guías acero inoxidable (450 mm)		<i>S/s pairs of runners (450 mm)</i>							
	VERS220-60		249,19	Sobrepeso para versión 220V/60Hz		<i>Price Increase Power supply 220V/60Hz</i>							
	SOVVCAS1/2		589,57	Sobrepeso para cajonera 2 cajones 1/2		<i>Price increase for Block of 2 x 1/2 drawers</i>							
	SOVCAS1/3		786,09	Sobrepeso para cajonera 3 cajones 1/3		<i>Price increase for Block of 3 x 1/3 drawers</i>							

* Distancia máxima 10 mt ** R = Versión remota **** Watt TN (-10/+45°C)

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

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

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.

PIZZERIA

Pizzeria



SPRING PIZZA PLUS 800 pag. 158

SPRING PIZZA PLUS 800 R pag. 160

Opcional y Accesorios / *Optionals & Accessories* pag. 170



SPRING VRS PLUS pag. 162

Composiciones cubetas / *Pans compositions* pag. 164

Opcional y Accesorios / *Optionals & Accessories* pag. 170



FRESH PIZZA PLUS pag. 168



Our business is enhancing **your business**

SPRING PIZZA PLUS



Una preparación perfecta.

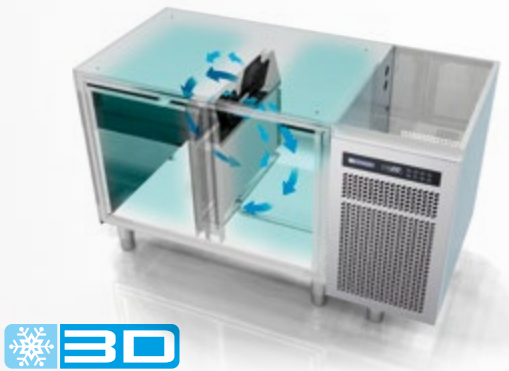
Un paquete PIZZA flexible, versátil y completo.
Mesas y estructuras superiores refrigeradas con encimeras de trabajo en granito: lo mejor para componer la estación de trabajo ideal para la preparación de pizzas y focaccias, con énfasis en la comodidad y la funcionalidad.



Nueva manija horizontal en fundición a presión, sin uniones
Bloqueo puerta a 90° juntas Energy Saving encajables
New die-cast horizontal handle free of gaps.
90° stop self-closing doors with energy-saving gaskets.



Compartimiento EN400x600 (1 rejilla plastificada sobre par guías acero inoxidable)
EN400x600 room (1 plastic coated shelf on s/s runners)



3D Cooling system
El único sistema que asegura una temperatura correcta y uniforme en todos los compartimientos.

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



A preparation taken to perfection.

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



Cajonera neutra integrada de 6 cajones
(capacidad máxima: 6 cubetas cm 40x60x7)
Neutral built-in set of 6 drawers
(maximum capacity: 6 trays cm 40x60x7)

VRS2560V
nuevo refrigerador cubetas de 2560 mm
new pan cooler model: 2560 mm



Fondo interno redondeado para una mejor limpieza
Inner bottom panel with rounded corners for easier cleaning



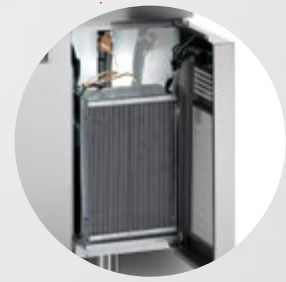
Espesor aislamiento 60 mm (sin CFC y HCFC)
Insulation thickness 60 mm (CFC & HCFC free)



Ruedas (opcional)
Castors (option)



Patas en acero inoxidable ajustables en altura (desde 120 a 180 mm)
Height adjustable s/s feet (120 to 180 mm)



Mantenimiento fácil, acceso inmediato a componentes de gestión
Easy servicing, immediate access to the electrical components



SPRING
PIZZA
PLUS 800

Mesas refrigeradas Pizzería sobre patas o ruedas, con una profundidad de 800 mm en acero inoxidable AISI 304, 2, 3, 4 compartimientos EN400x600, con o sin cajonera neutra 6 cajones, con 1 rejilla EN400x600 plastificada sobre par de guías en acero en L para puerta.

- Grupo incorporado o remoto
- Encimera de trabajo en granito
- Controlador electrónico con pantalla digital de 8 teclas
- Bloqueo puerta a 90° y retorno automático
- Internos redondeados
- Evaporador alzado y descarga integrada (limpieza fácil)
- Descongelación y evaporación del agua de condensación automáticos (mod. incorporados).

Opcional: esterilizador.

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

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

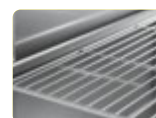
Optional: sterilizer.



74768466-68



74768120



74768122



KIT 4 RUEDAS
KIT 6 RUEDAS



VERS220V/60HZ



OZONIZER
STERIL KIT



	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Descripción Description	Rango Range	GAS GAS		Dimensiones Dimensions mm	Clase energética Energy class	Clase climática Climate class	Consumo eléctrico anual Annual electricity consumption	Volumen útil neto Net storage volume L	Absorción Absorbed power		Voltaje Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensiones embalaje Packing dimensions mm	Peso Neto/Bruto Net/Gross weight Kg
													Watt****	A			
	PIZZASPPLUS820I	6SP82IP2KA001	5.190,76	2 puertas 2 chilled doors	-2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,100		1450x800x1030	A	5 40°C - 40%HR	448	240	247	5.03	230/1/50	1510x860x1120	214/249
	VRS1450V	7VS14G3D2AA01	1.914,11	Vitrina refrigerada (GN1/3) + estructura cristal Pans coolers (GN1/3) + glass structure	+2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,05		1450x395x425		3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	1560x460x580	55/64
	PIZZASPPLUS820I + VRS1450V		7.104,87														269/314
	PIZZASPPLUS821I	6SP83IP2KA002	8.021,62	2 puertas + 6 cajones neutros 2 chilled doors + 6 ambient drawers	-2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,100		2004x800x1030	A	5 40°C - 40%HR	448	240	247	5.03	230/1/50	2064x860x1120	294/336
	VRS2005V	7VS20G3D2AA01	2.090,41	Vitrina refrigerada (GN1/3) + estructura cristal Pans coolers (GN1/3) + glass structure	+2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,07		2005x395x425		3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	2075x460x580	71/81
	PIZZASPPLUS821I + VRS2005V		10.112,03														365/417
	PIZZASPPLUS830I	6SP83IP2KA001	6.475,22	3 puertas 3 chilled doors	-2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,100		2004x800x1030	A	5 40°C - 40%HR	607	360	247	5.03	230/1/50	2064x860x1120	274/316
	VRS2005V	7VS20G3D2AA01	2.090,41	Vitrina refrigerada (GN1/3) + estructura cristal Pans coolers (GN1/3) + glass structure	+2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,07		2005x395x425		3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	2075x460x580	71/81
	PIZZASPPLUS830I + VRS2005V		8.565,62														345/397
	PIZZASPPLUS831I	6SP84IP2KA002	9.590,68	3 puertas + 6 Cajones neutros 3 chilled doors + 6 ambient drawers	-2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,120		2560x800x1030	A	5 40°C - 40%HR	607	360	247	5.03	230/1/50	2620x860x1120	377/427
	VRS2560V	7VS25G3D2AA01	2.254,11	Vitrina refrigerada (GN1/3) + estructura cristal Pans coolers (GN1/3) + glass structure	+2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,07		2560x395x425		3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	2630x460x580	86/97
	PIZZASPPLUS831I + VRS2560V		11.844,79														462/524
	PIZZASPPLUS840I	6SP84IP2KA001	8.044,28	4 puertas 4 chilled doors	-2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,120		2560x800x1030	A	5 40°C - 40%HR	726	480	247	5.03	230/1/50	2620x860x1120	357/407
	VRS2560V	7VS25G3D2AA01	2.254,11	Vitrina refrigerada (GN1/3) + estructura cristal Pans coolers (GN1/3) + glass structure	+2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,07		2560x395x425		3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	2630x460x580	86/97
	PIZZASPPLUS840I + VRS2560V		10.298,39														442/504
	STERILKIT	73688492	617,05	Esterilizador (Incompatible con luz LED)													
		74768570 x2	26,44	Par guías en "L" para bandejas EN 600x400													
		74768122	13,85	Rejilla plastificada EN 600x400													
		74768120	56,67	Rejilla acero inoxidable EN 600x400													
	KIT 4 RUEDAS		108,30	Sobrepeso 4 ruedas													
	KIT 6 RUEDAS		162,45	Sobrepeso para 6 ruedas (mod. 4 puertas)													
VERS220-60			244,30	Sobrepeso para versión 220V/60Hz													

**** Watt TN (-10/+45°C)

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

Sterilizer (Not compatible with LED)

"L" pair of runners for EN 60x40 trays

Plastic coated EN 60x40 shelf

S/S EN 600x400 shelf

Price increase for 4 castors

Price increase for 6 castors (mod. 4 doors)

Price Increase Power supply 220V/60Hz

**** Watt TN (-10/+45°C)

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



SPRING PIZZA PLUS 800R

SPRING PIZZA PLUS



Mesas refrigeradas Pizzería sobre patas o ruedas, con una profundidad de 800 mm en acero inoxidable AISI 304, 2, 3, 4 compartimientos EN400x600, con o sin cajonera neutra 6 cajones, con 1 rejilla EN400x600 plastificada sobre par de guías en acero en L para puerta.

- Grupo remoto
- Encimera de trabajo en granito
- Controlador electrónico con pantalla digital de 8 teclas
- Bloqueo puerta a 90° y retorno automático
- Internos redondeados
- Evaporador alzado y descarga integrada (limpieza fácil)
- Descongelación Evaporador eléctrico de serie para modelos preparados para grupo remoto

Opcional: esterilizador.

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

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

Optional: sterilizer.



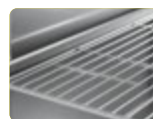
EVAP-T



74768466-68



74768120



74768122



KIT 4 RUEDAS



VERS220V/60HZ



STERIL KIT

	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Descripción Description	Rango Range	GAS GAS		Dimensiones Dimensions mm	Clase climática Climate class	Volumen útil neto Net storage volume L	Absorción Absorbed power		Voltaje Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensiones embalaje Packing dimensions mm	Peso Neto/Bruto Net/Gross weight Kg
											Watt****	A			
	PIZZASP820R**	6SP82RP4KA001	4.325,63	2 puertas 2 chilled doors	-2/+7°C			1310x800x1030	5 40°C - 40%HR	240			230/1/50	1370x860x1120	189/225
	VRS1300V	7VS13G3D2AA01	1.876,33	Vitrina refrigerada (GN1/3) + estructura cristal Pans coolers (GN1/3) + glass structure	+2/+7°C	R290 - GWP 3 - Kg 0,05		1300x395x425	3 25°C - 60%		247	5.03	230/1/50	1410x460x580	51/59
	PIZZASP820R + VRS1300V		6.201,95										230/1/50		241/284
	UCTN2-T*	74861752	810,00	Unidad Condensadora				350x460x265	Condensing unit					350x460x265	25/45
	VALVR452A-802TN	74877075	148,60	Válvula R452A para modelo remoto (suministrada desmontada) (mod. 802TN)				101x38x77	R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 802TN)					101x38x77	0,3/0,3
	PIZZASP821R**	6SP83RP4KA001	7.156,49	2 puertas + 6 cajones neutros 2 chilled doors + 6 ambient drawers	-2/+7°C			1864x800x1030	5 40°C - 40%HR	360			230/1/50	1925x860x1120	272/314
	VRS1815V	7VS18G3D2AA01	1.989,66	Vitrina refrigerada (GN1/3) + estructura cristal Pans coolers (GN1/3) + glass structure	+2/+7°C	R290 - GWP 3 - Kg 0,07		1815x395x425	3 25°C - 60%		247	5.03	230/1/50	1885x460x580	66/76
	PIZZASP821R + VRS1815V		9.146,15										230/1/50		338/389
	UCTN2-T*	74861752	810,00	Unidad Condensadora				350x460x265	Condensing unit					350x460x265	25/45
	VALVR452A	74877077	148,60	Válvula R452A para modelo remoto (suministrada desmontada) (mod. 821TN)				101x38x77	R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 821TN)					101x38x77	0,3/0,3
	PIZZASP830R**	6SP83RP4KA002	5.610,09	3 puertas 3 chilled doors	-2/+7°C			1864x800x1030	5 40°C - 40%HR	360			230/1/50	1925x860x1120	252/294
	VRS1815V	7VS18G3D2AA01	1.989,66	Vitrina refrigerada (GN1/3) + estructura cristal Pans coolers (GN1/3) + glass structure	+2/+7°C	R290 - GWP 3 - Kg 0,07		1815x395x425	3 25°C - 60%		247	5.03	230/1/50	1885x460x580	66/76
	PIZZASP830R + VRS1815V		7.599,75										230/1/50		318/369
	UCTN3-T*	74861754	990,00	Unidad Condensadora				350x500x300	Condensing unit					350x500x300	33/53
	VALVR452A	74877077	148,60	Válvula R452A para modelo remoto (suministrada desmontada) (mod. 830TN)				101x38x77	R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 830TN)					101x38x77	0,3/0,3
	STERILKIT	73688492	617,05	Esterilizador (Incompatible con LED)					Sterilizer (Not compatible with LED)						
	EVAP-T		130,97	Sobreprecio para cubeta evapora-condensación para mesas sin grupo R					Price Increase for water tray for counters without condensing unit (R model)						
		74768570 x2	26,44	Par guías en "L" para bandejas EN 600x400					"L" pair of runners for EN 60x40 trays						
		74768122	13,85	Rejilla plastificada EN 600x400					Plastic coated EN 60x40 shelf						
		74768120	56,67	Rejilla acero inoxidable EN 600x400					S/S EN 600x400 shelf						
	KIT 4 RUEDAS		108,30	Sobreprecio para 4 ruedas					Price increase for 4 castors						
	VERS220-60		244,30	Sobreprecio para versión 220V/60Hz					Price Increase Power supply 220V/60Hz						

* Distancia máxima 10 mt ** R = Versión remota **** Watt TN (-10/+45°C)

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

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

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



SPRING VRS PLUS R290

Profundidad 395mm
(para GN 1/3)

Refrigeradores con cubetas de apoyo en acero inoxidable AISI 304 para condimentos y rellenos, disponibles en varias longitudes (de 1100 mm a 2560 mm)

- Equipamiento para cubetas GN1/3 H máx = 150mm (no incluidas), adaptable con soportes opcional con cubetas GN1/2, 1/4, 1/6, 1/9.
- Refrigeración estática.
- Controlador digital.
- Descarga en fondo (limpieza fácil).
- Disponibles sin vidrio (Mod. S), con vidrio (Mod. V) o con tapa acero inoxidable (Mod. K).

Opcional: Kit patas.

Termostato electrónico
Electronic thermostat



Kit patas VRS
Feet VRS kit



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

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

Opcional: Feet kit.



	Modelo <i>Model</i>	Código <i>Code</i>	Precio € <i>Price €</i>	Descripción <i>Description</i>	Rango <i>Range</i>	Dimensiones <i>Dimensions</i> mm	Gas <i>Gas</i>	Clase climática <i>Climate class</i>	Nº cubetas <i>Pans Nr</i> GN1/3	Absorción <i>Absorbed power</i> Watt**** A		Voltaje <i>Voltage</i> Volt/Ph/Hz	Dimensiones embalaje <i>Packing dimensions</i> mm	Peso Neto/Bruto <i>Net/Gross weight</i> Kg		
		VRSPLUS1100S	7VS11G3S2AA01	1.523,73	sin cristal <i>without glass</i>	+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	1.586,70	1260x395x225			5			247	5.03	1330x460x580		27/34		
VRSPLUS1300S		7VS13G3S2AA01	1.624,47	1300x395x225			5			247	5.03	1410x460x580		28/36		
VRSPLUS1450S		7VS14G3S2AA01	1.649,66	1450x395x225			6			247	5.03	1560x460x580		30/39		
VRSPLUS1815S		7VS18G3S2AA01	1.712,62	1815x395x225			8	247		5.03	1885x460x580	35/45				
VRSPLUS2005S		7VS20G3S2AA01	1.800,77	2005x395x225			9	247		5.03	2075x460x580	38/48				
VRSPLUS2560S		7VS25G3S2AA01	1.926,69	2560x395x225			12	247		5.03	2630x460x580	45/56				
	VRSPLUS1100V	7VS11G3D2AA01	1.750,40	con cristal <i>with glass</i>	+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	1.825,96			1260 x 395 x 425			5	247	5.03		1330x460x580	48/56		
	VRSPLUS1300V	7VS13G3D2AA01	1.876,33			1300 x 395 x 425			5	247	5.03		1410x460x580	51/59		
	VRSPLUS1450V	7VS14G3D2AA01	1.914,11			1450 x 395 x 425			6	247	5.03		1560x460x580	55/64		
	VRSPLUS1815V	7VS18G3D2AA01	1.989,66			1815 x 395 x 425	8		247	5.03	1885x460x580		66/76			
	VRSPLUS2005V	7VS20G3D2AA01	2.090,41			2005 x 395 x 425	9		247	5.03	2075x460x580		71/81			
	VRSPLUS2560V	7VS25G3D2AA01	2.254,11			2560 x 395 x 425	12		247	5.03	2630x460x580		86/97			
	VRSPLUS1100K	7VS11G3K2AA01	1.926,69	tapa acero inoxidable <i>s/s lid</i>	+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	2.002,25			1260 x 395 x 250			5	247	5.03		1330x460x580	30/38		
	VRSPLUS1300K	7VS13G3K2AA01	2.052,62			1300 x 395 x 250			5	247	5.03		1410x460x580	32/40		
	VRSPLUS1450K	7VS14G3K2AA01	2.090,41			1450 x 395 x 250			6	247	5.03		1560x460x580	35/44		
	VRSPLUS1815K	7VS18G3K2AA01	2.165,97			1815 x 395 x 250	8		247	5.03	1885x460x580		40/50			
	VRSPLUS2005K	7VS20G3K2AA01	2.266,70			2005 x 395 x 250	9		247	5.03	2075x460x580		44/55			
	VRSPLUS2560K	7VS25G3K2AA01	2.430,41			2560 x 395 x 250	12		247	5.03	2630x460x580		53/64			
			-264,45	REDUCCIÓN PARA VERSIÓN REMOTA								PRICE REDUCTION FOR REMOTE UNIT VERSION				
	VALVR452A	74877075	148,60	Válvula R452A para mod. remoto		101x38x77	R452A Valve for remote model								101x38x77	0,3/0,3
	KIT PIEDI VRS	74702236KT4	80,00	Kit 4 patas VRS (h mín 145/máx 224 mm)			4 Feet kit VRS (h min 145/max 224 mm)									

**** Watt TN (-10/+45°C)

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

**** Watt TN (-10/+45°C)

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.

Composiciones cubetas / Pans compositions

VRS



Pizzeria

Modelo Producto <i>Product Model</i>		Descripción <i>Description</i>	Modelo <i>Model</i>	Precio € <i>Price €</i>	H=100 mm	H=100 mm con tapa with lid	H=150 mm	H=150 mm con tapa with lid
VRS1100 GN1/1 + 72557154-32 3pz.		4 GN1/3	V1-100	197,49	x			
			V1-100K	310,16		x		
			V1-150	238,36			x	
			V1-150K	351,02				x
		2 GN1/3 + 4 GN1/6	V2-100	263,05	x			
			V2-100K	394,60		x		
			V2-150	317,57			x	
			V2-150K	449,15				x
		2 GN1/4 + 1 GN1/2 + 1 GN1/3	V3-100	187,29	x			
			V3-100K	303,97		x		
			V3-150	234,97			x	
			V3-150K	351,63				x
		4 GN1/4 + 2 GN1/6	V4-100	252,86	x			
			V4-100K	392,57		x		
			V4-150	303,93			x	
			V4-150K	443,64				x
VRS1260 GN1/1 + 72556046-20 2pz 72557154-32 2pz		5 GN1/3	V5-100	246,87	x			
			V5-100K	387,71		x		
			V5-150	297,95			x	
			V5-150K	438,77				x
		2 GN 1/4 + 1 GN1/2 + 2 GN1/3	V6-100	251,16	x			
			V6-100K	395,99		x		
			V6-150	309,04			x	
			V6-150K	453,87				x
		3 GN1/3 + 4 GN1/6	V7-100	312,43	x			
			V7-100K	472,18		x		
			V7-150	377,14			x	
			V7-150K	536,89				x
		1 GN1/2 + 2 GN1/4 + 4 GN1/6	V8-100	302,23	x			
			V8-100K	465,97		x		
			V8-150	373,77			x	
			V8-150K	537,51				x
VRS1300 GN1/1 + 72557152-47 3pz		5 GN1/3	V9-100	246,87	x			
			V9-100K	387,71		x		
			V9-150	297,95			x	
			V9-150K	438,77				x
		3 GN1/3 + 4 GN1/6	V10-100	297,95	x			
			V10-100K	457,70		x		
			V10-150	362,66			x	
			V10-150K	523,73				x
		1 GN1/2 + 2 GN1/4 + 4 GN1/6	V11-100	309,10	x			
			V11-100K	453,93		x		
			V11-150	366,99			x	
			V11-150K	511,82				x
		1 GN1/2 + 2 GN1/4 + 2 GN1/3	V12-100	360,18	x			
			V12-100K	523,92		x		
			V12-150	431,71			x	
			V12-150K	595,45				x
VRS1450 GN1/1 + 72557152-47 1pz 72557154-32 3pz		6 GN1/3	V13-100	296,25	x			
			V13-100K	465,24		x		
			V13-150	357,52			x	
			V13-150K	526,53				x
		2 GN 1/2 + 3 GN1/3	V14-100	274,99	x			
			V14-100K	434,39		x		
			V14-150	346,50			x	
			V14-150K	505,92				x
		4 GN1/3 + 4 GN1/6	V15-100	390,78	x			
			V15-100K	578,69		x		
			V15-150	465,71			x	
			V15-150K	653,63				x
		2 GN1/2 + 1 GN1/3 + 4 GN1/6	V16-100	326,05	x			
			V16-100K	504,38		x		
			V16-150	411,23			x	
			V16-150K	589,56				x

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo. All specifications are subject to change without notice.

Modelo Producto <i>Product Model</i>		Descripción <i>Description</i>	Modelo <i>Model</i>	Precio € <i>Price €</i>	H=100 mm	H=100 mm con tapa with lid	H=150 mm	H=150 mm con tapa with lid
VRS1815 GN1/1 72556046-20 2pz 72557154-32 5pz		8 GN1/3	V17-100	395,00	x			
			V17-100K	620,33		x		
			V17-150	476,70			x	
			V17-150K	702,04				x
		2 GN1/2 + 5 GN1/3	V18-100	359,66	x			
			V18-100K	574,99		x		
			V18-150	451,20			x	
			V18-150K	666,94				x
		4 GN1/3 + 8 GN1/6	V19-100	511,62	x			
			V19-100K	774,78		x		
			V19-150	620,64			x	
			V19-150K	883,80				x
		2 GN1/2 + 4 GN1/6 + 3 GN1/3	V20-100	410,31	x			
			V20-100K	644,98		x		
			V20-150	515,91			x	
			V20-150K	750,58				x
VRS2005 GN1/1 + 72557152-47 1pz 72557154-32 7pz		9 GN1/3	V21-100	444,37	x			
			V21-100K	697,87		x		
			V21-150	536,29			x	
			V21-150K	789,80				x
		2 GN1/2 + 4 GN1/3 + 4 GN1/6	V22-100	488,66	x			
			V22-100K	751,49		x		
			V22-150	604,48			x	
			V22-150K	867,30				x
		6 GN1/9* + 2 GN1/2 + 8 GN1/6	V23-100	677,93	x			
			V23-100K	993,21		x		
			V23-150	786,97			x	
			V23-150K	1.102,25				x
		2 GN1/3 + 2 GN1/2 + 8 GN1/6	V24-100	539,73	x			
			V24-100K	821,48		x		
			V24-150	669,19			x	
			V24-150K	950,95				x
VRS2560 GN1/1 + 72557154-32 7pz		12 GN1/3	V25-100	746,02	x			
			V25-100K	1.171,72		x		
			V25-150	900,44			x	
			V25-150K	1.326,14				x
		2 GN1/2 + 4 GN1/6 + 7 GN1/3	V26-100	765,30	x			
			V26-100K	1.202,73		x		
			V26-150	949,85			x	
			V26-150K	1.387,29				x
		6 GN1/9* + 2 GN1/2 + 8 GN1/6 + 3 GN1/3	V27-100	1.003,61	x			
			V27-100K	1.507,06		x		
			V27-150	1.179,68			x	
			V27-150K	1.756,17				x

* Cubetas gn1/9 sólo h=100 / gn1/9 pans height 100 only

CUBETAS GN ACERO INOXIDABLE / S/S GN PANS		Modelo <i>Model</i>	Código <i>Code</i>	Precio <i>Price</i>	Cubetas GN acero inoxidable <i>S/s GN pans</i>	Dimensiones (mm) <i>Dimensions (mm)</i>
		VGX1/2/100	74707040	56,19	GN 1/2	325x265x100
		VGX1/2/150	74707070	76,63	GN 1/2	325x265x150
		CVGX1/2	74706080	37,44	Tapa GN 1/2 lid	325x265
		VGX1/3/100	74707030	49,37	GN 1/3	325x176x100
		VGX1/3/150	74707075	59,59	GN 1/3	325x176x150
		CVGX1/3	74706082	28,17	Tapa GN 1/3 lid	325x176
		VGX1/4/100	74707042	40,88	GN 1/4	265x162x100
		VGX1/4/150	74707076	49,37	GN 1/4	265x162x150
		CVGX1/4	74706084	25,53	Tapa GN 1/4 lid	265x162
		VGX1/6/100	74707043	37,44	GN 1/6	176x162x100
		VGX1/6/150	74707078	45,98	GN 1/6	176x162x150
		CVGX1/6	74706085	18,82	Tapa GN 1/6 lid	176x162
		VGX1/9/100	74707044	39,49	GN 1/9	176x108x100
		CVGX1/9	74706078	14,97	Tapa GN 1/9 lid	176x108
		SUPPVASCH47	72557152	14,50	Soporte / support bar	332 x 47
		SUPPVASCH32	72557154	14,50	Soporte / support bar	332 x 32
		SUPPVASCH20	72556046	14,50	Soporte / support bar	332 x 20

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo. All specifications are subject to change without notice.

