

2020

2020

# AFINOX

share your ideas



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

AZIENDA CON SISTEMA  
DI GESTIONE QUALITÀ  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= ISO 9001 =



afinox.com



Our business is enhancing **your business**



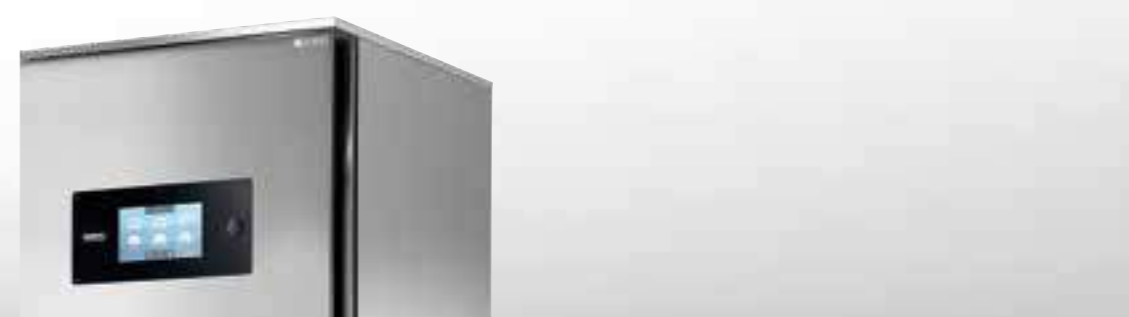
Our business is enhancing **your business**



## BLAST CHILLERS

*Abbattitori di temperatura*

13



## CABINETS

*Armadi refrigerati*

71



## COUNTERS

*Tavoli refrigerati*

109



## PIZZERIA

*Pizzeria*

165



## DROP-IN BUFFET PLUS

*Drop-in e buffet PLUS*

191



## WINE AND PASTRY DISPLAY CABINETS

*Vetrine vino e pasticceria*

289



## E-LINE

*Cabinets for packed food, counters, saladette, pan cooler  
Armadi per prodotti confezionati, tavoli, saladette, vetrine*

303





Creiamo Valore per  
il successo dei nostri Clienti  
*Creating the value for our Customers' success*

Come affrontiamo questa sfida? Ascoltando sempre attivamente i nostri partner per dar forma ai loro desideri.

È da qui che traiamo ispirazione per garantire sempre soluzioni semplici, affidabili ed innovative!

*How do we face this challenge? By always actively listening to our partners in order to give the correct shape to their desires.*

*This is the starting point from which we draw the inspiration to always guarantee simple, reliable and innovative solutions!*



La passione per l'eccellenza

*The passion for excellence*

Fondata nel 1980, Afinox opera da 40 anni nel settore della ristorazione professionale ed in particolare nella produzione di attrezzature refrigerate ed espositori per buffet e self-service.

Afinox opera sia a livello nazionale che internazionale offrendo ai propri partner ricerca ed innovazione permanente.

*Founded in 1980, Afinox has been operating for 40 years in the professional catering field, especially in the production of refrigerating equipment, buffet and self-service appliances.*

*Afinox operates in both the domestic and international market; offering its business partners ongoing research and innovation.*



## Ricerca e innovazione

### Research and innovation

Il nostro dipartimento R&D si dedica costantemente a ricercare e proporre nuove soluzioni, allo scopo di rispondere alle esigenze del mercato. Il nostro laboratorio all'avanguardia si occupa del controllo di tutti i prodotti per garantire il più elevato livello di affidabilità, sicurezza e consumi energetici ridotti.

*Our R&D department is constantly committed to study and propose new solutions and materials in order to meet the market requirements. Our state-of-the art laboratory carries out in-depth tests on all the products to always ensure the highest levels for reliability and safety, performance, as well as energy consumption.*



# AFINOX

Sostenibilità, risparmio energetico, difesa dell'ambiente, le basi della nostra ricerca.

*Sustainability, energy saving, Environmental protection, the foundations of our research.*

Una tecnologia moderna ed innovatrice richiede la capacità di saper integrare attenzione a processi e dettagli puramente tecnici, con aspetti di efficienza energetica ed eco sostenibilità del prodotto, dalla progettazione sino al suo smaltimento. Afinox, si dedica a concretizzare questa missione operando scelte di valore quotidiane.

*A modern and innovative technology requires the ability to integrate the attention to the processes and to the purely technical details with the energy efficiency aspects and with the eco sustainability of the product, from its design to its final disposal. Afinox, is dedicated in carrying out this mission by operating valuable choices on a daily basis.*



## AFINOX: Sempre al tuo fianco

*Afinox: Always by your side*

Crediamo che offrire un servizio di supporto efficiente significhi prendersi cura dei bisogni dei nostri partner, in ogni fase della relazione.

*We believe that offering an efficient assistance service, means to take care of the needs of our partners in each phase of the relationship.*

### CHEF 2 CHEF



#### **Vuoi imparare ad usare al meglio le nostre attrezzature?**

Grazie ai nostri Chef, ti offriamo un'esperienza formativa interattiva e personalizzata. Contattaci per fissare una dimostrazione e scoprire come utilizzare in maniera performante le tecnologie Afinox!

#### **Do you need to learn how to use our equipment at their best?**

*Thanks to our Chefs we offer an interactive and personalized training experience. Contact us to set up a demonstration to discover how to use Afinox technologies in a performing way!*

### VISUAL PARTS



#### **Sei cliente Afinox e hai bisogno di assistenza?**

Visita il nostro sito web [afinox.com](http://afinox.com) ed entra in Visual Parts, il service ufficiale Afinox attivo 24/24h per consultare o scaricare documentazione tecnica quando vuoi, ovunque ti trovi!

#### **Are you an Afinox customer and need assistance?**

*Visit our website [afinox.com](http://afinox.com) and enter Visual Parts, the official Afinox service 24/24h to look at and to download the technical documentation whenever you want, wherever you are!*

### E-LEARNING



#### **Hai bisogno di una guida semplice e immediata sulle tecnologie Afinox?**

e-Learning è il nuovo servizio online per conoscere, approfondire e rimanere aggiornato in autonomia sulle funzionalità dei prodotti Afinox: la risorsa indispensabile per aumentare la tua business efficiency!

#### **Do you need a simple and immediate guide on Afinox technologies?**

*e-Learning is the new online service to learn, deepen and stay up to date on Afinox products' functionalities: the indispensable resource to increase your business efficiency!*

### WE ARE SOCIAL



#### **Vuoi rimanere sempre connesso con le novità e i servizi Afinox?**

Seguici sui nostri canali social per scoprire news e appuntamenti con il mondo della ristorazione professionale.

#### **Do you want to always stay connected with Afinox news and services?**

*Follow us on our social channels to discover news and events and keep connected with the professional catering world.*

### DESIGNING Specifi

#### **Devi progettare una cucina professionale moderna ed efficiente?**

Grazie alla nostra presenza sulla piattaforma digitale **Specifi**® e alla tecnologia **BIM**, puoi configurare modelli in grado di simulare prestazioni future di un progetto professionale. Contattaci per maggiori informazioni!

#### **Do you need to design a modern and efficient professional kitchen?**

*Thanks to our presence on the digital platform **Specifi**® and to the **BIM** technology, you can configure models able to reflect the future performance of a professional building. Contact us for more information!*





# EVOCLOUD: LIBERO DI LAVORARE, DOVE VUOI QUANDO VUOI.

**EVOCLOUD: FREE TO WORK, WHEREVER YOU ARE, WHENEVER YOU WANT**

**EvoCLOUD** è l'innovativo servizio di cloud computing by Afinox che ti consente di essere sempre connesso con il tuo assistente multifunzione. Grazie ad **EvoCLOUD**, semplicemente inserendo i dati di accesso che ti verranno forniti (Username e Password), potrai visualizzare e conoscere in tempo reale l'archivio dati e lo stato di funzionamento della macchina: cicli HACCP, parametri ed eventuali messaggi di allarme saranno consultabili in ogni momento e in qualunque luogo ti trovi.

***EvoCLOUD** is the innovative cloud computing service by Afinox that allows to stay always connected to your multifunction assistant. You will get Username and Password to login, easily check the real-time status of appliances and read data records: HACCP logbook, parameters set and alarm messages will be available whenever you want and wherever you are.*

## WEB-APP EVOLUTION: IL PROTAGONISTA SEI TU!

**WEB-APP EVOLUTION: YOU ARE THE PROTAGONIST!**

Grazie a **Web app Evolution**, l'applicazione di controllo remoto contenuta all'interno di **EvoCLOUD** potrai realmente essere protagonista delle tue preparazioni.

**Web app Evolution** ti consente di interagire da remoto, in maniera semplice ed intuitiva, facilitando il tuo lavoro e quello dei tuoi collaboratori. Ovunque ti trovi, utilizzando il tuo smartphone o tablet, potrai settare cicli di lavoro e visualizzarne l'andamento, proprio come di fronte alla macchina!

**Tutto ciò di cui hai bisogno?**

Una connessione Internet via cavo, un dispositivo mobile o fisso e un profilo di accesso personale a **EvoCLOUD** di Afinox.

*Thanks to **Web App Evolution** (the remote-control function of **EvoCLOUD**) you will be the protagonist of your kitchen.*

***Web app Evolution** permits to take complete control of all appliances from remote and makes the work easier for you and your staff, in a simple and intuitive way.*

*Set working cycles and check the progress wherever you are from smartphone or tablet, as if you were in front of the machine!*

***What do you need?** A wired Internet connection, a mobile or desktop device and a personal profile to access **Afinox EvoCLOUD**.*



## ACCEDERE AL SERVIZIO

**ACCESS THE SERVICE**

Grazie all'abbonamento **EvoCLOUD** e alla novità più esclusiva sul mercato della macchina, Web-app Evolution sarà possibile assumere il controllo remoto da parte di:

- **Utilizzatore**
- **Dealer / rivenditore / assistenza**
- **Produttore**

***EvoCLOUD** and Web-app is the brand-new and most exclusive app available in the market. Subscribe and it will be possible to take the remote control of the appliances for:*

- **User**
- **Dealer / retailer / service**
- **Manufacturer**

### EvoCLOUD

Una volta attivato l'abbonamento, l'utente potrà accedere al pannello di controllo del servizio di cloud computing. Sarà sufficiente inserire le credenziali di accesso fornite per poter visualizzare e consultare in maniera agevole tutte le principali informazioni relative alla macchina connessa.

### EvoCLOUD

*Once the subscription is activated, the dashboard of the cloud computing service is available. Just enter your log-in credentials and have complete access to the most important information regarding the appliances connected.*



### Web-app Evolution

Cliccando sull'icona relativa all'applicazione, sarà possibile assumere il totale controllo remoto della macchina. Oltre alla gestione dei cicli di lavoro e l'ottimale risoluzione degli effetti di fermo impianto, grazie a **Web-app Evolution** sarà possibile condividere facilmente processi di lavoro tra collaboratori e trasferire informazioni tra dispositivi e prodotti interconnessi. Lavorare da remoto non è mai stato così facile!

### Web-app Evolution

*Click on the **Evolution Web-app** icon and take the full remote control of the machine. Thanks to the **Web-app Evolution**, in addition to cycles management and downtime control, it will be possible to transfer data and share settings with co-workers and other interconnected appliances. Remote working has never been so easy!*

<p><b>MINORI COSTI DI GESTIONE</b> LOWER MANAGEMENT COSTS</p>	<p><b>INTERVENTI TEMPESTIVI</b> MENO FERMI MACCHINA TIMELY INTERVENTIONS DOWNTIME REDUCTION</p>	<p><b>MIGLIORE EFFICIENZA</b> PRODUTTIVA IMPROVED PRODUCTION EFFICIENCY</p>	<p><b>GARANZIA E AFFIDABILITÀ</b> TRACCIABILITÀ DEI LOTTI GUARANTEED RELIABILITY PRODUCT BATCH TRACEABILITY</p>
---	---	---	---

### Perché scegliere il servizio di connessione remota?

**EvoCLOUD** e **Web-App Evolution** sono gli strumenti indispensabili per:

- 1) **Ridurre i costi di gestione**, grazie ad un **controllo remoto** della macchina real-time rapido ed efficiente
- 2) **Limitare costi e tempi di fermo macchina**, grazie a notifiche via e-mail e analisi mirate che consentono un **intervento tempestivo**
- 3) **Migliorare l'efficienza dell'intero ciclo produttivo**, grazie ad un sistema interconnesso di archiviazione e gestione dati
- 4) **Garantire affidabilità grazie alla tracciabilità dei lotti** prima e dopo il ciclo, conformemente ai regolamenti HACCP.

### Why choose the remote connection service?

***EvoCLOUD** and **Web App Evolution** are indispensable instruments to achieve:*

- 1) **Management costs reduction**, thanks to the **remote and real-time control** of the appliance
- 2) **Reduced downtime and cost cutting**, thanks to e-mail notifications and targeted analysis that **consent timely interventions**
- 3) **Improved efficiency of the entire production cycle**, thanks to an interconnected data management system
- 4) **Guaranteed reliability thanks to full lots traceability**, before and after the cycle, in accordance with HACCP regulations.



Il servizio è supportato dai principali sistemi operativi. L'abbonamento, valido per singola macchina, ha una **durata di 5 anni**. Servizio rinnovabile.

*The service is supported by the main operating systems. The subscription, valid for one single machine, has a duration of **5 years**. Service is renewable.*

# BLAST CHILLERS

Abbatitori di temperatura



<b>NEW 2020 1 HUNDRED</b>	pag. 20
<b>INFINITY 5/8</b>	pag. 30
<b>INFINITY 10/15</b>	pag. 32
<b>INFINITY 10 RAT</b>	pag. 34
<b>INFINITY 5/10 GN2/1</b>	pag. 36
Optionals & Accessories	pag. 38



<b>INFINITY 40 compact</b>	pag. 44
<b>INFINITY 20/40</b>	pag. 46
<b>INFINITY 60/80/100/120</b>	pag. 48
<b>NEW 2020 INFINITY XL 2030</b>	pag. 50
Optionals & Accessories	pag. 52



<b>SPEED</b>	pag. 56-61
<b>FASTER</b>	pag. 64-67
Optionals & Accessories	pag. 68



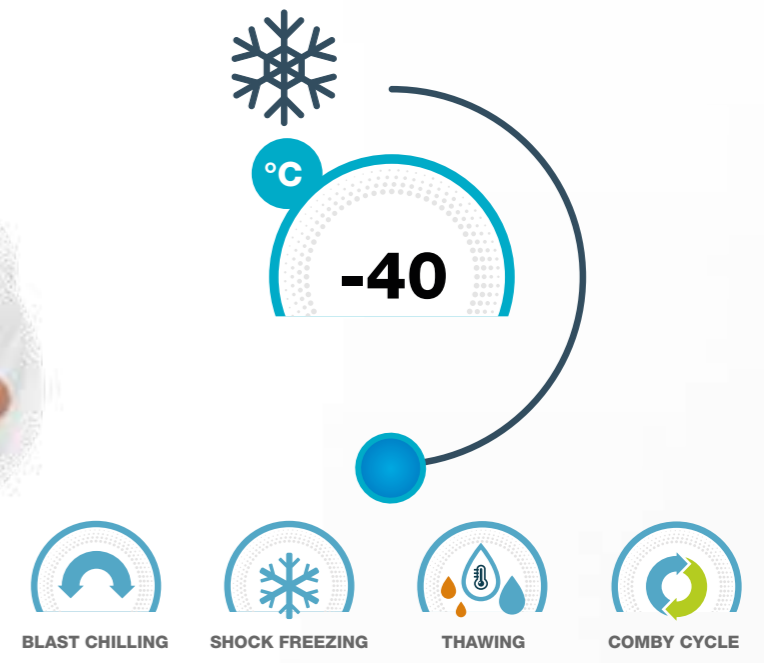
Our business is enhancing **your business**





+100°  
COOKING

-40°  
BLAST CHILLING



# UN SOLO STRUMENTO PER CUOCERE E ABBATTERE: 1HUNDRED È LA NOVITÀ PIÙ ESCLUSIVA DEL MERCATO!

Una tecnologia all'avanguardia per trasformare il lavoro e adattare l'ambiente di laboratorio secondo le proprie esigenze!

**1HUNDRED è l'assistente ideale per:**  
Centri di cottura - Laboratori industriali di gastronomia - Grand Hotel - Catering / Catering Airline - Live cooking station per eventi

**Funzioni:**  
Abbattimento - Surgelazione - Scongellamento - Cottura Lenta - Lievitazione - Ciclo Combinato.

1HUNDRED ti consente di realizzare tutto il processo del Cook&Chill, dallo Slow Cooking a +100°C alla surgelazione a -40°C!

Per garantire la migliore efficienza, 1HUNDRED è stato progettato e costruito con materiali e componenti ultratecnologici:

- **pannelli ad alta resistenza e telai** assicurano un range di temperatura da -40°C a +100°C ed il completo isolamento della camera
- **motori ventilatori** per evitare il surriscaldamento della macchina e dei suoi componenti elettrici-elettronici.

**A SINGLE EQUIPMENT TO COOK & CHILL: 1HUNDRED IS THE MOST EXCLUSIVE NEWS IN THE MARKET**

*A cutting-edge technology to improve the workflow and adapt the kitchen environment to your needs!*

**1HUNDRED is the ideal assistant for:**

Central kitchens - food production facilities - Grand Hotels - Caterers / Inflight Catering - Live cooking stations for events

**Functions:**  
Blast chilling - Shock freezing - Thawing - Proving - Slow cooking - Comby cycle.

1HUNDRED allows to carry out the whole Cook&Chill process, from Slow cooking +100°C to shock freezing -40°C!

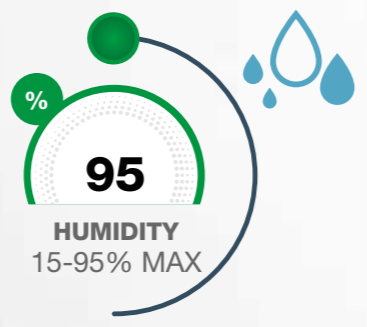
1 HUNDRED is designed and manufactured with high-tech materials and components in order to guarantee the highest efficiency.

- **High-strength panels and frames** allow to withstand a temperature range from -40°C to +100°C and the perfect insulation of the chamber.
- **Specific fan motors** prevent the appliance and electrical/electronic components from overheating.

## TOTALE CONTROLLO DELL'UMIDITÀ

Controllo reale e preciso dell'umidità con un range da **15% fino a 95%**: questo rende 1HUNDRED la novità esclusiva del mercato!

**TOTAL HUMIDITY CONTROL**  
Accurate control of the effective humidity rate from **15% up to 95%**: this is what makes 1HUNDRED the most exclusive news in the market!





## MIGLIORE QUALITÀ DEGLI ALIMENTI E RISPARMIO A 360°

IMPROVED FOOD QUALITY AND 360 DEGREE SAVINGS

Rispetto ad una cottura tradizionale, test di laboratorio dimostrano che 1HUNDRED garantisce:

- la salvaguardia della qualità degli alimenti e del calo peso
- migliore resa per consumo energetico, abbassamento dei costi di gestione e riduzione degli sprechi.

Compared to the traditional cooking, laboratory test show that 1HUNDRED guarantees:

- Preserved food quality and lower weight loss
- Higher performance, lower energy consumption, management costs cutting and waste reduction.



## 1HUNDRED FA AUMENTARE I TUOI GUADAGNI

1HUNDREDS BOOSTS YOUR PROFITS!



Servizio / Service  
 Qualità / Quality  
 Interattività / Interactivity  
 Organizzazione / Organisation  
 Aumento Produttivo / Increased productivity



Calo peso / Weight loss  
 Consumi / Consumption  
 Costi Energetici / Energy costs  
 Costi di Gestione / Management costs





## 1HUNDRED AMPLIA LE TUE POSSIBILITÀ NELLA GESTIONE DEI PROCESSI E DEL RITMO DI LABORATORIO

**1HUNDRED BROADENS YOUR HORIZONS, IMPROVES THE PROCESS CONTROL AND UPGRADES YOUR WORKFLOW.**

### STANDARDIZZAZIONE DEI PROCESSI

1HUNDRED ti permette di migliorare il lavoro di laboratorio, dall'organizzazione all'operatività quotidiana!

Dopo l'impostazione iniziale, 1HUNDRED esegue e controlla in autonomia l'intero ciclo di lavorazione degli alimenti (Cook&Chill): un vero e proprio assistente in grado di lavorare 24/24h e aiutarti nel coordinare le attività di servizio.

Inoltre, grazie alla Tecnologia Evolution di Afinox, 1HUNDRED garantisce la massima sicurezza nella lavorazione degli alimenti, che puoi controllare con i grafici delle temperature e il registro HACCP.

### PROCESS STANDARDIZATION

1HUNDRED improves the workflow of your kitchen, from overall organization to everyday activities.

After initial settings are completed, 1HUNDRED performs and controls automatically the entire food processing cycle (Cook&Chill): a real assistant that works around the clock and helps you coordinating the service.

Moreover, the Afinox technology Evolution allows 1HUNDRED to guarantee completely safe food processing system, always under control thanks to temperature charts and HACCP logbook.

## SPERIMENTA LE TUE IDEE CON 1HUNDRED!

**EXPERIENCE NEW IDEAS WITH 1HUNDRED!**

Cottura a bassa temperatura  
Asciugatura/Essidazione  
Vasocottura  
Cottura confit  
Lievitazione

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



### SONDA MULTIPOINT

1HUNDRED è dotato di sonda multipoint che assiste l'operatore nel rilevamento preciso della temperatura al cuore dell'alimento.

### MULTIPOINT PROBE

Equipped with multipoint core probe, 1HUNDRED provides the user with an accurate detection of the temperature at the heart of the product.



## TECNOLOGIA EVOLUTION DI AFINOX

### AFINOX TECHNOLOGY: EVOLUTION

- Touch Screen 9 Pollici
- Controllo delle variabili: temperatura alimento, tempo ciclo, temperatura aria, umidità aria, ventilazione
- Software dedicato a gastronomia, pasticceria, panificazione
- Grafici HACCP
- Video dimostrativi
- Autodiagnosi
- Controllo consumi

- 9 Inch Touch Screen
- Monitoring over variables: food temperature, cycle time, air temperature, air humidity, ventilation
- Software for gastronomy, pastry, bakery
- HACCP charts
- Demo videos
- Self diagnosis
- Consumption control



1HUNDRED GASTRONOMY



1HUNDRED PASTRY



1HUNDRED BAKERY



### POSSIBILITÀ DI UTILIZZO DELLA MACCHINA 24/24H:

- Riduzione dei consumi
- Risparmio energetico
- Minori costi di gestione

### OPPORTUNITY TO USE THE APPLIANCE 24 HOURS:

- Lower consumption
- Energy saving
- Lower operating costs



### EVOCLOUD

Hai bisogno di interagire con il tuo 1HUNDRED? Scopri EVOCLOUD e resta sempre connesso con il tuo laboratorio, anche a distanza!