FRESH PIZZA PLUS

FRESH PIZZA PLUS ¡Simplemente práctico!

Diseño esencial y versatilidad absoluta para un producto resistente y fácil de limpiar, gracias al **innovador revestimiento anti-huella en Steel-PET**.
Fresh Pizza... ¡el Made in Italy que da valor a tu tiempo!

FRESH PIZZA PLUS Simply practical!

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



Las Ventajas del revestimiento "Anti-huella"

- Limpieza fácil
- Aspecto y color comparables al acero inoxidable
- Ecológico
- Idóneo al contacto con alimentos
- Realizado sin la utilización de PVC
- Resistente a solventes, frotación, temperatura, humedad relativa, manchas en frío

The None Smear coating advantages

- Easy to clean
- Appearance and color totally comparable to that of stainless steel
- Ecological
- Suitable for food contact
- Made without using PVC
- Resistant to solvents, rubbing, temperature, relative humidity, cold spots

Tratamiento químico
Chemical treatment

Metal de base
Base metal

Pintura
Paint

Película PET
Film PET

Película protector
Protective film



FRESH PIZZA Suministros estándar - Standard features



Guías en "L" para rejillas
EN400x600
S/s runners for
EN400x600 shelf



Patas en acero inoxidable
ajustables en altura (+60 mm)
S/s feet with adjustable height
(+60 mm)





FRESH PIZZA PLUS



FRESH PIZZA PLUS



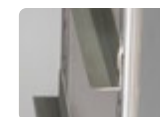
Mesas refrigeradas Pizzería sobre patas, profundidad 700 mm, en acero prelacado STEEL-PET; 2 puertas, 2 puertas con cajonera neutra 5 cajones y 3 puertas, con 1 rejilla EN400x600 plastificada para puerta.

- Grupo incorporado
- Encimera en granito 800 mm con alzada
- Controlador digital
- Descongelación y evaporación del agua de condensación automáticas
- Bajo pedido refrigerador cubetas:
1300 mm cap. 5 cubetas GN 1/3 (**no incluidas**) (mod. FRESH PIZZA 2P),
1815 mm cap. 8 cubetas GN 1/3 (**no incluidas**) (mod. FRESH PIZZA 2P+C y FRESH PIZZA 3P)
- Bajo pedido versión sin encimera.

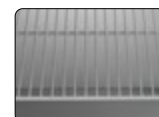
Refrigerated counter for Pizzeria on feet, 700mm of depth made of precovered STEEL-PET steel; 2 doors, 2 doors with neutral set of 5 drawers or 3 doors, with 1 EN400x600 shelf per door.

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

ACCESORIOS / ACCESSORIES



74768425 X 2



74768122

Cajonera neutra 5 cajones para cubetas 400x600x70 mm de serie en mod.FRESH PIZZA 2P+C (cubetas incluidas)

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



EN 400x600



	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Encimera Worktop	Puertas Doors		Accesorios internos Internal fitting	Dimensiones Dimensions mm	Gas Gas	Absorción Absorbed power		Voltaje Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensiones embalaje Packing dimensions mm	Peso neto Net weight Kg	Peso Bruto Gross weight Kg
										Watt****	Amperios				
	FRESH PIZZA PLUS 2P	7SP72IP2KA002	3.699,89	Encimera Granito Granite top	2 puertas refrigeradas 2 refrigerated doors		2 rejillas /Shelves EN400x600	1400x800x1040	R290-GWP 3 Kg 0,07	149	4,04	230/1/50	1430x860x1120	199	211
	VRS1300V	7VS13G3D2AA01	1.876,33	 Vitrina refrigerada (5 GN1/3) + estructura cristal Pans coolers (5 GN1/3) + glass structure				1300x395x425	R290-GWP 3 Kg 0,05	247	5,03	230/1/50		51	59
	FRESH PIZZA PLUS 2P + VRS1300V			5.576,22											250
	FRESH PIZZA PLUS 2P+C	7SP73IP2KA003	5.018,61	Encimera Granito Granite top	2 puertas refrigeradas + 5 Cajones neutros 2 refrigerated doors + 5 ambient drawers		2 rejillas /Shelves EN400x600	1926x800x1040	R290-GWP 3 Kg 0,07	149	4,04	230/1/50	1956x860x1120	291	308
	VRS1815V	7VS18G3D2AA01	1.989,66	 Vitrina refrigerada (8 GN1/3) + estructura cristal Pans coolers (8 GN1/3) + glass structure				1815x395x425	R290-GWP 3 Kg 0,07	247	5,03	230/1/50		66	76
	FRESH PIZZA PLUS 2P C + VRS1815V			7.008,27											357
	FRESH PIZZA PLUS 3P	7SP73IP2KA002	4.244,28	Encimera Granito Granite top	3 puertas refrigeradas 3 refrigerated doors		3 rejillas /Shelves EN400x600	1926x800x1040	R290-GWP 3 Kg 0,07	149	4,04	230/1/50	1956x860x1120	263	280
	VRS1815V	7VS18G3D2AA01	1.989,66	 Vitrina refrigerada (8 GN1/3) + estructura cristal Pans coolers (8 GN1/3) + glass structure				1815x395x425	R290-GWP 3 Kg 0,07	247	5,03	230/1/50		66	76
	FRESH PIZZA PLUS 3P + VRS1815V			6.233,94											329
			74768425 x2 13.85	Par de guías en “L” para rejillas EN400x600 Rejilla plastificada EN400x600 “L” s/s pair of runners for EN400x600 shelf Plastic coated EN400x600 shelf											
NOPIANO2P			-1.001,51	Reducción precio para versión sin encimera de mármol Price reduction for no granite worktop (2P)											
NOPIANO2C_3P			-1.153,88	Reducción precio para versión sin encimera de mármol Price reduction for no granite worktop (3P e 2P+C)											
VERS220-60			268,73	Sobrepeso para versión 220V/60Hz Price Increase Power supply 220V/60Hz											

**** Watt TN (-10/+45°C)

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



Opcional y Accesorios

Modelo Model	Código Code	Precio Price €	Descripción Description	SRING PLUS PIZZA	VRS
ACCESORIOS/ ACCESSORIES					
ZOC150		114,00 €/ml	Zócalo en acero inoxidable h. 150mm (Precio por metro lineal) Stainless steel plinth h. 150 mm (Price per linear metre)	 150 mm	x
ZOC200		143,00 €/ml	Zócalo en acero inoxidable h. 200mm (Precio por metro lineal) Stainless steel plinth h. 200 mm (Price per linear metre)	 200 mm	x
ZOC240		174,00 €/ml	Zócalo en acero inoxidable h. 240mm (Precio por metro lineal) Stainless steel plinth h. 240 mm (Price per linear metre)	 240 mm	x
SERRPSRING	73692392	79,33	Kit Cerradura con llave (precio por cada cerradura para puerta) Key lock kit (price for 1 single key lock, for single door)	x	
UCESXSPRING		178,60	Sobrepeso para motor a la izq. Price increase for Condensing unit on the left	x	
	72601998	58,32	Abrazadera de soporte VRS para encimera de mármol Support for VRK to fix on granit work top		x
	72557148 (x2)	350,00	Par de abrazaderas de soporte para pared Pair of wall supports		x
	74768120	56,67	Rejilla acero inoxidable EN 600x400 EN 600x400 s/s shelf	x	
	74768122	13,85	Rejilla plastificada EN 600x400 EN 600x400 plastic coated shelf	x	
	74768002	41,56	Rejilla inox GN 1/1 s/s GN 1/1 shelf		
	74768000	12,60	Rejilla plastificada GN 1/1 Plastic coated GN 1/1 shelf		
	74707012	31,75	Fuente GN 1/1 h=20 GN 1/1 pan 20mm deep		
	74707013	34,41	Fuente GN 1/1 h=40 GN 1/1 pan 40mm deep		
	74707299	16,37	Cubeta pizza polietileno 400x600 h=70mm Pizza plastic container 400x600x70mm	x	
	74707288	15,48	Tapa para cubeta pizza polietileno 400x600 h=70mm Lid for pizza plastic container 400x600 h=70mm	x	
	78002040	220,00	Kit 4 RUEDAS 71379644 + Refuerzo 72607709 Set of 4 wheels 71379644 + Reinforcement 72607709	x	

Optionals & Accessories





Soul Plus



Essence Plus



Tradition Plus



Service Plus



Emociones para todos los gustos

EMOTIONS FOR EVERYONE

SOUL **PLUS**, ESSENCE **PLUS**, TRADITION **PLUS** y SERVICE **PLUS**, las nuevas gamas de cubetas, vitrinas DROP IN e ISLAS DE COMIDA. Hemos cambiado nuestro punto de vista, adoptando un concepto radicalmente diferente, a la vanguardia respecto al trasnochado concepto de "Buffet". Un producto verdaderamente innovador, capaz de adaptarse de manera perfectamente sencilla y cómoda a todos los ambientes de la restauración, de la tradicional a la moderna.

SOUL **PLUS**, ESSENCE **PLUS**, TRADITION **PLUS** y SERVICE **PLUS**, son gamas con soluciones polifacéticas pensadas también para nuevas y diversas aplicaciones, que tienen en cuenta normativas higiénicas, culturas alimentarias y niveles de precio muy heterogéneos. SOUL **PLUS**, ESSENCE **PLUS**, TRADITION **PLUS** y SERVICE **PLUS** se funden para convertirse en la oferta más amplia, cómoda y homogénea en el mercado del servicio a self service.

SOUL **PLUS**, ESSENCE **PLUS**, TRADITION **PLUS** and SERVICE **PLUS** are the new ranges of DROP-IN display units and FOOD ISLANDS equipment. The point of view is changed and moved towards a conception which is ahead of its times and twists the logics of the old and out of date "Buffet" concept. A truly innovative product, able to easily, comfortably and entirely integrate itself in any catering environment from the traditional one, to the modern one. SOUL **PLUS**, ESSENCE **PLUS**, TRADITION **PLUS** and SERVICE **PLUS** product range are the polyhedral solution designed for any new or multiple applications paying attention to the hygiene regulations, food cultures and very diverse price level. SOUL **PLUS**, ESSENCE **PLUS**, TRADITION **PLUS** and SERVICE **PLUS** merge together to become the widest, the most convenient and most homogeneous choice for the self-service market.

Buffet kinder

*Altura personalizable bajo pedido
Customizable height on request



GREEN

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

Cubetas refrigeradas estáticas / Static cold well units

- PRODUCTOS FRÍOS PARA EMPLATAR

 - PRIMEROS PLATOS Y PLATOS ÚNICOS FRÍOS (PASTA FRÍA, ENSALADAS DE ARROZ, COUS COUS)
 - ENSALADAS MIXTAS/DE MAR, CEREALES
 - VERDURA Y CONTORNOS (FRESCA O COCIDA)
 - FIAMBRES Y QUESOS
- FRESH PRODUCTS TO PLATE UP

 - COLD FIRST COURSE DISHES (PASTA, RICE SALAD, COUS COUS)
 - MIXED/SEAFOOD SALADS, CEREAL SALADS
 - VEGETABLES AND SIDE DISHES (FRESH OR COOKED)
 - COLD CUTS AND CHEESE



LIME

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

Encimeras refrigeradas estáticas / Static cold tops units

- PRODUCTOS EMPLATADOS:

 - PLATOS LISTOS (QUESO, FIAMBRES ETC.)
 - ENSALADAS
 - VERDURAS
 - POSTRES
- PLATED DISHES:

 - READY MEALS (CHEESE, COLD CUTS ETC.)
 - SALADS
 - VEGETABLES
 - DESSERTS



BLUE

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

Cubetas refrigeradas ventiladas / Ventilated cold well units

- PRODUCTOS FRÍOS PARA EMPLATAR O YA EMPLATADOS:

 - PRIMEROS PLATOS
 - ENSALADAS
 - VERDURAS
 - POSTRES
- COLD PRE-PLATED MEALS OR FRESH PRODUCTS TO DISH UP:

 - FIRST COURSE DISHES
 - SALADS
 - VEGETABLES
 - DESSERTS



BLUE PLATINUM

GN 3/1 - 4/1 - 5/1

Vitrinas refrigeradas ventiladas para autoservicio / Ventilated refrigerated display showcases for self-service

- PRODUCTOS FRÍOS PARA EMPLATAR O YA EMPLATADOS:

 - PRIMEROS PLATOS
 - ENSALADAS
 - VERDURAS
 - POSTRES
- WRAPPED OR PACKED PRODUCTS:

 - SANDWICHES, PINWHEELS, WRAP SNACKS
 - SALADS
 - VEGETABLES
 - DESSERT
 - BOTTLED DRINKS



RED

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

Cubetas calientes Baño María / Heated bain-marie well units

- PRODUCTOS COCIDOS Y JUGOSOS PARA EMPLATAR:

 - PRIMEROS PLATOS Y SOPAS
 - GUISADOS
 - CONTORNOS
- JUICY COOKED PRODUCTS TO DISH UP:

 - FIRST COURSE DISHES AND SOUPS
 - STEWS
 - VEGETABLES AND SIDE DISHES



BROWN

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

Encimeras de mantenimiento vidrio templado / Heated glass top units

- PRODUCTOS COCIDOS SECOS:

 - PIZZA, FOCACCIE
 - STREET FOOD (ARANCINI, SFOGLIE)
 - FRITURAS
 - CONTORNOS (PATATAS, CROQUETAS)
 - BRIOCHES, MUFFIN DULCES/SALADOS
- COOKED AND DRY PRODUCTS:

 - PIZZA AND FOCACCIA
 - STREET FOOD (ARANCINI, QUICHE/SALT CAKE)
 - FRIED FOOD
 - SIDE DISHES (POTATOES, CROQUETTES)
 - BRIOCHES, SWEET/SALTY MUFFINS





SOUL
PLUS
Green

Cubetas refrigeradas estáticas con fondo redondeado y diamantado para facilitar la descarga del agua y para una perfecta limpieza e higiene.

- Cubetas adecuadas para contener cubetas GN (H 200mm máx) con alojamiento rebajado a 25 mm desde la encimera para una mejor conservación también de los alimentos en la parte superior de la cubeta.
- Modelos para 2, 3, 4, 5, 6 cubetas GN 1/1 (no incluidas).
- Versiones con grupo incorporado o preparadas para conexión remota (R sin válvula).

Opcional:

- Estructuras superiores con iluminación de LED

Static cold well units with rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene.

- The well is suitable for GN pans (H 200mm max) with the pan housing 25 mm lowered from the top to better preserve even the food at top of the pan.
- Models for 2, 3, 4, 5, 6 GN1 /1 pans (not included).
- Units are provided with condensing unit or ready for remote connection (R without valve).

Optional:

- Overstructure with LED lighting



Fondo redondeado para facilitar la higiene y la descarga del agua.
Rounded bottom for a perfect hygiene and water discharge.



Cubeta para cubas GN 1/1 (no incluidas).
Well for GN1 /1 pans (not included).



Estructuras superiores con iluminación de LED
Overstructure with LED lighting



	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Capacidad cubetas Pans capacity (GN)	Unidad condensadora Condensing unit	Rango Range (°C)	Gas Gas		Clase climática Climate class	Dimensiones Dimensions (mm)	Dimensiones agujeros Hole dimensions (mm)	Agujero de empotrado caja de mandos Hole dimensions for control panel box (mm)	Absorción Absorbed power		Voltaje Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso Neto/ Bruto Net/Gross weight (kg)
													Watt****	Ampere			
	GREEN PLUS 2	7DRGR2FI00A01	2.466,17		si/yes	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,07		3 25°C - 60%	844x650x565	814x620	366x90	247	5,03	230/1/50	908x714x1100	45/63
	GREEN PLUS 3	7DRGR3FI00A01	2.556,09		si/yes	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,080		3 25°C - 60%	1169x650x565	1139x620	366x90	247	5,03	230/1/50	1233x714x1100	50/70
	GREEN PLUS 4	7DRGR4FI00A01	2.723,07		si/yes	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,090		3 25°C - 60%	1494x650x565	1464x620	366x90	247	5,03	230/1/50	1558x714x1100	57/78
	GREEN PLUS 5	7DRGR5FI00A01	3.069,88		si/yes	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10		3 25°C - 60%	1819x650x565	1789x620	366x90	247	5,03	230/1/50	1883x714x1100	63/86
	GREEN PLUS 6	7DRGR6FI00A01	3.275,38		si/yes	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,110		3 25°C - 60%	2144x650x565	2114x620	366x90	247	5,03	230/1/50	2208x714x1100	72/98
	GREEN PLUS 2 R	7DRGR2FR00A01	1.886,90		no	+4/+8			3 25°C - 60%	844x650x290	814x620	366x90	—	—	230/1/50	908x714x1100	29/47
	GREEN PLUS 3 R	7DRGR3FR00A01	1.976,82		no	+4/+8			3 25°C - 60%	1169x650x290	1139x620	366x90	—	—	230/1/50	1233x714x1100	34/54
	GREEN PLUS 4 R	7DRGR4FR00A01	2.143,79		no	+4/+8			3 25°C - 60%	1494x650x290	1464x620	366x90	—	—	230/1/50	1558x714x1100	41/62
	GREEN PLUS 5 R	7DRGR5FR00A01	2.490,61		no	+4/+8			3 25°C - 60%	1819x650x290	1789x620	366x90	—	—	230/1/50	1883x714x1100	47/70
	GREEN PLUS 6 R	7DRGR6FR00A01	2.696,12		no	+4/+8			3 25°C - 60%	2144x650x290	2114x620	366x90	—	—	230/1/50	2208x714x1100	56/82
UNIT 0.5HP *		74861752	810,00	Unidad 0.5HP - Unit 0.5HP						350x460x265						350x460x265	25/45
VALVR452A		74877075	148,60	Válvula R452A para modelo remoto - R452A Valve for remote model						101x38x77						101x38x77	0,3/0,3

* Distancia máxima 10m - **** Watt TN (-10/+45°C)

Los drop in y las islas de comida fría son máquinas para la exposición temporal de comidas frías perecederas. En todo caso el funcionamiento de la máquina no tiene que superar las 4 horas seguidas. Al finalizar la exposición de los alimentos, es preciso quitarlos del equipo y conservarlos en los frigoríficos adecuados.

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

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

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



Bajo pedido con SOV LED FLAT+
sin sobreprecio

SOV LED FLAT+ on request
without price increase

**ESSENCE
PLUS
Green**



Islas de Comida refrigeradas con cubeta estática.

- Para la contención de 3, 4, 6 cubetas GN 1/1 (no incluidas, H 200mm máx).
- Bastidor en acero cromado sobre ruedas con freno.
- Revestimiento en laminado en los colores estándar wengé, hemlock nordique o colores RAL Classic bajo pedido.
- Estructura superior fija en vidrio con iluminación de LED.
- Fondo redondeado y diamantado para facilitar la descarga del agua y para una perfecta limpieza e higiene, con grifo.
- Panel de control digital ubicado en la parte inferior.

Food Islands with static cold well.

- For 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included, max H 200mm).
- Chrome-plated frame on wheels with brak.
- Laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Fixed glass overstructure with LED lighting.
- Rounded and diamond-cut shaped bottom to ease the condensation water drainage and for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.



	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Capacidad cubetas Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Rango Range (°C)	Gas Gas		Clase climática Climate class	Dimensiones Dimensions (mm)	Absorción Absorbed power		Voltaje Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso Neto/Bruto Net/Gross weight (kg)
											Watt ****	Ampere			
	ES-GREEN PLUS 3H	7BEGR3FIFHA01	3.453,03		H	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,080		3 25°C - 60%	1169x650x1288	247	5,03	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 1233x714x1100 Estructura montada/Assembled structure 1233x714x1595	87/101
	ES-GREEN PLUS 4H	7BEGR4FIFHA01	3.677,94		H	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,090		3 25°C - 60%	1494x650x1288	247	5,03	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 1558x714x1100 Estructura montada/Assembled structure 1558x714x1595	99/115
	ES-GREEN PLUS 6H	7BEGR6FIFHA01	4.604,05		H	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,110		3 25°C - 60%	2144x650x1288	247	5,03	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 2208x714x1100 Estructura montada/Assembled structure 2208x714x1595	126/147
	ES-GREEN PLUS 3W	7BEGR3FIFWA01	3.453,03		W	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,080		3 25°C - 60%	1169x650x1288	247	5,03	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 1233x714x1100 Estructura montada/Assembled structure 1233x714x1595	87/101
	ES-GREEN PLUS 4W	7BEGR4FIFWA01	3.677,94		W	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,090		3 25°C - 60%	1494x650x1288	247	5,03	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 1558x714x1100 Estructura montada/Assembled structure 1558x714x1595	99/115
	ES-GREEN PLUS 6W	7BEGR6FIFWA01	4.604,05		W	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,110		3 25°C - 60%	2144x650x1288	247	5,03	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 2208x714x1100 Estructura montada/Assembled structure 2208x714x1595	126/147
	ES-GREEN PLUS 3R	7BEGR3FIFRA01	3.625,68		R	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,080		3 25°C - 60%	1169x650x1288	247	5,03	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 1233x714x1100 Estructura montada/Assembled structure 1233x714x1595	87/101
	ES-GREEN PLUS 4R	7BEGR4FIFRA01	3.861,84		R	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,090		3 25°C - 60%	1494x650x1288	247	5,03	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 1558x714x1100 Estructura montada/Assembled structure 1558x714x1595	99/115
	ES-GREEN PLUS 6R	7BEGR6FIFRA01	4.834,24		R	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,110		3 25°C - 60%	2144x650x1288	247	5,03	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 2208x714x1100 Estructura montada/Assembled structure 2208x714x1595 "	126/147
VERS220-60			244,30	SOBREPRECIO PARA VERSIÓN 220V/60HZ											
SOVMONT			159,93	SOBREPRECIO PARA ESTRUCTURA SUPERIOR MONTADA											

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGÉ - R=RAL ESPECIAL ACABADO LISO MATE **** Watt TN (-10/+45°C)

Los drop in y las islas de comida fría son máquinas para la exposición temporal de comidas frías perecederas. En todo caso el funcionamiento de la máquina no tiene que superar las 4 horas seguidas. Al finalizar la exposición de los alimentos, es preciso quitarlos del equipo y conservarlos en los frigoríficos adecuados.

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

PRICE INCREASE FOR POWER SUPPLY 220V/60HZ

PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGÉ - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE **** Watt TN (-10/+45°C)

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



TRADITION PLUS Green



TRADITION PLUS

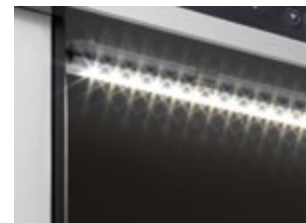


Islas de Comida refrigeradas con cubeta estática para la contención de 3, 4, 6 cubetas GN 1/1 (no incluidas, H 200mm máx).

- Bastidor en acero cromado sobre ruedas con freno.
- Rico revestimiento en laminado en los colores estándar wengé, hemlock nordique o colores RAL Classic bajo pedido.
- Estructura superior en puente con toldo abatible e iluminación de LED.
- Fondo redondeado y diamantado para facilitar la descarga del agua y para una perfecta limpieza e higiene, con grifo.
- Panel de control digital en el puente (opcional: control contactless).

Food Islands with static cold well for 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included, max H 200mm).

- Chrome-plated frame on wheels with brake.
- Full laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Bridge overstructure with electrical lowering canopy and LED lighting.
- Rounded and diamond-cut shaped bottom to ease the condensation water drainage and for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap.
- Digital control panel positioned on the bridge overstructure (optional: contactless controller).



Optional Sistema di controllo CONTACTLESS CONTACTLESS control system



	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Capacidad cubetas Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Rango Range (°C)		Gas Gas	Clase climática Climate class	Dimensiones Dimensions (mm)	Absorción Absorbed power		Voltaje Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso Neto/ Bruto Net/Gross weight (kg)
											Watt ****	Ampere			
	TR-GREEN PLUS 3H	7BTGR3FIPHA01	5.202,09		H	+4/+8°		R290 - GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Estructura montada Assembled structure 1233x714x1595	121/141
	TR-GREEN PLUS 4H	7BTGR4FIPHA01	5.521,14		H	+4/+8°		R290 - GWP 3 Kg 0,090	3 25°C - 60%	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Estructura montada Assembled structure 1558x714x1595	138/160
	TR-GREEN PLUS 6H	7BTGR6FIPHA01	6.284,12		H	+4/+8°		R290 - GWP 3 Kg 0,110	3 25°C - 60%	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Estructura montada Assembled structure 2208x714x1595	174/202
	TR-GREEN PLUS 3W	7BTGR3FIPWA01	5.202,09		W	+4/+8°		R290 - GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Estructura montada Assembled structure 1233x714x1595	121/141
	TR-GREEN PLUS 4W	7BTGR4FIPWA01	5.521,14		W	+4/+8°		R290 - GWP 3 Kg 0,090	3 25°C - 60%	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Estructura montada Assembled structure 1558x714x1595	138/160
	TR-GREEN PLUS 6W	7BTGR6FIPWA01	6.284,12		W	+4/+8°		R290 - GWP 3 Kg 0,110	3 25°C - 60%	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Estructura montada Assembled structure 2208x714x1595	174/202
	TR-GREEN PLUS 3R	7BTGR3FIPRA01	5.800,09		R	+4/+8°		R290 - GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Estructura montada Assembled structure 1233x714x1595	121/141
	TR-GREEN PLUS 4R	7BTGR4FIPRA01	6.141,00		R	+4/+8°		R290 - GWP 3 Kg 0,090	3 25°C - 60%	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Estructura montada Assembled structure 1558x714x1595	138/160
	TR-GREEN PLUS 6R	7BTGR6FIPRA01	6.974,09		R	+4/+8°		R290 - GWP 3 Kg 0,110	3 25°C - 60%	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Estructura montada Assembled structure 2208x714x1595	174/202
	SOV-CONTACTLESS		2.478,26	Sobrepeso bruto para control CONTACTLESS				Price increase for CONTACTLESS controller							

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGÉ - R=RAL ESPECIAL ACABADO LISO MATE - **** Watt TN (-10/+45°C)

Los drop in y las islas de comida fría son máquinas para la exposición temporal de comidas frías perecederas. En todo caso el funcionamiento de la máquina no tiene que superar las 4 horas seguidas. Al finalizar la exposición de los alimentos, es preciso quitarlos del equipo y conservarlos en los frigoríficos adecuados.

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGÉ - R=SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE - **** Watt TN (-10/+45°C)

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



SERVICE PLUS Green



Islas del Servicio refrigeradas con cubeta estática para la contención de 3, 4, 6 cubetas GN 1/1 (no incluidas en el precio, H 200mm máx).

- Estructura superior en vidrio lado cliente con iluminación de LED.
- Fondo redondeado y diamantado para facilitar la descarga del agua y para una perfecta limpieza e higiene, con grifo.
- Panel de control digital ubicado en la parte inferior.

Versiones: Service (revestimiento y deslizador de bandejas), Soul Service Stand (con bastidor) y Soul Service (de empotrado).

Food Islands with static cold well for 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included in the price, max H 200mm).

- Glass hood closed customer side with LED lighting.
- Rounded and diamond-cut shaped bottom to ease the condensation water drainage and for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.

Versions: Service (covering and tray slide), Soul Service Stand (with frame) and Soul Service (built-in), Available with R452a gas upon request.



Scorrivassoio (mod. Service)
S/S tray slide (Service model)



SERVICE GREEN PLUS



SOUL SERVICE STAND GREEN PLUS



SOUL SERVICE GREEN PLUS



	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Capacidad cubetas Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Rango Range (°C)		Gas Gas	Dimensiones Dimensions (mm)	Dimensiones agujeros Hole dimensions (mm)	Agujero de empotrado caja de mandos Hole dimensions for control panel box (mm)	Absorción Absorbed power		Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso Neto/Bruto Net/Gross weight (kg)
												Watt ****	Ampere		
SERVICE GREEN PLUS	SER-GREEN PLUS 3H	7BEGR3FISHA01	4.645,06	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	4.645,06	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8		R290 - GWP 3 - Kg 0,080	1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	125/139
	SER-GREEN PLUS 4H	7BEGR4FISHA01	5.199,39	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	5.199,39	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8		R290 - GWP 3 - Kg 0,090	1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	146/151
	SER-GREEN PLUS 6H	7BEGR6FISHA01	6.577,95	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	6.577,95	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	2144x650x1288	-	-	247	5.03	2208x714x1100	192/213
	SOV R		A Petición On request	SOBREPrecio PARA COLORES ESPECIALES RAL				PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR							
SOUL SERVICE STAND GREEN PLUS	SSS-GREEN PLUS 3	7BEGR3FIS0A01	3.575,44	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	3.952,89	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	5.054,56	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	3.421,17	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	3.819,43	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	4.731,27	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		211,68	SOBREPrecio PARA CRISTALES LATERALES				PRICE INCREASE FOR SIDE GLASSES							
	SOVMONT		159,93	SOBREPrecio PARA ESTRUCTURA SUPERIOR MONTADA				PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD							

* H= ROVERE SBIANCATO/ - W=WENGÈ - R=RAL ESPECIAL ACABADO LISO MATE /

Los drop in y las islas de comida fría son máquinas para la exposición temporal de comidas frías perecederas. En todo caso el funcionamiento de la máquina no tiene que superar las 4 horas seguidas. Al finalizar la exposición de los alimentos, es preciso quitarlos del equipo y conservarlos en los frigoríficos adecuados.

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente. Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment. All specifications are subject to change without notice



SOUL PLUS Lime

Encimeras refrigeradas H 30 mm estáticas con fondo redondeado para facilitar la descarga del agua y para una perfecta limpieza e higiene.

- Modelos adecuados para la exposición temporal de platos preparados, postres individuales y, en general, alimentos colocados en fuentes planas y bandejas.
- Modelos para 2, 3, 4, 5, 6 bandejas GN 1/1 (no incluidas).
- Versiónes con grupo incorporado o preparadas para conexión remota (R sin válvula).

Opcional:

- Estructuras superiores con iluminación de LED

Static cold top units H= 30 mm with rounded bottom and drain hole to ease the condensation water discharge for a perfect cleaning and hygiene.

- These models are conceived to display ready meals, single portioned dessert and generally food displayed on trays or pans.
- Models for 2, 3, 4, 5, 6 GN1 /1 trays (trays are not included).
- Units are provided with condensing unit or ready for remote connection (R without valve).

Optional:

- Overstructure with LED lighting



Fondo redondeado y orificio descarga agua
Rounded bottom and water hole discharge



Estructuras superiores con iluminación de LED
Overstructure with LED lighting

	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Capacidad cubetas Pans capacity (GN)	Unidad condensadora Condensing unit	Rango Range (°C)	Gas Gas		Clase climática Climate class	Dimensiones Dimensions (mm)	Dimensiones agujeros Hole dimensions (mm)	Agujero de empotrado caja de mandos Hole dimensions for control panel box (mm)	Absorción Absorbed power		Voltaje Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso Neto/ Bruto/Net/ Gross weight (kg)
													Watt****	Ampere			
	LIME PLUS 2	7DRLI2FI00A01	2.209,28		si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,06		3 25°C - 60%	844x650x375	814x620	366x90	247	5.03	230/1/50	908x714x1100	35/53
	LIME PLUS 3	7DRLI3FI00A01	2.299,20		si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,07		3 25°C - 60%	1169x650x375	1139x620	366x90	247	5.03	230/1/50	1233x714x1100	39/59
	LIME PLUS 4	7DRLI4FI00A01	2.453,33		si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,08		3 25°C - 60%	1494x650x375	1464x620	366x90	247	5.03	230/1/50	1558x714x1100	43/64
	LIME PLUS 5	7DRLI5FI00A01	2.755,17		si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,09		3 25°C - 60%	1819x650x375	1789x620	366x90	247	5.03	230/1/50	1883x714x1100	47/70
	LIME PLUS 6	7DRLI6FI00A01	3.069,88		si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,10		3 25°C - 60%	2144x650x375	2114x620	366x90	247	5.03	230/1/50	2208x714x1100	51/77
	LIME PLUS 2 R	7DRLI2FR00A01	1.630,00		no	+4/+8			3 25°C - 60%	844x650x100	814x620	366x90	—	—	230/1/50	908x714x1100	19/37
	LIME PLUS 3 R	7DRLI3FR00A01	1.719,93		no	+4/+8			3 25°C - 60%	1169x650x100	1139x620	366x90	—	—	230/1/50	1233x714x1100	23/43
	LIME PLUS 4 R	7DRLI4FR00A01	1.874,06		no	+4/+8			3 25°C - 60%	1494x650x100	1464x620	366x90	—	—	230/1/50	1558x714x1100	27/48
	LIME PLUS 5 R	7DRLI5FR00A01	2.175,91		no	+4/+8			3 25°C - 60%	1819x650x100	1789x620	366x90	—	—	230/1/50	1883x714x1100	31/54
	LIME PLUS 6 R	7DRLI6FR00A01	2.490,61		no	+4/+8			3 25°C - 60%	2144x650x100	2114x620	366x90	—	—	230/1/50	2208x714x1100	35/61
	UNIT 0.5HP *	74861752	810,00	Unidad 0.5HP - Unit 0.5HP					350x460x265						-	350x460x265	25/45
	VALVR452A	74877075	148,60	Válvula R452A para modelo remoto - R452A Valve for remote model					101x38x77						-	101x38x77	0,3/0,3

* Distancia máxima 10m - **** Watt TN (-10/+45°C)

Los drop in y las islas de comida fría son máquinas para la exposición temporal de comidas frías perecederas. En todo caso el funcionamiento de la máquina no tiene que superar las 4 horas seguidas. Al finalizar la exposición de los alimentos, es preciso quitarlos del equipo y conservarlos en los frigoríficos adecuados.

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

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

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications are subject to change without notice.



Bajo pedido con SOV LED FLAT+
sin sobreprecio

SOV LED FLAT+ on request
without price increase

ESSENCE PLUS Lime

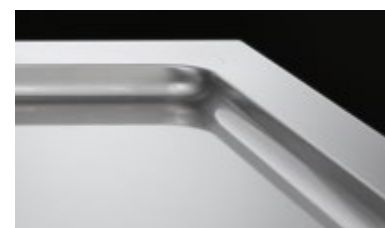


Islas de Comida con encimera estática refrigerada H 30mm.

- Para la contención de 3, 4, 6 bandejas GN 1/1 (no incluidas).
- Bastidor en acero cromado sobre ruedas con freno.
- Revestimiento en laminado en los colores estándar wengé, hemlock nordique o colores RAL Classic bajo pedido.
- Estructura superior fija en vidrio con iluminación de LED.
- Fondo redondeado y descarga del agua para una perfecta limpieza e higiene, con grifo.
- Panel de control digital ubicado en la parte inferior.

Food Islands with static cold top H 30mm.

- For 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included).
- Chrome-plated frame on wheels with brake.
- Laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Fixed glass overstructure with LED lighting.
- Rounded bottom and drain hole to ease the condensation water drainage and for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.



	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Capacidad cubetas Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Rango Range (°C)	Gas Gas		Clase climática Climate class	Dimensiones Dimensions (mm)	Absorción Absorbed power		Voltaje Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso Neto/ Bruto Net/Gross weight (kg)
											Watt ****	Ampere			
	ES-LIME PLUS 3H	7BELI3FIFHA01	3.228,12		H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,07		3 25°C - 60%	1169x650x1288	247	5.03	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 1233x714x1100 Estructura montada/Assembled structure 1233x714x1595	82/96
	ES-LIME PLUS 4H	7BELI4FIFHA01	3.439,80		H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,080		3 25°C - 60%	1494x650x1288	247	5.03	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 1558x714x1100 Estructura montada/Assembled structure 1558x714x1595	96/111
	ES-LIME PLUS 6H	7BELI6FIFHA01	4.253,45		H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,100		3 25°C - 60%	2144x650x1288	247	5.03	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 2208x714x1100 Estructura montada/Assembled structure 2208x714x1595	121/142
	ES-LIME PLUS 3W	7BELI3FIFWA01	3.228,12		W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,07		3 25°C - 60%	1169x650x1288	247	5.03	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 1233x714x1100 Estructura montada/Assembled structure 1233x714x1595	82/96
	ES-LIME PLUS 4W	7BELI4FIFWA01	3.439,80		W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,080		3 25°C - 60%	1494x650x1288	247	5.03	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 1558x714x1100 Estructura montada/Assembled structure 1558x714x1595	96/111
	ES-LIME PLUS 6W	7BELI6FIFWA01	4.253,45		W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,100		3 25°C - 60%	2144x650x1288	247	5.03	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 2208x714x1100 Estructura montada/Assembled structure 2208x714x1595	121/142
	ES-LIME PLUS 3R	7BELI3FIFRA01	3.400,76		R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,07		3 25°C - 60%	1169x650x1288	247	5.03	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 1233x714x1100 Estructura montada/Assembled structure 1233x714x1595	82/96
	ES-LIME PLUS 4R	7BELI4FIFRA01	3.623,70		R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,080		3 25°C - 60%	1494x650x1288	247	5.03	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 1558x714x1100 Estructura montada/Assembled structure 1558x714x1595	96/111
	ES-LIME PLUS 6R	7BELI6FIFRA01	4.483,64		R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,100		3 25°C - 60%	2144x650x1288	247	5.03	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 2208x714x1100 Estructura montada/Assembled structure 2208x714x1595	121/142

VERS220-60

244,30

SOBREPRECIO PARA VERSIÓN 220V/60HZ

SOVMONT

159,93

SOBREPRECIO PARA ESTRUCTURA SUPERIOR MONTADA

PRICE INCREASE FOR POWER SUPPLY 220V/60HZ

PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGÉ - R=RAL ESPECIAL ACABADO LISO MATE **** Watt TN (-10/+45°C)

Los drop in y las islas de comida fría son máquinas para la exposición temporal de comidas frías perecederas. En todo caso el funcionamiento de la máquina no tiene que superar las 4 horas seguidas. Al finalizar la exposición de los alimentos, es preciso quitarlos del equipo y conservarlos en los frigoríficos adecuados.

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGÉ - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE **** Watt TN (-10/+45°C)

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications are subject to change without notice.



TRADITION PLUS Lime



TRADITION PLUS

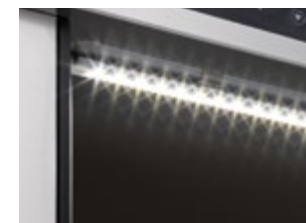
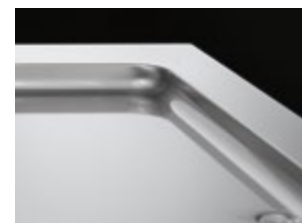


Islas del Gusto con encimera estática refrigerada H 30mm para la contención de 3, 4, 6 bandejas GN 1/1 (no incluidas).

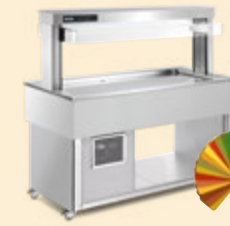
- Bastidor en acero cromado sobre ruedas con freno.
- Rico revestimiento en laminado en los colores estándar wengé, hemlock nordique o colores RAL Classic bajo pedido.
- Estructura superior en puente con toldo abatible e iluminación de LED.
- Fondo redondeado y descarga del agua para una perfecta limpieza e higiene, con grifo.
- Panel de control digital colocado en el puente (opcional: control contactless).

Food Islands with static cold top H 30mm for 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included).

- Chrome-plated frame on wheels with brake.
- Full laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Bridge overstructure with electrical lowering canopy and LED lighting.
- Rounded bottom and drain hole to ease the condensation water drainage and for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap.
- Digital control panel positioned on the bridge overstructure (optional: contactless controller).



Opcional
Sistema de control CONTACTLESS
CONTACTLESS control system

	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Capacidad cubetas Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Rango Range (°C)	Gas Gas	Clase climática Climate class	Dimensiones Dimensions (mm)	Absorción Absorbed power		Voltaje Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso Neto/ Bruto Net/ Gross weight (kg)
										Watt****	Ampere			
	TR-LIME PLUS 3H	7BTLI3FIPHA01	5.049,48		H	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,07	3 25°C - 60%	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Estructura montada Assembled structure 1233x714x1595	116/136
	TR-LIME PLUS 4H	7BTLI4FIPHA01	5.424,06		H	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Estructura montada Assembled structure 1558x714x1595	134/156
	TR-LIME PLUS 6H	7BTLI6FIPHA01	6.284,12		H	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10	3 25°C - 60%	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Estructura montada Assembled structure 2208x714x1595	169/197
	TR-LIME PLUS 3W	7BTLI3FIPWA01	5.049,48		W	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,07	3 25°C - 60%	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Estructura montada Assembled structure 1233x714x1595	116/136
	TR-LIME PLUS 4W	7BTLI4FIPWA01	5.424,06		W	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Estructura montada Assembled structure 1558x714x1595	134/156
	TR-LIME PLUS 6W	7BTLI6FIPWA01	6.284,12		W	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10	3 25°C - 60%	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Estructura montada Assembled structure 2208x714x1595	169/197
	TR-LIME PLUS 3R	7BTLI3FIPRA01	5.647,49		R	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,07	3 25°C - 60%	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Estructura montada Assembled structure 1233x714x1595	116/136
	TR-LIME PLUS 4R	7BTLI4FIPRA01	6.043,90		R	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Estructura montada Assembled structure 1558x714x1595	134/156
	TR-LIME PLUS 6R	7BTLI6FIPRA01	6.974,09		R	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10	3 25°C - 60%	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Estructura montada Assembled structure 2208x714x1595	169/197
	SOV-CONTACTLESS		2.478,26	Sobrepeso bruto para control CONTACTLESS			Price increase for CONTACTLESS controller							

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGÉ - R=RAL ESPECIAL ACABADO LISO MATE - **** Watt TN (-10/+45°C)

Los drop in y las islas de comida fría son máquinas para la exposición temporal de comidas frías perecederas. En todo caso el funcionamiento de la máquina no tiene que superar las 4 horas seguidas. Al finalizar la exposición de los alimentos, es preciso quitarlos del equipo y conservarlos en los frigoríficos adecuados.

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGÉ - R=SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE - **** Watt TN (-10/+45°C)

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



SERVICE PLUS Lime

SERVICE PLUS



Islas del Servicio con encimera estática refrigerada H 30 mm para la contención de 3, 4, 6 bandejas GN 1/1 (no incluidas en el precio).

- Estructura superior en vidrio lado cliente con iluminación de LED.
- Fondo redondeado y descarga del agua para una perfecta limpieza e higiene, con grifo.
- Panel de control digital ubicado en la parte inferior.

Versiones: Service (revestimiento y deslizador de bandejas), Soul Service Stand (con bastidor) y Soul Service (de empotrado).

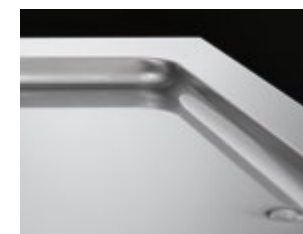
Food Islands with static cold top H 30 mm for 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included in the price).

- Glass hood closed customer side with LED lighting.
- Rounded and diamond-cut shaped bottom to ease the condensation water drainage and for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.

Versions: Service (covering and tray slide), Soul Service Stand (with frame) and Soul Service (built-in).



Deslizador de bandejas (mod. Service)
S/S tray slide (Service model)



SERVICE LIME PLUS



SOUL SERVICE STAND LIME PLUS



SOUL SERVICE LIME PLUS



	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Capacidad cubetas Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Rango Range (°C)		Gas Gas	Dimensiones Dimensions (mm)	Dimensiones agujeros Hole dimensions (mm)	Agujero de empotrado caja de mandos Hole dimensions for control panel box (mm)	Absorción Absorbed power		Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso Neto/ Bruto Net/ Gross weight (kg)
												Watt ****	Ampere		
SERVICE LIME PLUS	SER-LIME PLUS 3H	7BELI3FISHA01	4.420,13	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8		R290	1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	120/134
	SER-LIME PLUS 3W	7BELI3FISWA01	4.420,13	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8		GWP 3 - Kg 0,07	1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	120/134
	SER-LIME PLUS 4H	7BELI4FISHA01	4.961,25	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8		R290	1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	142/157
	SER-LIME PLUS 4W	7BELI4FISWA01	4.961,25	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8		GWP 3 - Kg 0,080	1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	142/157
	SER-LIME PLUS 6H	7BELI6FISHA01	6.227,35	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8		R290	2144x650x1288	-	-	247	5.03	2208x714x1100	187/208
	SER-LIME PLUS 6W	7BELI6FISWA01	6.227,35	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8		GWP 3 - Kg 0,10	2144x650x1325	-	-	247	5.03	2208x714x1100	187/208
	SOV R		A Petición On request	SOBREPrecio PARA COLORES ESPECIALES RAL				PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR							
SOUL SERVICE STAND LIME PLUS	SSS-LIME PLUS 3	7BELI3FIS0A01	3.350,51	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		R290	1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	85/99
	SSS-LIME PLUS 4	7BELI4FIS0A01	3.714,74	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		R290	1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	100/115
	SSS-LIME PLUS 6	7BELI6FIS0A01	4.703,97	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		R290	2144x650x1288	-	-	247	5.03	2208x714x1100	134/155
SOUL SERVICE LIME PLUS	SSE-LIME PLUS 3	7DRLI3FIS0A01	3.164,27	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		R290	1169x650x775	1139x620	366x90	247	5.03	1233x714x1100	64/84
	SSE-LIME PLUS 4	7DRLI4FIS0A01	3.549,70	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		R290	1494x650x775	1464x620	366x90	247	5.03	1558x714x1100	75/96
	SSE-LIME PLUS 6	7DRLI6FIS0A01	4.525,75	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		R290	2144x650x775	2114x620	366x90	247	5.03	2208x714x1100	101/128
	SOVLAT		211,68	SOBREPrecio PARA CRISTALES LATERALES				PRICE INCREASE FOR SIDE GLASSES							
	SOVMONT		159,93	SOBREPrecio PARA ESTRUCTURA SUPERIOR MONTADA				PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD							

* H= ROVERE SBIANCATO/ - W=WENGÈ - R=RAL ESPECIAL ACABADO LISO MATE /

Los drop in y las islas de comida fría son máquinas para la exposición temporal de comidas frías perecederas. En todo caso el funcionamiento de la máquina no tiene que superar las 4 horas seguidas. Al finalizar la exposición de los alimentos, es preciso quitarlos del equipo y conservarlos en los frigoríficos adecuados.

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente. Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment. All specifications are subject to change without notice



SOUL
PLUS
Blue

Cubetas refrigeradas con ventilación horizontal sobre el producto con profundidad regulable (con bandejas opcional***) para la exposición temporal de productos contenidos en cubetas (máx. H 150mm) o en apoyo sobre el fondo (con bandejas opcional***)

- Modelos para 2, 3, 4, 5, 6 cubetas GN1/1 (no incluidas).
- Compartimiento evaporador inspeccionable para una completa higiene y limpieza fácil
- Versiónes con grupo incorporado o preparadas para conexión remota (R sin válvula).

Opcional:

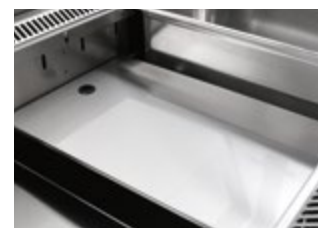
Estructuras superiores con iluminación de LED.

Blown-air cold well units with horizontal ventilation and adjustable depth (with optional s/s plates***) in order to temporary display food in pans (max H 150mm) or at the well bottom (with optional s/s plates***)

- Models for 2, 3, 4, 5, 6 GN1/1 trays or pans (not included).
- Serviceable evaporator compartment in order to guarantee a perfect hygiene and an easy cleaning.
- Units are provided with condensing unit or ready for remote connection (R without valve).