### EVOCLOUD

Do you need to interact with your 1HUNDRED? Discover the EVOCLOUD and connect to your kitchen anytime, even from remote!

### CICLI DI RICAMBIO D'ACQUA

All'accensione e ad intervalli regolari, 1HUNDRED genera dei cicli per il ricambio d'acqua per garantire:

- il corretto funzionamento della macchina
- controllo dell'umidità
- pulizia, igiene e sicurezza

### WATER RECHANGE CYCLES

During the equipment start-up and at regular intervals, 1HUNDRED executes water rechange cycles to ensure:

- the correct functioning of the appliance
- Humidity control
- Cleaning, hygiene and safety





**+100°**  
COOKING  
**-40°**  
BLAST CHILLING

NEW 2020



**Abbattitori di temperatura multifunzione in acciaio inox AISI 304, su piedi, con unità condensatrice incorporata, per inserimento teglie GN1/1 da lato corto. Modelli con guide a filo passo 70mm. Sistema Touch control 9".**

**Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:**

- Abbattimento • Surgelazione • Scongellamento
- Cottura a 100°C con gestione umidità fino al 95%UR
- Lievitazione • Ciclo combinato • Funzione multilevel, funzione sbrinamento

Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP, sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura).

**Optional:** EvoCLOUD, Steril KIT

**N.B.:** 1HUNDRED deve essere collegata alla rete idrica: diam. carico G1/2" maschio; diam. scarico G1/2" maschio.

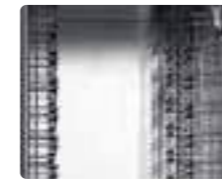
**S/s AISI304 multifunction blast chillers on feet, with integrated condensing unit, for insertion of GN1/1 shelves from the short side. Models available with wire runners 70mm step. Touch control system 9".**

**Available cycles (automatic and manual customizable):**

- Blast Chilling • Shock freezing • Thawing • Slow cooking 100°C with humidity control up to 95% UR • Proving
- Comby cycles • Multilevel function, defrosting function SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download, multipoint core probe (4 reading point).

**Optional:** EvoCLOUD, Steril KIT

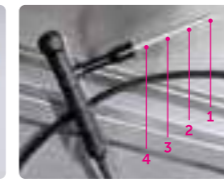
**N.B.:** 1Hundred must be connected to the water supply network: water loading pipe connector G1/2" male; water drain pipe connector G1/2" male.



Guide a filo  
Wire runners



Maniglia ergonomica  
antiscottatura  
Anti-burn ergonomic  
handle



Sonda multipoint  
Multipoint probe



\*Abbonamento  
valido per **5 anni**  
Subscription  
valid for **5 years**



Modello Model	Codice Code						GAS GAS	Dimensioni Dimensions (mm)	Max Capacità Teglie MaxPans-trays capacity (70 mm passo/pitch GN) (50 mm passo/pitch mod.-P)	Assorbimento / Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	
		Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongellamento Thawing	Lievitazione Proving	Slow Cooking Slow Cooking 100°C				Watt (-30/+45)	Ampere				
	1HUNDRED 10 8AMH10IT50A90	70	50				R452A GWP 2141 Kg 2,80	967x987x1775	10 GN1/1 H65 EN600x400 H40	2390	10,5	400/3/50	1000x1050x1895	284/294	
	<b>EVOCLOUD</b>	74701181	Sovrapprezzo per Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)					Price increase Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)							
	<b>STERILKIT</b>	73688492	Sovrapprezzo Sterilizzatore					Price increase for Sterilizer							
	<b>VERS220-3-60 1H</b>		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz (Disponibile non prima di 6 settimane)					Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz (Available not earlier than 6 weeks)							

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Freezing and chilling outputs are not binding. Cooling times depend on food composition and size and may be different from those indicated.

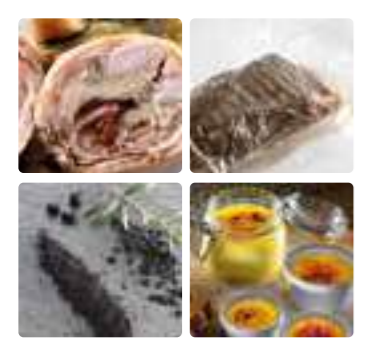
Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications subject to change without notice.



SPERIMENTA E DAI FORMA ALLE TUE IDEE.  
TEST AND SHAPE YOUR IDEAS

# INFINITY Evolution



Cottura a bassa temperatura  
Asciugatura/Essidazione  
Vasocottura  
Cottura confit  
Lievitazione

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

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

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

**Gastronomy, Pastry o Bakery?** Infinity Evolution ti consente di scegliere il programma più adatto al tuo lavoro. Un software per infinite combinazioni.  
**Gastronomy, Pastry or Bakery?** Infinity Evolution allows you to choose the program that best suits your work. One software for endless combinations.



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

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

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

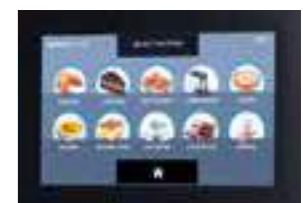
**Simply TOUCH, even from remote!**  
Imagine a new way of working in the kitchen. Choose Infinity Evolution, to have six assistants in one, always at your side. From today you can work wherever you want, whenever you need, thanks to the Cloud remote connection (optional). Infinity Evolution walks you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

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

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



Infinity GASTRONOMY



Infinity PASTRY



Infinity BAKERY



## LE RAGIONI DI UNA SCELTA

MANY REASONS, ONE CHOICE



Servizio  
Service

Qualità  
Quality

Guadagno  
Profit

Interattività  
Interactivity

Organizzazione  
Organisation

Aumento Produttivo  
Increased productivity



Sprechi  
Waste

Consumi  
Consumption

Costi Energetici  
Energy costs

Costi Di Gestione  
Management costs

Costi Del Personale  
Personnel costs



Quale modello scegliere?  
Compila il questionario!



Which model to choose?  
Fill the questionnaire!



### Cosa rende Infinity Evolution la miglior scelta?

Permette di organizzare al meglio le numerose attività del laboratorio. Chi lo utilizza ne rimane soddisfatto.

**Display touch 9" e grafica user friendly.** Design, struttura, elevate performance e facilità di utilizzo per visualizzare icone e cicli in maniera chiara e immediata.

**Smart technology 4.0.** Autonomia e connettività nello svolgimento dei cicli grazie a funzioni di serie e strumenti di connettività (optional) consentono di monitorare performance e consumi.

**Usabilità di 24/24h,** anche in modalità notturna, con assorbimenti ridotti.

**Assistenza e formazione continua.** Video integrati e piattaforme digitali, guidano utente e personale tecnico.

Corsi di formazione personalizzati chef 2 chef forniscono spunti e possibilità di confronto pratiche.

**Software semplice ed aggiornabile.** 3 Software in uno dedicati (gastronomia, pasticceria e panificazione), per un sistema intuitivo, aggiornabile e personalizzabile, che integra expertise di Afinox e conoscenza dell'utilizzatore.

### What makes Infinity Evolution the best choice?

It allows better organise the numerous activities in the kitchen. Those who use it are satisfied.

**9" Touch screen display and user friendly graphic.** Design, structure, high performance and ease of use for a clear and vivid view of icons and cycles.

**Smart technology 4.0.** Autonomy and connectivity whilst undertaking cycles thanks to standard and optional functions, which allow constant monitoring of performance and results.

**24/24hour use at night and on reduced power.**

**Assistance and training service.** Integrated videos and digital platforms, guide the user and technical personnel.

Personalized training courses chef 2 chef provide tips and practical information.

**Simple software with updates.** 3 software one technology (gastronomy, patisserie and bakery), for an intuitive system, always personalised and updated, which integrates the expertise of Afinox and user knowledge.



# È "CONNETTIVITÀ A 360°"

IT IS "360° CONNECTIVITY"



INFINITY è un assistente intuitivo, in grado di svolgere cicli e funzioni con il massimo livello di autonomia e sicurezza. Un completo pacchetto di accessori, optional e funzioni integrate consentono all'operatore di monitorare processi e consumi della macchina, con il massimo livello di connettività.

*INFINITY is an intuitive assistant, capable of carrying out cycles and functions safely and in complete autonomy. A complete accessory, option and integrated functions package allows the operator to keep machine processes and energy consumption under complete control, with a high level of connectivity.*



**USB** per caricare o scaricare ricette, dati HACCP ed eventuali aggiornamenti del software

*USB port for loading or downloading recipes, HACCP data and for any future software updates.*



**WiFi** e connessione via cavo consentono il collegamento al software di supervisione per il monitoraggio costante dei valori HACCP.

*Wi-Fi and cable connection allow supervisory software to be connected in order to constantly monitor HACCP values.*

**Applicazione software** per controllo remoto da dispositivo mobile.

*Application software for remote control from mobile device.*



HACCP

**HACCP**  
**Grafici HACCP** real time per visualizzare in tempo reale l'andamento delle temperature e tempi di durata del ciclo in esecuzione. **Report HACCP** visualizzabili e scaricabili tramite USB su PC. E' possibile eseguire una ricerca nell'archivio dei report HACCP memorizzati nell'arco di tempo di circa un anno, semplicemente inserendo la data desiderata. In questo modo sono consultabili e confrontabili anche a distanza di tempo grafici dei cicli, tempi e temperature minime e massime raggiunte. Consultando inoltre i dati relativi ai consumi, è possibile effettuare calcoli precisi sui costi di realizzazione dei propri prodotti.

*Real time HACCP graphics for monitoring temperatures and cycle duration in real time. HACCP reports viewable and downloadable via the USB port to a PC. The HACCP report archive can be back searched up to a year, by simply entering the desired date. By doing this, cycle graphics, timings, minimum and maximum temperatures reached can be consulted and compared. Furthermore, by consulting data relating to consumption, precise calculations of product production costs can be made.*



FOOD SCAN

**FOOD SCAN CON SONDA MULTIPUNTO**  
**FOOD SCAN WITH MULTI POINT PROBE**  
INFINITY è l'unico abbattitore dotato di **sonda a spillone multipunto** di serie. I **4 punti lettura** consentono di captare l'esatta temperatura dell'alimento in maniera facile ed immediata. Anche qualora la sonda non fosse stata inserita nella maniera più corretta, la macchina sarà in grado di eseguire una scansione delle temperature sui 4 punti, per rilevare la temperatura più alta che sarà il punto di riferimento per il raggiungimento della temperatura desiderata. Sono inoltre disponibili optional quali la sonda senza fili wireless WMP o la sonda al cuore riscaldata.

*INFINITY is the only chiller equipped with a multipoint pin probe as standard. The 4 measurement points can detect the exact temperature of food simply and immediately. Even when the probe is inserted entirely correctly, the machine is able to scan the temperature on the four pins, and detect the highest temperature, which will be the reference point in reaching the desired temperature. Furthermore, various optionals are available, such as the wireless WMP probe or the heated core probe.*



AIUTO  
HELP

**VIDEO DIMOSTRATIVI - DEMONSTRATION VIDEOS**  
**Video User** permettono un'impostazione guidata e semplificata dei cicli e delle funzioni della macchina da parte del personale in cucina, eliminando tempi e costi di formazione.  
**Video Service** forniscono supporto tecnico al personale specializzato addetto alla manutenzione, riducendo tempi e facilitando le operazioni di service.

*User Videos assist with cycle set up and machine functions by kitchen personnel, eliminating the cost and time of training. Service Videos give technical support to personnel specialised in maintenance, reducing delays and facilitating service operations.*



ALLARME  
ALARM

**AUTODIAGNOSI - SELF DIAGNOSIS**  
I processi di autodiagnosi e le azioni auto correttive di INFINITY sono garanzia di affidabilità, poiché consentono di evitare costi e disagi del fermo macchina, permettendone comunque l'utilizzo fino a riparazione.  
*INFINITY'S self diagnosis processes and auto correct sequences are a demonstration of reliability, as they prevent costs and inconveniences caused by machine down time, allowing their use until repairs can be carried out.*

**CONTROLLO CONSUMI - CONSUMPTION CONTROL**  
I consumi energetici di tutti i cicli realizzati da INFINITY sono sempre visualizzabili nell'area dedicata. Inoltre tensione di rete e dati di batteria indicano la correttezza dell'alimentazione.  
*The energy consumption of all of INFINITY'S cycles is always visible in the dedicated area. Furthermore, power levels and battery data indicate a correct power supply.*



## QUALITÀ AFINOX

AFINOX QUALITY

### INFINITY significa attenzione al dettaglio.

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

### INFINITY means attention to detail.

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

#### Dotazioni standard - Standard features



1) Maniglia ergonomica  
Ergonomic handle

2) Connessioni rapide riducono i costi di manutenzione

*Quick connections to reduce maintenance costs*

3) Guide a filo per inserimento teglie GN1/1 e 400x600

*Wire runners for GN1/1 and 400x600 trays*

4) Quadro elettrico estraibile agevola la manutenzione

*Removable electrical panel for easy maintenance*

#### Dotazioni opzionali - Optional features



1) Applicazione TRACER per una visualizzazione semplificata dei dati HACCP. Supervisore wi-fi per il monitoraggio costante della macchina e dei dati HACCP

*TRACER application for easy display of HACCP data. Wi-Fi supervisor for a continuous monitoring of the machinery and of the HACCP data.*

2) Illuminazione a LED (solo per modelli START)

*LED lighting (optional feature only on the START models)*

3) Servizio di cloud computing per controllo remoto.

*Cloud computing service for remote control.*

4) Sonda riscaldata Heated probe

5) Sonda multipoint wireless Multipoint wireless probe.

6) STERIL KIT - STERIL KIT





Quale modello scegliere?  
Compila il questionario!



Which model to choose?  
Fill the questionnaire!



**INFINITY**  
*Evolution*  
5-8

Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, su piedi o ruote, con unità condensatrice incorporata o remota, per inserimento teglie GN1/1 o EN400x600 (Mod.-P solo EN400x600). Sistema Touch control 9".

Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:

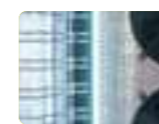
- Abbattimento
- Surgelazione
- Scongellamento
- Cottura lenta (solo versione all-in-one)
- Lievitazione (solo versione all-in-one)
- Ciclo combinato
- Funzione multilevel, funzione sbrinamento
- Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP
- Sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura)

**Optional:** • EvoCloud • Luce led (solo versione start)  
• Filtro removibile • Sterilizzatore • Tracer • Supervisore  
• Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata • Griglie e Vaschette Gelato (5l - 360x165xH120 mm) non comprese.

S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet, with integrated or remote condensing unit, for GN1/1 or EN400x600 (Mod.-P only EN400x600) shelves. 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
- SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download, multipoint core probe (4 reading points)

**Optional:** • EvoCloud • Led light (only start version)  
• Removable filter • Sterilizer • Tracer • Supervisor  
• Wi-fi probe • Hot probe • Shelves and icecream pans (5l - 360x165xH20mm) not included.



\*Abbonamento valido per 5 anni  
Subscription valid for 5 years



Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongellamento Thawing	Lievitazione Proving	Slow Cooking Slow Cooking 85°C	GAS GAS	Dimensioni Dimensions (mm)	Max Capacità Teglie MaxPans-trays capacity (70 mm passo/pitch GN) (50 mm passo/pitch mod.-P)	Cap.vaschette gelato Ice-cream pans cap. (5 l) 165x360xh120	Assorbimento / Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
											Watt (-30/+45)	Ampere			
	ALL-IN ONE INFINITY 5 all-in-one	9AMI05IM50A01	25	15	●	☺	R452A GWP 2141 Kg 1,20	790x839x847	5 GN1/1 H65 5 EN600x400 H40	6 (2 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	578	7.73	230/1/50	830x860x980	111/117
	INFINITY 5-P all-in-one	9AMI05IM50A02	25	15	●	☺		790x839x847	5 EN600x400 H40		578	7.73	230/1/50	830x860x980	117/123
	START INFINITY 5 START	9AMI05IM5SA01	25	15	●	-		790x839x847	5 GN1/1 H65 5 EN600x400 H40	6 (2 Griglie/Shelves-trays 70 mm passo/pitch)	578	7.73	230/1/50	830x860x980	111/117
	INFINITY 5 START-P	9AMI05IM5SA02	25	15	●	-		790x839x847	5 EN600x400 H40		578	7.73	230/1/50	830x860x980	117/123
Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)															
VALVR452A-5		74877093	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 5) - 101x38x77					101x38x77	0,3/0,3	
	ALL-IN ONE INFINITY 8 all-in-one	9AMI08IM50A01	35	25	●	☺	R452A GWP 2141 Kg 1,10	790x839x1322	8 GN1/1 H65 8 EN600x400 H40	12 (3 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	900	8.62	230/1/50	830x860x1450	139/146
	INFINITY 8-P all-in-one	9AMI08IM50A02	35	25	●	☺		790x839x1322	10 EN600x400 H40		900	8.62	230/1/50	830x860x1450	146/154
	START INFINITY 8 START	9AMI08IM5SA01	35	25	●	-		790x839x1322	8 GN1/1 H65 8 EN600x400 H40	12 (3 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	900	8.62	230/1/50	830x860x1450	139/146
	INFINITY 8 START-P	9AMI08IM5SA02	35	25	●	-		790x839x1322	10 EN600x400 H40		900	8.62	230/1/50	830x860x1450	146/154
Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)															
VALVR452A-8		74877089	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 8) - 101x38x77					101x38x77	0,3/0,3	
EVOCLOUD		74701181	Sovrapprezzo per Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)					Price increase Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)							
STERILKIT		73688492	Sovrapprezzo Sterilizzatore					Price increase for Sterilizer							
LED START 5			Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)					Price increase for LED Lighting (Only for START models)							
LED START 8			Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)					Sovrapprezzo Illuminazione a LED / Price increase for LED Lighting (solo modelli START / Only for START models)							
PORTAOP			Sovrapprezzo Porta Opposta					Price increase for Reverse door							
KIT 4 RUOTE			Sovrapprezzo Kit ruote					Price increase for Castors							
CONDH20-1			Sovrapprezzo Condensazione ad acqua (Disponibile non prima di 6 settimane)					Price increase for Water condensation (Available not earlier than 6 weeks)							
VERS220-1-60 5			Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz (Disponibile non prima di 4 settimane)					Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version INFINITY 5 (Available not earlier than 4 weeks)							
VERS220-1-60 8			Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz (Disponibile non prima di 4 settimane)					Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version INFINITY 8 (Available not earlier than 4 weeks)							

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

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.  
Data tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Freezing and chilling outputs are not binding. Cooling times depend on food composition and size and may be different from those indicated.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment  
All specifications subject to change without notice.



Quale modello scegliere?  
Compila il questionario!



Which model to choose?  
Fill the questionnaire!



PLUG-IN



Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, su piedi o ruote, con unità condensatrice incorporata o remota, per inserimento teglie GN1/1 o EN400x600 (Mod.-P solo EN400x600). Sistema Touch control 9".

Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:

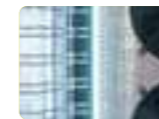
- Abbattimento
- Surgelazione
- Scongellamento
- Cottura lenta (solo versione all-in-one)
- Lievitazione (solo versione all-in-one)
- Ciclo combinato
- Funzione multilevel, funzione sbrinamento
- Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP
- Sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura)

**Optional:** • EvoCloud • Luce led (solo versione start)  
• Filtro removibile • Sterilizzatore • Tracer • Supervisore  
• Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata • Griglie e Vaschette Gelato (5l - 360x165xH120 mm) non comprese.

S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet, with integrated or remote condensing unit, for GN1/1 or EN400x600 (Mod.-P only EN400x600) shelves. 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
- SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download, multipoint core probe (4 reading points)

**Optional:** • EvoCloud • Led light (only start version)  
• Removable filter • Sterilizer • Tracer • Supervisor  
• Wi-fi probe • Hot probe • Shelves and icecream pans (5l - 360x165xH20mm) not included.



\*Abbonamento valido per 5 anni  
Subscription valid for 5 years



**INFINITY**  
Evolution  
10-15

Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongellamento Thawing	Lievitazione Proving	Slow Cooking Slow Cooking 85°C	GAS GAS	Dimensioni Dimensions (mm)	Max Capacità Teglie MaxPans-trays capacity (70 mm passo/pitch GN) (50 mm passo/pitch mod.-P)	Cap.vaschette gelato Ice-cream pans cap. (5 l) 165x360xh120	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
											Watt (-30/+45)	Ampere			
	<b>ALL-IN ONE</b>														
	INFINITY 10 all-in-one	9AMI10IT50A01	45	30	●	☺	☹	R452A	10 GN1/1 H65 10 EN600x400 H40	15	1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	180/190
	INFINITY 10-P all-in-one	9AMI10IT50A02	45	30	●	☺	☹	GWP 2141	14 EN600x400 H40	15 (4 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	190/200
	INFINITY 10 START	9AMI10IT5SA01	45	30	●	-	-	Kg 1,50	10 GN1/1 H65 10 EN600x400 H40	15	1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	180/190
	INFINITY 10 START-P	9AMI10IT5SA02	45	30	●	-	-		14 EN600x400 H40	15 (4 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	1600	7.40	400/3/50	830x860x1780	190/200
Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)															
<b>VALVR452A-10</b>		74877081	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 10) - 01x38x77					101x38x77	0,3/0,3	
	<b>ALL-IN ONE</b>														
	INFINITY 15 all-in-one	9AMI15IT50A01	70	50	●	☺	☹	R452A	15 GN1/1 H65 15 EN600x400 H40	21	2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	228/240
	INFINITY 15-P all-in-one	9AMI15IT50A02	70	50	●	☺	☹	GWP 2141	19 EN600x400 H40	21 (7 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	241/254
	INFINITY 15 START	9AMI15IT5SA01	70	50	●	-	-	Kg 2,20	15 GN1/1 H65 15 EN600x400 H40	21	2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	228/240
	INFINITY 15 START-P	9AMI15IT5SA02	70	50	●	-	-		19 EN600x400 H40	21 (7 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	2390	10.50	400/3/50	830x860x2120	241/254
Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)															
<b>VALVR452A-15</b>		74877095	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 15) - 101x38x77					101x38x77	0,3/0,3	
<b>EVOCLOUD</b>		74701181	Sovrapprezzo per Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)					Price increase Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)							
<b>STERILKIT</b>		73688492	Sovrapprezzo Sterilizzatore					Price increase for Sterilizer							
<b>LED START 10</b>			Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)					Price increase for LED Lighting (Only for START models)							
<b>LED START 15</b>			Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)					Price increase for LED Lighting (Only for START models)							
<b>PORTAOP</b>			Sovrapprezzo Porta Opposta / Price increase for Reverse door					Price increase for Reverse door							
<b>KIT 4 RUOTE</b>			Sovrapprezzo Kit ruote (solo per Infinity 10)					Price increase Castors kit (only for Infinity 10 model)							
<b>CONDH20-3</b>			Sovrapprezzo Condensazione ad acqua (Disponibile non prima di 6 settimane)					Price increase for Water condensation (Available not earlier than 6 weeks)							
<b>VERS220-3-60 10</b>			Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz (Disponibile non prima di 4 settimane)					Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 (Available not earlier than 4 weeks)							
<b>VERS220-3-60 15</b>			Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz (Disponibile non prima di 4 settimane)					Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 15 (Available not earlier than 4 weeks)							

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Freezing and chilling outputs are not binding. Cooling times depend on food composition and size and may be different from those indicated.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications subject to change without notice.