Optional:

Overstructure with LED lighting.



Opcional
***73690012 Bandeja honda (532x326)
S/S Plate (532x326)



Nueva cubeta estudiada para facilitar la asistencia y la limpieza.
New well studied for easy service and an easy cleaning.



Estructuras superiores con iluminación de LED
Overstructure with LED lighting



	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Capacidad cubetas Pans capacity (GN)	Unidad condensadora Condensing unit	Rango Range (°C)	Gas Gas		Clase climática Climate class	Dimensiones Dimensions (mm)	Dimensiones agujeros Hole dimensions (mm)	Agujero de empotrado caja de mandos Hole dimensions for control panel box (mm)	Absorción Absorbed power		Voltaje Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso Neto/ Bruto Net/ Gross weight (kg)
													Watt****	Ampere			
	BLUE PLUS 2	7DRBL2FI00A01	4.265,18		sí/yes	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10		3 25°C - 60%	844x760x685	810x726	366x90	247	5.03	230/1/50	908x1012x1000	54/73
	BLUE PLUS 3	7DRBL3FI00A01	4.483,04		sí/yes	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15		3 25°C - 60%	1169x760x685	1135x726	366x90	247	5.03	230/1/50	1233x1012x1000	64/86
	BLUE PLUS 4	7DRBL4FI00A01	4.865,86		sí/yes	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10		3 25°C - 60%	1494x760x685	1460x726	366x90	494	10.06	230/1/50	1558x1012x1000	92/118
	BLUE PLUS 5	7DRBL5FI00A01	5.777,57		sí/yes	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,15		3 25°C - 60%	1819x760x685	1785x726	366x90	494	10.06	230/1/50	1883x1012x1000	97/129
	BLUE PLUS 6	7DRBL6FI00A01	6.727,07		sí/yes	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15 + 0,15		3 25°C - 60%	2144x760x685	2110x726	366x90	494	10.06	230/1/50	2208x1012x1000	111/146
	BLUE PLUS 2 R	7DRBL2FR00A01	3.711,10		no	+4/+8			3 25°C - 60%	844x760x410	810x726	366x90	—	—	230/1/50	908x1012x1000	38/57
	BLUE PLUS 3 R	7DRBL3FR00A01	3.928,96		no	+4/+8			3 25°C - 60%	1169x760x410	1135x726	366x90	—	—	230/1/50	1233x1012x1000	48/70
	BLUE PLUS 4 R	7DRBL4FR00A01	4.248,82		no	+4/+8			3 25°C - 60%	1494x760x410	1460x726	366x90	—	—	230/1/50	1558x1012x1000	60/86
	BLUE PLUS 5 R	7DRBL5FR00A01	4.656,82		no	+4/+8			3 25°C - 60%	1819x760x410	1785x726	366x90	—	—	230/1/50	1883x1012x1000	65/97
	BLUE PLUS 6 R	7DRBL6FR00A01	5.606,32		no	+4/+8			3 25°C - 60%	2144x760x410	2110x726	366x90	—	—	230/1/50	2208x1012x1000	79/114
UNIT 0.5HP 2-3 *		74861752	810,00	Unidad 0.5HP (mod. 2-3/1 R) - Unit 0.5HP (mod. 2-3/1 R)						350x460x265						350x460x265	25/45
VALVR 452a 2-3		74877075	148,60	Válvula R452A para modelo remoto (mod. 2-3/1 R) - R452A Valve for remote model (mod. 2-3/1 R)						101x38x77						101x38x77	0,3/0,3
UNIT 4-5-6 *		74861756	1.242,00	Unidad mod. 4-5-6/1 R) - Unit 0.5HP (mod. 4-5-6/1 R)						350x500x300						350x500x300	35/55
VALVR452A 4-5-6		74877077	148,60	Válvula R452A para modelo remoto (mod. 5-6/1 R) - R452A Valve for remote model (mod. 5-6/1 R)						101x38x77						101x38x77	0,3/0,3
***		73690012	38,54	Bandeja honda (532x326) - S/S Plate (532x326)													

* Distancia máxima 10m - **** Watt TN (-10/+45°C)

Los drop in y las islas de comida fría son máquinas para la exposición temporal de comidas frías perecederas. En todo caso el funcionamiento de la máquina no tiene que superar las 4 horas seguidas. Al finalizar la exposición de los alimentos, es preciso quitarlos del equipo y conservarlos en los frigoríficos adecuados.

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

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

All the cold drop in and the buffet food island are appliances for the temporary display of fresh perishable foods. In any case the machine should not run continuously for more than 4 hours. When the food display is finished, it must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

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

All specifications are subject to change without notice.



Bajo pedido con SOV LED FLAT+
sin sobreprecio

SOV LED FLAT+ on request
without price increase

ESSENCE
PLUS
Blue



Islas de Comida con cubetas refrigeradas con ventilación horizontal sobre el producto.

- Con profundidad regulable (con bandejas opcional***) para la exposición temporal de productos contenidos in 3, 4, 6 cubetas GN 1/1 (máx H 150mm, no incluidas) o en apoyo sobre el fondo.
- Bastidor en acero cromado sobre ruedas con freno.
- Revestimiento en laminado en los colores estándar wengé, hemlock nordique o colores RAL Classic bajo pedido.
- Estructura superior fija en vidrio con iluminación de LED.
- Panel de control digital ubicado en la parte inferior.

Food Islands with blown-air cold well units with horizontal ventilation.

- Adjustable depth (with optional s/s plates***) in order to temporary display food in 3, 4, 6 GN1/1 pans (max H 150mm, not included) or at the well bottom.
- Chrome-plated frame on wheels with brake.
- Laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Fixed glass overstructure with LED lighting.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.



Opcional
***73690012 Bandeja honda
S/S Plate (532x326)



Nueva cubeta estudiada para facilitar la asistencia y la limpieza.
New well studied for easy service and an easy cleaning.



	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Capacidad cubetas Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Rango Range (°C)	Gas Gas		Clase climática Climate class	Dimensiones Dimensions (mm)	Absorción Absorbed power		Voltaje Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso Neto/Bruto / Net/Gross weight (kg)
										Watt ****	Ampere				
	ES-BLUE PLUS 3H	7BEBL3FIFHA01	5.382,17		H	+4/+8°	R290 GWVP 3 Kg 0,15		³ 25°C - 60%	1169x760x1288	247	5.03	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 1233x1012x1100 Estructura montada/Assembled structure 1233x860x1595	106/123
	ES-BLUE PLUS 4H	7BEBL4FIFHA01	5.764,98		H	+4/+8°	R290 GWVP 3 Kg 0,10 + 0,10		³ 25°C - 60%	1494x760x1288	494	10.06	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 1558x1012x1100 Estructura montada/Assembled structure 1558x860x1595	142/163
	ES-BLUE PLUS 6H	7BEBL6FIFHA01	7.754,65		H	+4/+8°	R290 GWVP 3 Kg 0,15 + 0,15		³ 25°C - 60%	2144x760x1288	494	10.06	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 2208x1012x1100 Estructura montada/Assembled structure 2208x860x1595	175/203
	ES-BLUE PLUS 3W	7BEBL3FIFWA01	5.382,17		W	+4/+8°	R290 GWVP 3 Kg 0,15		³ 25°C - 60%	1169x760x1288	247	5.03	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 1233x1012x1100 Estructura montada/Assembled structure 1233x860x1595	106/123
	ES-BLUE PLUS 4W	7BEBL4FIFWA01	5.764,98		W	+4/+8°	R290 GWVP 3 Kg 0,10 + 0,10		³ 25°C - 60%	1494x760x1288	494	10.06	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 1558x1012x1100 Estructura montada/Assembled structure 1558x860x1595	142/163
	ES-BLUE PLUS 6W	7BEBL6FIFWA01	7.754,65		W	+4/+8°	R290 GWVP 3 Kg 0,15 + 0,15		³ 25°C - 60%	2144x760x1288	494	10.06	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 2208x1012x1100 Estructura montada/Assembled structure 2208x860x1595	175/203
	ES-BLUE PLUS 3R	7BEBL3FIFRA01	5.660,00		R	+4/+8°	R290 GWVP 3 Kg 0,15		³ 25°C - 60%	1169x760x1288	247	5.03	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 1233x1012x1100 Estructura montada/Assembled structure 1233x860x1595	106/123
	ES-BLUE PLUS 4R	7BEBL4FIFRA01	6.056,04		R	+4/+8°	R290 GWVP 3 Kg 0,10 + 0,10		³ 25°C - 60%	1494x760x1288	494	10.06	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 1558x1012x1100 Estructura montada/Assembled structure 1558x860x1595	142/163
	ES-BLUE PLUS 6R	7BEBL6FIFRA01	8.144,94		R	+4/+8°	R290 GWVP 3 Kg 0,15 + 0,15		³ 25°C - 60%	2144x760x1288	494	10.06	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 2208x1012x1100 Estructura montada/Assembled structure 2208x860x1595	175/203
***		73690012	38,54	BANDEJA HONDA (532X326)					S/S PLATE (532X326)						
VERS220-60			244,30	SOBREPRECIO PARA VERSIÓN 220V/60HZ					PRICE INCREASE FOR POWER SUPPLY 220V/60HZ						
SOVMONT			159,93	SOBREPRECIO PARA ESTRUCTURA SUPERIOR MONTADA					PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD						

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGÉ - R=RAL ESPECIAL ACABADO LISO MATE **** Watt TN (-10/+45°C)

Los drop in y las islas de comida fría son máquinas para la exposición temporal de comidas frías perecederas. En todo caso el funcionamiento de la máquina no tiene que superar las 4 horas seguidas. Al finalizar la exposición de los alimentos, es preciso quitarlos del equipo y conservarlos en los frigoríficos adecuados.

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGÉ - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE **** Watt TN (-10/+45°C)

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



TRADITION PLUS Blue



TRADITION PLUS



Islas de Comida con cubetas refrigeradas con ventilación horizontal sobre el producto con profundidad regulable (con bandejas opcional***) para la exposición temporal de productos contenidos en 3, 4, 6 cubetas GN 1/1 (máx H 150mm, no incluidas) o en apoyo sobre el fondo.

- Bastidor en acero cromado sobre ruedas con freno.
- Rico revestimiento en laminado en los colores estándar wengé, hemlock nordique o colores RAL Classic bajo pedido.
- Estructura superior en puente con toldo abatible e iluminación de LED.
- Panel de control digital colocado en el puente (opcional: control contactless).

Food Islands with blown-air cold well units with horizontal ventilation and adjustable depth (with optional s/s plates***) in order to temporary display food in 3, 4, 6 GN1/1 pans (max H 150mm, not included) or at the well bottom

- Chrome-plated frame on wheels with brake.
- Full laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Bridge overstructure with electrical lowering canopy and LED lighting.
- Digital control panel positioned on the bridge overstructure (optional: contactless controller).



Nueva cubeta estudiada para facilitar la asistencia y la limpieza.
New well studied for easy service and an easy cleaning.



Opcional
***73690012 Bandeja honda fondo (532x326)
S/S Plate (532x326)



Opcional
Sistema de control CONTACTLESS
CONTACTLESS control system

	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Capacidad cubetas Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Rango Range (°C)	Gas Gas	Clase climática Climate class	Dimensiones Dimensions (mm)	Absorción Absorbed power		Voltaje Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso Neto/ Bruto/Net/ Gross weight (kg)
										Watt****	Ampere			
	TR-BLUE PLUS 3H	7BTBL3FIPHA01	6.974,90		H	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15	3 25°C - 60%	1169x760x1488	247	5.03	230/1/50	Estructura montada Assembled structure 1233x860x1595	137/156
	TR-BLUE PLUS 4H	7BTBL4FIPHA01	7.486,17		H	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	3 25°C - 60%	1494x760x1488	494	10.06	230/1/50	Estructura montada Assembled structure 1558x860x1595	179/204
	TR-BLUE PLUS 6H	7BTBL6FIPHA01	9.540,06		H	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	3 25°C - 60%	2144x760x1488	494	10.06	230/1/50	Estructura montada Assembled structure 2208x860x1595	222/252
	TR-BLUE PLUS 3W	7BTBL3FIPWA01	6.974,90		W	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15	3 25°C - 60%	1169x760x1488	247	5.03	230/1/50	Estructura montada Assembled structure 1233x860x1595	137/156
	TR-BLUE PLUS 4W	7BTBL4FIPWA01	7.486,17		W	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	3 25°C - 60%	1494x760x1488	494	10.06	230/1/50	Estructura montada Assembled structure 1558x860x1595	179/204
	TR-BLUE PLUS 6W	7BTBL6FIPWA01	9.540,06		W	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	3 25°C - 60%	2144x760x1488	494	10.06	230/1/50	Estructura montada Assembled structure 2208x860x1595	222/252
	TR-BLUE PLUS 3R	7BTBL3FIPRA01	7.542,08		R	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15	3 25°C - 60%	1169x760x1488	247	5.03	230/1/50	Estructura montada Assembled structure 1233x860x1595	137/156
	TR-BLUE PLUS 4R	7BTBL4FIPRA01	8.077,18		R	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	3 25°C - 60%	1494x760x1488	494	10.06	230/1/50	Estructura montada Assembled structure 1558x860x1595	179/204
	TR-BLUE PLUS 6R	7BTBL6FIPRA01	10.254,10		R	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	3 25°C - 60%	2144x760x1488	494	10.06	230/1/50	Estructura montada Assembled structure 2208x860x1595	222/252
	SOV-CONTACTLESS		2.478,26	Sobreprecio bruto para control CONTACTLESS			Price increase for CONTACTLESS controller							
	***	73690012	38,54	Bandeja honda (532x326) Bottom tray (532x326)			Bottom tray (532x326)							

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGÉ - R=RAL ESPECIAL ACABADO LISO MATE - **** Watt TN (-10/+45°C)

Los drop in y las islas de comida fría son máquinas para la exposición temporal de comidas frías perecederas. En todo caso el funcionamiento de la máquina no tiene que superar las 4 horas seguidas. Al finalizar la exposición de los alimentos, es preciso quitarlos del equipo y conservarlos en los frigoríficos adecuados.

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGÉ - R=SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE- **** Watt TN (-10/+45°C)

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



SERVICE PLUS
Blue

Islas del Servicio con cubetas refrigeradas con ventilación horizontal sobre el producto con profundidad regulable (con bandejas opcional***) para la exposición temporal de productos contenidos en 3, 4, 6 cubetas GN 1/1 (máx H 150mm, no incluidas en el precio) o en apoyo sobre el fondo.

- Estructura superior en vidrio lado cliente con iluminación de LED.
- Panel de control digital ubicado en la parte inferior.

Versiones: Service (revestimiento y deslizador de bandejas), Soul Service Stand (con bastidor) y Soul Service (de empotrado).

Food Islands with blown air cold well with horizontal refrigeration and adjustable depth (with optional s/s plates***) in order to temporary display food in for 3, 4, 6 GN1/1 pans (max H 150 mm, not included in the price) or on the bottom.

- Glass hood closed customer side with LED lighting.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.

Versions: Service (covering and tray slide), Soul Service Stand (with frame) and Soul Service (built-in).



Scorivassoio (mod. Service)
S/S tray slide (Service model)



Nuova Cuba studiata per
facilitare l'assistenza e la pulizia.
New well studied for easy service
and an easy cleaning.



Optional
***73690012 Bandeja honda (532x326)
S/S Plate (532x326)



SERVICE BLUE PLUS



SOUL SERVICE STAND BLUE PLUS



SOUL SERVICE BLUE PLUS



	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Capacidad cubetas Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Rango Range (°C)		Gas Gas	Dimensiones Dimensions (mm)	Dimensiones agujeros Hole dimensions (mm)	Agujero de empotrado caja de mandos Hole dimensions for control panel box (mm)	Absorción Absorbed power		Dimensiones em- balaje Packing dimensions (mm)	Peso Neto/ Bruto Net/ Gross weight (kg)
												Watt ****	Ampere		
SERVICE BLUE PLUS	SER-BLUE PLUS 3H	7BEBL3FISHA01	6.604,41	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8		R290	1169x760x1288	-	-	247	5.03	1233x1012x1000	147/164
	SER-BLUE PLUS 3W	7BEBL3FISWA01	6.604,41	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8		GWP 3 - Kg 0,15	1169x760x1288	-	-	247	5.03	1233x1012x1000	146/164
	SER-BLUE PLUS 4H	7BEBL4FISHA01	7.316,65	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8		R290 - GWP 3	1494x760x1288	-	-	494	10.06	1558x1012x1000	189/210
	SER-BLUE PLUS 4W	7BEBL4FISWA01	7.316,65	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8		Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1288	-	-	494	10.06	1558x1012x1000	189/210
	SER-BLUE PLUS 6H	7BEBL6FISHA01	9.758,78	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8		R290 - GWP 3	2144x760x1288	-	-	494	10.06	2208x1012x1000	245/274
	SER-BLUE PLUS 6W	7BEBL6FISWA01	9.758,78	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8		Kg 0,15 + 0,15	2144x760x1288	-	-	494	10.06	2208x1012x1000	245/274
	SOV R		A Petición On request	SOBREPrecio PARA COLORES ESPECIALES RAL			PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR								
SOUL SERVICE STAND BLUE PLUS	SSS-BLUE PLUS 3	7BEBL3FIS0A01	5.474,34	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		R290	1169x760x1288	-	-	247	5.03	1233x1012x1000	103/120
	SSS-BLUE PLUS 4	7BEBL4FIS0A01	6.009,71	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		R290 - GWP 3	1494x760x1288	-	-	494	10.06	1558x1012x1000	140/161
	SSS-BLUE PLUS 6	7BEBL6FIS0A01	8.174,95	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		R290 - GWP 3	2144x760x1288	-	-	494	10.06	2208x1012x1000	181/209
SOUL SERVICE BLUE PLUS	SSE-BLUE PLUS 3	7DRBL3FIS0A01	5.348,11	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		R290	1169x760x1085	1135x726	366x90	247	5.03	1233x1012x1000	89/111
	SSE-BLUE PLUS 4	7DRBL4FIS0A01	5.962,23	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		R290 - GWP 3	1494x760x1085	1460x726	366x90	494	10.06	1558x1012x1000	124/150
	SSE-BLUE PLUS 6	7DRBL6FIS0A01	8.182,96	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		R290 - GWP 3	2144x760x1085	2110x726	366x90	494	10.06	2208x1012x1000	161/196
	***	73690012	38,54	Bandeja honda (532x326 mm)			Bottom tray (532x326 mm)								
	SOVLAT		211,68	SOBREPrecio PARA CRISTALES LATERALES			PRICE INCREASE FOR SIDE GLASSES								
	SOVMONT		159,93	SOBREPrecio PARA ESTRUCTURA SUPERIOR MONTADA			PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD								

* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK - W= WENGÈ - R=RAL ESPECIAL ACABADO LISO MATE / SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE **** Watt TN (-10/+45°C)

Los drop in y las islas de comida fría son máquinas para la exposición temporal de comidas frías perecederas. En todo caso el funcionamiento de la máquina no tiene que superar las 4 horas seguidas. Al finalizar la exposición de los alimentos, es preciso quitarlos del equipo y conservarlos en los frigoríficos adecuados.

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente. Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment. All specifications are subject to change without notice



DF



DS



DS

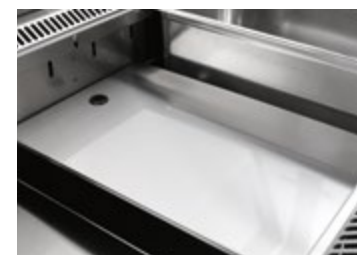
SOUL PLUS Blue Platinum

SOUL PLUS



Vitrinas refrigeradas para libre servicio, con ventilación canalizada verticalmente para la exposición temporal de productos contenidos en cubetas (máx H 200mm) o en apoyo sobre el fondo (con bandejas opcional***)

- Modelos para 3, 4, 5 cubetas GN1/1 (no incluidas).
- Compartimiento evaporador inspeccionable para una completa higiene y limpieza fácil.
- Versiónes con grupo incorporado o preparadas para conexión remota (R sin válvula).
- Lado cliente cerrado con aletas (DF) o con vidrios deslizantes (DS).
- Lado operador cerrado con 2 (mod. 3/1), 3 (mod. 4/1) y 4 (mod. 5/1) puertas batientes.
- Estructura superior y 3 estantes en vidrio con iluminación LED.



Optional
***73690012 Bandeja honda (532x326)
S/S Plate (532x326)



Nueva cubeta estudiada para facilitar la asistencia y la limpieza.
New well studied for easy service and an easy cleaning.

Cold blown-air display units for self-service, with vertical refrigeration for the temporary display of food in pans (max. H 200mm) or at the well bottom (with optional s/s plates***).

- Models for 3, 4, 5 GN1 /1 pans (not included).
- Serviceable evaporator compartment in order to guarantee a perfect hygiene and an easy cleaning.
- Units are provided with condensing unit or ready for remote connection (R without valve).
- Customer side closed with flaps (DF) or sliding glass (DS).
- Operator side closed with 2(mod. 3 / 1), 3 (mod 4 / 1) or 4 (mod 5 / 1) hinged doors.
- Glass overstructure with 3 shelves and LED lighting.

	Modelo <i>Model</i>	Código <i>Code</i>	Precio € <i>Price €</i>	Capacidad cubetas <i>Pans capacity (GN)</i>	Unidad condensadora <i>Condensing unit</i>	Rango <i>Range</i> (°C)	Gas <i>Gas</i>		Clase climática <i>Climate class</i>	Dimensiones <i>Dimensions</i> (mm)	Dimensiones agujeros <i>Hole dimensions</i> (mm)	Agujero de empotrado caja de mandos <i>Hole dimensions for control panel box (mm)</i>	Absorción <i>Absorbed power</i>		Voltaje <i>Voltage</i> (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje <i>Packing dimensions (mm)</i>	Peso Neto/Bruto <i>Net/Gross weight (kg)</i>	
													Watt****	Ampere				
	BLUE PLATINUM PLUS 3 DF	7DRPL3FIV0A01	9.440,83		si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,15		3 25°C - 60%	1169x760x1485	1135x726	366x90	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	162/190	
	BLUE PLATINUM PLUS 3 DS	7DRPL3FIV0A02	9.512,60	1169x760x1485						154/182								
	BLUE PLATINUM PLUS 4 DF	7DRPL4FIV0A01	10.645,95							1494x760x1485	1460x726		494	10,06		1558x860x1830	219/253	
	BLUE PLATINUM PLUS 4 DS	7DRPL4FIV0A02	10.722,77				1494x760x1485			210/243								
	BLUE PLATINUM PLUS 5 DF	7DRPL5FIV0A01	12.238,94				R290 GWP 3 Kg 0,10 + 0,10			1819x760x1485	1785x726		494	10,06		1883x860x1830	253/290	
	BLUE PLATINUM PLUS 5 DS	7DRPL5FIV0A02	12.335,91							1819x760x1485							243/280	
	BLUE PLATINUM PLUS 3 R DF	7DRPL3FRV0A01	8.886,74		no	+4/+8		3 25°C - 60%	1169x760x1210	1135x726	366x90			230/1/50	1233x860x1830	146/174		
	BLUE PLATINUM PLUS 3 R DS	7DRPL3FRV0A02	8.958,52	1169x760x1210					138/165									
	BLUE PLATINUM PLUS 4 R DF	7DRPL4FRV0A01	10.028,91						1494x760x1210	1460x726					1558x860x1830	187/221		
	BLUE PLATINUM PLUS 4 R DS	7DRPL4FRV0A02	10.105,72				1494x760x1210		178/211									
	BLUE PLATINUM PLUS 5 R DF	7DRPL5FRV0A01	11.118,18						1819x760x1210	1785x726							1883x860x1830	221/258
	BLUE PLATINUM PLUS 5 R DS	7DRPL5FRV0A02	11.215,15						1819x760x1210									211/248
UNIT 0.5HP 3 *		74861752	810,00	Unidad 0.5HP (mod. 3/1 R) - Unit 0.5HP (mod. 3/1 R)						350x460x265					350x460x265	25/45		
VALVR 452a 3		74877075	148,60	Válvula R452A para modelo remoto (mod. 3/1 R) - R452A Valve for remote model (mod. 3/1 R)						101x38x77					101x38x77	0,3/0,3		
UNIT 4-5-6 *		74861756	1.242,00	Unidad 0.5HP (mod. 4-5-6/1 R) - Unit 0.5HP (mod. 4-5-6/1 R)						350x500x300					350x500x300	35/55		
VALVR452A 4-5-6		74877077	148,60	Válvula R452A para modelo remoto (mod. 5-6/1 R) - R452A Valve for remote model (mod. 5-6/1 R)						101x38x77					101x38x77	0,3/0,3		
***		73690012	38,54	Bandeja honda (532x326) - S/S Plate (532x326)														

* Distancia máxima 10m - **** Watt TN (-10/+45°C)

DF=Vidrio recto con aletas - DS= Vidrio recto con vidrios deslizantes

Los drop in y las islas de comida fría son máquinas para la exposición temporal de comidas frías perecederas. En todo caso el funcionamiento de la máquina no tiene que superar las 4 horas seguidas. Al finalizar la exposición de los alimentos, es preciso quitarlos del equipo y conservarlos en los frigoríficos adecuados.