Quale modello scegliere?  
Compila il questionario!



Which model to choose?  
Fill the questionnaire!



## PLUG-IN



Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, su piedi o ruote, con unità condensatrice incorporata o remota, per inserimento teglie GN1/1 da lato corto. Modelli con guide a filo o corsie per carrello portateglie GN1/1 (Mod.-C). Sistema Touch control 9". Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:

- Abbattimento
- Surgelazione
- Scongellamento
- Cottura lenta (solo versione all-in-one)
- Lievitazione (solo versione all-in-one)
- Ciclo combinato
- Funzione multilevel, funzione sbrinamento
- Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP
- Sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura)

**Optional:** • EvoCloud • Luce led (solo versione start)  
• Filtro removibile • Sterilizzatore • Tracer • Supervisore  
• Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata • Griglie non comprese.

S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet, with integrated or remote condensing unit, for insertion of GN1/1 shelves from the short side. Models available with wire runners or with rail system for GN1/1 cart (Mod.-C). 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
- SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download
- Multipoint core probe (4 reading point)

**Optional:** • EvoCloud • Led light (only start version)  
• Removable filter • Sterilizer • Tracer, Supervisor  
• Wi-fi probe • Hot probe • Shelves not included.



STANDARD KIT



LED START



PORTA OP



STERIL KIT



\*KIT EVOCLOUD + WEB APP

\*Abbonamento valido per 5 anni  
Subscription valid for 5 years



## INFINITY Evolution 10RAT



Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongellamento Thawing	Lievitazione Proving	Slow Cooking Slow Cooking 85°C	GAS GAS	Dimensioni esterne External Dimensions (mm)	Max Capacità Teglie Max Pans-trays capacity (70 mm passo/pitch)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	
										Watt (-30/+45)	Ampere				
ALL-IN ONE	INFINITY 10 RAT all-in-one	9AMIR1IT50A01	40	28	●	☺	R452A GWP 2141 Kg 1,20	830x982x1795	10 GN1/1 H65	1600	7.40	400/3/50	870x1022x1925	198/208	
	INFINITY 10 RAT-C all-in-one	9AMIR1IT50A04	40	28	●	☺		830x982x1795	CORSIE PER PORTATEGLIE GN1/1 RAILS FOR OVEN RACKING GN1/1	1600	7.40	400/3/50	870x1022x1925	193/203	
START	INFINITY 10 START RAT	9AMIR1IT5SA04	40	28	●	-		830x982x1795	10 GN1/1 H65	1600	7.40	400/3/50	870x1022x1925	198/208	
	INFINITY 10 START RAT-C	9AMIR1IT5SA01	40	28	●	-		830x982x1795	CORSIE PER PORTATEGLIE GN1/1 RAILS FOR OVEN RACKING GN1/1	1600	7.40	400/3/50	870x1022x1925	193/208	
Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)															
EVOCLOUD	74701181	Sovrapprezzo per Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)						Price increase Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)							
VALVR452A-10R	74877081	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)						Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 10RAT) - 101x38x77							
STERILKIT	73688492	Sovrapprezzo Sterilizzatore						Price increase for Sterilizer							
LED START 10 RAT		Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)						Price increase for LED Lighting (Only for START models)							
PORTAOP		Sovrapprezzo Porta Opposta						Price increase for Reverse door							
KIT 4 RUOTE		Sovrapprezzo Kit ruote						Price increase for Castors kit							
CONDH20-3		Sovrapprezzo Condensazione ad acqua						Price increase for Water condensation							
VERS220-3-60 10 RAT		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz						Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 RAT							

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Freezing and chilling outputs are not binding. Cooling times depend on food composition and size and may be different from those indicated.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications subject to change without notice.



Quale modello scegliere?  
Compila il questionario!



Which model to choose?  
Fill the questionnaire!



**INFINITY**  
*Evolution*  
5-10 GN2/1

PLUG-IN



Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, su piedi o ruote, con unità condensatrice incorporata o remota, per inserimento teglie 5 o 10 teglie GN2/1 (Mod. GF). Modelli con telaio per teglie GN1/1 (Mod.5 TE), corsie per carrello portateglie GN2/1 (Mod. 10 -C). Sistema Touch control 9". Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:

- Abbattimento
- Surgelazione
- Scongellamento
- Cottura lenta (solo versione all-in-one)
- Lievitazione (solo versione all-in-one)
- Ciclo combinato
- Funzione multilevel, funzione sbrinamento
- Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP
- Sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura)

- Optional:**
- EvoCloud • Luce led (solo versione start)
  - Filtro removibile • Sterilizzatore • Tracer • Supervisore
  - Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata • Griglie non comprese.

S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet, with integrated or remote condensing unit, for 5 or 10 GN2/1 shelves (Mod.GF). Runners for racking GN1/1 (Mod.5 TE) or runners for oven racking GN2/1 (Mod.10 -C). 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
- SD CARD with tutorial videos and USB door for HACCP data download
- Multipoint core probe (4 reading point)

- Optional:**
- EvoCloud • Led light (only start version)
  - Removable filter • Sterilizer • Tracer • Supervisor
  - Wi-fi probe • Hot probe • Shelves not included.



MOD. GF



MOD. TE



LED START



PORTA OP



STERIL KIT



\*KIT EVOCLOUD + WEB APP

\*Abbonamento valido per 5 anni  
Subscription valid for 5 years



Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongellamento Thawing	Lievitazione Proving	Slow Cooking Slow Cooking 85°C	GAS GAS	Dimensioni esterne External Dimensions (mm)	Max Capacità Teglie Max Pans-trays capacity	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
										Watt (-30/+45)	Ampere			
	<b>ALL-IN ONE</b> INFINITY 5GN2/1 GF all-in-one	9AMI52IM50A01	35	25	●	☺	R452A GWP2141 Kg 1,20	870x973x850	5 GN2/1 H65	900	8.62	230/1/50	868x965x1112	137/144
	<b>ALL-IN ONE</b> INFINITY 5GN2/1 TE all-in-one	9AMI52IM50A03	35	25	●	☺		870x973x850	PORTATEGLIE CAP.10 GN1/1 H40 RUNNERS FOR 10 GN1/1 H40	900	8.62	230/1/50	868x965x1112	144/152
	<b>START</b> INFINITY 5GN2/1 GF START	9AMI52IM5SA01	35	25	●	-		870x973x850	5 GN2/1 H65	900	8.62	230/1/50	868x965x1112	137/144
	<b>START</b> INFINITY 5GN2/1 TE START	9AMI52IM5SA03	35	25	●	-		870x973x850	PORTATEGLIE CAP.10 GN1/1 H40 RUNNERS FOR 10 GN1/1 H40	900	8.62	230/1/50	868x965x1112	144/152
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)													
<b>VALVR452A-5_2_1</b>		74877089	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 5 2/1) - 101x38x77					101x38x77	0,3/0,3
	<b>ALL-IN ONE</b> INFINITY 10 GN2/1 GF all-in-one	9AMI12IT50A01	70	50	●	☺	R452A GWP2141 Kg 2,20	1020x1022x1843	10 GN2/1 H65 10 EN600x800 H40	2390	10.50	400/3/50	1060x1057x1877	236/248
	<b>ALL-IN ONE</b> INFINITY 10 GN2/1 -C all-in-one	9AMI12IT50A02	70	50	●	☺		1020x1022x1843	GUIDE PER PORTATEGLIE 10 GN2/1 RUNNERS FOR OVEN RACKING 10 GN2/1	2390	10.50	400/3/50	1060x1057x1877	230/242
	<b>START</b> INFINITY 10 GN2/1 GF START	9AMI12IT5SA01	70	50	●	-		1020x1022x1843	10 GN2/1 H65 10 EN600x800 H40	2390	10.50	400/3/50	1060x1057x1877	236/248
	<b>START</b> INFINITY 10 GN2/1 -C START	9AMI12IT5SA02	70	50	●	-		1020x1022x1843	GUIDE PER PORTATEGLIE 10 GN2/1 RUNNERS FOR OVEN RACKING 10 GN2/1	2390	10.50	400/3/50	1060x1057x1877	230/242
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)													
<b>VALVR452A-10_2_1</b>		74877095	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 10 2/1) - 101x38x77					101x38x77	0,3/0,3
<b>EVOCLOUD</b>		74701181	Sovrapprezzo per Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)					Price increase Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)						
<b>STERILKIT</b>		73688492	Sovrapprezzo Sterilizzatore					Price increase for Sterilizer						
<b>LED START 5 GN2-1</b>			Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)					Price increase for LED Lighting (Only for START models)						
<b>LED START 10 GN2-1</b>			Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo modelli START)					Price increase for LED Lighting (Only for START models)						
<b>PORTAOP</b>			Sovrapprezzo Porta Opposta					Price increase for Reverse door						
<b>KIT 4 RUOTE</b>			Sovrapprezzo Kit ruote					Price increase for Castors kit						
<b>CONDH20-1</b>			Sovrapprezzo Condensazione ad acqua (Mod. 5 GN2/1)					Price increase for Water condensation (Mod. 5 GN2/1)						
<b>CONDH20-3</b>			Sovrapprezzo Condensazione ad acqua (Mod. 10 GN2/1)					Price increase for Water condensation (Mod. 10 GN2/1)						
<b>VERS220-1-60 5GN2-1</b>			Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz INFINITY 5 GN2/1					Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version INFINITY 5 GN2/1						
<b>VERS220-3-60 10 GN2-1</b>			Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 GN2-1					Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 GN2-1						

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Freezing and chilling outputs are not binding. Cooling times depend on food composition and size and may be different from those indicated.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications subject to change without notice.



# Optional e Accessori

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

Modello	Codice	Descrizione	Model	Code	Description
<b>OPTIONAL 5-8-10-15</b>			<b>OPTIONAL INFINITY 5-8-10-15</b>		
		<i>Si raccomanda l'acquisto degli optional contestualmente all'ordine di INFINITY</i>			<i>We recommend the purchase of the optional items together with the order of INFINITY</i>
<b>TRACER</b>	74701196	Sovrapprezzo software USB TRACER (INFINITY EVOLUTION 9")	<b>TRACER</b>	74701196	Price increase USB TRACER software (INFINITY EVOLUTION 9")
<b>WIFISUPER</b>	74701193	Sovrapprezzo software KIT SUPERVISORE tramite wi-fi + modbus (INFINITY EVOLUTION 9")	<b>WIFISUPER</b>	74701193	Price increase for wi fi SUPERVISOR KIT+ modbus (INFINITY EVOLUTION 9")
<b>CABLESUPER</b>	74701195	Sovrapprezzo software SUPERVISORE tramite cavo ethernet + modbus/ (INFINITY EVOLUTION 9")	<b>CABLESUPER</b>	74701195	Price increase for SUPERVISOR through ethernet cable + modbus (INFINITY EVOLUTION 9")
<b>WMP</b>		Sovrapprezzo per sonda wireless WMP	<b>WMP</b>		Price increase for wireless core probe WMP
<b>SONDARISC</b>		Sovrapprezzo sonda al cuore riscaldata	<b>SONDARISC</b>		Price increase for hot core probe
<b>KITSOV</b>		KIT Sovrapposizione (INFINITY 5 + 5)	<b>KITSOV</b>		Overlapping KIT (INFINITY 5 + 5)
<b>ABBREM+UCE</b>		Sovrapprezzo Versione con gruppo fornito separatamente (entro i 10m)	<b>ABBREM+UCE</b>		Price increase for Unit + condensing unit supplied separately (within 10m)
<b>FILTER</b>		Sovrapprezzo filtro removibile	<b>FILTER</b>		Price increase removable filter
<b>EVAPCO2</b>		Sovrapprezzo per evaporatore CO2 (valvola termostatica non compresa) MOD. 5-8-10-15 remoti (Disponibile non prima di 6 settimane)	<b>EVAPCO2</b>		Price increase for CO2 evaporator (thermostatic valve not included) MOD. 5-8-10-15 remote (Available not earlier than 6 weeks)
<b>KITIMBABB5</b>		Sovrapprezzo Imballo gabbia in legno (mod. 5 t.)	<b>KITIMBABB5</b>		Price increase for Wooden cage packing (mod. 5 t.)
<b>KITIMBABB8</b>		Sovrapprezzo Imballo gabbia in legno (mod. 8 t.)	<b>KITIMBABB8</b>		Price increase for Wooden cage packing (mod. 8 t.)
<b>KITIMBABB10</b>		Sovrapprezzo Imballo gabbia in legno (mod. 10 t.)	<b>KITIMBABB10</b>		Price increase for Wooden cage packing (mod. 10 t.)
<b>KITIMBABB15</b>		Sovrapprezzo Imballo gabbia in legno (mod. 15 t. mod. 10 GN2/1 t.)	<b>KITIMBABB15</b>		Price increase for Wooden cage packing (mod. 15 t. mod. 10 GN2/1 t.)
<b>ACCESSORI 5-8-10-15</b>			<b>ACCESSORIES 5-8-10-15</b>		
	74768002	Griglia inox GN 1/1		74768002	GN 1/1 s/s shelf
	74768120	Griglia inox EN 600x400		74768120	GEN 600x400 s/s shelf
	74707012	Teglia inox GN 1/1 h=20 mm		74707012	GN 1/1 h=20 mm s/s pan
	74707013	Teglia inox GN 1/1 h=40 mm		74707013	GN 1/1 h=40 mm s/s pan
	74707008	Teglia alluminio GN 1/1 h=20		74707008	Aluminium GN 1/1 h=20 mm pan
	74707300	Vassoio inox EN 600x400x20 mm		74707300	EN 600x400x20 mm s/s tray
	74707301	Vassoio inox EN 600x400x40 mm		74707301	EN 600x400x40 mm s/s tray
	74707282	Vassoio alluminio EN 600x400x20 mm		74707282	Aluminium EN 600x400x20 mm tray
	74707200	Vaschetta inox gelato 5 lt		74707200	5 lt ice cream pan
<b>SERVIZI DI CONSULENZA</b>			<b>CONSULTING SERVICES</b>		
<b>ONE2ONECHEF</b>		Consulenza Chef one-2-one	<b>ONE2ONECHEF</b>		One-2-one consulting



**Quale modello scegliere?  
Compila il questionario!**

Per realizzare un progetto vincente, è necessario analizzarne gli obiettivi. Aiutaci a capire quale cella per abbattimento fa al caso tuo.



**Which model to choose?  
Fill the questionnaire!**

To ensure a project's success, you need a clear analysis of the objectives. Help us to understand which chiller cell is the right one for your needs.

- Teglie  
Pans/Trays:
- 20
  - 40
  - 60
  - 80
  - 100
  - 120



SU MISURA PER  
**ROLL-IN XL**  
TAILOR-MADE  
PROJECTS WITH  
**ROLL IN XL**

**INFINITY**  
*Evolution*

**ROLL-IN**

L'ABBATTITORE CELLA COMPATTO O MODULARE, PER GRANDI ESIGENZE

**CHILLER CELL MODULAR OR COMPACT FOR LARGE SCALE NEEDS**

La nuova gamma **ROLL-IN** arricchisce la famiglia Infinity con una linea di abbattitori di grandi dimensioni ideali per la grande distribuzione.

Celle modulari per abbattimento, surgelazione, scongelamento rapido controllato e cottura a bassa temperatura\*, per carrelli GN1/1, GN2/1, EN40x60-60x80 o con misure fuori standard (mod.XL) con motore e o unità integrata\*\*,



ROLL-IN COMPACT



ROLL-IN



ROLL-IN XL

- pensate per facilitare ed organizzare al meglio il lavoro di:
- **Operatori della grande distribuzione**
  - **Professionisti della ristorazione collettiva**
  - **Laboratori industriali di gastronomia, pasticceria, panificazione**

\*Funzione slow cooking disponibile per modelli 20-40-40 Compact all-in-one \*\*Modello 40 Compact

The new **ROLL-IN** range builds on the Infinity family with a line of large chillers ideal for wholesale. Modular units for chilling, freezing, controlled rapid defrosting and cooking at low temperatures\*, for GN1/1, GN2/1, EN40x60-60x80 or out-of-standard trolleys with remote or integrated unit\*\*, designed to make work easier and better organised for:

- **Wholesale operators**
- **Canteen professionals**
- **Industrial gastronomy, patisserie or bakery kitchens**

\*Slow cooking function available for 20-40-40 Compact models \*\*Model 40 Compact

ROLL-IN COMPACT  
ROLL-IN

Banqueting

Canteens  
Market - Hospital

Catering airlines

Bakeries

Patisserie

ROLL-IN XL

Retailers

Collective catering

Industrial gastronomy

Bakery

Food processing laboratories



## ROLL-IN 40 COMPACT

**La rivoluzione della gamma per carrelli.**

**Compatto.** Grazie all'unità integrata posta sul tetto e a dispetto delle dimensioni contenute (1290x1176x2466mm), consente l'abbattimento di 110Kg e la surgelazione di 95Kg di prodotto.

**Facile da usare ed installare.**

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

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

**The revolution of the range for trolleys.**

**Compact.** Thanks to the integrated unit on the roof and despite its 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

Celle modulari ed estensibili per carrello con unità remota per abbattimento, surgelazione e cottura lenta (solo modelli 20 e 40 all-in-one) per la realizzazione di produzioni quotidiane consistenti.

**Affidabile e altamente performante.**

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

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

*Modular and extendible units for trolleys with remote unit for chilling, freezing, and slow cooking (Only all-in-one 20 and 40 models) 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.



Unità remote carenate e silenziate (di serie nei modelli 20 e 40 teglie)

Remote UNITS faired and silenced (as standard on 20 and 40 trays models)

**NEW 2020**

## ROLL-IN XL PERSONALIZZAZIONE "SU MISURA"

**Abbattitore realizzato su misura per produzioni alimentari industriali.**

La linea Infinity Evolution si amplia con XL: una nuova tecnologia nata per incrementare l'industrializzazione della grande distribuzione.

**"TAILORED" CUSTOMIZATION**

**Custom-made blast chiller for industrial food production.**

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



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

**Functions:** Blast chilling – Shock freezing – Thawing Comby 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



BLAST CHILLING OR SHOCK FREEZING



PROCESSED FOOD READY TO BE COOLED DOWN



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

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



Quale modello scegliere?  
Compila il questionario!



Which model to choose?  
Fill the questionnaire!



**INFINITY**  
*Evolution*  
40 Compact

Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, per carrello, con unità condensatrice integrata (su richiesta versione smontata).

Rampa in acciaio inox, Sistema Touch control 9".

Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:

- Abbattimento
- Surgelazione
- Scongellamento
- Cottura lenta (solo versione all-in-one)
- Lievitazione (solo versione all-in-one)
- Ciclo combinato
- Funzione multilevel, funzione sbrinamento
- Sbrinamento a gas caldo durante la fase di conservazione
- Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP
- Sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura)

Optional:

- EvoCloud • Luce led (solo versione start) • Sterilizzatore
- Tracer • Supervisore • Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata
- Carrelli non compresi.

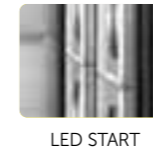
S/s AISI304 Blast chillers for trolleys, with integrated condensing unit (provided disassembled on request). S/S ramp, Touch control system 9".

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 (only start version) • Sterilizer • Tracer
- Supervisor • Wi-fi probe • Hot probe • Trolleys not included.



\*Abbonamento valido per 5 anni  
Subscription valid for 5 years



Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongellamento Thawing	Lievitazione Proving	Slow Cooking Slow Cooking 85°C	GAS GAS	Dimensioni Dimensions (mm)	Capacità carrelli GN / EN GN / EN trolley capacity Dimensioni interne utili (mm) Useful internal dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltage Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	
										Watt (-30/+45)	Ampere				
	<b>ALL-IN ONE</b> INFINITY 40 COMPACT 4HP all-in-one	9AMI40IT50A01	110	95	●	●	R452A GWP2141 Kg 3,70	1290x1332x2466	CARRELLO/TROLLEY 2 GN1/1 - 1 EN400X600 1 GN2/1 - 1 EN600X800 - 680x815x1800	3250	21	400/3/50	1330x1220x2580	451/601	
	<b>START</b> INFINITY 40 COMPACT START 4HP	9AMI40IT5SA01	110	95	●	-	R452A GWP2141 Kg 3,70	1290x1332x2466	CARRELLO/TROLLEY 2 GN1/1 - 1 EN400X600 1 GN2/1 - 1 EN600X800 - 680x815x1800	3250	21	400/3/50	1330x1220x2580	451/601	
<b>EVOCLOUD</b>	74701181	Sovrapprezzo per Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)					Price increase Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)								
<b>STERILKIT</b>	73688492	Sovrapprezzo Sterilizzatore					Price increase for Sterilizer								
<b>PASS2040</b>		Sovrapprezzo Versione passante (1290 x 1675 x h2466 mm)					Price increase for Pass-through version (1290 x 1675 x h2466 mm)								
<b>SMONT40C</b>		Su richiesta (senza sovrapprezzo Versione smontata (con unità da posizionare sopra la cella)					On request (without price increase Disassembled version (with unit to be fixed on the top of the cell)								

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

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Freezing and chilling outputs are not binding. Cooling times depend on food composition and size and may be different from those indicated.

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.





## ROLL-IN



Quale modello scegliere?  
Compila il questionario!



Which model to choose?  
Fill the questionnaire!

# INFINITY Evolution 20-40

Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, per carrello, forniti smontati, da collegare ad unità condensatrice esterna. Rampa in acciaio inox, Sistema Touch control 9".  
Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:

- Abbattimento
- Surgelazione
- Scongellamento
- Cottura lenta (solo versione all-in-one)
- Lievitazione (solo versione all-in-one)
- Ciclo combinato
- Funzione multilevel, funzione sbrinamento
- Sbrinamento a gas caldo durante la fase di conservazione
- Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP
- Sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura)

**Optional:**

- EvoCloud • Kit tubi e cavi • Luce led (solo versione start)
- Sterilizzatore • Tracer • Supervisore • Sonda Wi-fi
- Sonda riscaldata • Gas refrigerante R452A (GWP2141) e carrelli (non compresi).

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 (only start version) • Sterilizer • Tracer • Supervisor • Wi-fi probe
- Hot probe • Refrigerant gas R452A (GWP2141) and trolleys (not included).



\*Abbonamento valido per 5 anni  
Subscription valid for 5 years



Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongellamento Thawing	Lievitazione Proving	Slow Cooking Slow Cooking 85°C	GAS GAS Non compreso Not included	Dimensioni Dimensions (mm)	Capacità carrelli GN / EN GN / EN trolley capacity Dimensioni interne utili (mm) Useful internal dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto Net weight (kg)	Peso Lordo Gross weight	
										Watt (-30/+45)	Ampere					
	<b>ALL-IN ONE</b> INFINITY 20 all-in-one	9AMI20RT50A02	110	95	●	☺	-	1190 x 1332 x 2490	CARRELLO/TROLLEY 1 GN1/1 - 1 EN 400X600 580x815x2010	-	-	400/3/50	BOX 1110x2310x900 EVAP 1200x2250x760	518	BOX 325 EVAP 213	
	<b>START</b> INFINITY 20 START	9AMI20RT5SA02	110	95	●	-	-	1190 x 1332 x 2490		-	-	400/3/50		518		
	UNITÀ/UNIT 4HP*	74841670	UNITÀ/UNIT 4HP 400V/3+N+T/50Hz						1352 x 760 x 892	-	3250	21	400/3/50	1520x825x1064	240	260
	UNITÀ/UNIT 4HP SILENT*	74841680	UNITÀ SILENZIATA/SILENT UNIT 4HP 400V/3+N+T/50Hz (45dB)						1352 x 760 x 892	-	3250	21	400/3/50	1520x825x1064	240	260
	VALVR452A-20	73674912	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)					1,8	2		
	<b>ALL-IN ONE</b> INFINITY 40 all-in-one	9AMI40RT50A02	200	175	●	☺	-	1390 x 1532 x 2490	CARRELLO/TROLLEY 2XGN1/1 - 1XGN2/1 1XEN600x800 - 2XEN400x600 780x1015x2010	-	-	400/3/50	BOX 1310x2310x900 EVAP 1200x2250x760	595	BOX385 EVAP 230	
	<b>START</b> INFINITY 40 START	9AMI40RT5SA02	200	175	●	-	-	1390 x 1532 x 2490		-	-	400/3/50		595		
	UNITÀ/UNIT 9HP*	74841674	UNITÀ/UNIT9HP 400V/3+N+T/50Hz						1705 x 945 x 1500		5420	24	400/3/50	1900x1080x1729	439	459
	UNITÀ/UNIT 9HP SILENT*	74841682	UNITÀ SILENZIATA/SILENT UNIT 9HP 400V/3+N+T/50Hz (60 dB)						1705 x 945 x 1500		5420	24	400/3/50	1900x1080x1729	439	459
	VALVR452A-40	73674910	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)					1,8	2		
EVOCLOUD	74701181	Sovrapprezzo per Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)					Price increase Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)									
STERILKIT 20-40	73688492	Price increase for Sterilizer (MOD. INFINITY EVOLUTION 20 - 40)					Price increase for Sterilizer (MOD. INFINITY EVOLUTION 20 - 40)									
LED START		Sovrapprezzo Illuminazione a LED (solo per versione START)					LED lighting (only for START version)									
PASS2040		Sovrapprezzo Versione passante					Price increase for Pass-through version									
NOFONDO20		Riduzione versione senza pavimento (solo cicli positivi) mod.20					Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.20									
NOFONDO40		Riduzione versione senza pavimento (solo cicli positivi) mod.40					Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.40									
KITUBI20		Kit tubi + cavi 10 mt					Tubes & cables 10 mt									
KITUBI40		Kit tubi + cavi 10 mt					Tubes & cables 10 mt									

\* ATTENZIONE: UNITÀ AFINOX PROPOSTA (Distanza MAX 10m). PER DISTANZE SUPERIORI, VOLTAGGI DIVERSI E PARTICOLARI NECESSITÀ, RICHIEDERE SEMPRE UN NOSTRO CONSULTO TECNICO.  
Le rese di abbattimento e surgelazione (Kg) sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da composizione e dimensione dell'alimento e potrebbero pertanto differire da quelli indicati.  
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

\* 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. Cooling times depend on food composition and size and may be different from those indicated.  
All specifications are subject to change without notice.



Quale modello scegliere?  
Compila il questionario!



Which model to choose?  
Fill the questionnaire!



## ROLL-IN



Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, modelli passante con 2 porte, per carrelli, forniti smontati da collegare ad unità condensatrice esterna, 2 Rampe in acciaio inox, Sistema Touch control 9".

Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:

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

**Optional:**

- EvoCloud • Kit tubi e cavi • Sterilizzatore • Tracer
- Supervisore • Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata
- Gas refrigerante R452A (GWP2141) e carrelli (non compresi).

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 • Sterilizer • Tracer
- Supervisor • Wi-fi probe • Hot probe • Refrigerant gas R452A (GWP2141) and trolleys (not included).

## INFINITY Evolution

60-80 100-120



\*Abbonamento valido per 5 anni  
Subscription valid for 5 years



Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongellamento Thawing	Dimensioni Dimensions (mm)	Capacità carrelli GN / EN GN / EN Trolley capacity Dimensioni interne utili (mm) Useful internal dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto Net weight (kg)	Peso Lordo Gross weight (kg)
							Watt (-30/+45)	Ampere				
<b>INFINITY 60 START</b>	9AMI60RT5SA01	400	350	●	1390 x 2465 x 2545	CARRELLO/TROLLEY 4 GN1/1 - 3 EN 400x600 - 2 GN2/1 780x1630x2010	12090	62	400/3/50	Box 2310x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	744	BOX 566 2 EVAP 213+213
Unità / Unit 20HP *	74841480				2180 x 1170 x 1208					2340x1330x1430	510	612
<b>VALVR452A-60</b>	73674916 x2	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)			Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)							
<b>INFINITY 80 START</b>	9AMI80RT5SA01	500	450	●	1390 x 3070 x 2545	CARRELLO/TROLLEY 5 GN1/1 - 4 EN 400x600 - 3 GN2/1 780x2230x2010	14970	71	400/3/50	BOX 2370x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	819	BOX 666 2 EVAP 213+213
Unità / Unit 25HP*	74841484				3146 x 1560 x 1302					3300x1800x1850	750	900
<b>VALVR452A-80</b>	73674918 x2	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)			Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)							
<b>INFINITY 100 START</b>	9AMI100RTSA01	600	550	●	1390 x 3470 x 2545	CARRELLO/TROLLEY 6 GN1/1 - 5 EN400x600 - 4 GN2/1 780x2630x2010	18460	87	400/3/50	BOX 2370x1360x1600 3 Evap. 1200x2250x760 colettori/Pipes: 3520x400x415 mm	1058	BOX 771 3 EVAP 213+213+213 collettori/pipes 20
Unità / Unit 30HP*	74841486				3146 x 1560 x 1302					3300x1800x1850	800	960
<b>VALVR452A-100</b>	73674916 x3	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)			Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)							
<b>INFINITY 120 START</b>	9AMI120RTSA01	700	650	●	1390 x 4070 x 2545	CARRELLO/TROLLEY 8 GN1/1 - 6 EN400x600 - 5 GN2/1 780x3230x2010	22400	105	400/3/50	BOX 2370x1360x1600 3 Evap. 1200x2250x760 colettori/Pipes: 3520x400x415 mm	1322	BOX 1122,5 3 EVAP 213+213+213 collettori/pipes 20
Unità / Unit 40HP*	74841488				2800 x 1300 x 2212					3300x1800x2550	2150	2580
<b>VALVR452A-120</b>	73674918 x3	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)			Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed)							
<b>EVOCLOUD</b>	74701181	Sovrapprezzo per Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)			Price increase Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)							
<b>STERILKIT 60-80</b>	73688492 x2	Sovrapprezzo per Sterilizzatore (MOD. INFINITY EVOLUTION 60 - 80)			Price increase for Sterilizer (MOD. INFINITY EVOLUTION 60 - 80)							
<b>STERILKIT 100-120</b>	73688492 x3	Sovrapprezzo per Sterilizzatore (MOD. INFINITY EVOLUTION 100 - 120)			Price increase for Sterilizer (MOD. INFINITY EVOLUTION 100 - 120)							
<b>NOFONDO60</b>		Riduzione versione senza pavimento (solo cicli positivi)			Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.60							
<b>NOFONDO80</b>		Riduzione versione senza pavimento (solo cicli positivi)			Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.80							
<b>NOFONDO100</b>		Riduzione versione senza pavimento (solo cicli positivi)			Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.100							
<b>NOFONDO120</b>		Riduzione versione senza pavimento (solo cicli positivi)			Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.120							

\* ATTENZIONE: Unità AFINOX proposta (distanza max 10m). Per distanze superiori, voltaggi diversi e particolari necessità, richiedere sempre un nostro consulto tecnico. Disponibile non prima di 6 settimane  
Le rese di abbattimento e surgelazione (Kg) sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da composizione e dimensione dell'alimento e potrebbero pertanto differire da quelli indicati.

\*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. Cooling times depend on food composition and size and may be different from those indicated.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



SU MISURA  
TAILOR-MADE  
PROJECTS

NEW 2020

**INFINITY**  
Evolution  
XL 2030



Quale modello scegliere?  
Compila il questionario!



Which model to choose?  
Fill the questionnaire!

ROLL-IN



Abbattitori di temperatura su misura in acciaio inox AISI 304, modelli passante con 2 porte, per carrelli, forniti smontati da collegare ad unità condensatrice esterna, 2 Rampe in acciaio inox, Sistema Touch control 9".

Cicli (automatici e manuali personalizzabili) disponibili:

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

Optional: • EvoCloud • Kit tubi e cavi • Sterilizzatore • Tracer, Supervisore • Sonda Wi-fi • Sonda riscaldata • Gas refrigerante R452A (GWP2141) e carrelli (non compresi).

Custom made 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 • Sterilizer • Tracer • Supervisor • Wi-fi probe • Hot probe • Refrigerant gas R452A (GWP2141) and trolleys (not included).



SONDA AL CUORE CORE PROBE



LED START




OZONIZER  
STERIL KIT



\*KIT EVOCLOUD + WEB APP

\*Abbonamento valido per 5 anni  
Subscription valid for 5 years



Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongellamento Thawing	GAS GAS	Dimensioni Dimensions (mm)	Capacità carrelli GN / EN GN / EN trolley capacity Dimensioni interne utili (mm) Useful internal dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
								Watt (-30/+45)	Ampere			
	INFINITY Start XL 2030	9AMIXLRT5SA90	800	750	-	1990 x 2530 x 2545	Carrelli su misura/fuori standard Customized/non-standard trolley 1160 X 2030 X h2010 mm	-	-	400/3/50	Box 2310x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	510/1250
	UNITA/ UNIT 40HP *	74841488			-	2800 x 1300 x 2212	-	22400	105		2900 x 1400 x 2312	2150
	VALVR452A-XL	73674912 x 4										
	EVOCLOUD	74701181	Sovrapprezzo per Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)			Price increase Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)						
	STERILKIT XL	73688492 x4	Sovrapprezzo per Sterilizzatore MOD. INFINITY EVOLUTION XL)			Price increase for Sterilizer (MOD. INFINITY EVOLUTION XL)						

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

\*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

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

Freezing and chilling outputs are not binding. Cooling times depend on food composition and size and may be different from those indicated.

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications subject to change without notice.

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

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



## Optional e Accessori

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

Modello	Codice	Descrizione
<b>OPTIONAL INFINITY ROLL-IN</b>		
<i>Si raccomanda l'acquisto degli optional contestualmente all'ordine di INFINITY</i>		
TRACER	74701196	Sovrapprezzo software USB TRACER (INFINITY EVOLUTION 9")
WIFISUPER	74701193	Sovrapprezzo software KIT SUPERVISORE tramite wi-fi + modbus (INFINITY EVOLUTION 9")
CABLESUPER	74701195	Sovrapprezzo software SUPERVISORE tramite cavo ethernet + modbus (INFINITY EVOLUTION 9")
WMP		Sovrapprezzo per sonda wireless WMP
SONDARISC		Sovrapprezzo sonda al cuore riscaldata
PORTAOP		Sovrapprezzo Porta opposta
CONDH2020-40		Sovrapprezzo Condensazione ad acqua INFINITY 20-40 (Disponibile non prima di 6 settimane)
CONDH2060-80		Sovrapprezzo Condensazione ad acqua mod. INFINITY 60-80 (Disponibile non prima di 6 settimane)
CONDH20100-120		Sovrapprezzo Condensazione ad acqua mod. INFINITY 100-120 (Disponibile non prima di 6 settimane)
EVAPCO2		Sovrapprezzo per evaporatore predisposto per unità CO <sub>2</sub> (mod. 20-40) (Disponibile non prima di 6 settimane)
VERSQE 220-60		Sovrapprezzo per quadro elettrico cella versione 220V/3Ph/60Hz
VERS220-3 4HP		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (4HP)
VERS220-3 9HP		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (9HP)
VER220-3 20HP		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (20HP)
VER220-3 25HP		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (25HP)
VER220-3 30HP		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (30HP)
VER220-3 40HP		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz versione (40HP)
KITUBI60-80-100-120		Kit tubi + cavi 10 mt
<b>ACCESSORI INFINITY ROLL-IN</b>		
	5CPT20/1110*	Carrello GN1/1 (383x544x1750 mm)
	5CPT20110*	Carrello GN2/1 (590x660x1750 mm)
	564CPP20*	Carrello EN400x600 (460x624x1750 mm)
	586CPP20*	Carrello EN800x600 (660x824x1750 mm)
	74768002	Griglia inox GN 1/1
	74768120	Griglia inox EN 600x400
	74707012	Teglia inox GN 1/1 h=20 mm
	74707013	Teglia inox GN 1/1 h=40 mm
	74707008	Teglia alluminio GN 1/1 h=20 mm
	74707300	Vassoio inox EN 600x400x20 mm
	74707301	Vassoio inox EN 600x400x40 mm
	74707282	Vassoio alluminio EN 600x400x20 mm
	74707200	Vaschetta inox gelato 5 lt
<b>SERVIZI DI CONSULENZA</b>		
ONE2ONECHEF		Consulenza one-2-one

\*Griglie/teglie non incluse

## Optionals & Accessories

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

Model	Code	Description
<b>OPTIONAL INFINITY ROLL-IN</b>		
<i>We recommend the purchase of the optional items together with the order of INFINITY</i>		
TRACER	74701196	Price increase USB TRACER software (INFINITY EVOLUTION 9")
WIFISUPER	74701193	Price increase for wi fi SUPERVISOR KIT+ modbus (INFINITY EVOLUTION 9")
CABLESUPER	74701195	Price increase for SUPERVISOR through ethernet cable + modbus (INFINITY EVOLUTION 9")
WMP		Price increase for wireless core probe WMP
SONDARISC		Price increase for hot core probe
PORTAOP		Price increase for Reverse door
CONDH2020-40		Price increase for Water condensation mod. INFINITY 20-40 (Available not earlier than 6 weeks)
CONDH2060-80		Price increase for Water condensation mod. INFINITY 60-80 (Available not earlier than 6 weeks)
CONDH20100-120		Price increase for Water condensation mod. INFINITY 100-120 (Available not earlier than 6 weeks)
EVAPCO2		Price increase for CO <sub>2</sub> evaporator (mod. 20-40) (Available not earlier than 6 weeks)
VERSQE 220-60		Price increase for control panel 220V/3Ph/60Hz version
VERS220-3 4HP		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (4HP)
VERS220-3 9HP		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (9HP)
VER220-3 20HP		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (20HP)
VER220-3 25HP		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (25HP)
VER220-3 30HP		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (30HP)
VER220-3 40HP		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (40HP)
KITUBI60-80-100-120		Tubes & cables 10 mt
<b>ACCESSORIES INFINITY ROLL-IN</b>		
	5CPT20/1110*	Trolley GN1/1 (383x544x1750 mm)
	5CPT20110*	Trolley GN2/1 (590x660x1750 mm)
	564CPP20*	Trolley EN400x600 (460x624x1750 mm)
	586CPP20*	Trolley EN800x600 (660x824x1750 mm)
	74768002	GN 1/1 s/s wire shelf
	74768120	EN 600x400 s/s wire shelf
	74707012	S/s GN 1/1 h=20 mm pan
	74707013	S/s GN 1/1 h=40 mm pan
	74707008	Aluminium GN 1/1 h=20 mm pan
	74707300	S/s EN 600x400x20 mm tray
	74707301	S/s EN 600x400x40 mm tray
	74707282	Aluminium EN 600x400x20 mm tray
	74707200	S/s 5 lt ice cream pan
<b>CONSULTING SERVICES</b>		
ONE2ONECHEF		One-2-one consulting

\*Trays/Shelves not included

# SPEED

Velocità di abbattimento a portata di touch.

Speed è la più recente linea di abbattitori e surgelatori rapidi sviluppata da Afinox in acciaio AISI 304 dall'estetica moderna e con sistema di controllo touch.

*Blast chilling speed at your touch.*

*Speed is the latest line of blast chillers and shock freezers developed by Afinox with internal and external stainless steel AISI 304 and modern and ergonomic touch control system.*

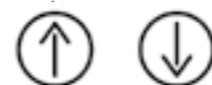


SPEED 8

SPEED 10



SPEED 5S A700 + SPRING 700 TN/A



**Selezione cicli**  
Cycles selection

1. abbattimento automatico (+3°)  
*automatic blast chilling*
2. abbattimento manuale  
*manual blast chilling*
3. surgelazione automatica (-18°)  
*automatic shock freezing*
4. surgelazione manuale  
*manual shock freezing*
5. scongelamento  
*thawing*
6. sbrinamento  
*defrosting*
7. esporta haccp  
*export haccp*
8. sterilizzazione (optional)  
*sterilisation (optional)*

**Messaggi a scorrimento**  
in 9 lingue.  
9 languages scrolling messages



**Modalità Tempo**  
Time mode



**Tasto informazioni**  
Info Key



**Modalità sonda**  
Core probe mode



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

## Dotazioni standard - Standard features



Registrazione dati HACCP,  
porta usb di serie per il  
download dati.  
*HACCP record, usb door for  
download.*



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



Sonda al cuore.  
Core probe.

## Dotazioni opzionali - Optional features



Kit guide per teglie pasticceria  
EN 400X600 (mod. -P)  
*Kit of runners for pastry trays  
EN 400X600 (mod. -P)*



Filtro removibile.  
Removable filter.



Illuminazione a LED  
LED lighting



OZONIZER

STERIL KIT - STERIL KIT



SPEED  
5 small

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

Cicli disponibili:

- Abbattimento (automatico e manuale)
- Surgelazione (automatica e manuale)
- Scongelo (automatico e manuale)
- Sbrinamento
- Esportazione dati HACCP (porta USB di serie)
- 9 lingue disponibili
- Sonda al cuore

**Optional:** Luce led. Griglie e Vaschette Gelato (5l - 360x165xH120 mm) non comprese

Piani disponibili:

- 680x690xH20mm (S)
- 680x700xH40+100mm (A700)
- 680x700xH40mm (V700)
- 680x800xH50+100mm (A800)
- 680x800xH50mm (V800)
- senza piano (SP).

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

Available cycles:

- Blast Chilling (automatic and manual)
- Shock freezing (automatic and manual)
- Thawing (automatic and manual)
- Defrosting
- HACCP data download (standard USB door)
- 9 languages available
- Core probe

**Optional:** Led light. Shelves and icecream pans (5l - 360x165xH20mm) not included

Available worktop:

- 680x690xH20mm (S)
- 680x700xH40+100mm (A700),
- 680x700xH40mm (V700)
- 680x800xH50+100mm (A800)
- 680x800xH50mm (V800)
- without worktop (SP).



SONDA AL CUORE  
CORE PROBE



LED 5



PORTA OP



KIT 4 RUOTE

Modello Model	Codice Code	piano worktop	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	GAS GAS	Dimensioni Dimensions (mm)	Max Capacità Teglie Max Pans-trays capacity (40 mm passo/pitch)	Cap.vaschette gelato Ice-cream pans cap. (165x360xH120)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)		
									Watt (-30/+45)	Ampere					
	<b>SPEED 5 S</b>	9AME5SIM5SA01		Piano acciaio inox S/s work top 680x690x20mm	11	9	R452A GWP 2141 Kg 0,60	680x712x850	5 GN1/1 - EN600x400	2 (1 Griglia/Shelf)	477	7.7	230/1/50	715x740x980	90/104
	<b>SPEED 5 S A700</b>	9AME5SIM5SA02		Piano acciaio inox + alzatina S/s work top + splashback 680x700x40+100mm	11	9	R452A GWP 2141 Kg 0,60	680X700X870 +100	5 GN1/1 - EN600x400	2 (1 Griglia/Shelf)	477	7.7	230/1/50	715x740x980	90/104
	<b>SPEED 5 S V700</b>	9AME5SIM5SA03		Piano acciaio inox S/s work top 680x700x40mm	11	9	R452A GWP 2141 Kg 0,60	680X700X870	5 GN1/1 - EN600x400	2 (1 Griglia/Shelf)	477	7.7	230/1/50	715x740x980	90/104
	<b>SPEED 5 S A800</b>	9AME5SIM5SA04		Piano acciaio inox + alzatina S/s work top + splashback 680x800x50+100mm	11	9	R452A GWP 2141 Kg 0,60	680X800X880 +100	5 GN1/1 - EN600x400	2 (1 Griglia/Shelf)	477	7.7	230/1/50	715x740x980	90/104
	<b>SPEED 5 S V800</b>	9AME5SIM5SA05		Piano acciaio inox S/s work top 690x800x50mm	11	9	R452A GWP 2141 Kg 0,60	680X800X880	5 GN1/1 - EN600x400	2 (1 Griglia/Shelf)	477	7.7	230/1/50	715x740x980	90/104
	<b>SPEED 5 S SP</b>	9AME5SIM5SA06		Senza piano without top	11	9	R452A GWP 2141 Kg 0,60	680X690X830	5 GN1/1 - EN600x400	2 (1 Griglia/Shelf)	477	7.7	230/1/50	715x740x980	81/93

Riduzione per versione senza gruppo (no valvola)  
Reduction for version without unit (no valve)

**VALVR452A** 74877093

Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)

Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) - 101x38x77

101x38x77

0,3/0,3

**LED 5**

Sovrapprezzo Illuminazione a LED

Price increase for LED Lighting

**KIT 4 RUOTE**

Sovrapprezzo Kit ruote

Price increase for Castors kit

**PORTAOP**

Sovrapprezzo Porta Opposta

Price increase for Reverse door

**VERS220-1-60 5S**

Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz SPEED 5 SMALL

Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version SPEED 5 SMALL

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

Freezing and chilling outputs are not binding. Cooling times depend on food composition and size and may be different from those indicated.