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

200

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

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

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications are subject to change without notice.

201



DF



DS



DF

ESSENCE PLUS Blue Platinum

Islas de Comida con vitrina refrigerada para libre servicio.

- con ventilación canalizada verticalmente para la exposición temporal de productos contenidos en cubetas (máx H 200mm) o en apoyo sobre el fondo (con bandejas opcional***).
- Modelos para 3, 4 cubetas GN1/1 (no incluidas).
- Lado cliente cerrado con aletas (DF) o con vidrios deslizantes (DS).
- Lado operador cerrado con 2 (mod. 3/1) o 3 (mod. 4/1) puertas batientes.
- Estructura superior y 3 estantes en vidrio con iluminación LED.
- Bastidor en acero cromado sobre ruedas con freno, revestimiento en laminado en los colores estándar wengé, hemlock nordique o colores RAL Classic bajo pedido.
- Panel de control digital ubicado en la parte inferior.

Food Islands with blown-air cold display units for self-service.

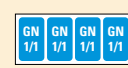
- With vertical refrigeration in order to temporary display food in pans (max H 200mm) or at the well bottom (with optional s/s plates***).
- Models for 3, 4 GN1/1 pans (not included).
- Customer side closed with flaps (DF) or sliding glass (DS).
- Operator side closed with 2(mod. 3 / 1), 3 (mod 4 / 1) or 4(mod 5 / 1) hinged doors.
- Glass overstructure with 3 shelves and with LED lighting.
- Chrome-plated frame on wheels with brake, laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.



Optional
***73690012 Bandeja honda (532x326)
S/S Plate (532x326)



Nuova Cuba studiat per facilitare l'assistenza e la pulizia.
New well studied for easy service and an easy cleaning.

	Modelo <i>Model</i>	Código <i>Code</i>	Precio € <i>Price €</i>	Capacidad cubetas <i>Pans capacity</i> (GN)	Tinta* <i>Colour*</i>	Rango <i>Range</i> (°C)	Gas <i>Gas</i>	Clase climática <i>Climate class</i>	Dimensiones <i>Dimensions</i> (mm)	Absorción <i>Absorbed power</i>		Voltaje <i>Voltage</i> (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje <i>Packing dimensions</i> (mm)	Peso Neto/Bruto <i>Net/Gross weight</i> (kg)	
									Watt ****	Ampere					
	ES-BLUE PLAT PLUS 3H DF	7BEPL3FIVHA01	10.339,95		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	10.411,73		H	+4/+8								184/207	
	ES-BLUE PLAT PLUS 4H DF	7BEPL4FIVHA01	11.545,08		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	11.621,90		H	+4/+8								245/273	
	ES-BLUE PLAT PLUS 3W DF	7BEPL3FIVWA01	10.339,95		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	10.411,73		W	+4/+8								184/207	
	ES-BLUE PLAT PLUS 4W DF	7BEPL4FIVWA01	11.545,08		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	11.621,90		W	+4/+8								245/273	
 	ES-BLUE PLAT PLUS 3R DF	7BEPL3FIVRA01	10.617,78		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	10.689,57		R	+4/+8								184/207	
	ES-BLUE PLAT PLUS 4R DF	7BEPL4FIVRA01	11.836,14		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	11.912,96		R	+4/+8								245/273	
VERS220-60			244,30	SOBREPRECIO PARA VERSIÓN 220V/60HZ				PRICE INCREASE FOR POWER SUPPLY 220V/60HZ							
***			73690012	38.54	BANDEJA HONDA (532X326)				S/S PLATE (532X326)						

DF=Vidrio recto con aletas DS= Vidrio recto con vidrios deslizantes

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGÉ - R=RAL ESPECIAL ACABADO LISO MATE **** Watt TN (-10/+45°C)

Los drop in y las islas de comida fría son máquinas para la exposición temporal de comidas frías perecederas. En todo caso el funcionamiento de la máquina no tiene que superar las 4 horas seguidas. Al finalizar la exposición de los alimentos, es preciso quitarlos del equipo y conservarlos en los frigoríficos adecuados.

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

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

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGÉ - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE **** Watt TN (-10/+45°C)

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



DF



DS



DS

ESSENCE PLUS Blue Platinum RI/SP

Islas de Comida con vitrina refrigerada para libre servicio.

- Con ventilación canalizada verticalmente para la exposición temporal de productos contenidos en cubetas (máx H 200mm) o en apoyo sobre el fondo (con bandejas opcional***).
- Modelos para 3, 4 cubetas GN1/1 (no incluidas).
- Lado cliente cerrado con aletas (DF) o con vidrios deslizantes (DS). Lado operador cerrado con 2 (mod. 3/1) o 3 (mod. 4/1) puertas batientes.
- Estructura superior y 3 estantes en vidrio con iluminación LED.
- Bastidor en acero cromado sobre ruedas con freno, revestimiento en laminado en los colores estándar wengé, hemlock nordique o colores RAL Classic bajo pedido.
- Panel de control digital ubicado en la parte inferior.

Food Islands with blown-air cold display units for self-service.

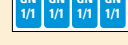
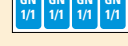
- With vertical refrigeration in order to temporary display food in pans (max H 200mm) or at the well bottom (with optional s/s plates***).
- Models for 3, 4 GN1/1 pans (not included).
- Customer side closed with flaps (DF) or sliding glass (DS).
- Glass overstructure with 3 shelves and with LED lighting.
- Chrome-plated frame on wheels with brake, laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Digital control panel positioned below the wooden panels



Optional
***73690012 Bandeja honda (532x326)
S/S Plate (532x326)



Nuova Cuba studiat per facilitare l'assistenza e la pulizia.
New well studied for easy service and an easy cleaning.

	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Capacidad cubetas Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Rango Range (°C)	Gas Gas	Clase climática Climate class	Dimensiones Dimensions (mm)	Absorción Absorbed power		Voltaje Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso Neto/Bruto/Net/ Gross weight (kg)
										Watt ****	Ampere			
	ES-PLAT PLUS 3H DF+RI+SP	7BEPL3FIVHA05	10.648,85		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	10.720,63		H	+4/+8								203/225
	ES-PLAT PLUS 4H DF+RI+SP	7BEPL4FIVHA05	11.869,86		H	+4/+8	R290 GWP 3 kg 0,10 + 0,10	³ 25°C - 60%	1494x760x1688	494	10,06	230/1/50	1558x860x1830	274/303
	ES-PLAT PLUS 4H DS+RI+SP	7BEPL4FIVHA06	11.946,67		H	+4/+8								265/293
	ES-PLUS 3W DF+RI+SP	7BEPL3FIVVA05	10.648,85		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	7BEPL3FIVVA06	10.720,63		W	+4/+8								202/225
	ES-PLAT PLUS 4W DF+RI+SP	7BEPL4FIVVA05	11.869,86		W	+4/+8	R290 GWP 3 kg 0,10 + 0,10	³ 25°C - 60%	1494x760x1688	494	10,06	230/1/50	1558x860x1830	274/303
	ES-PLAT PLUS 4W DS+RI+SP	7BEPL4FIVVA06	11.946,67		W	+4/+8								265/293
	ES-PLAT PLUS 3R DF+RI+SP	7BEPL3FIVRA03	11.216,04		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	11.287,82		R	+4/+8								202/225
	ES-PLAT PLUS 4R DF+RI+SP	7BEPL4FIVRA03	12.460,87		R	+4/+8	R290 GWP 3 kg 0,10 + 0,10	³ 25°C - 60%	1494x760x1688	494	10,06	230/1/50	1558x860x1830	274/303
	ES-PLAT PLUS 4R DS+RI+SP	7BEPL4FIVRA04	12.537,68		R	+4/+8								265/293

VERS220-60

73690012

244,30

38,54

SOBREPRECIO PARA VERSIÓN 220V/60HZ

Bandeja honda (532x326)

PRICE INCREASE FOR POWER SUPPLY 220V/60HZ

S/S plate (532x326)

DF=Vidrio recto con aletas DS= Vidrio recto con vidrios deslizantes

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGÉ - R=RAL ESPECIAL ACABADO LISO MATE **** Watt TN (-10/+45°C)

Los drop in y las islas de comida fría son máquinas para la exposición temporal de comidas frías perecederas. En todo caso el funcionamiento de la máquina no tiene que superar las 4 horas seguidas. Al finalizar la exposición de los alimentos, es preciso quitarlos del equipo y conservarlos en los frigoríficos adecuados.

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

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

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGÉ - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE **** Watt TN (-10/+45°C)

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



DF



DS



DF

SERVICE PLUS Blue Platinum

Islas del Servicio con vitrina refrigerada ventilada, con ventilación canalizada para la exposición temporal de productos contenidos en cubetas (máx H 200mm) o en apoyo sobre el fondo.

- Modelos para 3, 4 cubetas GN1/1 (no incluidas en el precio).
- Lado cliente cerrado con aletas (DF) o vidrios deslizantes (DS).
- Lado operador cerrado con 2 (mod. 3/1) o 3 (mod. 4/1) puertas vidrio batientes.
- Estructura superior y 3 estantes en vidrio con iluminación LED.
- Panel de control digital ubicado en la parte inferior.

Versiones: Service (revestimiento y deslizador de bandejas), Soul Service Stand (con bastidor).

Food Islands with blown-air cold display unit, with vertical refrigeration in order to temporary display food in pans (max H 200mm) or on the bottom.

- Models for 3, 4 GN1/1 pans (not included in the price).
- Customer side closed with flaps (DF) or sliding glass (DS).
- Closed on operator side with 2 (mod.3/1) or 3 (mod.4/1) glass doors.
- Overstructure with 3 glass tiers with LED energy-saving lighting.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.

Versions: Service (covering and tray slide), Soul Service Stand (with frame) and Soul Service (built-in).



Deslizador de bandejas (mod. Service)
S/S tray slide (Service model)



Nueva cubeta estudiada para facilitar la asistencia y la limpieza.
New well studied for easy service and an easy cleaning.



Opcional
***73690012 Bandeja honda fondo
S/S Plate (532x326)



SERVICE PLATINUM PLUS



SOUL SERVICE STAND PLATINUM PLUS



SOUL SERVICE PLATINUM PLUS



	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Capacidad cubetas Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Rango Range (°C)		Gas Gas	Dimensiones Dimensions (mm)	Dimensiones agujeros Hole dimensions (mm)	Agujero de empotrado caja de mandos Hole dimensions for control panel box (mm)	Absorción Absorbed power		Dimensiones em- balaje Packing dimensions (mm)	Peso Neto/ Bruto Net/ Gross weight (kg)
												Watt ****	Ampere		
	SER-PLAT PLUS 3H DF	7BEPL3FIVHA03	11.266,00		H	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,15	1169x760x1688	-	-	340	5,8	1233x1012x1000	221/244
	SER-PLAT PLUS 3H DS	7BEPL3FIVHA04	11.337,79		H	+4/+8			1169x760x1688	-	-	340	5,8	1233x1012x1000	212/235
	SER-PLAT PLUS 3W DF	7BEPL3FIVVA03	11.266,00		W	+4/+8			1169x760x1688	-	-	340	5,8	1233x1012x1000	221/243
	SER-PLAT PLUS 3W DS	7BEPL3FIVVA04	11.337,79	W	+4/+8		1169x760x1688		-	-	340	5,8	1233x1012x1000	212/235	
	SER-PLAT PLUS 4H DF	7BEPL4FIVHA03	12.635,43		H	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1688	-	-	494	10,06	1558x1012x1000	286/314
	SER-PLAT PLUS 4H DS	7BEPL4FIVHA04	12.712,24		H	+4/+8			1494x760x1688	-	-	494	10,06	1558x1012x1000	276/305
	SER-PLAT PLUS 4W DF	7BEPL4FIVVA03	12.635,43		W	+4/+8			1494x760x1688	-	-	494	10,06	1558x1012x1000	285/314
	SER-PLAT PLUS 4W DS	7BEPL4FIVVA04	12.712,24		W	+4/+8			1494x760x1688	-	-	494	10,06	1558x1012x1000	276/304
	SOV R		A petición On request	SOBREPRECIO PARA COLORES ESPECIALES RAL PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR											
	SSS-PLAT PLUS 3 DF	7BEPL3FIV0A01	10.135,95		-	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,15	1169x760x1688	-	-	340	5,8	1233x1012x1000	177/200
	SSS-PLAT PLUS 3 DS	7BEPL3FIV0A02	10.207,73		-	+4/+8			1169x760x1688	-	-	340	5,8	1233x1012x1000	169/191
	SSS-PLAT PLUS 4 DF	7BEPL4FIV0A01	11.328,48		-	+4/+8		R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1688	-	-	494	10,06	1558x1012x1000	236/265
	SSS-PLAT PLUS 4 DS	7BEPL4FIV0A02	11.405,30		-	+4/+8			1494x760x1688	-	-	494	10,06	1558x1012x1000	227/255
	SSE-PLAT PLUS 3 DF	7DRPL3FIV0A01	9.440,83		-	+4/+8		R290 GWP 3 - Kg 0,15	1169x760x1485	1135x726	366x90	340	5,8	1233x1012x1000	162/190
	SSE-PLAT PLUS 3 DS	7DRPL3FIV0A02	9.512,60		-	+4/+8			1169x760x1485	1135x726	366x90	340	5,8	1233x1012x1000	154/182
	SSE-PLAT PLUS 4 DF	7DRPL4FIV0A01	10.645,95		-	+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	10.722,77		-	+4/+8			1494x760x1485	1460x726	366x90	494	10,06	1558x1012x1000	210/243
	***	73690012	38,54	Bandeja honda (532x326 mm) Bottom tray (532x326 mm)											

DF=Vidrio recto con aletas; DS= Vidrio recto con vidrios deslizantes

* H= ROVERE SBIANCATO/ - W= WENGÈ - R=RAL ESPECIAL ACABADO LISO MATE /

Los drop in y las islas de comida fría son máquinas para la exposición temporal de comidas frías perecederas. En todo caso el funcionamiento de la máquina no tiene que superar las 4 horas seguidas. Al finalizar la exposición de los alimentos, es preciso quitarlos del equipo y conservarlos en los frigoríficos adecuados.

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente. Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment. All specifications are subject to change without notice



Cubetas calientes baño maría con fondo redondeado y diamantado para facilitar la descarga del agua para una perfecta limpieza e higiene, para la contención de cubetas GN1/1 (máx H 200mm).

- Modelos para 2, 3, 4, 5, 6 cubetas GN1/1 (no incluidas)
- Carga del agua automático, descarga con tubo rebosadero y control de nivel de serie.
- Calentamiento mediante resistencias con termostato de seguridad que impide el sobrecalentamiento o el funcionamiento en ausencia de agua.

Opcional:

- Estructuras superiores con lámparas halógenas calefactoras y versión con voltaje trifásico para modelo 6/1.

Bain Marie hot well units with rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene, for GN1/1 pans (max H 200mm).

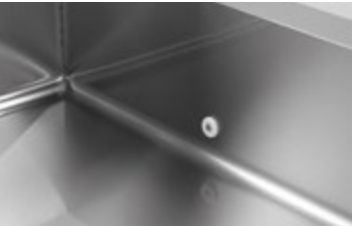
- Models for 2, 3, 4, 5, 6 GN1/1 pans (not included).
- Automatic water filling, water drainage with overflow pipe and water level control as standard.
- Heating through resistor elements with safety thermostat that prevents overheating or operation in the absence of water.

Optional:

- Overstructure with hot halogen lamps and three phase power supply for 6/1 model.



Fondo redondeado para facilitar la higiene y la descarga del agua.
Rounded bottom for a perfect hygiene and water discharge.



Control de nivel de serie.
Water level control as standard.



Estructuras superiores con lámparas halógenas calefactoras
Overstructure with hot halogen lamps

SOUL
PLUS
Red



	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Capacidad cubetas Pans capacity (GN)	Rango Range (°C)		Dimensiones Dimensions (mm)	Dimensiones agujeros Hole dimensions (mm)	Agujero de empotrado caja de mandos Hole dimensions for control panel box (mm)	Absorción Absorbed power		Voltaje Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso Neto/ BrutoNet/Gross weight (kg)
										Watt****	Ampere			
	RED PLUS 2	7DRRE2CE00A01	2.055,14		+60/+99		844x650x290	814x620	366x90	1000	4,35	230/1/50	930x730x700	31/40
	RED PLUS 3	7DRRE3CE00A01	2.312,04		+60/+99		1169x650x290	1139x620	366x90	1500	6,52	230/50	1230x730x700	42/54
	RED PLUS 4	7DRRE4CE00A01	2.556,09		+60/+99		1494x650x290	1464x620	366x90	2000	8,70	230/50	1530x730x700	56/69
	RED PLUS 5	7DRRE5CE00A01	2.851,51		+60/+99		1819x650x290	1789x620	366x90	2500	10,87	230/50	1930x730x700	63/78
	RED PLUS 6	7DRRE6CE00A01	3.262,55		+60/+99		2144x650x290	2114x620	366x90	3000	13,04	230/50	2230x730x700	66/82

TRIFTR-RED6 65,48 Sobreprecio para voltaje trifásico 400V/50Hz 3+N+T GN6/1

Price increase for 400V/50Hz 3+N+T voltage

**** Prever alimentación dedicada de 25 A

**** Provide dedicated power of 25 A

Los drop in y las islas de comida caliente son máquinas para la exposición temporal de comidas frescas perecederas. En todo caso el funcionamiento de la máquina no tiene que superar las 4 horas seguidas.

The hot drop in or buffet Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

All specifications are subject to change without notice.



Bajo pedido con SOV HOT FLAT+
sin sobreprecio

SOV HOT FLAT+ on request
without price increase

ESSENCE PLUS Red



Islas de Comida con cubeta caliente Baño María.

- Fondo redondeado y diamantado para facilitar la descarga del agua y para una perfecta limpieza e higiene. Para la contención de cubetas GN1/1 (máx H 200mm).
- Modelos para 3, 4, 6 cubetas GN1/1 (no incluidas).
- Carga del agua manual. descarga suministrada con grifo.
- Calentamiento mediante resistencias con termostato de seguridad que impide el sobrecalentamiento o el funcionamiento en ausencia de agua.
- Bastidor en acero cromado sobre ruedas con freno, revestimiento en laminado en los colores estándar wengé, hemlock nordique o colores RAL Classic bajo pedido.
- Estructura superior fija en vidrio con lámparas halógenas calefactoras.
- Panel de control digital ubicado en la parte inferior.

Opcional:

Versión con voltaje trifásico para modelo 6/1.



Food Islands with bain marie hot well units.

- Rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene. For GN1/1 pans (max H 200mm).
- Models for 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included).
- Manual water filling, water drainage with water tap.
- Heating through resistor elements with safety thermostat that prevents overheating or operation in the absence of water.
- Chrome-plated frame on wheels with brake.
- Laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Fixed glass overstructure with hot halogen lamps.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.

Optional:

- Three phase power supply for 6/1 model.

	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Capacidad cubetas Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Rango Range (°C)		Dimensiones Dimensions (mm)	Absorción Absorbed power		Voltaje Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso Neto/ BrutoNet/Gross weight (kg)
									Watt	Ampere			
	ES-RED PLUS 3H	7BERE3CEFHA01	4.101,30		H	+60/+90		1169x650x1288	Cuba/Bath 1000+500 Lámparas/Lamps 200x2	8.26	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 1233x750x1100 Estructura montada/Assembled structure 1233x750x1595	77/91
	ES-RED PLUS 4H	7BERE4CEFHA01	4.458,51		H	+60/+90		1494x650x1288	Cuba/Bath 1000x2 Lámparas/Lamps 200x3	11.30	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 1558x750x1100 Estructura montada/Assembled structure 1558x750x1595	91/106
	ES-RED PLUS 6H	7BERE6CEFHA01	5.688,89	***	H	+60/+90		2144x650x1288	Cuba/Bath 1000x3 Lámparas/Lamps 200x4	16.52	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 2208x750x1100 Estructura montada/Assembled structure 2208x750x1595	125/146
	ES-RED PLUS 3W	7BERE3CEFWA01	4.101,30		W	+60/+90		1169x650x1288	Cuba/Bath 1000+500 Lámparas/Lamps 200x2	8.26	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 1233x750x1100 Estructura montada/Assembled structure 1233x750x1595	77/91
	ES-RED PLUS 4W	7BERE4CEFWA01	4.458,51		W	+60/+90		1139x650x1288	Cuba/Bath 1000x2 Lámparas/Lamps 200x3	11.30	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 1558x750x1100 Estructura montada/Assembled structure 1558x750x1595	91/106
	ES-RED PLUS 6W	7BERE6CEFWA01	5.688,89	***	W	+60/+90		2144x650x1288	Cuba/Bath 1000x3 Lámparas/Lamps 200x4	16.52	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 2208x750x1100 Estructura montada/Assembled structure 2208x750x1595	125/146
	ES-RED PLUS 3R	7BERE3CEFRA01	4.273,95		R	+60/+90		1169x650x1288	Cuba/Bath 1000+500 Lámparas/Lamps 200x2	8.26	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 1233x750x1100 Estructura montada/Assembled structure 1233x750x1595	77/91
	ES-RED PLUS 4R	7BERE4CEFRA01	4.642,40		R	+60/+90		1494x650x1288	Cuba/Bath 1000x2 Lámparas/Lamps 200x3	11.30	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 1558x750x1100 Estructura montada/Assembled structure 1558x750x1595	91/106
	ES-RED PLUS 6R	7BERE6CEFRA01	5.919,09	***	R	+60/+90		2144x650x1288	Cuba/Bath 1000x3 Lámparas/Lamps 200x4	16.52	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 2208x750x1100 Estructura montada/Assembled structure 2208x750x1595	125/146
	TRIFTR-RED6		65,48	SOBREPRECIO PARA VOLTAJE TRIFÁSICO 400V/50HZ 3+N+T GN6/1				PRICE INCREASE FOR 400V/50HZ 3+N+T VOLTAGE GN6/1					
	SOVMONT		159,93	SOBREPRECIO PARA ESTRUCTURA SUPERIOR MONTADA				PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD					

** Para versión GN6/1 prever alimentación dedicada de 25 A

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGÈ - R=RAL ESPECIAL ACABADO LISO MATE

Los drop in y las islas de comida caliente son máquinas para la exposición temporal de comidas calientes perecederas. En todo caso el funcionamiento de la máquina no tiene que superar las 4 horas

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

*** For version GN6/1 provide dedicated power of 25 A

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGÈ - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

All specifications are subject to change without notice.



TRADITION
PLUS
Red



Islas de Comida con cubeta caliente baño maría con fondo redondeado y diamantado para facilitar la descarga del agua para una perfecta limpieza e higiene, para la contención de cubetas GN1/1 (máx H 200mm).

- Modelos para 3, 4, 6 cubetas GN1/1 (no incluidas).
- Carga del agua manual. descarga suministrada con grifo.
- Calentamiento mediante resistencias con termostato de seguridad que impide el sobrecalentamiento o el funcionamiento en ausencia de agua.
- Bastidor en acero cromado sobre ruedas con freno.
- Rico revestimiento en laminado en los colores estándar wengé, hemlock nordique o colores RAL Classic bajo pedido.
- Estructura superior en puente con toldo fijo y lámparas halógenas calefactoras con variador de potencia.
- Panel de control digital colocado en el puente.

Opcional:

- Versión con voltaje trifásico para modelo 6/1.
- Luz LED



Optional kit LED

Food Islands with bain marie heated well units with rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene, for GN1/1 pans (max H 200mm).

- Models for 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included).
- Manual water filling, water drainage with water tap.
- Heating through resistor elements with safety thermostat that prevents overheating or operation in the absence of water.
- Chrome-plated frame on wheels with brake.
- Full laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Bridge overstructure with fixed canopy and infrared halogen heating lamps with power regulator.
- Digital control panel positioned on the bridge overstructure.

Optional:

- Three phase power supply for 6/1 model.
- LED light.