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

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



SPEED  
5-8

Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, su piedi o ruote, per inserimento teglie GN1/1 o EN400x600 (Mod.- P solo EN400x600). Sistema Touch control, Cicli disponibili:

- Abbattimento (automatico e manuale)
- Surgelazione (automatica e manuale)
- Scongellamento (automatico e manuale)
- Sbrinamento
- Esportazione dati HACCP (porta USB di serie)
- 9 lingue disponibili
- Sonda al cuore

Optional:

- Luce led • Filtro removibile • Sterilizzatore
- Griglie e Vaschette Gelato (5l - 360x165xH120 mm) non comprese.

S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet, for GN1/1 or EN400x600 shelves (Mod.- P only EN400x600). Touch control system.

Available cycles:

- Blast Chilling (automatic and manual)
- Shock freezing (automatic and manual)
- Thawing (automatic and manual)
- Defrosting
- HACCP data download (standard USB door)
- 9 languages available
- Core probe

Optional:

- Led light • Removable filter • Sterilizer
- Shelves and icecream pans (5l - 360x165xH20mm) not included.



STANDARD KIT



PASTRY KIT (MOD. P)



SONDA AL CUORE CORE PROBE



LED 5-8





PORTA OP



KIT 4 RUOTE



OZONIZER  
STERIL KIT

Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	GAS GAS	Dimensioni Dimensions (mm)	Max Capacità Teglie Max Pans-trays capacity (70 mm passo/pitch GN) (50 mm passo/pitch mod.-P)	Cap.vaschette gelato Ice-cream pans cap. (5 l) (165x360xH120)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
								Watt (-30/+45)	Ampere			
	<b>SPEED 5</b>	9AME05IM5SA01	15	10	R452A GWP 2141 Kg 0,60	790x839x847	5 GN1/1 H65 5 EN600x400 H40mm	449	6.78	230/1/50	830x860x980	99/114
	<b>SPEED 5-P</b>	9AME05IM5SA02	15	10	R452A GWP 2141 Kg 0,60	790x839x847	5 EN600x400 H 40mm	449	6.78	230/1/50	830x860x980	104/120
	<b>Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)</b>											
	<b>VALVR452A-5</b>	74877093	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod.5) - 101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	<b>SPEED 8</b>	9AME08IM5SA01	21	15	R452A GWP 2141 Kg 1,20	790x839x1322	8 GN1/1 H40 8 EN600x400 H40mm	578	7.73	230/1/50	830x860x1450	124/136
	<b>SPEED 8-P</b>	9AME08IM5SA02	21	15	R452A GWP 2141 Kg 1,20	790x839x1322	10 EN600x400 H 40mm	578	7.73	230/1/50	830x860x1450	132/145
	<b>Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)</b>											
	<b>VALVR452A-8</b>	74877093	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod.8) - 101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	<b>STERILKIT</b>	73688492	Sovrapprezzo Sterilizzatore (incompatibile con LED)				Price increase for Sterilizer (not compatible with LED)					
	<b>LED 5</b>		Sovrapprezzo Illuminazione a LED (incompatibile con STERILKIT)				Price increase for LED Lighting 5 (not compatible with STERILKIT)					
	<b>LED 8</b>		Sovrapprezzo Illuminazione a LED (incompatibile con STERILKIT)				Price increase for LED Lighting 8 (not compatible with STERILKIT)					
	<b>KIT 4 RUOTE</b>		Sovrapprezzo Kit ruote				Price increase for Castors kit					
	<b>PORTAOP</b>		Sovrapprezzo Porta Opposta				Price increase for Reverse door					
	<b>VERS220-1-60 5</b>		Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz				Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version SPEED 5					
	<b>VERS220-1-60 8</b>		Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz				Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version SPEED 8					

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Freezing and chilling outputs are not binding. Cooling times depend on food composition and size and may be different from those indicated.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications are subject to change without notice.



# SPEED



**Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, su piedi o ruote, per inserimento teglie GN1/1 o EN400x600 (Mod.- P solo EN400x600). Sistema Touch control,**

**Cicli disponibili:**

- Abbattimento (automatico e manuale)
- Surgelazione (automatica e manuale)
- Scongelo (automatico e manuale)
- Sbrinamento
- Esportazione dati HACCP (porta USB di serie)
- 9 lingue disponibili
- Sonda al cuore

**Optional:**

- Luce led • Filtro removibile • Sterilizzatore
- Griglie e Vaschette Gelato (5l - 360x165xH120 mm) non comprese.

**S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet, for GN1/1 or EN400x600 shelves (Mod.- P only EN400x600). Touch control system.**

**Available cycles:**

- Blast Chilling (automatic and manual)
- Shock freezing (automatic and manual)
- Thawing (automatic and manual)
- Defrosting
- HACCP data download (standard USB door)
- 9 languages available
- Core probe

**Optional:**

- Led light • Removable filter • Sterilizer
- Shelves and icecream pans (5l - 360x165xH20mm) not included.

# SPEED 10-15



STANDARD KIT



PASTRY KIT (MOD. P)



SONDA AL CUORE CORE PROBE



LED 10-15



PORTA OP



KIT 4 RUOTE



OZONIZER STERIL KIT

Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	GAS GAS	Dimensioni Dimensions (mm)	Max Capacità Teglie Max Pans-trays capacity (70 mm passo/pitch GN) (50 mm passo/pitch mod.-P)	Cap.vaschette gelato Ice-cream pans cap. (5 l) (165x360xH120)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
								Watt (-30/+45)	Ampere			
	<b>SPEED 10</b>	9AME10IM5SA01	32	22	R452A GWP 2141 Kg 1,00	790x839x1650	10 GN1/1 H40mm 10 EN600x400 H40mm	900	8.62	230/1/50	830x860x1780	143/154
	<b>SPEED 10-P</b>	9AME10IM5SA02	32	22	R452A GWP 2141 Kg 1,00	790x839x1650	15 EN600x400 15 (4 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	900	8.62	230/1/50	830x860x1780	153/165
	<b>Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)</b>											
	<b>VALVR452A-10</b>	74877089	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)			Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 10) - 101x38x77					101x38x77	0,3/0,3
	<b>SPEED 15</b>	9AME15IT5SA01	40	28	R452A GWP 2141 Kg 1,80	790x839x1990	15 GN1/1 H40mm 10 EN600x400 H40mm	2264	8	400/ 3/50	830x860x2120	183/197
	<b>SPEED 15-P</b>	9AME15IT5SA02	40	28	R452A GWP 2141 Kg 1,80	790x839x1990	19 EN600x400 21 (7 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	2264	8	400/ 3/50	830x860x2120	196/211
	<b>Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)</b>											
	<b>VALVR452A-15</b>	74877095	Sovrapprezzo per valvola R452A per modelli con gruppo remoto (fornita smontata)			Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 15) - 101x38x77					101x38x77	0,3/0,3
	<b>STERILKIT</b>	73688492	Sovrapprezzo Sterilizzatore (incompatibile con LED)			Price increase for Sterilizer (not compatible with LED)						
	<b>LED 10</b>		Sovrapprezzo Illuminazione a LED (incompatibile con STERILKIT)			Price increase for LED Lighting 10 (not compatible with STERILKIT)						
	<b>LED 15</b>		Sovrapprezzo Illuminazione a LED (incompatibile con STERILKIT)			Price increase for LED Lighting 15 (not compatible with STERILKIT)						
	<b>KIT 4 RUOTE</b>		Sovrapprezzo Kit ruote (solo SPEED 10)			Price increase for Castors kit (only SPEED 10)						
	<b>PORTAOP</b>		Sovrapprezzo Porta Opposta			Price increase for Reverse door						
	<b>VERS220-1-60 10</b>		Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz Versione SPEED 10			Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version SPEED 10						
	<b>VERS220-3-60 15</b>		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz Versione SPEED 15			Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version SPEED 15						

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Freezing and chilling outputs are not binding. Cooling times depend on food composition and size and may be different from those indicated.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

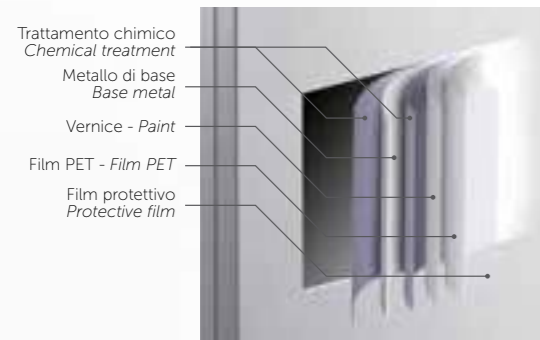
All specifications are subject to change without notice.



# FASTER

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

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



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

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



Interno porta/esterno in Steel PET  
Internal door/external in Steel PET

Interno in AISI 304 (mod. FASTER 5/10/15)  
S/s AISI 304 Internal room (mod. FASTER 5/10/15)



**Selezione cicli**  
Cycles selection

1. abbattimento automatico (+3°)  
automatic blast chilling
2. abbattimento manuale  
manual blast chilling
3. surgelazione automatica (-18°)  
automatic shock freezing
4. surgelazione manuale  
manual shock freezing
5. scongelamento  
thawing
6. sbrinamento  
defrosting
7. esporta haccp  
export haccp
8. sterilizzazione (optional)  
sterilisation (optional)

**Messaggi a scorrimento**  
in 9 lingue.  
9 languages scrolling messages



**Modalità Tempo**  
Time mode



**Tasto informazioni**  
Info Key



**Modalità sonda**  
Core probe mode



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

## Dotazioni standard - Standard features



Registrazione dati HACCP,  
porta usb di serie per il  
download dati.  
HACCP data, usb door for  
download.



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



Sonda al cuore.  
Core probe.

## Dotazioni opzionali - Optional features



Kit guide per teglie pasticceria  
EN 400X600 (mod. -P)  
Kit of runners for pastry trays  
EN 400X600 (mod. -P)



Filtro removibile.  
Removable filter.



Illuminazione a LED  
LED lighting



OZONIZER

STERIL KIT - STERIL KIT



# FASTER 3

**Abbattitori di temperatura da appoggio in STEEL-PET (acciaio prerivestito) interno ed esterno, per inserimento teglie GN1/1. Sistema Touch control.**

**Cicli disponibili:**

- Abbattimento (automatico e manuale)
- Surgelazione (automatica e manuale)
- Scongellamento (automatico e manuale)
- Sbrinamento
- Esportazione dati HACCP (porta USB di serie)
- 9 lingue disponibili
- Sonda al cuore
- Porta reversibile

**Optional:**

- Luce led
- Griglie e Vaschette Gelato (5l - 360x165xH120 mm) non comprese.

**Internal and external STEEL-PET (pre-coated steel) blast chillers, top mounted version for GN1/1 shelves. Touch control system.**

**Available cycles:**

- Blast Chilling (automatic and manual)
- Shock freezing (automatic and manual)
- Thawing (automatic and manual)
- Defrosting
- HACCP data download (standard USB door)
- 9 languages available
- Core probe
- Reversible door

**Optional:**

- Led light
- Shelves and icecream pans (5l - 360x165xH20mm) not included.



STANDARD KIT



SONDA AL CUORE  
CORE PROBE

Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	GAS GAS	Dimensioni Dimensions (mm)	Max Capacità Teglie Max Pans-trays capacity Dimensioni interne utili (mm) Useful internal dimensions (mm)	Cap.vaschette gelato Ice-cream pans cap. (5 l) (165x360xH120)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
								Watt (-30/+45)	Ampere			
 <b>FASTER 3</b>	9AMF031M5SA01	9	7	R452A GWP2141 Kg 0,50	650x600x540	3 GN1/1 H40 545x350x240 mm	2 (1 Griglia/Shelf)	510	7.26	230/1/50	695x645x675	54/62
<b>LED 3</b>		Sovrapprezzo Illuminazione a LED				Price increase for LED Lighting						
<b>PIEDI 3</b>		Sovrapprezzo per kit piedi FASTER 3 (altezza minima/massima 70-95mm)				Price increase for feet kit FASTER 3 (minimum/maximum height 70-95mm)						
<b>VERS220-1-60 3-5</b>		Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz Versione FASTER 3				Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version FASTER 3						

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

Freezing and chilling outputs are not binding. Cooling times depend on food composition and size and may be different from those indicated.

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

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



**100% HYGIENIC**  
SteelPET  
NO FINGERPRINT TECHNOLOGY



Interno in AISI 304  
(mod. FASTER 5/10/15)  
S/s AISI 304 Internal room  
(mod. FASTER 5/10/15)

Interno porta/esterno  
in Steel PET  
Internal door/external  
in Steel PET

**NEW 2020**



# FASTER 5-10-15

Abbattitori di temperatura su piedi o ruote in STEEL-PET (acciaio prerivestito) esterno ed interno porta, acciaio inox AISI 304 interno cella. Per inserimento teglie GN1/1 o EN400x600 H40 (Mod.-P solo EN400x600 H40).

- Sistema Touch control. Cicli disponibili:**
- Abbattimento (automatico e manuale)
  - Surgelazione (automatica e manuale)
  - Scongelo (automatico e manuale)
  - Sbrinamento
  - Esportazione dati HACCP (porta USB di serie)
  - 9 lingue disponibili
  - Sonda al cuore
  - Porta reversibile

**Optional:**

Luce led, Filtro removibile, Sterilizzatore. Griglie e Vaschette Gelato (5l - 360x165xH120 mm) non comprese.

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.- P only EN400x600).

- Touch control system. Available cycles**
- Blast Chilling (automatic and manual)
  - Shock freezing (automatic and manual)
  - Thawing (automatic and manual)
  - Defrosting
  - HACCP data download (standard USB door)
  - 9 languages available
  - Core probe
  - Reversible door

**Optional:**

Led light, Removable filter, Sterilizer, Shelves and icecream pans (5l - 360x165xH20mm) not included.



STANDARD KIT



PASTRY KIT (MOD. P)



SONDA AL CUORE CORE PROBE



LED 5-10-15



KIT RUOTE 700



OZONIZER  
STERIL KIT

Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	GAS GAS	Dimensioni Dimensions (mm)	Max Capacità Teglie Max Pans-trays capacity (70 mm passo/pitch GN) (50 mm passo/pitch mod.-P)	Cap.vaschette gelato Ice-cream pans cap. (5 l) (165x360xH120)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
								Watt (-30/+45)	Ampere			
	<b>FASTER 5</b>	9AMF05IM5SA01	15	10	R452A GWP2141 Kg 0,60	760x700x830	5 GN1/1 H65 EN600x400 H40	449	6.78	230/1/50	800x778x1038	71/82
	<b>FASTER 5-P</b>	9AMF05IM5SA02	15	10		760x700x830	5 EN600x400	6 (2 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	449	6.78	230/1/50	800x778x1038
	<b>FASTER 10</b>	9AMF10IM5SA01	32	22	R452A GWP2141 Kg 1,00	790x799x1629	10 GN1/1 H65 13 EN600x400 H40	900	8.62	230/1/50	830x860x1780	130/140
	<b>FASTER 10-P</b>	9AMF10IM5SA03	32	22		790x799x1629	13 EN600x400	15 (4 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	900	8.62	230/1/50	830x860x1780
	<b>FASTER 15</b>	9AMF15IT5SA01	40	28	R452A GWP2141 Kg 1,80	790x799x1970	15 GN1/1 H65 19 EN600x400 H40	2264	8.00	400/3/50	830x860x2120	175/188
	<b>FASTER 15-P</b>	9AMF15IT5SA02	40	28		790x799x1970	19 EN600x400	21 (7 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	2264	8.00	400/3/50	830x860x2120
<b>STERILKIT 5-10-15</b>	73688492											
<b>LED 5</b>												
<b>LED 10</b>												
<b>LED 15</b>												
<b>KIT 4 RUOTE</b>												
<b>VERS220-1-60 3-5</b>												
<b>VERS220-1-60 10</b>												
<b>VERS220-3-60 15</b>												

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Freezing and chilling outputs are not binding. Cooling times depend on food composition and size and may be different from those indicated.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



## Optional e Accessori

## Optionals &amp; Accessories

Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	SPEED 5 SMALL	SPEED	FASTER 3-5-10-15
<b>OPTIONAL</b>					
<b>KITIMBABB</b>		Sovrapprezzo Imballo gabbia di legno <i>Price increase for Wooden cage packing</i>		x	x
<b>FILTER</b>		Sovrapprezzo filtro removibile (eccetto per Faster 3) <i>Price increase removable filter (except for Faster 3)</i>		x	x
<b>ABBREM + UCE</b>		Sovrapprezzo Versione remota con unità fornita separatamente <i>Price increase for Version with remote unit provided separately (max10m)</i>		x	
<b>ACCESSORI / ACCESSORIES</b>					
	74768120	Griglia inox EN 600x400 <i>S/s EN 600x400 shelf</i>	x	x	x
	74768002	Griglia inox GN 1/1 <i>S/s GN 1/1 shelf</i>	x	x	x
	74707012	Teglia inox GN 1/1 h=20 <i>S/s GN 1/1 pan 20mm deep</i>	x	x	x
	74707013	Teglia inox GN 1/1 h=40 <i>S/s GN 1/1 pan 40mm deep</i>	x	x	x
	74707008	Teglia alluminio GN 1/1 h=20 mm <i>Aluminium GN 1/1 h=20 mm pan</i>	x	x	x
	74707300	Vassoio inox pasticceria EN400x600 h=20mm <i>S/s EN 600x400 tray 20 mm deep</i>	x	x	x
	74707301	Vassoio inox pasticceria EN400x600 h=40mm <i>S/s EN 600x400 tray 40 mm deep</i>	x	x	x
	74707282	Vassoio alluminio EN 600x400x20 mm <i>Aluminium EN 600x400x20 mm tray</i>	x	x	x
	74707200	Vaschetta inox gelato 5 lt (anche per Faster 3) <i>S/s ice-cream 5lts pan (also for Faster 3)</i>	x	x	x

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

# CABINETS

Armadi refrigerati



- ENERGY 700/1400 PC** pag. 74
- ENERGY 700/1400 PV** pag. 76
- ENERGY 700/900 PASTRY** pag. 78
- ENERGY 700/900 ICE CREAM** pag. 80
- Optionals & Accessories pag. 92



- ARTIC 700/1400 PC** pag. 84
- ARTIC 700/1400 PV** pag. 86
- FROSTY 700/1400 PC PET** pag. 90
- Optionals & Accessories pag. 92



- NEW 2020 TWIN 700 2T** pag. 94
- NEW 2020 COMPATTO 400** pag. 98
- MKC PLUS** pag. 100



- MEKANO PRO 700-900** pag. 106



Our business is enhancing **your business**

# ENERGY CLASSE A, STILE UNICO E INIMITABILE

*Class A energy, unique and inimitable style*


## Consumi ridotti, risparmio garantito


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

## Lower consumption, relevant cost reduction


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

## PERCHÉ SCEGLIERE ENERGY? WHY TO CHOOSE ENERGY?











**AFFIDABILITA'**  
RELIABILITY



**EFFICIENZA ENERGETICA**  
ENERGY EFFICIENCY



**RISPARMIO**  
SAVING

	 Classe climatica Climate class	 Classe Energetica Energy class	 Energia Energy (kWh/ANNUN)	 Costo Energia (Euro / Anno) Energy Cost (Euro / year)	 <b>Risparmio tra la classe A e G</b> Savings between class A and G
<b>ENERGY</b>	<b>5</b>	<b>A</b>	<b>332</b>	<b>66</b>	<b>-196 €</b> Annualmente / Annually
<b>Altri armadi / Other Cabinets</b>	<b>5</b>	<b>G</b>	<b>1311</b>	<b>262</b>	

I dati in tabella sono calcolati in riferimento alla norma europea EN 16825  
Data are calculated with reference to the European standard EN 16825

**ALTRI**  
OTHERS



**AFINOX**



**SMALTIMENTO**  
DISPOSAL

**MANUTENZIONE**  
MAINTENANCE

**CONSUMO ELETTRICO**  
ELECTRIC ENERGY CONSUMPTION

**COSTI di ESERCIZIO**  
OPERATING COSTS

## Dotazioni - Features



**Delicate Air System**  
E' il sistema di areazione delicata che garantisce uniformità di temperatura e un'aerazione più delicata, che preserva proprietà e superficie degli alimenti.  
*Is the delicate ventilation system which guarantees uniformity of temperature and delicate ventilation, to preserve food quality and appearance.*

## Gli armadi afinox riducono i costi

Dalla fase di produzione a quella di smaltimento il costo di acquisto viene ammortizzato grazie alle funzioni innovative dell'armadio.

## Minori consumi elettrici

Le funzioni innovative che riducono gli sprechi e che fanno risparmiare.

## R290

Il gas refrigerante naturale ed ecologico, che non produce impatti negativi sull'effetto serra grazie ad un indice di potenziale di riscaldamento globale ridotto (GWP 3).

## Minori costi di smaltimento

Utilizzo di materiali a basso impatto ambientale come l'acciaio INOX AISI 304, gas refrigerante naturale R290 (GWP 3), poliuretano con espandente HFO R 1234ze (GWP6).

## Afinox cabinets cut down on costs

From the production to the disposal phase, it is highlighted a real high level return on the purchase price, thanks to the innovative functions of the cabinet.

## Lower electric energy consumption:

The innovative functions that reduce waste and save your money.

## R290

The natural and ecological gas which produces no negative impact on the greenhouse effect thanks to a low global warming potential index (GWP 3).

## Lower disposal costs

Use of low environmental impact materials such as AISI 304 stainless steel, R290 natural refrigerant gas (GWP 3), polyurethane with HFO R 1234ze expanding agent (GWP6).



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

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



**Sbrinamento intelligente** evita gli sprechi, entrando in azione solo quando necessario  
**Intelligent defrosting system** prevents waste, starting up only when necessary



**Overcooling** evita l'innalzamento della temperatura anche durante le operazioni di carico della cella  
**Overcooling** prevents the temperature rise during the loading of the compartment



**Funzione Energy Saving** per ridurre i consumi durante le ore notturne o di inutilizzo del conservatore.  
**Energy Saving functions** to reduce consumption at night or during the inactivity of the cabinet.



**Maxi isolamento**  
90mm per ridurre le dispersioni.  
**Maxi insulation**  
90mm to reduce dispersions.



**Porte energy saving e guarnizioni porta** dotate di 3 camere d'aria e magneti ultra potenziati per garantire la totale ermeticità della porta.  
**Energy saving door and gaskets** equipped with 3 air chambers and ultra-enhanced magnets to guarantee the total airtightness of the door.

## Optional



**Illuminazione a LED.** Garantisce uniformità di illuminazione, minori consumi, maggior durata e costanza di prestazioni nel tempo.  
**LED lighting.** Ensures uniform illumination, lower consumption, longer life and constant performance.



**OZONIZER**  
Il ciclo di sterilizzazione, se attivato, consente di eliminare i cattivi odori e di aumentare la shelf life dei prodotti (optional non compatibile con luce LED).  
*The sterilization cycle, if activated, allows to eliminate odors and increase the shelf life of the products (optional not compatible with LED light).*



## ENERGY



Areazione delicata



*Delicate*  
AIR FLOW SYSTEM

## ENERGY 700/1400 PC

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

- Spessore isolamento 90 mm
- Accessori di serie: 3 griglie plastificate GN2/1 per vano
- Modelli con monoblocco con gruppo incorporato o remoto (Mod. R, senza valvola, con resistenza evapora condensa di serie, compatibile per allacciamento a centrali in CO2 fino a 60 bar)
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Convogliatore
- Serratura e micro porta di serie

**Optional:** luce LED, Sterilizzatore.

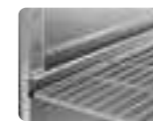
Refrigerated cabinets on feet or castors with low energy consumption, made of s/s AISI 304 internal and external (except for bottom, back and external ceiling), 700, 1400 full door versions.

- 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

**Optional:** LED light, Sterilizer.



74703270x2



74768026



KIT LED



KIT RUOTE 700



220 - 60Hz



OZONIZER  
STERIL KIT



Modello Model	Codice Code	Range Range °C	Gas Gas	Classe energetica Energy class	Classe climatica Climate class °C - %	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption kWh/annuo	Volume utile netto Net storage volume L	Griglie N° Shelves Nr	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power Watt**** Ampere	Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (Kg)
<b>ENERGY 700TN</b>	7E070INC5A001	-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,10	A	5 40°C - 40%HR	332	458	3 GN2/1	733x847x2090	130 3.8	230/1/50	763x873x2170	127/147
<b>ENERGY 700TN R*</b>	7E070RNC5A001	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		458	3 GN2/1	733x847x2090		230/1/50	763x873x2170	127/147
<b>UNITÀ/UNIT</b>	74861752	Unità Condensatrice / Condensing unit							350x460x265			350x460x265	25/45
<b>VALVR452A-700TN</b>	74877075	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 700TN)			101x38x77			101x38x77	0,3/0,3
<b>ENERGY 700BT</b>	7E070IBC5A001	-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	D	5 40°C - 40%HR	2436	458	3 GN2/1	733x847x2090	526 7.21	230/1/50	763x873x2170	127/147
<b>ENERGY 700BT R*</b>	7E070RBC5A001	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		458	3 GN2/1	733x847x2090		230/1/50	763x873x2170	127/147
<b>UNITÀ/UNIT</b>	74861762	Unità Condensatrice / Condensing unit							415x540x340			415x540x340	40/60
<b>VALVR452A-700BT</b>	74877089	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 700BT) - 101x38x77			101x38x77			101x38x77	0,3/0,3
<b>ENERGY 1400TN</b>	7E140INC5A001	-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	C	5 40°C - 40%HR	776	916	6 GN2/1	1466x847x2090	175 4.0	230/1/50	1496x873x2170	223/243
<b>ENERGY 1400TN R*</b>	7E140RNC5A001	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		916	6 GN2/1	1466x847x2090		230/1/50	1496x873x2170	223/243
<b>UNITÀ/UNIT</b>	74861754	Unità Condensatrice / Condensing unit							350x500x300			350x500x300	33/53
<b>VALVR452A-1400TN</b>	74877077	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 1400TN)			101x38x77			101x38x77	0,3/0,3
<b>ENERGY 1400BT</b>	7E140IBC5A001	-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,15	E	5 40°C - 40%HR	4993	916	6 GN2/1	1466x847x2090	526 7.21	230/1/50	1496x873x2170	223/243
<b>ENERGY 1400BT R*</b>	7E140RBC5A001	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		916	6 GN2/1	1466x847x2090		230/1/50	1496x873x2170	223/243
<b>UNITÀ/UNIT</b>	74861764	Unità Condensatrice / Condensing unit							514x540x340			514x540x340	55/75
<b>VALVR452A-1400BT</b>	74877081	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 1400BT) - 101x38x77			101x38x77			101x38x77	0,3/0,3
	74703270x2	Coppia guide a "C" per griglie GN 2/1				S/s pair of runnwers for GN 2/1 shelf							
	74768026	Griglia plastificata GN 2/1				Plastic coated GN 2/1 shelf							
<b>STERILKIT</b>	73688492	Sovrapprezzo Sterilizzatore (incompatibile con LED)				Price increase for Sterilizer (not compatible with LED)							
<b>KIT LED 700</b>		Sovrapprezzo Illuminazione a LED 700 (incompatibile con STERILKIT)				Price increase for LED 700 (not compatible with STERILKIT)							
<b>KIT LED 1400</b>		Sovrapprezzo Illuminazione a LED 1400 (incompatibile con STERILKIT)				Price increase for LED 1400 (not compatible with STERILKIT)							
<b>KIT RUOTE 700</b>		Sovrapprezzo per KIT 4 RUOTE per armadio 700 lt				Price increase for 4 castors (700lts upright cabinet)							
<b>KIT RUOTE 1400</b>		Sovrapprezzo per KIT 5 RUOTE per armadio 1400 lt				Price increase for 5castors (1400lts upright cabinet)							

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications are subject to change without notice.



## ENERGY



Areazione delicata



*Delicate*  
AIR FLOW SYSTEM

## ENERGY 700/1400 PV

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

- Spessore isolamento 90 mm
- Accessori di serie: 3 griglie plastificate GN2/1 per vano
- Modelli con monoblocco con gruppo incorporato o remoto (Mod. R, senza valvola, con resistenza evapora condensa di serie, compatibile per allacciamento a centrali in CO2 fino a 60 bar)
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Convogliatore
- Luce LED
- Serratura e micro porta di 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, 1400 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
- LED light
- Lock and door switch as standard.



Modello Model	Codice Code	Range Range °C	Gas Gas	Classe energetica Energy class	Classe climatica Climate class °C - %	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption kWh/annuo	Volume utile netto Net storage volume L	Griglie N° Shelves Nr	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power Watt**** Ampere	Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (Kg)
<b>ENERGY 700TN PV</b>	7E070INV5A002	-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,10	C	5 40°C - 40%HR	655	458	3 GN2/1	733x867x2090	130 3.8	230/1/50	763x873x2170	149/164
<b>ENERGY 700TN PV R*</b>	7E070RNV5A001	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		458	3 GN2/1	733x867x2090		230/1/50	763x873x2170	149/164
<b>UNITÀ/UNIT</b>	74861752	Unità Condensatrice / Condensing unit							350x460x265			350x460x265	25/45
<b>VALVR452A-700TN</b>	74877075	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 700TN)			101x38x77			101x38x77	0,3/0,3
<b>ENERGY 700BT PV</b>	7E070IBV5A002	-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	G	5 40°C - 40%HR	4239	458	3 GN2/1	733x867x2090	526 7.21	230/1/50	763x873x2170	149/164
<b>ENERGY 700BT PV R*</b>	7E070RBV5A001	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		458	3 GN2/1	733x867x2090		230/1/50	763x873x2170	149/164
<b>UNITÀ/UNIT</b>	74861762	Unità Condensatrice / Condensing unit							415x540x340			415x540x340	40/60
<b>VALVR452A-700BT</b>	74877089	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 700BT)			101x38x77			101x38x77	0,3/0,3
<b>ENERGY 1400TN PV</b>	7E140INV5A001	-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	D	5 40°C - 40%HR	1400	916	6 GN2/1	1466x867x2090	175 4.0	230/1/50	1496x873x2170	252/277
<b>ENERGY 1400TN PV R*</b>	7E140RNV5A001	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		916	6 GN2/1	1466x867x2090		230/1/50	1496x873x2170	252/277
<b>UNITÀ/UNIT</b>	74861754	Unità Condensatrice / Condensing unit							350x500x300			350x500x300	33/53
<b>VALVR452A-1400TN</b>	74877077	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 1400TN)			101x38x77			101x38x77	0,3/0,3
<b>ENERGY 1400BT PV</b>	7E140IBV5A001	-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,15	G	5 40°C - 40%HR	6825	916	6 GN2/1	1466x867x2090	526 7.21	230/1/50	1496x873x2170	252/277
<b>ENERGY 1400BT PV R*</b>	7E140RBV5A001	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		916	6 GN2/1	1466x867x2090		230/1/50	1496x873x2170	252/277
<b>UNITÀ/UNIT</b>	74861764	Unità Condensatrice / Condensing unit							514x540x340			514x540x340	55/75
<b>VALVR452A-1400BT</b>	74877081	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 1400BT)			101x38x77			101x38x77	0,3/0,3
	74703270x2	Coppia guide a "C" per griglie GN 2/1				S/s pair of runners for GN 2/1 shelf							
	74768026	Griglia plastificata GN 2/1				Plastic coated GN 2/1 shelf							
<b>KIT RUOTE 700</b>		Sovrapprezzo per KIT 4 RUOTE per armadio 700 lt				Price increase for 4 castors (700lts upright cabinet)							
<b>KIT RUOTE 1400</b>		Sovrapprezzo per KIT 5 RUOTE per armadio 1400 lt				Price increase for 5 castors (1400lts upright cabinet)							

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

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications are subject to change without notice.





Areazione delicata



**ENERGY PASTRY 700/900**

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

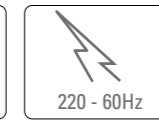
**Refrigerated cabinets on feet or castors with low energy consumption, made of s/s AISI 304 internal and external (except for bottom, back and external ceiling), 700 and 900 full door versions.**

- Spessore isolamento 90 mm
- Accessori di serie: 20 coppie guide a L per vassoi EN400x600
- Modelli con monoblocco con gruppo incorporato o remoto (Mod. R, senza valvola, con resistenza evapora condensa di serie, compatibile per allacciamento a centrali in CO2 fino a 60 bar)
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Convogliatore
- Serratura e micro porta di serie

- 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:** luce LED, Sterilizzatore.

**Optional:** LED light, Sterilizer.



	Modello Model	Codice Code	Range Range °C	Gas Gas	Classe energetica Energy class	Classe climatica Climate class °C - %	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption kWh/annuo	Volume utile netto Net storage volume L	Guide n° Runners n° Passo-Pitch 35mm	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power Watt**** Ampere	Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (Kg)	
700	ENERGY 700TN PASTRY	7E070INC5A007	-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,10	B	5 40°C - 40%HR	365	319	20 (EN400X600)	733x847x2090	130 3.8	230/1/50	763x873x2170	143/157	
	ENERGY 700TN PASTRY R*	7E070RNC5A002	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		319	20 (EN400X600)	733x847x2090		230/1/50	763x873x2170	143/157	
	UNITÀ/UNIT	74861752	Unità Condensatrice / Condensing unit										350x460x265	25/45	
	VALVR452A-700TN	74877075	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 700TN)			101x38x77			101x38x77	0,3/0,3
	ENERGY 700BT PASTRY	7E070IBC5A006	-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	E	5 40°C - 40%HR	2558	319	20 (EN400X600)	733x847x2090	526 7.21	230/1/50	763x873x2170	143/157	
900	ENERGY 700BT PASTRY R*	7E070RBC5A003	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		319	20 (EN400X600)	733x847x2090		230/1/50	763x873x2170	143/157	
	UNITÀ/UNIT	74861762	Unità Condensatrice / Condensing unit										415x540x340	40/60	
	VALVR452A-700BT	74877089	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 700BT) -101x38x77			101x38x77			101x38x77	0,3/0,3
	ENERGY 900 TN PASTRY	7E090INC5A003	-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	C	5 40°C - 40%HR	812	638	20 (EN600x800)	803x1019x2090	175 4.0	230/1/50	863x1065x2170	149/164	
	ENERGY 900 TN PASTRY R*	7E090RNC5A001	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		638	20 (EN600x800)	803x1019x2090		230/1/50	863x1065x2170	149/164	
	UNITÀ/UNIT	74861752	Unità Condensatrice / Condensing unit										350x460x265	25/45	
	VALVR452A-900TN	74877075	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 900TN)			101x38x77			101x38x77	0,3/0,3
	ENERGY 900 BT PASTRY	7E090IBC5A003	-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,15	E	5 40°C - 40%HR	3866	638	20 (EN600x800)	803x1019x2090	526 7.21	230/1/50	863x1065x2170	149/164	
	ENERGY 900 BT PASTRY R*	7E090RBC5A001	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		638	20 (EN600x800)	803x1019x2090		230/1/50	863x1065x2170	149/164	
	UNITÀ/UNIT	74861762	Unità Condensatrice / Condensing unit										415x540x340	40/60	
VALVR452A-900BT	74877089	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 900BT) -101x38x77			101x38x77			101x38x77	0,3/0,3	
		74703272x2	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400												
		74703276x2	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x800												
		74707282	Vassoio alluminio EN 600x400x20 mm												
		74768120	Griglia inox EN 600x400												
		74768168	Griglia inox EN 600x800 rinforzata												
	<b>KIT LED 700</b>		Sovrapprezzo Illuminazione a LED 700 (incompatibile con STERILKIT)												
	<b>STERILKIT</b>	73688492	Sovrapprezzo Sterilizzatore (incompatibile con LED)												
	<b>KIT RUOTE 700-900</b>		Sovrapprezzo per KIT 4 RUOTE per armadio 700-900												

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications are subject to change without notice.



## ENERGY



Areazione delicata



*Delicate*  
AIR FLOW SYSTEM

## ENERGY ICE CREAM 700/900

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

- Spessore isolamento 90 mm
- Accessori di serie: 7 griglie inox
- Modelli con monoblocco con gruppo incorporato o remoto (Mod. R, senza valvola, con resistenza evapora condensa di serie, compatibile per allacciamento a centrali in CO2 fino a 60 bar)
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Convogliatore
- Serratura e micro porta di serie

**Optional:** luce LED, Sterilizzatore.

**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: 7 s/s shelves
- 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.



74703270x2  
74703274x2



74768151  
74768168



KIT LED



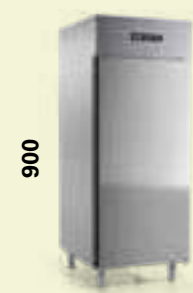
KIT RUOTE 700



220 - 60Hz  
VERS 220-60



OZONIZER  
STERIL KIT



Modello Model	Codice Code	Range Range °C	Gas Gas	Classe energetica Energy class	Classe climatica Climate class °C - %	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption kWh/annuo	Volume utile netto Net storage volume L	Griglie N° Shelves Nr	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power Watt**** Ampere	Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (Kg)		
700	ENERGY 700BT ICE-CREAM	7E070IBC5A008	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,130	D	5 40°C - 40%HR	2436	458	7 INOX GN2/1 (CAP. 28 x 5LT)	733x847x2090	526	7.21	230/1/50	763x873x2170	147/161
	ENERGY 700BT ICE-CREAM R*	7E070RBC5A002	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		458		733x847x2090			230/1/50	763x873x2170	147/161
	UNITÀ/UNIT VALVR452A-700BT	74861762 74877089	Unità Condensatrice / Condensing unit Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)							415x540x340				415x540x340	40/60 0,3/0,3
900	ENERGY 900 BT ICE-CREAM	7E090IBC5A004	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,15	E	5 40°C - 40%HR	3866	638	7 INOX EN 600X800 (CAP. 49 x 5Lt)	803x1019x2090	526	7.21	230/1/50	863x1065x2170	169/186
	ENERGY 900 BT ICE-CREAM R*	7E090RBC5A002	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		638		803x1019x2090			230/1/50	863x1065x2170	169/186
	UNITÀ/UNIT VALVR452A-900BT	74861762 74877089	Unità Condensatrice / Condensing unit Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)							415x540x340				415x540x340	4060 0,3/0,3
		74703270x2	Coppia guide a "C" per griglie GN 2/1						S/s pair of runners for GN 2/1 shelf						
		74768151	Griglia inox GN 2/1 rinforzata						GN 2/1 s/s reinforced shelf						
		74703274x2	Coppia guide a "C" per griglie EN 600x800						s/s pair of runners for EN 600x800 shelf						
		74768168	Griglia inox EN 600x800 rinforzata						EN 600x800 s/s reinforced shelf						
	KIT LED 700		Sovrapprezzo Illuminazione a LED 700 (incompatibile con STERILKIT)						Price increase for LED 700 (not compatible with STERILKIT)						
	STERILKIT	73688492	Sovrapprezzo Sterilizzatore (incompatibile con LED)						Price increase for Sterilizer (not compatible with LED)						
	KIT RUOTE 700		Sovrapprezzo per KIT 4 RUOTE per armadio 700/900 It						Price increase for 4 castors for 700/900 Its upright cabinet						

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications are subject to change without notice.



La soluzione efficiente per chi desidera una linea di armadi per la conservazione in acciaio inox AISI 304, dal design essenziale e dalle ottime prestazioni.

Il maxi spessore d'isolamento 90mm garantisce elevate performance di conservazione e consumi sotto controllo, grazie ai più ridotti livelli di dispersione.

*The efficient solution for those who want an essential design and excellent performance line of refrigerated cabinets made of AISI 304 stainless steel.*

*The maxi insulation thickness 90mm guarantees high conservation performance and energy consumption under control, thanks to the reduced levels of dispersion.*

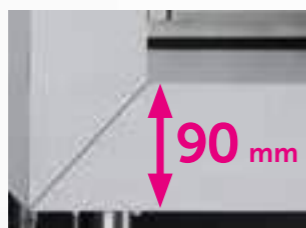


## Dotazioni standard Standard features



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

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



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

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



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

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



Unità refrigerante monoblocco ad alte prestazioni studiato e sviluppato in AFINOX

*High performance monoblock refrigeration unit designed and developed in AFINOX*

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

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



**R290:** un gas atossico, completamente naturale ed ecologico, che non produce impatti negativi sull'effetto serra

**R290:** a non-toxic gas, completely natural and ecological, which produces no negative impact on the greenhouse effect



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

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





AISI 304

ARTIC  
700/1400  
PC

ARTIC



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

- Spessore isolamento 90 mm
- Accessori di serie: 3 griglie plastificate GN2/1 per vano
- Modelli con monoblocco con gruppo incorporato o remoto (Mod. R, senza valvola, con resistenza evapora condensa di serie, compatibile per allacciamento a centrali in CO2 fino a 60 bar)
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Serratura e micro porta di serie

Optional: luce LED.

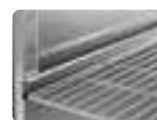
Refrigerated cabinets on feet or castors, made of s/s AISI 304 internal and external (except for bottom, back and external ceiling), 700 and 1400 versions with full doors.

- Insulation thickness of 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)
- Lock and door switch as standard

Optional: LED light.



74703270x2



74768026



KIT LED



KIT RUOTE



Evaporatore a scomparsa  
Hidden evaporator



Modello Model	Codice Code	Range Range °C	Gas Gas	Classe energetica Energy class	Classe climatica Climate class °C - %	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption kWh/annuo	Volume utile netto Net storage volume L	Griglie N° Shelves Nr	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power Watt**** Ampere	Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (Kg)
ARTIC 700TN	7F070INC5A002	-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,10	B	5 40°C - 40%HR	466	458	3 GN2/1	733x839x2090	130 3.8	230/1/50	763x873x2170	134/147
ARTIC 700TN R*	7F070RNC5A002	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		458	3 GN2/1	733x839x2090		230/1/50	763x873x2170	134/147
UNITÀ/UNIT	74861752	Unità Condensatrice / Condensing unit							350x460x265			350x460x265	25/45
VALVR452A-700TN	74877075	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 700TN)			101x38x77				0,3/0,3
ARTIC 700BT	7F070IBC5A002	-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	D	5 40°C - 40%HR	2614	458	3 GN2/1	733x839x2090	526 7.21	230/1/50	763x873x2170	134/147
ARTIC 700BT R*	7F070RBC5A002	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		458	3 GN2/1	733x839x2090		230/1/50	763x873x2170	134/147
UNITÀ/UNIT	74861762	Unità Condensatrice / Condensing unit							415x540x340			415x540x340	40/60
VALVR452A-700BT	74877089	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 700BT)			101x38x77			101x38x77	0,3/0,3
ARTIC 1400TN	7F140INC5A002	-2/+7° C	R290 GWP 3 - Kg 0,13	C	5 40°C - 40%HR	855	916	6 GN2/1	1466x839x2090	175 4.0	230/1/50	1496x873x2170	218/240
ARTIC 1400TN R*	7F140RNC5A002	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		916	6 GN2/1	1466x839x2090		230/1/50	1496x873x2170	218/240
UNITÀ/UNIT	74861754	Unità Condensatrice / Condensing unit							350x500x300			350x500x300	33/53
VALVR452A-1400TN	74877077	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 1400TN)			101x38x77				0,3/0,3
ARTIC 1400BT	7F140IBC5A002	-24/-10° C	R290 GWP 3 - Kg 0,15	F	5 40°C - 40%HR	5278	916	6 GN2/1	1466x839x2090	526 7.21	230/1/50	1496x873x2170	218/240
ARTIC 1400BT R*	7F140RBC5A002	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		916	6 GN2/1	1466x839x2090		230/1/50	1496x873x2170	218/240
UNITÀ/UNIT	74861764	Unità Condensatrice / Condensing unit							514x540x340			514x540x340	55/75
VALVR452A-1400BT	74877081	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 1400BT)			101x38x77			101x38x77	0,3/0,3
	74703270x2	Coppia guide a "C" per griglie GN 2/1				S/s pair of runners for GN 2/1 shelf							
	74768026	Griglia plastificata GN 2/1				Plastic coated GN 2/1 shelf							
PASTRY700		Sovrapprezzo per kit cremagliere EN 600x400 per armadio 700 1 porta cieca (guide non comprese)				Price increase for internal fitting for EN 600x400 for 700 uprights 1 full door (runners not included)							
PASTRY1400		Sovrapprezzo per kit cremagliere EN 600x400 per armadio 1400 2 porte cieche (guide non comprese)				Price increase for internal fitting for EN 600x400 for 1400 uprights 2 full doors (runners not included)							
	74703272x2	Coppia guide a "L" per vassoio EN 600x400 (passo 50 mm)				S/s "L" pair of runners for EN 600x400 tray (pitch 50 mm)							
KIT LED 700		Sovrapprezzo Illuminazione a LED 700				Price increase for LED 700							
KIT LED 1400		Sovrapprezzo Illuminazione a LED 1400				Price increase for LED 1400							
KIT RUOTE 700		Sovrapprezzo per KIT 4 RUOTE per armadio 700 lt				Price increase for 4 castors (700lts upright cabinet)							
KIT RUOTE 1400		Sovrapprezzo per KIT 5 RUOTE per armadio 1400 lt				Price increase for 5 castors (1400lts upright cabinet)							

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

\* 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.