	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Capacidad cubetas Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Rango Range (°C)	Dimensiones Dimensions (mm)	Absorción Absorbed power		Voltaje Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso Neto/ BrutoNet/Gross weight (kg)
								Watt	Ampere			
	TR-RED PLUS 3H	7BTRE3CEPHA01	5.396,29		H	+60/+99	1169x650x1488	Cuba/Bath 1000+500 Lámparas/Lamps 350x2	9.56	230/1/50	Estructura montada/Assembled structure 1233x750x1595	98/118
	TR-RED PLUS 4H	7BTRE4CEPHA01	6.034,42		H	+60/+99	1494x650x1488	Cuba/Bath 1000x2 Lámparas/Lamps 350x3	13.26	230/1/50	Estructura montada/Assembled structure 1558x750x1595	114/136
	TR-RED PLUS 6H	7BTRE6CEPHA01	7.518,74		H	+60/+90	2144x650x1488	Cuba/Bath 1000x3 Lámparas/Lamps 350x4	19.13	230/1/50	Estructura montada/Assembled structure 2208x750x1595	154/182
	TR-RED PLUS 3W	7BTRE3CEPWA01	5.396,29		W	+60/+99	1169x650x1488	Cuba/Bath 1000+500 Lámparas/Lamps 350x2	9.56	230/1/50	Estructura montada/Assembled structure 1233x750x1595	98/118
	TR-RED PLUS 4W	7BTRE4CEPWA01	6.034,42		W	+60/+99	1494x650x1488	Cuba/Bath 1000x2 Lámparas/Lamps 350x3	13.26	230/1/50	Estructura montada/Assembled structure 1558x750x1595	114/136
	TR-RED PLUS 6W	7BTRE6CEPWA01	7.518,74		W	+60/+99	2144x650x1488	Cuba/Bath 1000x3 Lámparas/Lamps 350x4	19.13	230/1/50	Estructura montada/Assembled structure 2208x750x1595	154/182
	TR-RED PLUS 3R	7BTRE3CEPRA01	5.787,78		R	+60/+99	1169x650x1488	Cuba/Bath 1000+500 Lámparas/Lamps 350x2	9.56	230/1/50	Estructura montada/Assembled structure 1233x750x1595	98/118
	TR-RED PLUS 4R	7BTRE4CEPRA01	6.447,74		R	+60/+99	1494x650x1488	Cuba/Bath 1000x2 Lámparas/Lamps 350x3	13.26	230/1/50	Estructura montada/Assembled structure 1558x750x1595	114/136
	TR-RED PLUS 6R	7BTRE6CEPRA01	8.002,18		R	+60/+99	2144x650x1488	Cuba/Bath 1000x3 Lámparas/Lamps 350x4	19.13	230/1/50	Estructura montada/Assembled structure 2208x750x1595	154/182
	TRIFTR-RED6		65,48	SOBREPRECIO PARA VOLTAJE TRIFÁSICO 400V/50HZ 3+N+T GN6/1				PRICE INCREASE FOR 400V/50HZ 3+N+T VOLTAGE GN6/1				
	KITLED3-1		384,08	SOBREPRECIO POR ILUMINACIÓN DE LED ADICIONAL PARA MOD. GN3/1				PRICE INCREASE FOR FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN3/1				
	KITLED4-1		428,16	SOBREPRECIO POR ILUMINACIÓN DE LED ADICIONAL PARA MOD. GN4/1				PRICE INCREASE FOR FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN4/1				
	KITLED6-1		579,27	SOBREPRECIO POR ILUMINACIÓN DE LED ADICIONAL PARA MOD. GN6/1				PRICE INCREASE FOR FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN6/1				

** Para versión GN6/1 prever alimentación dedicada de 25 A

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGÉ - R=RAL ESPECIAL ACABADO LISO MATE

Los drop in y las islas de comida caliente son máquinas para la exposición temporal de comidas calientes perecederas. En todo caso el funcionamiento de la máquina no tiene que superar las 4 horas

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

**For version GN6/1 provide dedicated power of 25 A

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGÉ - R=SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

All specifications are subject to change without notice.



SERVICE PLUS Red

Islas de Servicio con cubeta caliente baño maría con fondo redondeado y diamantado para facilitar la descarga del agua para una perfecta limpieza e higiene, para la contención de cubetas GN1/1 (máx H 200mm).

- Modelos para 3, 4, 6 cubetas GN1/1 (no incluidas en el precio).
- Carga del agua manual (mod. Service, Soul Service Stand) o automático (mod. Soul Service), descarga suministrada con grifo.
- Estructura superior en vidrio lado cliente con lámparas halógenas calefactoras.
- Panel de control digital ubicado en la parte inferior.

Opcional: versión con voltaje trifásico para modelo 6/1.

Versiónes: Service (revestimiento y deslizador de bandejas), Soul Service Stand (con bastidor) y Soul Service (de empotrado).

Food Islands with heated bain marie well units with a rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene, for GN1/1 pans (max H 200mm).

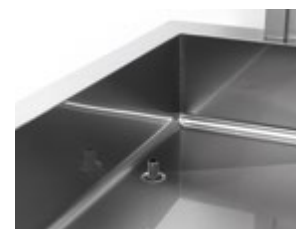
- Models for 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included in the price).
- Manual water filling (mod. Service, Soul Service Stand) or automatic (mod. Soul Service), water drainage with water tap.
- Glass hood closed customer side with hot halogen lamps.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.

Optional: three phase voltage for 6/1 model.

Versions: Service (covering and tray slide), Soul Service Stand (with frame) and Soul Service (built-in).



Deslizador de bandejas (mod. Service)
S/S tray slide (Service model)



	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Capacidad Cubetas Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Rango Range (°C)		Dimensiones Dimensions (mm)	Dimensiones agujeros Hole dimensions (mm)	Agujero de empotrado caja de mandos Hole dimensions for control panel box (mm)	Absorción Absorbed power		Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
											Watt	Ampere		
SERVICE RED PLUS 	SER-RED PLUS 3H	7BERE3CESHA01	5.293,32		H	+60/+99		1169x650x1288	-	-	Cuba/Bath 1000+500 Lámparas/Lamps 200x2	8.26	1233x902x1000	113/127
	SER-RED PLUS 3W	7BERE3CESWA01	5.293,32		W	+60/+99		1169x650x1288	-	-	Cuba/Bath 1000+500 Lámparas/Lamps 200x2	8.26	1233x902x1000	113/127
	SER-RED PLUS 4H	7BERE4CESHA01	5.979,95		H	+60/+99		1494x650x1288	-	-	Cuba/Bath 1000x2 Lámparas/Lamps 200x3	11.30	1558x902x1000	135/150
	SER-RED PLUS 4W	7BERE4CESWA01	5.979,95		W	+60/+99		1494x650x1288	-	-	Cuba/Bath 1000x2 Lámparas/Lamps 200x3	11.30	1558x902x1000	135/150
	SER-RED PLUS 6H	7BERE6CESHA01	7.662,81		H	+60/+99		2144x650x1288	-	-	Cuba/Bath 1000x3 Lámparas/Lamps 200x4	16.52	2208x902x1100	189/210
	SER-RED PLUS 6W	7BERE6CESWA01	7.662,81		W	+60/+99		2144x650x1288	-	-	Cuba/Bath 1000x3 Lámparas/Lamps 200x4	16.52	2208x902x1100	188/209
	SOV R		A petición On request	SOBREPREGIO PARA COLORES ESPECIALES RAL				PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR						
SOUL SERVICE STAND RED PLUS 	SSS-RED PLUS 3	7BERE3CES0A01	4.321,92		-	+60/+99		1169x650x1288	-	-	Cuba/Bath 1000+500 Lámparas/Lamps 200x2	8.26	1233x902x1000	77/91
	SSS-RED PLUS 4	7BERE4CES0A01	4.831,68		-	+60/+99		1494x650x1288	-	-	Cuba/Bath 1000x2 Lámparas/Lamps 200x3	11.30	1558x902x1000	92/108
	SSS-RED PLUS 6	7BERE6CES0A01	6.237,65		-	+60/+99		2144x650x1288	-	-	Cuba/Bath 1000x3 Lámparas/Lamps 200x4	16.52	2208x902x1100	135/156
SOUL SERVICE RED PLUS 	SSE-RED PLUS 3	7DRRE3CES0A01	3.566,40		-	+60/+99		1169x650x690	1139x620	366x90	Cuba/Bath 1000+500 Lámparas/Lamps 200x2	8.26	1230x730x700	67/79
	SSE-RED PLUS 4	7DRRE4CES0A01	4.226,95		-	+60/+99		1494x650x690	1464x620	366x90	Cuba/Bath 1000x2 Lámparas/Lamps 200x3	11.30	1530x730x700	88/101
	SSE-RED PLUS 6	7DRRE6CES0A01	5.464,92		-	+60/+99		2144x650x690	2114x620	366x90	Cuba/Bath 1000x3 Lámparas/Lamps 200x4	16.52	2230x730x700	116/132
	TRIFTR-RED6		45,33	Sobrepregio para voltaje trifásico 400V/50Hz 3+N+T GN6/1				Price increase for 400V/50Hz 3+N+T voltage GN6/1						
	SOVLAT		211,68	SOBREPREGIO PARA CRISTALES LATERALES				PRICE INCREASE FOR SIDE GLASSES						
	SOVMONT		159,93	SOBREPREGIO PARA ESTRUCTURA SUPERIOR MONTADA				PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD						

* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK - W= WENGÉ - R=RAL ESPECIAL ACABADO LISO MATE / SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE

* Para versión GN 6/1 prever alimentación dedicada de 25 A

Los drop in y las islas de comida caliente son máquinas para la exposición temporal de comidas calientes perecederas. En todo caso el funcionamiento de la máquina no tiene que superar las 4 horas las 4 horas seguidas.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

For version GN 6/1 provide a dedicated power supply of 25 A

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

All specifications are subject to change without notice.



Encimeras de mantenimiento en vidrio templado para la exposición de comidas calientes en bandejas, zonas de calentamiento bien señalizadas.

- Borde externo de acero inoxidable AISI 304.
- Modelos 2, 3, 4, 6 zonas.
- Calentamiento mediante resistencias posicionadas debajo de la encimera en cristal con termostato de seguridad que impide el sobrecalentamiento.

Opcional:
Estructuras superiores con lámparas halógenas calefactoras.

Heated tempered glass top units for displaying hot food on trays or Pyrex, hot areas well marked on the glass surface.

- S/S AISI 304 outer frame.
- Models 2, 3, 4, 6 hot areas.
- Heating through resistor elements positioned below the glass top with safety thermostat that prevents overheating.

Optional:
Overstructure with hot halogen lamps.



Zonas calefacción encimera
Top hot areas



Estructuras superiores con lámparas halógenas calefactoras
Overstructure with hot halogen lamps

SOUL PLUS
Brown



	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Capacidad cubetas Pans capacity (GN)	Rango Range (°C)		Dimensiones Dimensions (mm)	Dimensiones agujeros Hole dimensions (mm)	Agujero de empotrado caja de mandos Hole dimensions for control panel box (mm)	Absorción Absorbed power		Voltaje Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso Neto/ Bruto Net/Gross weight (kg)
										Watt	Ampere			
	BROWN PLUS 2	7DRBR2CE00A01	1.785,41		+60/+99		844x650x100	814x620	366x90	570	2,48	230/1/50	930x730x700	26/35
	BROWN PLUS 3	7DRBR3CE00A01	2.170,75		+60/+99		1169x650x100	1139x620	366x90	855	3,72	230/1/50	1230x730x700	32/44
	BROWN PLUS 4	7DRBR4CE00A01	2.556,09		+60/+99		1494x650x100	1464x620	366x90	1140	4,96	230/1/50	1530x730x700	40/53
	BROWN PLUS 6	7DRBR6CE00A01	3.195,68		+60/+99		2144x650x100	2114x620	366x90	1710	7,43	230/1/50	2200x730x700	70/86

Los drop in y las islas de comida caliente son máquinas para la exposición temporal de comidas calientes perecederas. En todo caso el funcionamiento de la máquina no tiene que superar las 4 horas seguidas.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

All specifications are subject to change without notice.



Bajo pedido con SOV HOT FLAT+
sin sobreprecio

SOV HOT FLAT+ on request
without price increase

ESSENCE PLUS Brown



Islas de comida con encimeras de mantenimiento en vidrio templado para la exposición de comidas calientes en bandejas y fuentes con 3, 4, 6 zonas GN1/1 de calentamiento bien señalizadas.

- Calefacción mediante resistencias.
- Bastidor en acero cromado sobre ruedas con freno.
- Revestimiento en laminado en los colores estándar wengé, hemlock nordique o colores RAL Classic bajo pedido.
- Estructura superior fija en vidrio con lámparas halógenas calefactoras.
- Panel de control digital ubicado en la parte inferior.

Food Islands with heated tempered glass top units to display hot food on trays or Pyrex, with hot areas well marked on the surface.

- Models for 3, 4, 6 GN1/1 pans.
- Heating through resistor elements positioned below the glass top with installed safety thermostat that prevents overheating.
- Chrome-plated frame on wheels with brake, laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Fixed glass overstructure with hot halogen lamps.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.



	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Capacidad cubetas Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Rango Range (°C)		Dimensiones Dimensions (mm)	Absorción Absorbed power		Voltaje Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso Neto/ Bruto/Net/Gross weight (kg)
									Watt	Ampere			
	ES-BROWN PLUS 3H	7BEBR3CEFA01	4.101,30		H	+60/+99		1169x650x1288	Plancha/ Top 285x3 Lámparas/Lamps 200x2	5.45	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 1233x750x1100 Estructura montada/Assembled structure 1233x750x1595	73/87
	ES-BROWN PLUS 4H	7BEBR4CEFA01	4.498,20		H	+60/+99		1494x650x1288	Plancha/ Top 285x4 Lámparas/Lamps 200x3	7.56	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 1558x750x1100 Estructura montada/Assembled structure 1558x750x1595	85/101
	ES-BROWN PLUS 6H	7BEBR6CEFA01	6.350,40		H	+60/+99		2144x650x1288	Plancha/ Top 285x6 Lámparas/Lamps 200x4	10.91	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 2208x750x1100 Estructura montada/Assembled structure 2208x750x1595	126/147
	ES-BROWN PLUS 3W	7BEBR3CEFWA01	4.101,30		W	+60/+99		1169x650x1288	Plancha/ Top 285x3 Lámparas/Lamps 200x2	5.45	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 1233x750x1100 Estructura montada/Assembled structure 1233x750x1595	73/87
	ES-BROWN PLUS 4W	7BEBR4CEFWA01	4.498,20		W	+60/+99		1494x650x1288	Plancha/ Top 285x4 Lámparas/Lamps 200x3	7.56	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 1558x750x1100 Estructura montada/Assembled structure 1558x750x1595	85/101
	ES-BROWN PLUS 6W	7BEBR6CEFWA01	6.350,40		W	+60/+99		2144x650x1288	Plancha/ Top 285x6 Lámparas/Lamps 200x4	10.91	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 2208x750x1100 Estructura montada/Assembled structure 2208x750x1595	126/147
	ES-BROWN PLUS 3R	7BEBR3CEFRA01	4.273,95		R	+60/+99		1169x650x1288	Plancha/ Top 285x3 Lámparas/Lamps 200x2	5.45	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 1233x750x1100 Estructura montada/Assembled structure 1233x750x1595	73/87
	ES-BROWN PLUS 4R	7BEBR4CEFRA01	4.682,08		R	+60/+99		1494x650x1288	Plancha/ Top 285x4 Lámparas/Lamps 200x3	7.56	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 1558x750x1100 Estructura montada/Assembled structure 1558x750x1595	85/101
	ES-BROWN PLUS 6R	7BEBR6CEFRA01	6.580,60		R	+60/+99		2144x650x1288	Plancha/ Top 285x6 Lámparas/Lamps 200x4	10.91	230/1/50	Estructura desmontada/Disassembled structure 2208x750x1100 Estructura montada/Assembled structure 2208x750x1595	126/147
	SOVMONT		159,93	SOBREPRECIO PARA ESTRUCTURA SUPERIOR MONTADA				PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD					

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGÉ - R=RAL ESPECIAL ACABADO LISO MATE

Los drop in y las islas de comida caliente son máquinas para la exposición temporal de comidas calientes perecederas. En todo caso el funcionamiento de la máquina no tiene que superar las 4 horas las 4 horas seguidas.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGÉ - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

All specifications are subject to change without notice.



TRADITION PLUS Brown

TRADITION PLUS



Islas de comida con encimeras de mantenimiento en vidrio templado para la exposición de comidas calientes en bandejas y fuentes con 2, 3, 4 zonas GN1/1 de calentamiento bien señalizadas.

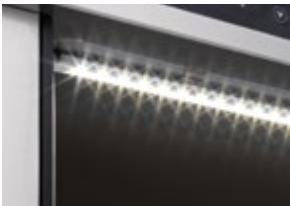
- Calefacción mediante resistencias.
- Bastidor en acero cromado sobre ruedas con freno.
- Rico revestimiento en laminado en los colores estándar wengé, hemlock nordique o colores RAL Classic bajo pedido.
- Estructura superior en puente con toldo fijo y lámparas halógenas calefactoras con variador de potencia.
- Panel de control digital colocado en el puente.

Opcional: luz LED.

Food Islands with heated tempered glass top units for hot food to be displayed on trays or Pyrex with 2, 3, 4 GN1/1 hot areas well marked on the surface.

- Heating through resistor elements.
- Chrome-plated frame on wheels with brake.
- Full laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Bridge overstructure with fixed canopy with hot halogen lamps and power regulator.
- Digital control panel positioned on the bridge overstructure.

Optional: LED light



Optional kit LED

	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Capacidad cubetas Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Rango Range (°C)	Dimensiones Dimensions (mm)	Absorción Absorbed power		Voltaje Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso Neto/ BrutoNet/Gross weight (kg)
								Watt	Ampere			
	TR-BROWN PLUS 3H	7BTBR3CEPHA01	5.479,53		H	+60/+99	1169x650x1488	Cuba/Bath 285x3 Lámparas/Lamps 350x2	6.76	230/1/50	Estructura montada/Assembled structure 1233x750x1595	95/115
	TR-BROWN PLUS 4H	7BTBR4CEPHA01	6.187,02		H	+60/+99	1494x650x1488	Cuba/Bath 285x4 Lámparas/Lamps 350x3	9.52	230/1/50	Estructura montada/Assembled structure 1558x750x1595	108/130
	TR-BROWN PLUS 6H	7BTBR6CEPHA01	7.629,73		H	+60/+99	2144x650x1488	Cuba/Bath 285x6 Lámparas/Lamps 350x4	13.52	230/1/50	Estructura montada/Assembled structure 2208x750x1595	155/183
	TR-BROWN PLUS 3W	7BTBR3CEPWA01	5.479,53		W	+60/+99	1169x650x1488	Cuba/Bath 285x3 Lámparas/Lamps 350x2	6.76	230/1/50	Estructura montada/Assembled structure 1233x750x1595	95/115
	TR-BROWN PLUS 4W	7BTBR4CEPWA01	6.187,02		W	+60/+99	1494x650x1488	Cuba/Bath 285x4 Lámparas/Lamps 350x3	9.52	230/1/50	Estructura montada/Assembled structure 1558x750x1595	108/130
	TR-BROWN PLUS 6W	7BTBR6CEPWA01	7.629,73		W	+60/+99	2144x650x1488	Cuba/Bath 285x6 Lámparas/Lamps 350x4	13.52	230/1/50	Estructura montada/Assembled structure 2208x750x1595	155/183
	TR-BROWN PLUS 3R	7BTBR3CEPRA01	5.871,01		R	+60/+99	1169x650x1488	Cuba/Bath 285x3 Lámparas/Lamps 350x2	6.76	230/1/50	Estructura montada/Assembled structure 1233x750x1595	95/115
	TR-BROWN PLUS 4R	7BTBR4CEPRA01	6.600,34		R	+60/+99	1494x650x1488	Cuba/Bath 285x4 Lámparas/Lamps 350x3	9.52	230/1/50	Estructura montada/Assembled structure 1558x750x1595	108/130
	TR-BROWN PLUS 6R	7BTBR6CEPRA01	8.113,16		R	+60/+99	2144x650x1488	Cuba/Bath 285x6 Lámparas/Lamps 350x4	13.52	230/1/50	Estructura montada/Assembled structure 2208x750x1595	155/183
	KITLED3-1		384,08	SOBREPRECIO POR ILUMINACIÓN DE LED ADICIONAL PARA MOD. GN3/1				PRICE INCREASE FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN3/1				
	KITLED4-1		428,16	SOBREPRECIO POR ILUMINACIÓN DE LED ADICIONAL PARA MOD. GN4/1				PRICE INCREASE FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN4/1				
	KITLED6-1		579,27	SOBREPRECIO POR ILUMINACIÓN DE LED ADICIONAL PARA MOD. GN6/1				PRICE INCREASE FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN6/1				

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGÈ - R=RAL ESPECIAL ACABADO LISO MATE

Los drop in y las islas de comida caliente son máquinas para la exposición temporal de comidas calientes perecederas. En todo caso el funcionamiento de la máquina no tiene que superar las 4 horas

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGÈ - R=SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

All specifications are subject to change without notice.



SERVICE PLUS Brown

SERVICE PLUS



Islas de Servicio con encimeras de mantenimiento en vidrio templado para la exposición de comidas calientes en bandejas y fuentes con 3, 4, zonas GN1/1 de calentamiento bien señalizadas.

- Calefacción mediante resistencias.
- Estructura superior en vidrio lado cliente con lámparas halógenas calefactoras.
- Panel de control digital ubicado en la parte inferior.

Versiones: Service (revestimiento y deslizador de bandejas), Soul Service Stand (con bastidor) y Soul Service (de empotrado).

Food Islands with heated glass top units for hot food to be displayed on trays or Pyrex with 3, 4 GN1/1 hot zones well marked on the surface.

- Heating through resistor elements.
- Glass hood closed customer side with hot halogen lamps.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.

Versions: Service (covering and tray slide), Soul Service Stand (with frame) and Soul Service (built-in).



Deslizador de bandejas (mod. Service)
S/S tray slide (Service model)



	Modelo <i>Model</i>	Código <i>Code</i>	Precio € <i>Price €</i>	Capacità Cubetas <i>Pans capacity</i> (GN)	Tinta* <i>Colour*</i>	Rango <i>Range</i> (°C)		Dimensiones <i>Dimensions</i> (mm)	Dimensiones agujeros <i>Hole dimensions</i> (mm)	Agujero de empotrado caja de mandos <i>Hole dimensions</i> for control panel box (mm)	Absorción <i>Absorbed power</i>		Dimensiones embalaje <i>Packing dimensions</i> (mm)	Peso Netto/Lordo <i>Net/Gross weight</i> (kg)
											Watt	Ampere		
	SERVICE BROWN PLUS													
	SER-BROWN PLUS 3H	7BEBR3CESHA01	5.293,32		H	+60/+99		1169x650x1288	-	-	Cuba/ <i>Bath</i> 285x3 Lámparas/ <i>Lamps</i> 200x2	5.45	1233x902x1000	109/123
	SER-BROWN PLUS 3W	7BEBR3CESWA01	5.293,32		W	+60/+99		1169x650x1288	-	-			1233x902x1000	109/123
	SER-BROWN PLUS 4H	7BEBR4CESHA01	6.019,64		H	+60/+99		1494x650x1288	-	-	Cuba/ <i>Bath</i> 285x4 Lámparas/ <i>Lamps</i> 200x3	7.56	1558x902x1000	129/145
	SER-BROWN PLUS 4W	7BEBR4CESWA01	6.019,64		W	+60/+99		1494x650x1288	-	-			1558x902x1000	129/145
	SOV R		A petición <i>On request</i>	SOBREPRECIO PARA COLORES ESPECIALES RAL				PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR						
	SOUL SERVICE STAND BROWN PLUS													
	SSS-BROWN PLUS 3	7BEBR3CES0A01	4.321,92		-	+60/+99		1169x650x1288	-	-	Cuba/ <i>Bath</i> 285x3 Lámparas/ <i>Lamps</i> 200x2	5.45	1233x902x1000	73/87
	SSS-BROWN PLUS 4	7BEBR4CES0A01	4.871,37		-	+60/+99		1494x650x1288	-	-	Cuba/ <i>Bath</i> 285x4 Lámparas/ <i>Lamps</i> 200x3	7.56	1558x902x1000	87/102
	SOUL SERVICE BROWN PLUS													
	SSE-BROWN PLUS 3	7DRBR3CES0A01	3.425,10		-	+60/+99		1169x650x500	1139x620	366x90	Cuba/ <i>Bath</i> 285x3 Lámparas/ <i>Lamps</i> 200x2	5.45	1230x730x700	57/69
	SSE-BROWN PLUS 4	7DRBR4CES0A01	4.226,95		-	+60/+99		1494x650x500	1464x620	366x90	Cuba/ <i>Bath</i> 285x4 Lámparas/ <i>Lamps</i> 200x3	7.56	1530x730x700	72/85
	SOVLAT		211,68	SOBREPRECIO PARA CRISTALES LATERALES				PRICE INCREASE FOR SIDE GLASSES						
	SOVMONT		159,93	SOBREPRECIO PARA ESTRUCTURA SUPERIOR MONTADA				PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD						

* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK - W= WENGÈ - R=RAL ESPECIAL ACABADO LISO MATE / SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE

Los drop in y las islas de comida caliente son máquinas para la exposición temporal de comidas calientes perecederas. En todo caso el funcionamiento de la máquina no tiene que superar las 4 horas

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

All specifications are subject to change without notice.