AISI 304

**ARTIC**  
**700/1400**  
**PV**

ARTIC



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

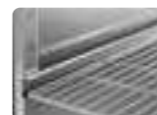
Refrigerated cabinets on feet or castors, made of s/s AISI 304 internal and external (except for bottom, back and external ceiling), 700 and 1400 glass door version.

- Spessore isolamento 90 mm
- Accessori di serie: 3 griglie plastificate GN2/1 per vano
- Modelli con monoblocco con gruppo incorporato
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici
- Serratura, micro porta e luce LED di serie.

- Insulation thickness of 90mm
- Standard fitting: 3 plastic coated GN2/1 shelves per door
- Models with built in
- Automatic defrosting and water evaporation system
- Lock, door switch and LED light as standard.



74703270x2



74768026



KIT RUOTE 700  
KIT RUOTE 1400



Evaporatore a scomparsa  
Hidden evaporator



Modello Model	Codice Code	Range Range °C	Gas Gas	Classe energetica Energy class	Classe climatica Climate class °C - %	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption kWh/annuo	Volume utile netto Net storage volume L	Griglie N° Shelves Nr	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power Watt**** Ampere	Alimentazione Power supply (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (Kg)
<b>ARTIC 700TN PV</b>	7F070INV5A001	-2/+7°	R290 GWP 3 Kg 0,10	D	5 40°C - 40%HR	983	458	3 GN2/1	733x859x2090	130 3.8	230/1/50	763x873x2170	137/151
<b>ARTIC 1400TN PV</b>	7F140INV5A001	-2/+7°	R290 GWP 3 Kg 0,130	E	5 40°C - 40%HR	1761	916	6 GN2/1	1466x859x2090	175 4	230/1/50	1496x873x2170	227/249
	74703270x2	Coppia guide a "C" per griglie GN 2/1		S/s pair of runners for GN 2/1 shelf									
	74768026	Griglia plastificata GN 2/1		Plastic coated GN 2/1 shelf									
<b>KIT RUOTE 700</b>		Sovrapprezzo per KIT 4 RUOTE per armadio 700 lt		Price increase for 4 castors (700 lts upright cabinet)									
<b>KIT RUOTE 1400</b>		Sovrapprezzo per KIT 5 RUOTE per armadio 1400 lt		Price increase for 5 castors (1400 lts upright cabinet)									

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

Condizioni ambiente di funzionamento: MAX umidità 70% MIN temperatura 25°C

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

Environment conditions: 70% MAX humidity, 25°C MIN temperature

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



La soluzione moderna per chi desidera un prodotto dal design essenziale, resistente e di facile mantenimento, grazie all'innovativo rivestimento anti-impronta in steel-PET.

*The modern solution for those who want an essential design product, resistant and easy to clean, thanks to the innovative anti-fingerprint Steel-PET coating.*

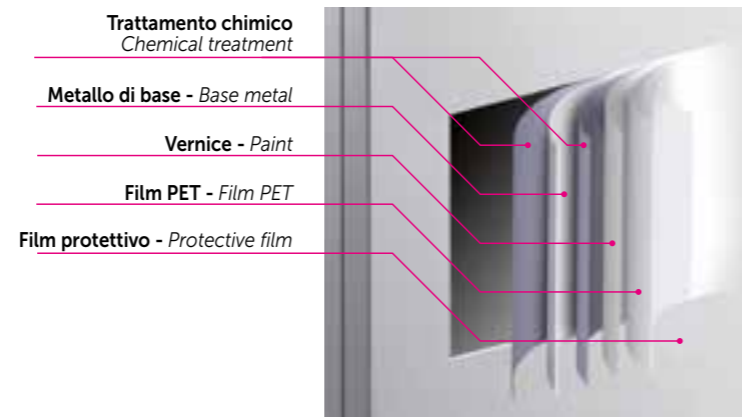


**I Vantaggi del rivestimento "Antimpronta"**

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

**The None Smear coating advantages**

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

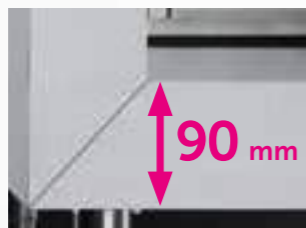


**Dotazioni standard**  
Standard features



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

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



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

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



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

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



Unità refrigerante monoblocco ad alte prestazioni studiato e sviluppato in Afox

*High performance monoblock refrigeration unit designed and developed in Afox*

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

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



**R290:** un gas atossico, completamente naturale ed ecologico, che non produce impatti negativi sull'effetto serra\*

**R290:** a non-toxic gas, completely natural and ecological, which produces no negative impact on the greenhouse effect\*

\* Eccetto per/ Except for Mod. FROSTY 700 TN (R134a)



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

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



Con cremagliere metriche e Clips (mod. C)  
Shelves per door on s/s Clips (mod. C)



Con guide antiribalta  
Anti-tipping runners

**2**  
MODALITÀ DI ACCESSORIAMENTO INTERNO  
2 INTERNAL ACCESSORY SETTINGS



# FROSTY 700/1400 PC

## FROSTY



**Armadi refrigerati con piedi o ruote, in acciaio prerivestito STEEL-PET, versioni 700 e 1400 con porte cieche.**

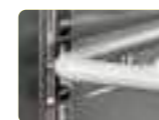
- Spessore isolamento 90 mm
- Accessori di serie: 3 griglie plastificate GN2/1 per vano su cremagliere metriche e Clips (mod.C) o cremagliere e guide antiribalta
- Modelli con monoblocco con gruppo incorporato, sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Serratura e micro porta di serie.

**Optional:** luce LED

**Refrigerated cabinets on feet or castors, made of precovered steel STEEL-PET internal and external, 700 and 1400 versions with full doors.**

- Insulation thickness of 90mm
- Standard fitting: 3 plastic coated GN2/1 shelves per door on s/s Clips (mod. C) or anti-tipping s/s racks and runners
- Models with built in unit, automatic defrosting and water evaporation system (only models with built-in unit)
- Lock and door switch as standard.

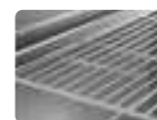
**Optional:** LED light.



74779242X4



74703270X2





74768026



KIT LED



KIT RUOTE 700  
KIT RUOTE 1400

Modello <i>Model</i>	Codice <i>Code</i>	Range <i>Range</i> °C	Gas <i>Gas</i>	Classe energetica <i>Energy class</i>	Classe climatica <i>Climate class</i> °C - %	Consumo elettrico annuale <i>Annual electricity consumption</i> kWh/annuo	Volume utile netto <i>Net storage volume</i> L	Griglie N° <i>Shelves Nr</i>	Dimensioni <i>Dimensions</i> (mm)	Assorbimento <i>Absorbed power</i> Watt**** Ampere	Voltaggio <i>Voltage</i> (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo <i>Packing dimensions</i> (mm)	Peso Netto/Lordo <i>Net/Gross weight</i> (Kg)
	<b>FROSTY 700TN C</b>	7F070INC5A027	+1/+7°	R134A GWP 1430 Kg 0,25	D 5 40°C - 40%HR	890	458	3 GN2/1 su clips/on clips	733x839x2090	202 4.82	230/1/50	763x873x2170	128/141
	<b>FROSTY 700TN</b>	7F070INC5A001	+1/+7°	R134A GWP 1430 Kg 0,25	D 5 40°C - 40%HR	890	458	3 GN2/1 su guide antiribalta on anti-tipping runners	733x839x2090	202 4.82	230/1/50	763x873x2170	125/137
	<b>FROSTY 700BT C</b>	7F070IBC5A035	-24/-10°	R290 GWP 3 Kg 0,130	D 5 40°C - 40%HR	2614	458	3 GN2/1 su clips/on clips	733x839x2090	526 7.21	230/1/50	763x873x2170	135/148
	<b>FROSTY 700BT</b>	7F070IBC5A001	-24/-10°	R290 GWP 3 Kg 0,130	D 5 40°C - 40%HR	2614	458	3 GN2/1 su guide antiribalta on anti-tipping runners	733x839x2090	526 7.21	230/1/50	763x873x2170	131/144
	<b>FROSTY 1400TN C</b>	7F140INC5A016	-2/+7°	R290 GWP 3 Kg 0,130	C 5 40°C - 40%HR	855	916	6 GN2/1 su clips/on clips	1466x839x2090	175 4	230/1/50	1496x873x2170	181/199
	<b>FROSTY 1400TN</b>	7F140INC5A001	-2/+7°	R290 GWP 3 Kg 0,130	C 5 40°C - 40%HR	855	916	6 GN2/1 su guide antiribalta on anti-tipping runners	1466x839x2090	175 4	230/1/50	1496x873x2170	177/195
	<b>FROSTY 1400 BT C</b>	7F140IBC5A011	-24/-10°	R290 GWP 3 Kg 0,15	F 5 40°C - 40%HR	5278	916	6 GN2/1 su clips/on clips	1466x839x2090	526 7.21	230/1/50	1496x873x2170	181/199
	<b>FROSTY 1400 BT</b>	7F140IBC5A003	-24/-10°	R290 GWP 3 Kg 0,15	F 5 40°C - 40%HR	5278	916	6 GN2/1 su guide antiribalta on anti-tipping runners	1466x839x2090	526 7.21	230/1/50	1496x873x2170	177/195
		74779242x4			Clips per supporto Griglia GN2/1			Clips for GN2/1 shelf					
		74703270x2			Coppia gui de a "C" per griglie GN 2/1			S/s pair of runners for GN 2/1 shelf					
		74768026			Griglia plastificata GN 2/1			Plastic coated GN 2/1 shelf					
	<b>KIT LED 700</b>				Sovrapprezzo Illuminazione a LED 700			Price increase for LED 700					
	<b>KIT LED 1400</b>				Sovrapprezzo Illuminazione a LED 1400			Price increase for LED 1400					
	<b>KIT RUOTE 700</b>				Sovrapprezzo per KIT 4 RUOTE per armadio 700 lt			Price increase for 4 castors (700lts upright cabinet)					
	<b>KIT RUOTE 1400</b>				Sovrapprezzo per KIT 5 RUOTE per armadio 1400 lt			Price increase for 5castors (1400lts upright cabinet)					

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications are subject to change without notice.



## Optional e Accessori

## Optionals &amp; Accessories

Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	ENERGY - ARTIC - FROSTY 700-1400	ENERGY 700 Icecream	ENERGY 900 Pastry-Icecream
<b>OPTIONAL</b>					
SOVSCARICO		Sovrapprezzo per Scarico su fondo diam. 41mm (armadio 700 lt) <i>Price increase for Internal bottom water drain diam. 41mm (700 lt upright cabinet)</i>	x	x	x
SOVSCARICO14		Sovrapprezzo per Doppio scarico su fondo diam. 41mm (armadio 1400 lt) <i>Price increase for Internal bottom double water drain diam. 41mm (1400 lt upright cabinet)</i>	x		
VERS220-1-60 8		Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz (Disponibile non prima di 4 settimane) <i>Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version (Available not earlier than 4 weeks)</i>	x	x	x
GAB700		Sovrapprezzo Imballo gabbia in legno armadio 700 lt <i>Price increase Wooden cage for 700 lts upright cabinet</i>	x	x	
GAB900		Sovrapprezzo Imballo gabbia in legno armadio 900 lt <i>Price increase Wooden cage for 900 lts upright cabinet</i>			x
GAB1400		Sovrapprezzo Imballo gabbia in legno armadio 1400 lt <i>Price increase Wooden cage for 1400 lts upright cabinet</i>	x		
<b>ACCESSORI/ ACCESSORIES</b>					
	74700280	Driver per supervisori già in possesso - <i>Driver for already owned supervisor (RS485)</i>	SOLO/ONLY ENERGY	x	x
*	73686562 + 74700170	Supervisore BASE ENERGY - <i>BASE ENERGY Supervisor (Nr Max. Unità/Units 20)</i>	SOLO/ONLY ENERGY	x	x
*	73686562 + 74700172	Supervisore TOP ENERGY - <i>TOP ENERGY Supervisor (Nr Max. Unità/Units 100)</i>	SOLO/ONLY ENERGY	x	x
	74768150	Griglia inox GN 2/1 530x650 - <i>S/s shelf GN 2/1 530x650</i>	x		
	74768122	Griglia plastificata EN 600x400 - <i>EN 600x400 plastic coated shelf</i>			x
	74768166	Griglia plastificata EN 600x800 - <i>EN 600x800 plastic coated shelf</i>			x
	74707300	Vassoio inox pasticceria EN400x600 h=20mm - <i>S/s EN 600x400x20 tray</i>			x
	74707282	Vassoio alluminio EN 600x400x20 mm - <i>Aluminium EN 600x400x20 mm tray</i>			x
	74707301	Vassoio inox pasticceria EN400x600 h=40mm - <i>EN 600x400x40 s/s tray</i>			x
	74707200	Vaschetta inox gelato 5 lt - <i>Ice cream 5lts. pan</i>		x	x
	74707202	Vaschetta inox gelato 7 lt - <i>Ice cream 7lts. Pan</i>		x	x
	74707204	Vaschetta inox gelato 9 lt - <i>Ice cream 9lts. Pan</i>		x	x
	74707003	Vaschetta GN 2/1 530*650*100 - <i>S/s GN 2/1 pan 100mm high</i>	x	x	
	74707063	Vaschetta GN 2/1 530*650*150 - <i>S/s GN 2/1 pan 150mm high</i>	x	x	
	74706092	Coperchio vaschetta GN 2/1 - <i>S/s lid for GN 2/1 pan</i>	x	x	

\* All'acquisto di più unità che si vogliono tutte collegate a supervisore, oltre al costo dell'accessorio BASE o TOP calcolato su una unità, andrà considerato il costo di un driver di connessione (cod. 74700280) per ogni ulteriore unità acquistata.

\* When you purchase more units and would like to connect them to a supervisor, in addition to the BASE or TOP accessory's cost of a unit, you must consider the price of a connection driver (cod. 74700280) for any further purchased unit



# TWIN 700 2T



**NEW 2020**

## TWIN 700 2T

### Armadi Refrigerati 2 Temperature, in acciaio inox AISI 304.

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

**Optional:** luce LED.

### 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.



Modello Model	Codice Code	Range Range °C	Gas Gas	Classe climatica Climate class °C - %	Volume utile netto Net storage volume L	Griglie N° Shelves Nr	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power Watt**** Ampere	Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (Kg)
<b>TWIN 700 2T TN/TN</b>	7T072ITC2A001	-2/+7° C -2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,090	5 40°C - 40%HR	218 x 2	2 GN2/1	703x855x2057	494 10	230/1/50	763x873x2170	126/136
<b>TWIN 700 2T TN7TN R*</b>	7T072RTC0A001	-2/+7° C -2/+7° C		5 40°C - 40%HR	218 x 2	2 GN2/1	703x855x2057		230/1/50	763x873x2170	106/117
<b>UNITA'/UNIT TN/TN</b>	74861750 x2	Unità Condensatrice / Condensing unit									
<b>VALVR452A-350TN</b>	74877075 x2	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)									
<b>TWIN 700 2T TN/BT</b>	7T072ITC2A002	-2/+7° C -24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,090	5 40°C - 40%HR	218 x 2	2 GN2/1	703x855x2057	600 11,15	230/1/50	763x873x2170	130/140
<b>TWIN 700 2T TN/BT R*</b>	7T072RTC0A002	-2/+7° C -24/-10° C		5 40°C - 40%HR	218 x 2	2 GN2/1	703x855x2057		230/1/50	763x873x2170	106/117
<b>UNITA'/UNIT TN</b>	74861750	Unità Condensatrice / Condensing unit					350x460x265			350x460x265	23/43
<b>UNITA'/UNIT BT</b>	74861760	Unità Condensatrice / Condensing unit					415x540x340			415x540x340	40/60
<b>VALVR452A-350TN</b>	74877075	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					101x38x77			101x38x77	0,3/0,3
<b>VALVR452A-350BT</b>	74877089	Sovrapprezzo per valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					101x38x77			101x38x77	0,3/0,3
	74703270x2	Coppia guide a "C" per griglie GN 2/1									
	74768026	Griglia plastificata GN 2/1									
<b>KIT LED 700</b>		Sovrapprezzo luce LED									
<b>KIT RUOTE 700</b>		Sovrapprezzo per KIT 4 RUOTE per armadio 700 lt									
<b>EVAP-A</b>		Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per armadi con gruppo remoto (mod. R)									
<b>VERS220-1-60</b>		Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz (Disponibile non prima di 4 settimane)									

\* R = Versione remota valvola non compresa / Remote Version valve not included \*\*N.A. = Non applicabile / Not applicable

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate / Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

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



## Compatto nelle dimensioni, grande nelle funzioni.

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

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

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

**Da oggi disponibile anche la variante bassa temperatura!**



## Compact in size, big in the functions.

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

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

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

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

**From now available also the low temperature version!**



### mod. S

3 griglie plastificate  
EN400x600  
3 plastic coated  
shelves EN400x600

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

## Dotazioni - Features



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

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



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

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



**R290:** un gas atossico, completamente naturale ed ecologico, che non produce impatti negativi sull'effetto serra\*

**R290:** a non-toxic gas, completely natural and ecological, which produces no negative impact on the greenhouse effect\*



### mod. S PESCE

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



### mod. S PIZZA

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



### mod. S EN

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



NEW 2020

COMPATTO  
400

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

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

**Accessori interni di serie:**

3 griglie plastificate EN400x600(Mod. S),  
8 vaschette polietilene 400x600 h130mm (Mod. S PESCE),  
12 vaschette polietilene 400x600 h70mm (Mod. S PIZZA),  
8 coppie guide a "L" (Mod. S EN).

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

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

**Standard internal fitting:**

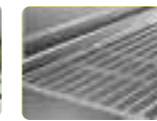
3 plastic coated shelves EN400x600 (Mod. S),  
8 polyethylene containers 400x600 h130mm (fish version, Mod. S PESCE),  
12 polyethylene containers 400x600 h70mm (pizza version, Mod. S PIZZA),  
8 s/s pairs of "L" runners (Mod. S EN).



72608646-48  
72608650-52



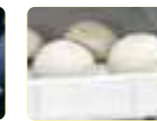
74768120



74768122



74707295



74707299



Modello Model	Codice Code	Range Range °C	Gas Gas	Classe energetica Energy class	Classe climatica Climate class °C - %	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption kWh/annuo	Volume utile netto Net storage volume L	Accessori Accessories	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (Kg)	
										Watt****	Ampere				
	COMPATTO 400 TN S	7C040INC2A001	-2/+7°	R290 - GWP 3 - Kg 0,15	D	5 40°C 40%HR	777	288	3 griglie plastificate 3 pl.coated Shelves EN400x600	580x763x1950	247	5.03	230/1/50	614x830x2020	118/128
	COMPATTO 400 BT S	7C040IBC2A001	-24/-10°	R290 - GWP 3 - Kg 0,080	G		3292	288		580x763x1950	353	5.03	230/1/50	614x830x2020	118/128
	COMPATTO 400 TN S PESCE	7C040INC2A002	-2/+7°	R290 - GWP 3 - Kg 0,15	D		777	288	8 vaschette polietilene 8 polyethylene containers (400 x 600 x h 130)	580x763x1950	247	5.03	230/1/50	614x830x2020	117/127
	COMPATTO 400 BT S PESCE	7C040IBC2A002	-24/-10°	R290 - GWP 3 - Kg 0,080	G		3292	288		580x763x1950	353	6,15	230/1/50	614x830x2020	117/127
	COMPATTO 400 TN S PIZZA	7C040INC2A003	-2/+7°	R290 - GWP 3 - Kg 0,15	D		777	288	12 vaschette polietilene 12 polyethylene containers (400 x 600 x h 70)	580x763x1950	247	5.03	230/1/50	614x830x2020	120/130
	COMPATTO 400 BT S PIZZA	7C040IBC2A003	-24/-10°	R290 - GWP 3 - Kg 0,080	G		3292	288		580x763x1950	353	6,15	230/1/50	614x830x2020	120/130
	COMPATTO 400 TN S EN	7C040INC2A004	-2/+7°	R290 - GWP 3 - Kg 0,15	D		777	288	8 coppie guide a "L" 8 s/s pairs of "L" runners	580x775x1950	247	5.03	230/1/50	614x830x2020	117/127
	COMPATTO 400 BT S EN	7C040IBC2A004	-24/-10°	R290 - GWP 3 - Kg 0,080	G		3292	288		580x763x1950	353	6,15	230/1/50	614x830x2020	117/127
<b>KIT RUOTE 700 VERS220-1-60 KIT LED 400</b>			Sovrapprezzo per KIT 4 RUOTE per armadio 700 lt Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz Sovrapprezzo luce LED				Price increase for 4 castors (700lbs upright cabinet) Price increase Power supply 220V/1Ph/60Hz Price increase for LED lighting (solo per porta cieca /only for full door)								
		72608646-48	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400				S/s pair of runners for EN 600x400 tray								
		72608650-52	Coppia guide a "L" antiribaltamento per vaschette pesce 74707295				S/s pair of no tipping runners for fish containers cod. 74707295								
		74768120	Griglia inox EN 600x400				EN 600x400 s/s shelf								
		74768122	Griglia plastificata EN 600x400				EN 600x400 plastic coated shelf								
		74707295	Vaschetta pesce polietilene 400x600 h=130mm				Fish container 400x600x h=130mm								
		74707297	Vaschetta pesce polietilene 400x300 h=120mm				Fish container 400x300x h=120mm								
		74707299	Vaschetta pizza polietilene 400x600 h=70mm				Pizza plastic container 400x600x70mm								
		72554699	Falsofondo plastica vaschette pesce 400x600x130				Plastic perforated bottom for fish container 400x600x130								
		74707288	Coperchio per vaschetta pizza polietilene 400x600				Lid for pizza plastic container								