	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Capacidad Cubetas / Pans capacity (GN)	Dimensiones / Dimensions (mm)	Potenza Lámparas / Lamps Power (W)	Dimensiones embalaje / Packing dimensions (mm)
*** ESTRUCTURAS SUPERIORES CON ILUMINACIÓN DE LED & ESTANTES INTERMEDIOS (para modelos GREEN-LIME-BLUE)***				*** GLASS HOODS WITH LIGHTING LED & INTERM. SHELVES (for models GREEN-LIME-BLUE)			
	SOV LED+ 2	73500300	515,96	2/1	824x540x400	4	900x620x280
	SOV LED+ 3	73500302	568,90	3/1	1149x540x400	6	1225x620x280
	SOV LED+ 4	73500304	635,04	4/1	1474x540x400	8	1550x620x280
	SOV LED+ 5	73500306	714,42	5/1	1799x540x400	10	1875x620x280
	SOV LED+ 6	73500308	793,79	6/1	2124x540x400	12	2200x620x280
	SOV LED FLAT+ 2	73500310	515,96	2/1	824x584x400	4	900x620x280
	SOV LED FLAT+ 3	73500312	568,90	3/1	1149x584x400	6	1225x620x280
	SOV LED FLAT+ 4	73500314	635,04	4/1	1474x584x400	8	1550x620x280
	SOV LED FLAT+ 5	73500316	714,42	5/1	1799x584x400	10	1875x620x280
	SOV LED FLAT+ 6	73500318	793,79	6/1	2124x584x400	12	2200x620x280
	SOVTR3+		1.580,45	Sobreprecio bruto para estructura superior con cubierta abatible y luces led (mod. 3/1)			
	SOVTRBLUE3+		1.782,44	Sobreprecio bruto para estructura superior con cubierta abatible y luces led (mod. 3/1 BLUE)			
	SOVTR4+		1.641,48	Sobreprecio bruto para estructura superior con cubierta abatible y luces led (mod. 4/1)			
	SOVTRBLUE4+		1.843,64	Sobreprecio bruto para estructura superior con cubierta abatible y luces led (mod. 4/1 BLUE)			
	SOVTR5+		1.859,96	Sobreprecio bruto para estructura superior con cubierta abatible y luces led (mod. 5/1)			
	SOVTRBLUE5+		2.057,16	Sobreprecio bruto para estructura superior con cubierta abatible y luces led (mod. 5/1 BLUE)			
	SOVTR6+		1.880,08	Sobreprecio bruto para estructura superior con cubierta abatible y luces led (mod. 6/1)			
	SOVTRBLUE6+		2.084,36	Sobreprecio bruto para estructura superior con cubierta abatible y luces led (mod. 6/1 BLUE)			
	SOV-CONTACTLESS		2.478,26	Sobreprecio bruto para función de accionamiento cubierta CONTACTLESS (MOD.GREEN-LIME-BLUE)			
ESTRUCTURAS SUPERIORES CON ILUMINACIÓN CALEFACTORA (para modelos RED - BROWN)				HEATING LIGHT HOODS (for models RED-BROWN)			
	SOV HOT+ 2	73500400	727,65	2/1	74751011	200	900x620x280
	SOV HOT+ 3	73500402	859,95	3/1	74751011 x2	400	1225x620x280
	SOV HOT+ 4	73500404	1.111,32	4/1	74751011 x3	600	1550x620x280
	SOV HOT+ 5	73500406	1.190,70	5/1	74751011 x3	600	1875x620x280
	SOV HOT+ 6	73500408	1.442,07	6/1	74751011 x4	800	2200x620x280
	SOV HOT FLAT+ 2	73500410	727,65	2/1	74751011	200	900x620x280
	SOV HOT FLAT+ 3	73500412	859,95	3/1	74751011 x2	400	1225x620x280
	SOV HOT FLAT+ 4	73500414	1.111,32	4/1	74751011 x3	600	1550x620x280
	SOV HOT FLAT+ 5	73500416	1.190,70	5/1	74751011 x3	600	1875x620x280
	SOV HOT FLAT+ 6	73500418	1.442,07	6/1	74751011 x4	800	2200x620x280
	SOVTRHOT3**		1.649,15	Sobreprecio para estructura superior con cubierta fija y lámparas halógenas (mod. 3/1)			
	SOVTRHOT4**		1.906,20	Sobreprecio para estructura superior con cubierta fija y lámparas halógenas (mod. 4/1)			
	SOVTRHOT5**		2.131,96	Sobreprecio para estructura superior con cubierta fija y lámparas halógenas (mod. 5/1)			
	SOVTRHOT6**		2.165,96	Sobreprecio para estructura superior con cubierta fija y lámparas halógenas (mod. 6/1)			
	KITLED3-1		384,08	Sobreprecio por iluminación de LED adicional para mod. GN3/1			
	KITLED4-1		428,16	Sobreprecio por iluminación de LED adicional para mod. GN4/1			
	KITLED5-1		510,01	Sobreprecio por iluminación de LED adicional para mod. GN5/1			
	KITLED6-1		579,27	Sobreprecio por iluminación de LED adicional para mod. GN6/1			
BASTIDORES INFERIORES SOBRE RUEDAS CON FRENO PARA DROP-IN (no disponible en modelos RED)				LOWER FRAME ON WHEELS WITH BRAKE FOR DROP-IN (not available on RED models)			
	TEL2	73689740	687,57	Sobreprecio para bastidor inferior cromado sobre ruedas con freno (mod. 2/1)			
	TEL3	73689742	687,57	Sobreprecio para bastidor inferior cromado sobre ruedas con freno (mod. 3/1)			
	TEL4	73689744	705,20	Sobreprecio para bastidor inferior cromado sobre ruedas con freno (mod. 4/1)			
	TEL5	73689746	722,83	Sobreprecio para bastidor inferior cromado sobre ruedas con freno (mod. 5/1)			
	TEL6	73689748	745,49	Sobreprecio para bastidor inferior cromado sobre ruedas con freno (mod. 6/1)			
	SOV80-4	74708009x4	167,86	Sobreprecio para kit ruedas diámetro 80mm (H 109mm) con freno			
	SOV80-6	74708009x6	251,79	Sobreprecio para kit ruedas diámetro 80mm (h 109mm) con freno (mod. Ventilados)			

	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Descripción Description	Ø máx platos/dishes (mm)	Dimensiones / Dimensions (mm)	Dimensiones orificio / Hole dimensions (mm)
ELEVADOR PARA PLATOS				PLATES ELEVATORS			
		73692170	826,09	Sollevatore piatti neutro (circa 60 piatti tondi) Neutral incounter plate dispenser (approximately 60 round plates)	Ø desde/from 240 a/to 278 mm	Ø 370 H 754 máx H apilamiento/max stacking H 611mm	Ø 358 H 739
		73692174	980,98		Ø desde/from 300 a/to 338 mm	Ø 430 H 754 máx H apilamiento/max stacking H 609mm	Ø 418 H 739
		73692172	1.615,66	Elevador platos calentado (aproximadamente 60 platos redondos, elemento calefactor de 400W - 230V - 50HZ en la base) Heated incounter plate dispenser (approximately 60 round plates, heating element of 400W - 230V - 50HZ, located in base)	Ø desde/from 240 a/to 278 mm	Ø 370 H 774 máx H apilamiento/max stacking H 611mm	Ø 358 H 759
		73692176	1.878,84		Ø desde/from 300 a/to 338 mm	Ø 430 H 774 máx H apilamiento/max stacking H 609mm	Ø 418 H 759

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

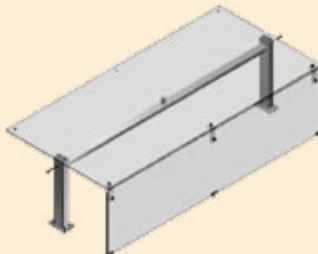
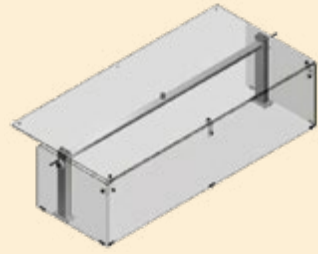
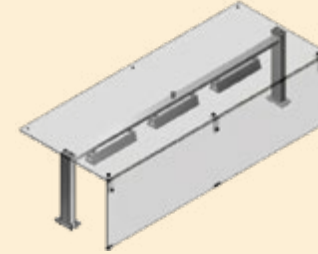
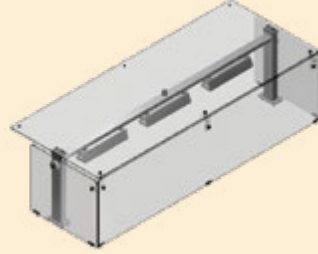
Montantes de acero inoxidable recomendados para salsas, productos ácidos y pescado ** No compatible con sistema automático de carga / descarga del agua (mod. RED)

*** Prever alimentador lámpara led si la estructura superior está montada en cuba no Afinox (cód. 74701161)

All specifications are subject to change without notice.

* S/s support are recommended for sauces, acid products and fish ** Not compatible with automatic loading / unloading of the water (mod. RED)

*** If the superstructure is going to be mounted on a bath which is not Afinox, provide a specific adapter (cod. 74701161)

	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Capacidad Cubetas / <i>Pans capacity</i> (GN)	Dimensiones / <i>Dimensions</i> (mm)	Potenza Lámparas / <i>Lamps Power</i> (W)	Dimensiones embalaje / <i>Packing dimensions</i> (mm)	
*** ESTRUCTURA SUPERIOR PARA SERVICIO ASISTIDO CON ILUMINACIÓN DE LED (para modelos GREEN-LIME-BLUE)				*** <i>GLASS HOODS WITH LIGHTING LED CLOSED ON CUSTOMER SIDE (for models GREEN-LIME-BLUE)</i>				
	SOV LEDSERV+2	73500330	743,70	2/1	824x584x400	4	874x200x200	
	SOV LEDSERV+3	73500332	865,07	3/1	1149x584x400	6	1199x200x200	
	SOV LEDSERV+4	73500334	1.096,37	4/1	1474x584x400	8	1524x200x200	
	SOV LEDSERV+5	73500336	1.290,59	5/1	1799x584x400	10	1849x200x200	
	SOV LEDSERV+6	73500338	1.455,88	6/1	2124x584x400	12	2174x200x200	
	SOV LEDSERV+2BLUE	73500340	743,70	2/1	824x694x400	4	874x200x200	
	SOV LEDSERV+3BLUE	73500342	865,07	3/1	1149x694x400	6	1199x200x200	
	SOV LEDSERV+4BLUE	73500344	1.096,37	4/1	1474x694x400	8	1524x200x200	
	SOV LEDSERV+5BLUE	73500346	1.290,59	5/1	1799x694x400	10	1849x200x200	
	SOV LEDSERV+6BLUE	73500348	1.455,88	6/1	2124x694x400	12	2174x200x200	
	SOV LEDSERVLAT+2	73500350	955,39	2/1	838x584x400	4	888x200x200	
	SOV LEDSERVLAT+3	73500352	1.076,76	3/1	1163x584x400	6	1213x200x200	
	SOV LEDSERVLAT+4	73500354	1.308,04	4/1	1488x584x400	8	1538x200x200	
	SOV LEDSERVLAT+5	73500356	1.502,27	5/1	1813x584x400	10	1863x200x200	
	SOV LEDSERVLAT+6	73500358	1.667,56	6/1	2138x584x400	12	2188x200x200	
	SOV LEDSERVLAT+2BLUE	73500360	955,39	2/1	838x694x400	4	888x200x200	
	SOV LEDSERVLAT+3BLUE	73500362	1.076,76	3/1	1163x694x400	6	1213x200x200	
	SOV LEDSERVLAT+4BLUE	73500364	1.308,04	4/1	1488x694x400	8	1538x200x200	
	SOV LEDSERVLAT+5BLUE	73500366	1.502,27	5/1	1813x694x400	10	1863x200x200	
	SOV LEDSERVLAT+6BLUE	73500368	1.667,56	6/1	2138x694x400	12	2188x200x200	
*** ESTRUCTURAS SUPERIORES PARA SERVICIO ASISIDO CON LÁMPARAS HALÓGENAS CALEFACTORAS (para modelos RED-BROWN)				*** <i>GLASS HOODS WITH HOT HALOGEN LAMPS CLOSED ON CUSTOMER SIDE (for models RED-BROWN)</i>				
	SOV HOTSERV+2	73500420	1.031,76	2/1	824x584x400	200	74751011	874x200x200
	SOV HOTSERV+3	73500422	1.254,36	3/1	1149x584x400	400	74751011 x2	1199x200x200
	SOV HOTSERV+4	73500424	1.670,87	4/1	1474x584x400	600	74751011 x3	1524x200x200
	SOV HOTSERV+5	73500426	1.936,54	5/1	1799x584x400	600	74751011 x3	1849x200x200
	SOV HOTSERV+6	73500428	2.202,39	6/1	2124x584x400	800	74751011 x4	2174x200x200
	SOV HOTSERVLAT+2	73500430	1.243,44	2/1	838x584x400	200	74751011	888x200x200
	SOV HOTSERVLAT+3	73500432	1.466,04	3/1	1163x584x400	400	74751011 x2	1213x200x200
	SOV HOTSERVLAT+4	73500434	1.882,55	4/1	1488x584x400	600	74751011 x3	1538x200x200
	SOV HOTSERVLAT+5	73500436	2.148,21	5/1	1813x584x400	600	74751011 x3	1863x200x200
	SOV HOTSERVLAT+6	73500438	2.414,06	6/1	2138x584x400	800	74751011 x4	2188x200x200

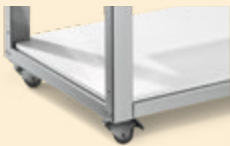
*** Prever alimentador lámpara led si la estructura superior está montada en cuba no AFINOX (cód. 74700892)
Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previ

*** If the superstructure is going to be mounted on a bath which is not AFINOX, provide a specific adapter (cod. 74700892)
All specifications are subject to change without notice.

Opcional y Accesorios

	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €		Descripción Description	Línea Line	Tinta* Colour*	Dimensiones Dimensions (mm)		
DESILIZADOR DE BANDEJAS DE MADERA / WOODEN TRAY SLIDES										
	SCOSPAH+	73678085	216,77		Deslizador de bandejas en madera lado corto Wooden side tray slide	GREEN+ LIME+ RED+ BROWN+	H	650 x 321		
	SCOSPAW+	73678086	216,77				W			
	SCOSPAR+	73678080	259,24				R			
	SCOSPAVH+	73678095	260,11		Deslizador de bandejas en madera lado corto Wooden side tray slide	BLUE+ PLATINUM+	H	760 x 321		
	SCOSPAVW+	73678096	260,11				W			
	SCOSPAVR+	73678090	302,59				R			
		SCOH3+	73678045	260,11		Deslizador de bandejas en madera Wooden side tray slide	3/1	H	1167x321	
		SCOW3+	73678046	260,11				W		
		SCOR3+	73678040	299,11				R		
		SCOH4+	73678055	329,47		Deslizador de bandejas en madera Wooden side tray slide	4/1	H	1492x321	
SCOW4+		73678056	329,47	W						
SCOR4+		73678050	381,49	R						
SCOH6+		73678075	372,82	Deslizador de bandejas en madera Wooden side tray slide		6/1	H	2142x321		
SCOW6+		73678076	372,82				W			
SCOR6+	73678070	391,46	R							
DESILIZADOR DE BANDEJAS INOX / S/S TRAY SLIDES										
	SCOSPAX+	73678010	251,44		Deslizador de bandejas acero inoxidable lado corto S/s side tray slide	GREEN+ LIME+, RED+, BROWN+	INOX S/S	650 x 320		
	SCOSPAVX+	73678014	294,79		Deslizador de bandejas acero inoxidable lado corto S/s side tray slide			BLUE+ PLATINUM+	INOX S/S	760 x 320
	SCOX3+	73678002	294,79		Deslizador de bandejas acero inoxidable S/s tray slide	3/1	INOX S/S	1167x320		
	SCOX4+	73678004	381,49					4/1	INOX S/S	1492x320
	SCOX6+	73678008	485,53					6/1	INOX S/S	2142x320

Optionals & Accessories

	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Descripción Description	Línea Line	Tinta* Colour*	Dimensiones Dimensions (mm)
	RIPIANO INFERIORE / LOWER SHELF						
	RIPINFH3	72546395 x2	112,46	Estante inferior Lower shelf	3/1	H	541x560x15
	RIPINFW3	72546396 x2	112,46			W	
	RIPINFR3	72546390 x2	185,22			R	
	RIPINFH4	72546405 x2	128,33	Estante inferior Lower shelf	4/1	H	704x560x15
	RIPINFW4	72546406 x2	128,33			W	
	RIPINFR4	72546400 x2	211,68			R	
	RIPINFH6	72546425 x2	161,37	Estante inferior Lower shelf	6/1	H	1029x560x15
	RIPINFW6	72546426 x2	161,37			W	
	RIPINFR6	72546420 x2	268,55			R	





Opcional y Accesorios

	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Descripción Description	Linea Line	Tinta* Colour*
Cierre Lado Cliente con Panel Frontal o Push-Pull + Panel de Fondo + Reversos Inferiores CLOSURE ON THE CLIENT SIDE WITH FRONTAL PANEL OR PUSH-PULL DOORS, BOTTOM AND SIDE PANELS						
	SOVCHINF3H+		601,05	Sobreprecio para cierre inferior Price increase for lower closing	GREEN+, LIME+ 3/1	H
	SOVCHINF3W+		601,05			W
	SOVCHINF3R+		819,89			R
	SOVCHINF3H+BP		631,28	Sobreprecio para cierre inferior Price increase for lower closing	BLUE+, PLATINUM+ 3/1	H
	SOVCHINF3W+BP		631,28			W
	SOVCHINF3R+BP		920,63			R
	SOVCHINF3H+ROB		502,83	Sobreprecio para cierre inferior Price increase for lower closing	RED+, BROWN+ 3/1	H
	SOVCHINF3W+ROB		502,83			W
	SOVCHINF3R+ROB		722,57			R
	SOVCHINF4H+		678,64	Sobreprecio para cierre inferior Price increase for lower closing	GREEN+, LIME+ 4/1	H
	SOVCHINF4W+		678,64			W
	SOVCHINF4R+		908,07			R
	SOVCHINF4H+BP		708,86	Sobreprecio para cierre inferior Price increase for lower closing	BLUE+, PLATINUM+ 4/1	H
	SOVCHINF4W+BP		708,86			W
	SOVCHINF4R+BP		1.008,81			R
	SOVCHINF4H+ROB		580,41	Sobreprecio para cierre inferior Price increase for lower closing	RED+, BROWN+ 4/1	H
	SOVCHINF4W+ROB		580,41			W
	SOVCHINF4R+ROB		809,84			R
	SOVCHINF6H+		826,30	Sobreprecio para cierre inferior Price increase for lower closing	GREEN+, LIME+ 6/1	H
	SOVCHINF6W+		826,30			W
	SOVCHINF6R+		1.079,54			R
	SOVCHINF6H+BP		856,52	Sobreprecio para cierre inferior Price increase for lower closing	BLUE+ 6/1	H
	SOVCHINF6W+BP		856,52			W
	SOVCHINF6R+BP		1.180,29			R
	SOVCHINF6H+ROB		728,08	Sobreprecio para cierre inferior Price increase for lower closing	RED+, BROWN+ 6/1	H
	SOVCHINF6W+ROB		728,08			W
	SOVCHINF6R+ROB		981,32			R

Para cerrar también el lado opuesto usar precios de página 229. . To close the opposite side, use prices on page 229.

Optionals & Accessories

	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Descripción Description	Linea Line	Tinta* Colour*
Cierre Lado Operador/Centralita con Puertas Push-Pull CLOSURE ON THE OPERATOR/CONTROL UNIT SIDE WITH PUSH-PULL DOORS						
	SOVCHINF3H+		401,05	Sobreprecio para cierre inferior Price increase for lower closing	GREEN+, LIME+ 3/1	H
	SOVCHINF3W+		401,05			W
	SOVCHINF3R+		619,89			R
	SOVCHINF3H+BP		431,28	Sobreprecio para cierre inferior Price increase for lower closing	BLUE+, PLATINUM+ 3/1	H
	SOVCHINF3W+BP		431,28			W
	SOVCHINF3R+BP		720,63			R
	SOVCHINF3H+ROB		302,83	Sobreprecio para cierre inferior Price increase for lower closing	RED+, BROWN+ 3/1	H
	SOVCHINF3W+ROB		302,83			W
	SOVCHINF3R+ROB		522,57			R
	SOVCHINF4H+		478,64	Sobreprecio para cierre inferior Price increase for lower closing	GREEN+, LIME+ 4/1	H
	SOVCHINF4W+		478,64			W
	SOVCHINF4R+		708,07			R
	SOVCHINF4H+BP		508,86	Sobreprecio para cierre inferior Price increase for lower closing	BLUE+, PLATINUM+ 4/1	H
	SOVCHINF4W+BP		508,86			W
	SOVCHINF4R+BP		808,81			R
	SOVCHINF4H+ROB		380,41	Sobreprecio para cierre inferior Price increase for lower closing	RED+, BROWN+ 4/1	H
	SOVCHINF4W+ROB		380,41			W
	SOVCHINF4R+ROB		609,84			R
	SOVCHINF6H+		626,30	Sobreprecio para cierre inferior Price increase for lower closing	GREEN+, LIME+ 6/1	H
	SOVCHINF6W+		626,30			W
	SOVCHINF6R+		879,54			R
	SOVCHINF6H+BP		656,52	Sobreprecio para cierre inferior Price increase for lower closing	BLUE+ 6/1	H
	SOVCHINF6W+BP		656,52			W
	SOVCHINF6R+BP		980,29			R
	SOVCHINF6H+ROB		528,08	Sobreprecio para cierre inferior Price increase for lower closing	RED+, BROWN+ 6/1	H
	SOVCHINF6W+ROB		528,08			W
	SOVCHINF6R+ROB		781,32			R

Para cerrar también el lado opuesto usar los precios anteriores. To close the opposite side, use below prices.

Opcional y Accesorios

	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Descripción Description	Linea Line	Tinta* Colour*
Cierre Lado Cliente con Panel Frontal o Push-Pull CLOSURE ON THE CLIENT SIDE WITH FRONT PANEL OR PUSH-PULL						
	SOVCHINF3H+		105,77	Sobreprecio para cierre inferior Price increase for lower closing	GREEN+, LIME+ 3/1	H
	SOVCHINF3W+		105,77			W
	SOVCHINF3R+		324,16			R
	SOVCHINF3H+BP		322,38	Sobreprecio para cierre inferior Price increase for lower closing	BLUE+, PLATINUM+ 3/1	H
	SOVCHINF3W+BP		322,38			W
	SOVCHINF3R+BP		611,73			R
	SOVCHINF3H+ROB		224,16	Sobreprecio para cierre inferior Price increase for lower closing	RED+, BROWN+ 3/1	H
	SOVCHINF3W+ROB		224,16			W
	SOVCHINF3R+ROB		443,90			R
	SOVCHINF4H+		167,49	Sobreprecio para cierre inferior Price increase for lower closing	GREEN+, LIME+ 4/1	H
	SOVCHINF4W+		167,49			W
	SOVCHINF4R+		396,92			R
	SOVCHINF4H+BP		384,08	Sobreprecio para cierre inferior Price increase for lower closing	BLUE+, PLATINUM+ 4/1	H
	SOVCHINF4W+BP		384,08			W
	SOVCHINF4R+BP		684,03			R
	SOVCHINF4H+ROB		285,85	Sobreprecio para cierre inferior Price increase for lower closing	RED+, BROWN+ 4/1	H
	SOVCHINF4W+ROB		285,85			W
	SOVCHINF4R+ROB		515,28			R
	SOVCHINF6H+		282,08	Sobreprecio para cierre inferior Price increase for lower closing	GREEN+, LIME+ 6/1	H
	SOVCHINF6W+		282,08			W
	SOVCHINF6R+		535,32			R
	SOVCHINF6H+BP		498,68	Sobreprecio para cierre inferior Price increase for lower closing	BLUE+ 6/1	H
	SOVCHINF6W+BP		498,68			W
	SOVCHINF6R+BP		822,45			R
	SOVCHINF6H+ROB		400,45	Sobreprecio para cierre inferior Price increase for lower closing	RED+, BROWN+ 6/1	H
	SOVCHINF6W+ROB		400,45			W
	SOVCHINF6R+ROB		653,69			R

Para cerrar también el lado opuesto usar precios de página 231. To close the opposite side, use prices on page 231.



Optionals & Accessories

	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Descripción Description	Linea Line	Tinta* Colour*
Cierre Lado Operador/Centralita con Panel Push-Pull CLOSURE ON THE OPERATOR/CONTROL UNIT SIDE WITH PUSH-PULL PANEL						
	SOVCHINF3H+		401,05	Sobreprecio para cierre inferior Price increase for lower closing	GREEN+, LIME+ 3/1	H
	SOVCHINF3W+		401,05			W
	SOVCHINF3R+		619,89			R
	SOVCHINF3H+BP		431,28	Sobreprecio para cierre inferior Price increase for lower closing	BLUE+, PLATINUM+ 3/1	H
	SOVCHINF3W+BP		431,28			W
	SOVCHINF3R+BP		720,63			R
	SOVCHINF3H+ROB		302,83	Sobreprecio para cierre inferior Price increase for lower closing	RED+, BROWN+ 3/1	H
	SOVCHINF3W+ROB		302,83			W
	SOVCHINF3R+ROB		522,57			R
	SOVCHINF4H+		478,64	Sobreprecio para cierre inferior Price increase for lower closing	GREEN+, LIME+ 4/1	H
	SOVCHINF4W+		478,64			W
	SOVCHINF4R+		708,07			R
	SOVCHINF4H+BP		508,86	Sobreprecio para cierre inferior Price increase for lower closing	BLUE+, PLATINUM+ 4/1	H
	SOVCHINF4W+BP		508,86			W
	SOVCHINF4R+BP		808,81			R
	SOVCHINF4H+ROB		380,41	Sobreprecio para cierre inferior Price increase for lower closing	RED+, BROWN+ 4/1	H
	SOVCHINF4W+ROB		380,41			W
	SOVCHINF4R+ROB		609,84			R
	SOVCHINF6H+		626,30	Sobreprecio para cierre inferior Price increase for lower closing	GREEN+, LIME+ 6/1	H
	SOVCHINF6W+		626,30			W
	SOVCHINF6R+		879,54			R
	SOVCHINF6H+BP		656,52	Sobreprecio para cierre inferior Price increase for lower closing	BLUE+ 6/1	H
	SOVCHINF6W+BP		656,52			W
	SOVCHINF6R+BP		980,29			R
	SOVCHINF6H+ROB		528,08	Sobreprecio para cierre inferior Price increase for lower closing	RED+, BROWN+ 6/1	H
	SOVCHINF6W+ROB		528,08			W
	SOVCHINF6R+ROB		781,32			R

Para cerrar también el lado opuesto usar los precios anteriores. To close the opposite side, use below prices.



Opcional y Accesorios

	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Descripción Description	Tinta* Colour*	Dimensiones Dimensions (mm)
ARMARIO DE UNIÓN / LINKING CUPBOARD						
	MOBUNCHH	73686765	897,00	Armario de paso con puertas Pass-through cupboard with door on both sides	H	450x650x877
	MOBUNCHW	73686766	897,00		W	
	MOBUNCHR	73686760	1.164,00		R	
	MOBUNAPH	73686745	568,00	Armario de paso abierto Pass-through open cupboard	H	450x650x877
	MOBUNAPW	73686746	568,00		W	
	MOBUNAPR	73686740	941,00		R	
	MOBPPVPH	73686775	1.175,00	Armario porta cubiertos, bandejas y pan Cutlery, bread and trays cupboard	H	800x650x1394
	MOBPPVPW	73686776	1.175,00		W	
	MOBPPVPR	73686770	1.651,00		R	

* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGÉ - R= RAL ESPECIAL/SPECIAL RAL

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

Optionals & Accessories

	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Descripción Description	Tinta* Colour*	Dimensiones Dimensions (mm)
ARMARIO DE UNIÓN / LINKING CUPBOARD						
	MOBUNSOLLH	77001265	1.540,00	Armario 3 estantes con elevador de platos (3 shelves cupboard with plates elevator (Ø max piatti/dishes 278 mm) Cap. 60 piatti/dishes	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLLW	77001266	1.540,00		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLLR	77001260	1.782,00		R	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCH	77001275	2.259,00	Armario con elevador de platos calentado (Ø máx platos/278 mm) Cap. 60 platos/Cupboard with hot plates elevator (Ø max piatti/dishes 278 mm) Cap. 60 piatti/dishes	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCW	77001276	2.259,00		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCR	77001270	2.532,00		R	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3H	77001285	1.975,00	Armario con elevador de platos Cupboard with plates elevator (Ø max piatti/dishes 338 mm) Cap. 60 piatti/dishes	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3W	77001286	1.975,00		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3R	77001280	2.243,00		R	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3H	77001295	2.450,00	Armario con elevador de platos calentado Cupboard with hot plates elevator (Ø max piatti/dishes 338 mm) Cap. 60 piatti/dishes	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3W	77001296	2.450,00		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3R	77001290	2.674,00		R	450x650x879.5
	VERS220-60		244,30	Sobreprecio para Versión 220V/60Hz - GAS R404a Price increase for Power supply 220V/60Hz - GAS R404a		
	KINDER		A PETICIÓN ON REQUEST	Sobreprecio para versión baja para escuelas maternas Surcharge for low version for nursery schools		

* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGÉ - R= RAL ESPECIAL/SPECIAL RAL

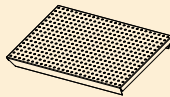
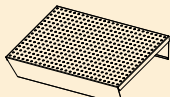
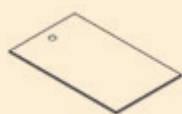
Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo. All specifications are subject to change without notice.

Opcional y Accesorios

	Modelo Model	Código Code	Precio € Price €	Descripción Description	Modelo Model	Tinta* Colour*	Dimensiones Dimensions (mm)
MUEBLE INFERIOR / LOWER CUPBOARD							
	MOBINFCHH3	73679755	483,00	Armario inferior cerrado con estante intermedio y puerta / Lower cupboard with mid shelf and hinged doors	GREEN, LIME, RED, BROWN 3/1	H	390x560x458
	MOBINFCHW3	73679756	483,00			W	390x560x458
	MOBINFCHR3	73679750	797,00			R	390x560x458
	MOBINFCHH4	73679765	836,00	(NO COMPATIBLES PARA VERSIONES/ NOT COMPATIBLE FOR VERSIONS BLUE, BLUE VISION, PLATINUM)	GREEN, LIME, RED, BROWN 4/1 6/1 (2 PZ)	H	680x560x458
	MOBINFCHW4	73679766	836,00			W	680x560x458
	MOBINFCHR4	73679760	1.154,00			R	680x560x458
	MOBINFAPH3	73679685	433,00	Armario inferior abierto con estante intermedio / Open lower cupboard with mid shelf	GREEN, LIME, RED, BROWN 3/1	H	390x560x458
	MOBINFAPW3	73679686	433,00			W	390x560x458
	MOBINFAPR3	73679680	753,00			R	390x560x458
	MOBINFAPH4	73679695	469,00	(NO COMPATIBLES PARA VERSIONES/ NOT COMPATIBLE FOR VERSIONS BLUE, BLUE VISION, PLATINUM)	GREEN, LIME, RED, BROWN 4/1 6/1 (2 PZ)	H	680x560x458
	MOBINFAPW4	73679696	469,00			W	680x560x458
	MOBINFAPR4	73679690	856,00			R	680x560x458

* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGÉ - R= RAL ESPECIAL/SPECIAL RAL
Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo. . All specifications are subject to change without notice.

Optionals & Accessories

	Modelo Model	Precio € Price €	Código Code	Dimensiones (mm) Dimensions (mm)	
	SOV80-4	167,86	74708009x4	-	SOBREPRECIO PARA KIT 4 RUEDAS DIÁMETRO 80mm (H 109mm) CON FRENO PRICE INCREASE FOR kit 4 80mm DIAMETER WHEELS (H 109mm) WITH BRAKE
	SOV80-6	251,79	74708009x6	-	SOBREPRECIO PARA KIT 6 RUEDAS DIÁMETRO 80mm (H 109mm) CON FRENO (mod. Blue Platinum y Blue 6/1) PRICE INCREASE FOR kit 6 80mm DIAMETER WHEELS (H 109mm) WITH BRAKE (mod. Blue Platinum and Blue 6/1)
	GREEN H50	187,54	74707264	523x326x50	Bandeja perforada H50 para modelos GREEN Drilled tray H50 for GREEN models
	GREEN H100	208,08	74707266	523x326x100	Bandeja perforada H100 para modelos GREEN Drilled tray H100 for GREEN models
	VASSBLUE	38,54	73690012	532x326	Bandeja honda -Bottom tray BLUE - BLUE VISION - PLATINUM





Composiciones cubetas acero inoxidable

Food Island GN3/1			Modelo Model	Precio € Price €	Cubetas Pans	Soportes Support bar	H=100 mm	H=150 mm									
<table><tr><td>GN 1/1</td><td>GN 1/1</td><td>GN 1/1</td></tr></table>			GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	FI 3-1 100 A	250,28	3x GN1/1 COD. 74707010	2x 72556044	x							
			GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1												
FI 3-1 150 A	352,43	3x GN1/1 COD. 74707065	2x 72556044		x												
<table><tr><td rowspan="2">GN 1/1</td><td rowspan="2">GN 1/1</td><td>GN 1/2</td></tr><tr><td>GN 1/2</td></tr></table>			GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	FI 3-1 100 B	295,41	2x GN1/1 COD. 74707010 + 2x GN1/2 COD. 74707040	3x 72556044	x						
					GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2										
GN 1/2																	
			FI 3-1 150 B	404,39	2x GN1/1 COD. 74707065 + 2x GN1/2 COD. 74707070	3x 72556044		x									
<table><tr><td rowspan="2">GN 1/1</td><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td></tr><tr><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td></tr></table>			GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	FI 3-1 100 C	324,37	1x GN1/1 COD. 74707010 + 4x GN1/2 COD. 74707040	3x 72556044	x					
				GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2											
GN 1/2	GN 1/2																
			FI 3-1 150 C	440,17	1x GN1/1 COD. 74707065 + 4x GN1/2 COD. 74707070	3x 72556044		x									
<table><tr><td rowspan="2">GN 1/1</td><td>GN 1/2</td><td>GN 1/3</td></tr><tr><td>GN 1/2</td><td>GN 1/3</td></tr></table>			GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/2	GN 1/3	FI 3-1 100 D	360,12	1x GN1/1 COD. 74707010 + 2x GN1/2 COD. 74707040 + 3x GN1/3 COD.74707030	3x 72556044	x					
				GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3											
GN 1/2	GN 1/3																
			FI 3-1 150 D	465,68	1x GN1/1 COD. 74707065 + 2x GN1/2 COD. 74707070 + 3x GN1/3 COD.74707075	3x 72556044		x									
<table><tr><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td><td>GN 1/3</td></tr><tr><td></td><td></td><td>GN 1/3</td></tr></table> <table><tr><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td><td>GN 1/3</td></tr></table>			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	405,25	4x GN1/2 COD. 74707040 + 3x GN1/3 COD.74707030	4x 72556044	x	
			GN 1/2	GN 1/2	GN 1/3												
		GN 1/3															
GN 1/2	GN 1/2	GN 1/3															
			FI 3-1 150 E	517,64	4x GN1/2 COD. 74707070 + 3x GN1/3 COD.74707075	4x 72556044		x									
<table><tr><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td></tr><tr><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td></tr></table>			GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	FI 3-1 100 F	369,50	6x GN1/2 COD. 74707040	4x 72556044	x				
			GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2												
GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2															
			FI 3-1 150 F	492,13	6x GN1/2 COD. 74707070	4x 72556044		x									
<table><tr><td>GN 1/3</td><td>GN 1/3</td><td>GN 1/3</td></tr><tr><td>GN 1/3</td><td>GN 1/3</td><td>GN 1/3</td></tr><tr><td>GN 1/3</td><td>GN 1/3</td><td>GN 1/3</td></tr></table>			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	476,75	9x GN1/3 COD.74707030	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 3-1 150 G	568,67	9x GN1/3 COD.74707075	4x 72556044		x									

S/s pans compositions

Food Island GN4/1				Modelo Model	Precio € Price €	Cubetas Pans	Soportes Support bar	H=100 mm	H=150 mm								
<table><tr><td>GN 1/1</td><td>GN 1/1</td><td>GN 1/1</td><td>GN 1/1</td></tr></table>				GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	FI 4-1 100 A	333,71	4x GN1/1 COD. 74707010	3x 72556044	x					
				GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1										
FI 4-1 150 A	469,92	4x GN1/1 COD. 74707065	3x 72556044		x												
<table><tr><td rowspan="2">GN 1/1</td><td rowspan="2">GN 1/1</td><td rowspan="2">GN 1/1</td><td>GN 1/2</td></tr><tr><td>GN 1/2</td></tr></table>				GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	FI 4-1 100 B	378,84	3x GN1/1 COD. 74707010 + 2x GN1/2 COD. 74707040	4x 72556044	x				
							GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2							
GN 1/2																	
				FI 4-1 150 B	521,87	3x GN1/1 COD. 74707065 + 2x GN1/2 COD. 74707070	4x 72556044		x								
<table><tr><td rowspan="2">GN 1/1</td><td rowspan="2">GN 1/1</td><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td></tr><tr><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td></tr></table>				GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	FI 4-1 100 C	407,79	2x GN1/1 COD. 74707010 + 4x GN1/2 COD. 74707040	4x 72556044	x			
						GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2								
GN 1/2	GN 1/2																
				FI 4-1 150 C	557,65	2x GN1/1 COD. 74707065 + 4x GN1/2 COD. 74707070	4x 72556044		x								
<table><tr><td rowspan="2">GN 1/1</td><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td></tr><tr><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td></tr></table>				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	436,74	1x GN1/1 COD. 74707010 + 6x GN1/2 COD. 74707040	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 4-1 150 D	593,42	1x GN1/1 COD. 74707065 + 6x GN1/2 COD. 74707070	4x 72556044		x								
<table><tr><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td></tr><tr><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td></tr></table>				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	481,88	8x GN1/2 COD. 74707040	5x 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 4-1 150 E	645,38	8x GN1/2 COD. 74707070	5x 72556044		x								
<table><tr><td rowspan="3">GN 1/1</td><td>GN 1/2</td><td>GN 1/2</td><td>GN 1/3</td></tr><tr><td rowspan="2">GN 1/2</td><td rowspan="2">GN 1/2</td><td>GN 1/3</td></tr><tr><td>GN 1/3</td></tr></table>				GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/3	FI 4-1 100 F	472,49	1x GN1/1 COD. 74707010 + 4x GN1/2 COD. 74707040 + 3x GN1/3 COD.74707030	4x 72556044	x	
					GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2			GN 1/3							
GN 1/2	GN 1/2	GN 1/3															
		GN 1/3															
				FI 4-1 150 F	618,94	1x GN1/1 COD. 74707065 + 4x GN1/2 COD. 74707070 + 3x GN1/3 COD.74707075	4x 72556044		x								



Composiciones cubetas acero inoxidable / S/s pans compositions

Food Island GN6/1						Modelo Model	Precio € Price €	Cubetas Pans	Soportes Support bar	H=100 mm	H=150 mm
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	FI 6-1 100 A	500,56	6x GN1/1 COD. 74707010	5x 72556044	x	
							704,87	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	FI 6-1 100 B	545,70	5x GN1/1 COD. 74707010 + 2x GN1/2 COD. 74707040	6x 72556044	x	
					GN 1/2		756,83	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	FI 6-1 100 C	574,65	4x GN1/1 COD. 74707010 + 4x GN1/2 COD. 74707040	6x 72556044	x	
				GN 1/2	GN 1/2		792,60	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	FI 6-1 100 D	603,60	3x GN1/1 COD. 74707010 + 6x GN1/2 COD. 74707040	6x 72556044	x	
			GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2		828,38	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	FI 6-1 100 E	632,55	2x GN1/1 COD. 74707010 + 8x GN1/2 COD. 74707040	6x 72556044	x	
		GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2		864,16	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	FI 6-1 100 F	661,50	1x GN1/1 COD. 74707010 + 10x GN1/2 COD. 74707040	6x 72556044	x	
	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2		899,93	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	FI 6-1 100 G	706,63	12x GN1/2 COD. 74707040	7x 72556044	x	
GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2		951,89	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	FI 6-1 100 H	639,35	3x GN1/1 COD. 74707010 + 4x GN1/2 COD. 74707040 + 3x GN1/3 COD. 74707030	6x 72556044	x	
			GN 1/2	GN 1/2	GN 1/3		853,89	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	FI 6-1 100 I	675,10	3x GN1/1 COD. 74707010 + 2x GN1/2 COD. 74707040 + 6x GN1/3 COD. 74707030	6x 72556044	x	
			GN 1/2	GN 1/3	GN 1/3		879,41	3x GN1/1 COD. 74707065 + 2x GN1/2 COD. 74707070 + 6x GN1/3 COD. 74707075	6x 72556044		x

Accesorios / Accessories

Modelo Model		Código Code	Precio € Price €	Cubetas GN acero inoxidable S/s GN pans	Dimensiones (mm) Dimensions (mm)
VGX2/100		74707003	136,19	GN 2/1	530x650x100
VGX2/150		74707063	151,54	GN 2/1	530x650x150
CVGX2		74706092	60,09	Tapa GN 2/1 lid	530x650
VGX1/100		74707010	83,44	GN 1/1	530x325x100
VGX1/150		74707065	117,48	GN 1/1	530x325x150
CVGX1		74706090	52,61	Tapa GN 1/1 lid	530x325
VGX2/3/100		74707028	73,22	GN 2/3	325x352x100
VGX2/3/150		74707068	93,64	GN 2/3	325x352x150
CVGX2/3		74706087	35,76	Tapa GN 2/3 lid	325x352
VGX1/2/100		74707040	56,19	GN 1/2	325x265x100
VGX1/2/150		74707070	76,63	GN 1/2	325x265x150
CVGX1/2		74706080	37,44	Tapa GN 1/2 lid	325x265
VGX1/3/100		74707030	49,37	GN 1/3	325x176x100
VGX1/3/150		74707075	59,59	GN 1/3	325x176x150
CVGX1/3		74706082	28,17	Tapa GN 1/3 lid	325x176
VGX1/4/100		74707042	40,88	GN 1/4	265x162x100
VGX1/4/150		74707076	49,37	GN 1/4	265x162x150
CVGX1/4		74706084	25,53	Tapa GN 1/4 lid	265x162
VGX1/6/100		74707043	37,44	GN 1/6	176x162x100
VGX1/6/150		74707078	45,98	GN 1/6	176x162x150
CVGX1/6		74706085	18,82	Tapa GN 1/6 lid	176x162
VGX1/9/100		74707044	39,49	GN 1/9	176x108x100
CVGX1/9		74706078	14,97	Tapa GN 1/9 lid	176x108

WINE & BEER DISPLAY CABINETS

Vitrinas vino y cerveza

AROMA pag. 246







Aroma mod. 620 T



Aroma mod. 820 R RAL

AROMA



Vitrinas refrigeradas para la exposición de vinos espumantes, vinos blancos, vinos rosados y cervezas.

- Doble función Estática o ventilada
- Color estándar: estilo inoxidable satinado
- Doble iluminación vertical con led
- Puerta vidrio de baja emisión
- Modelos con colocación de botellas en tubos de acero (T) o en estantes inoxidables perforados (R)
- Solida asa de acero inoxidable con cerradura
- Control electrónico de la temperatura ubicado en la parte superior de la vitrina.

N.B.: Para instalaciones a altitudes superiores a 900 m s.n.m, debe preverse una válvula de compensación y especificarse en el pedido una válvula de compensación por cada unidad de doble acristalamiento.

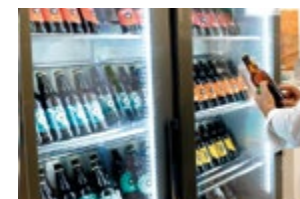
Wine & Beer refrigerated display

- Static or ventilated
- Standard color: Brushed s/s style
- Double vertical LED lighting
- Glass door with reduced thermal losses
- Models with bottles' positioning on stainless steel tubes (T) or perforated stainless steel shelves (R)
- Sturdy s/s handle with lock
- Electronic control panel positioned in the upper part

N.B.: For installations at altitudes above 900 m (above sea level), a compensating valve for each double-glazing unit must be provided and specified at the time of the order.



Doble iluminación de LED
Double LED lighting



Tubos de apoyo botellas cromados mod. T
Chromed support for bottles mod. T



Estantes inox perforados mod. R
S/s shelves mod. R



Doble función Estática o ventilada
Static or ventilated

AROMA

	Modelo Model	Código Code		N° Botellas Nr Bottles ø77	Refrigeración* Refrigeration*		Rango Range (°C)	Gas Gas	Accesorios Accessories		Dimensiones Dimensions (mm)	Absorción Absorbed power		Clase climática Climate class	Alimentación Power Supply (V/hz)	Dimensiones embalaje Packing dimensions (mm)	Peso Neto/Bruto/Net/ Gross weight (kg)
												Watt****	Ampere				
	AROMA 610 T	6AROM610CA001	5.860,00	74 en tubos on tubes	S	V	0/+15°	R290 - WP 3 - Kg 0,1	TUBOS ACERO S/S TUBES		610x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	650x550xh2200	103/115
	AROMA 610 R	6AROM610CA002	5.950,00	102 en estantes on shelves			0/+15°		ESTANTES INOX PERFORADOS S/S SHELVES		610x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	650x550xh2200	103/115
	AROMA 610 T RAL**	6AROM610CA900	6.060,00	74 en tubos on tubes	S	V	0/+15°	R290 - GWP 3 - Kg 0,10	TUBOS ACERO S/S TUBES		610x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	650x550xh2200	103/115
	AROMA 610 R RAL**	6AROM610CA901	6.150,00	102 en estantes on shelves			0/+15°		ESTANTES INOX PERFORADOS S/S SHELVES		610x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	650x550xh2200	103/115
	AROMA 820 T	6AROM820CA001	6.380,00	113 en tubos on tubes	S	V	0/+15°	R290 - GWP 3 - Kg 0,11	TUBOS ACERO S/S TUBES		820x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	880x550xh2200	120/135
	AROMA 820 R	6AROM820CA002	6.430,00	153 en estantes on shelves			0/+15°		ESTANTES INOX PERFORADOS S/S SHELVES		820x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	880x550xh2200	120/135
	AROMA 820 T RAL**	6AROM820CA900	6.580,00	113 en tubos on tubes	S	V	0/+15°	R290 - GWP 3 - Kg 0,11	TUBOS ACERO S/S TUBES		820x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	880x550xh2200	120/135
	AROMA 820 R RAL**	6AROM820CA901	6.630,00	153 en estantes on shelves			0/+15°		ESTANTES INOX PERFORADOS S/S SHELVES		820x515x1940	247	5.03	3 25°C - 60%	230/1/50	880x550xh2200	120/135
		72538296	75,56	Estante Inox perforados (mod. AROMA 610)							Drilled s/s shelves (mod. AROMA 610)						
		72538294	100,74	Estante Inox perforados (mod. AROMA 820)							Drilled s/s shelves (mod. AROMA 820)						
	VERS220-1-60AROMA		317,34	Sobreprecio Versión 220V/1Ph/60Hz (No disponible antes de 6 semanas)							Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version (Available not earlier than 6 weeks)						
		73681472	150,00	Kit cubierta parte posterior (mod.AROMA 610)							Back cover kit (mod.AROMA 610)						
		73681472 900	450,00	Kit cubierta parte posterior (mod.AROMA 610 RAL)							Back cover kit (mod.AROMA 610 RAL)						
		73681470	150,00	Kit cubierta parte posterior (mod.AROMA 820)							Back cover kit (mod.AROMA 820)						
		73681470 900	450,00	Kit cubierta parte posterior (mod.AROMA 820 RAL)							Back cover kit (mod.AROMA 820 RAL)						

*S= ESTÁTICA / STATIC - V=VENTILADA / VENTILATED

** N.B.:El color RAL se obtiene a partir de un laminado similar al RAL requerido Para laminados con colores especiales, debe solicitarse un presupuesto específico.

Los gases fluorados de efecto invernadero están contenidos en equipos cerrados herméticamente.

Datos técnicos y características sujetas a cambio sin aviso previo.

**NOTE:The RAL colour is obtained from a laminate similar to the required RAL For laminates with special colours, a specific quotation must be requested.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications are subject to change without notice.





Nuestro negocio es mejorar **su negocio**
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

Afinox, cuya política es el perfeccionamiento constante, se reserva el derecho de realizar modificaciones técnicas en cualquier momento y sin previo aviso.
Afinox, whose policy is the ongoing pursuit of perfection, reserves the right to make technical changes of any sort and at any time, without fore-notice.