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



## MKC PLUS



**Armadi refrigerati ventilati con piedi, in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno, versioni 600 e 1200 con porte cieche autochiudenti.**

- Profondità 700mm
- Spessore isolamento 60mm
- Accessori interni di serie: 3 griglie 530x515 mm per porta
- Sbrinamento automatico a pausa semplice (TN) o con resistenza (BT)
- Evaporazione acqua di condensa automatica

**Ventilated refrigerated cabinets on feet, made of s/s AISI 304 internal and external, 600 and 1200 versions with full self-closing doors.**

- 700mm depth
- Insulation thickness of 60mm
- Standard fitting: 3 shelves of 530x515mm per door
- Automatic defrosting with compressor stop (TN) or with resistor (BT)
- Automatic evaporation of defrosting water

## MKC PLUS

### OPTIONALS





74768130



74701947\_P600 X 2



Modello <i>Model</i>	Codice <i>Code</i>	Range <i>Range</i> °C	GAS <i>GAS</i>	Classe energetica <i>Energy class</i> °C - %	Classe climatica <i>Climate class</i>	Consumo elettrico annuale <i>Annual electricity consumption</i> kWh/annuo	Volume utile netto <i>Net storage volume</i> L	Griglie N° <i>Shelves Nr</i>	Dimensioni <i>Dimensions</i> (mm)	Assorbimento <i>Absorbed power</i>		Vtaggio <i>Voltage</i> Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo <i>Packing dimensions</i> mm	Peso Netto/Lordo <i>Net/Gross weight</i> Kg		
										Watt****	Ampere					
	<b>MKC 600 TN PLUS</b>	8C060INC2A900	<b>2.476,90</b>	-2/+8° C	R290 GWP 3 Kg 0,10	D	4 (30°C - 55%)	657	333	3 griglie 530x515 mm	720x700x2070	200	1,3	230/1/50	800x750x2300	138/157
	<b>MKC 600 BT PLUS</b>	8C060IBC2A900	<b>2.997,10</b>	-20/-18° C	R290 GWP 3 Kg 0,135	D	4 (30°C - 55%)	2117	333	3 griglie 530x515 mm	720x700x2070	510	2,6	230/1/50	800x750x2300	138/157
	<b>MKC 1200 TN PLUS</b>	8C120INC2A900	<b>3.621,34</b>	-2/+8° C	R290 GWP 3 Kg 0,14	D	4 (30°C - 55%)	1204	666	6 griglie 530x515 mm	1440x700x2070	280	1,5	230/1/50	1500x750x2300	276/ 314
	<b>KIT RUOTE 600</b>		<b>195,00</b>	Sovrapprezzo per KIT 4 RUOTE per armadio 600 lt		<i>Price increase for 4 castors (600lts upright cabinet)</i>										
		74768130	<b>26,68</b>	Griglia plastificata 530x515		<i>Plastic coated 530x515 shelf</i>										
		74701941_P700 x 2	<b>25,28</b>	Coppia guide IX a "C" (L=513mm)		<i>C shaped IX pair of runners (L=513mm)</i>										

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



**MEKANO PRO rivoluziona il lavoro di panificatori e pasticceri. Uno strumento di lavoro dal design innovativo che garantisce i migliori risultati di tutti i prodotti lievitati.**

Il sistema di controllo touch consente una facile gestione di diversi cicli automatici o manuali impostabili per organizzare in maniera professionale le delicate fasi di lievitazione di pane, pizza, focacce, cracker, biscotti e dolci.

**MEKANO PRO revolutionizes the work of bakers and pastry chefs. A work instrument with an innovative design, which can guarantee the best results for all the proved products.**

The touch control system allows an easy management of many automatic or manual cycles, which can be settled to organize in a professional manner all the delicate proving phases of bread, pizza, buns, crackers, cookies and cakes.



## ABBATTIMENTO

Mekano Pro consente di garantire la massima flessibilità nell'organizzazione del lavoro in laboratorio. Una volta inserito l'impasto nella cella, si può decidere di impostare un ciclo il raffreddamento rapido per bloccare la fermentazione, rinviando la lievitazione al momento desiderato. Una volta lievitato, si potrà poi proseguire con la cottura dell'impasto nel forno o con il suo stoccaggio. In quest'ultimo caso, per garantire una maggior shelf life del prodotto ed il mantenimento delle sue proprietà, è consigliabile procedere con un ulteriore ciclo di abbattimento rapido.

## BLAST CHILLING

*Mekano Pro ensures the maximum flexibility in the laboratory duties organization. After putting the dough in the cell, you can blast chill it to stop its fermentation, postponing the proving at the desired time. Once proved, you can then continue by baking the leavened dough in the oven or with its storage. In the latter case, in order to guarantee a longer shelf life of the product and to ensure the maintenance of its properties, a further blast chilling phase is recommended.*

## LIEVITAZIONE GRADUALE

All'ora prestabilita avrà inizio il lento e graduale processo di lievitazione del prodotto che, grazie a una precisa impostazione di temperatura, umidità e ventilazione, porterà ad ottenere all'ora prescelta un impasto sempre perfettamente lievitato, pronto per essere infornato.

## PROVING PHASE

*At a pre-settled time will start a slow and gradual proving process of the product which, thanks to a precise temperature, humidity and ventilation, will lead to a perfect dough, ready to be cooked at the chosen time.*

**Un insostituibile strumento per esaltare la qualità dell'impasto, migliorando l'organizzazione del laboratorio.**

*An irreplaceable tool to enhance the dough quality, improving also the organization of the laboratory.*



## MANTENIMENTO CONSERVAZIONE

A fine ciclo l'impasto viene mantenuto in conservazione ad una temperatura costante di +3° per un lasso di tempo variabile, che dipenderà dal momento in cui l'operatore desidererà ottenere l'impasto pronto per la cottura.

## PRESERVATION

*At the end of the cycle, the dough is kept in conservation at a constant temperature of +3°C for a variable time that depends upon the operator choice on when it will be baked.*

Per ogni ciclo si possono impostare diverse variabili:

- TEMPERATURA ALIMENTO
- TEMPO CICLO
- TEMPERATURA ARIA
- UMIDITA' ARIA
- VENTILAZIONE

*For each cycle different variables can be set to ensure optimal results:*

- FOOD TEMPERATURE
- CYCLE TIME
- AIR TEMPERATURE
- AIR HUMIDITY
- VENTILATION



## Il fermalievitazione - Molti vantaggi, uno strumento: come rivoluzionare il laboratorio di panificazione e pasticceria.

Sono diverse le variabili che incidono sulla qualità finale dell'impasto lievitato, variabili sulle quali è da oggi possibile intervenire. Non sempre il risultato finale offerto da un processo di lievitazione tradizionale risulta soddisfacente. Alcuni dei più frequenti difetti del prodotto di panificazione possono dipendere da un impasto troppo caldo o freddo o da un'eccessiva umidità nella cella di lievitazione. Il fermalievitazione è uno strumento rivoluzionario che consente di gestire in maniera programmabile ed automatizzata tre importanti variabili: temperatura, umidità e tempo di lievitazione del prodotto.

## Retarders/Provers - Many advantages, only one tool: how to revolutionize your bakery or pastry laboratory.

There are several variables that affect the final quality of a proving process, variables on which it is now possible to intervene. The end result provided by a traditional process of proving sometimes can be not so satisfactory. Some of the most frequent bakery product flaws can be caused by a too hot or cold dough or by an excessive level of humidity during the proving. The retarder is a revolutionary machine that allows you to manage, in a programmable and automated way, three important variables: temperature, humidity and proving time of the specific product.

## Perché utilizzare una cella fermalievitazione?

Why should you use a retarder cell?



### Riduzione del lavoro notturno e festivo

E' il vantaggio principale dell'utilizzo di questo strumento, che consente di suddividere in diversi momenti le varie fasi di preparazione dell'impasto. L'operatore può dedicarsi alla preparazione dell'impasto durante il giorno, per poi rinviare e programmare il processo di lievitazione, anche in sua assenza, per ottenere un impasto perfettamente lievitato e pronto per essere infornato il mattino successivo. In questo modo reperire personale per il laboratorio di panificazione diventa più semplice!

### Reduction of night and holiday work

It is the main advantage of this tool, which allows you to split in different moments the various stages of the dough's preparation. The operator can prepare the dough during the working day, and then program the proving process, even in his absence, 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!



### Migliore qualità del prodotto

Una lievitazione paziente e lenta che ricorda i sapori e i metodi genuini di un tempo. Il fermalievitazione consente di rispettare i naturali tempi di lievitazione del prodotto, senza doverne forzare le fasi per inseguire i ritmi di lavoro quotidiani.

### Improved product quality

A slow proving process which reminds the flavors of the genuine methods of the past. The prover respects the natural proving times of the product, without forcing the phases to follow the rhythms of daily work.



### Migliore organizzazione delle attività produttive

La produzione diventa più facilmente programmabile e gestibile, consentendo un più razionale stoccaggio ed un'offerta sempre ampia di prodotto.

### Better organization of production activities

The production becomes more easily programmable and manageable, allowing a more efficient storage and a wider products' offer.

### Minori sprechi e rimanenze

Un più razionale stoccaggio del prodotto genera minori sprechi e rimanenze. Inoltre, grazie ad una lievitazione più lenta e controllata, è possibile incidere notevolmente sulle quantità di lievito utilizzato.

### Less waste and leftovers

A more rational storage of the product allows you to generate less waste and leftovers. Moreover, thanks to a slower and more controlled proving, the amount of yeast can significantly be reduced

# MEKANO PRO



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

**Maxi Insulation (90 mm)**  
to optimize preservation, while limiting energy consumption

### Dotazioni standard - Standard features



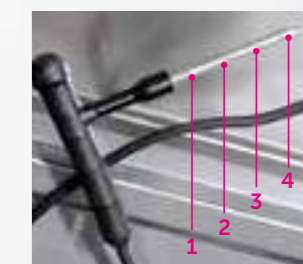
Registrazione dati HACCP, porta usb di serie per il download dati.  
HACCP record, usb door for data download.



Controllo umidità  
Humidity control



Sistema di umidificazione\*  
Humidity system



Sonda al cuore multipunto  
Multipoint core probe

\*N.B.: Mekano Pro deve essere collegata alla rete idrica: diam. carico 3/4" maschio; diam. scarico 3/4" femmina.  
Mekano Pro must be connected to the water supply network: water loading pipe connector 3/4" male; water drain pipe connector 3/4" female.

### Dotazioni opzionali - Optional features



Kit guide per teglie pasticceria EN 400X600 e 600x800  
Kit of guides for pastry trays EN 400X600 and 600x800



Illuminazione a LED  
LED lighting



KIT EVOCLOUD + WEB APP (optional)



MEKANO PRO 7-900

**Armadi fermalievitazione in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno, versioni 700 e 900, 1 porta cieca.**

- Sistema Touch control 9" su porta
- Controllo umidità in cella con umidificatore
- Cicli disponibili: Abbattimento (automatici e manuali personalizzabili), Scongelamento (automatici e manuali personalizzabili), Lievitazione (automatici e manuali personalizzabili), Cicli combinati
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici
- Guarnizioni ad alta tenuta
- Arresto dei ventilatori durante l'apertura delle porte.
- Luce LED
- Serratura
- Convogliatore aria
- Sonda al cuore multipoint (4 punti di lettura)
- Funzione multilevel
- Scheda SD CARD con video tutorial e porta USB per esportazione dati HACCP.

**Optional:** EvoCloud, Tracer, Supervisore, Scarico sul fondo.  
N.B.: Mekano Pro deve essere collegata alla rete idrica: diam. carico 3/4" maschio; diam. scarico 3/4" femmina.

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

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

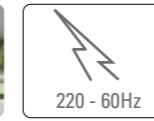
**Optional:** EvoCloud, Tracer, Supervisor, Internal bottom water drain.  
N.B.: Mekano Pro must be connected to the water supply network: water loading pipe connector 3/4" male; water drain pipe connector 3/4" female.



74703224-26  
74703232-34



74768120  
74768168



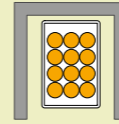
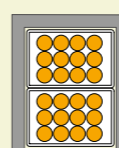
VERS 220-60



\*KIT EVOCLOUD + WEB APP

\*Abbonamento valido per 5 anni  
Subscription valid for 5 years



	Modello	Codice	Range	Gas	Classe climatica	Guide N° (35 mm passo)* Runners Nr (35 mm pitch)*	Capacità max vaschette (70 mm passo) Max capacity pans (70mm pitch)	Dimensioni Dimensions mm	Assorbimento		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight Kg
	Model	Code	Range °C	Gas	Climate class °C - %				Watt****	Ampere			
700	MEKANO PRO 700 TN	8L070INC4A902	-10/+45° C (45/95 %UR)	R452A GWP2141 Kg 0,55	5 40°C - 40%HR	18 (EN400X600)	18 (EN400X600) 400 x 600 x 70 mm 	733x843x2090	665	8.40	230/1/50	733x843x2090	133/153
900	MEKANO PRO 900 TN	8L090INC4A902	-10/+45° C (45/95 %UR)	R452A GWP2141 Kg 0,55	5 40°C - 40%HR	18 (EN600X800)	36 (EN600X800) 400 x 600 x 70 mm 	803x1016x2090	665	8.40	230/1/50	803x1016x2090	150/170
	<b>EVOCLOUD</b>	74701181	Sovrapprezzo per Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)			Price increase Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)							
		74703224-26	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400			S/s pair of runners for EN 600x400 tray							
		74703232-34	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x800			S/s pair of runners for EN 600x800 tray							
		74707282	Vassoio alluminio EN 600x400x20 mm			Aluminium EN 600x400x20 mm tray							
		74707299	Vaschetta pizza polietilene 400x600 h=70mm			Pizza plastic container 400x600x70mm							
		74768120	Griglia inox EN 600x400			EN 600x400 s/s shelf							
		74768168	Griglia inox EN 600x800 rinforzata			EN 600x800 s/s reinforced shelf							
	<b>TRACER</b>		Sovrapprezzo software USB TRACER			Price increase USB TRACER software							
	<b>WIFISUPER</b>		Sovrapprezzo software KIT SUPERVISORE tramite wi-fi + modbus			Price increase for wi fi SUPERVISOR KIT+ modbus							
	<b>EVOCLOUD</b>	74701181	Sovrapprezzo per Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (servizio di connessione remota via cavo, valido per 5 anni)			Price increase Kit EvoCLOUD EVOLUTION 9" (remote connection service via cable, valid for 5 years)							
	<b>SOVSCARICO</b>		Sovrapprezzo per Scarico su fondo diam. 41mm (armadio 700 lt)			Price increase for Internal bottom water drain diam. 41mm (700 lt upright cabinet)							
	<b>VERS220-1-60</b>		Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz (Disponibile non prima di 4 settimane)			Price increase for Version 220V/1Ph/60Hz (Available not earlier than 4 weeks)							

\* Il passo 35mm consente di inserire fino ad un massimo di 36 ripiani \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications are subject to change without notice.



# COUNTERS

Tavoli refrigerati

- NEW 2020** **SPRING PLUS 702/3/4** pag. 114
- NEW 2020** **SPRING BIG PLUS 702/3/4** pag. 120
- NEW 2020** **SPRING PLUS 802/3/4** pag. 126
- Optionals & Accessories pag. 154



- NEW 2020** **SPRING SALADETTE PLUS 702/3** pag. 132
- NEW 2020** **SPRING SALADETTE PLUS 702/3 R** pag. 136
- Optionals & Accessories pag. 154



- NEW 2020** **LINEAR PLUS 702/3/4** pag. 142
- LINEAR SNACK 702/3** pag. 150
- Optionals & Accessories pag. 154



-  **FRESH PLUS** pag. 158



- TRK 602/3/4** pag. 160
- TRK 602/3/4 R** pag. 162



Our business is enhancing **your business**





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

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

## 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. **SPRING, much more than what you expect from a refrigerated counter!**



Consumi ridotti, risparmio garantito SPRING è l'investimento intelligente che oltre alle elevate prestazioni garantisce una considerevole riduzione dei consumi.  
*Lower consumption, relevant cost reduction SPRING is the smart investment that guarantees high performance and reduction of consumptions.*



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

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



Piano con alzatina H100 mm  
*Worktop with H100 mm splashback*



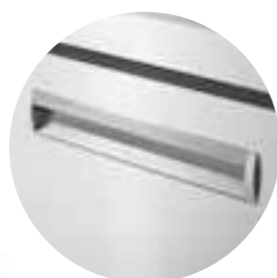
Cassettiere con cassetti ad estrazione totale (optional)  
*Set of drawers with total extraction system (optional)*



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



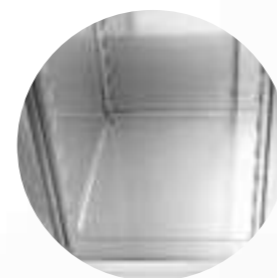
Sbrinamento Evaporatore elettrico di serie solo per modelli predisposti senza gruppo.  
*Standard Electric evaporator heater only for models without unit.*



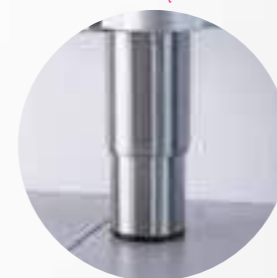
Fermo porta a 90° con maniglia orizzontale e guarnizioni ad incastro  
*90° stop self-closing doors with horizontal handle and snap out door gasket*



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



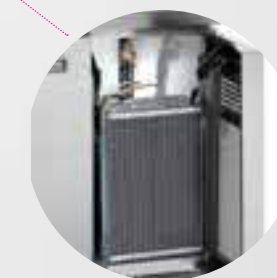
Fondo interno arrotondato per una migliore pulizia  
*Inner bottom panel with rounded corners for easier cleaning*



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



Ruote optional  
*Castors optional*



Accesso immediato a tutti i componenti macchina per una facile manutenzione  
*Immediate access to all the machinery components for an easy maintenance*



**Dotazioni standard - Standard features**

**SPRING PLUS 700**

50  
650 850  
150

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

Profondità utile dei cassetti GN1/1 (1/3=cm 12,5, 1/2=cm 23,4, 2/3=cm 34,2)  
Usable depth of GN 1/1 drawers (1/3=cm 12,5, 1/2=cm 23,4, 2/3=cm 34,2)

**SPRING PLUS 700 BIG**

50  
700 900  
150

+8%

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

Profondità utile dei cassetti GN1/1 (1/3=cm 15,5, 1/2=cm 25,1, 2/3=cm 37)  
Usable depth of GN 1/1 drawers (1/3=cm 15,5, 1/2=cm 25,1, 2/3=cm 37)

**SPRING PLUS 800**

50  
650 850  
150

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

**Dotazioni opzionali - Optional features**



STERIL KIT - STERIL KIT kit

**SPRING PLUS saladette...  
rallegra i tuoi piatti freddi!**

Annoiato dalle solite insalate e piatti freddi? Vorresti ridare nuova vita ai soliti ingredienti? Afinox ti aiuta a trovare nuove idee, per spaziare con la fantasia e ravvivare le tue fresche insalate di verdure, antipasti e contorni. Con SPRING PLUS saladette potrai sfruttare i vantaggi di una saladette ben organizzata e dal design moderno.

**SPRING PLUS saladette...  
delight your cold dishes!**

Are you bored from your usual salads and cold dishes? Would you like to give new life to your ingredients? Afinox helps you in finding new ideas to explore with the imagination and bring life back to your fresh vegetable salads, entrees and side dishes. With SPRING PLUS saladette you can take advantage of a well organized and modernly designed saladette.

Coperchio telescopico con nuove guide  
With s/s telescopic lid with new runners

Con cupola in vetro e antine plexi scorrevoli  
With glass superstructure and plexiglass sliding doors

**mod. C** **mod. V**



Foro Gastronorm per inserimento vaschette inox  
Gastronorm hole for s/s pans



Antine rimovibili in plexiglas di serie sul lato servizio  
Removable plexiglass sliding doors on operator side



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



**NEW 2020**

**SPRING PLUS 702**

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

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.

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

- 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).

**Optional:** griglie inox, sterilizzatore.

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



Incompatibile con LED\*  
Not compatible with LED\*



Modello Model	Codice Code	Piano Worktop	Range Range	GAS GAS	Classe energetica Energy class	Classe climatica Climate class	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption	Volume utile netto Net storage volume L	Dimensioni Dimensions	Assorbimento Absorbed power Watt****	A	Voltaggio Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight Kg					
	<b>SPRINGPLUS702TN</b>	6ST72IP2VA001	Piano dritto / Straight worktop	R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	464	172	1266x700x850	247	5.03	230/1/50	1360x760x1030	112/124					
	<b>SPRINGPLUS702TN/A</b>	6ST72IP2LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback						1266x700x950	247	5.03	230/1/50	1360x760x1030	112/125					
	<b>SPRINGPLUS702TN/S</b>	6ST72IP2NA001	Senza piano / Without worktop						1266x690x800	247	5.03	230/1/50	1360x760x1030	87/97					
	<b>SPRINGPLUS702BT</b>	6ST72IB2VA001	Piano dritto / Straight worktop	R290 GWP 3 Kg 0,14	F	5 40°C - 40%HR	3063	172	1266x700x850	526	7.21	230/1/50	1360x760x1030	128/142					
	<b>SPRING702PLUSBT/A</b>	6ST72IB2LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback						1266x700x950	526	7.21	230/1/50	1360x760x1030	129/143					
	<b>SPRING702PLUSBT/S</b>	6ST72IB2NA001	Senza piano / Without worktop						1266x690x800	526	7.21	230/1/50	1360x760x1030	104/115					
	<b>SPRING702TN R**</b>	6ST72RP4VA001	Piano dritto / Straight worktop			5 40°C - 40%HR		172	1130x700x850	0	0	230/1/50	1220x760x1030	94/106					
	<b>SPRING702TN/A R**</b>	6ST72RP4LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback						1130x700x950	0	0	230/1/50	1220x760x1030	96/108					
	<b>SPRING702TN/S R**</b>	6ST72RP4NA001	Senza piano / Without worktop						1130x690x800	0	0	230/1/50	1220x760x1030	76/85					
	<b>UCTN1-T*</b>	74861750	Unità Condensatrice						Condensing unit		350x460x265			350x460x265	23/43				
	<b>VALVR452A-702TN</b>	74877075	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 702TN)						R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 702TN)		101x38x77			101x38x77	0,3/0,3				
	<b>SPRING702BT R**</b>	6ST72RB4VA001	Piano dritto / Straight worktop						-24/-10° C		5 40°C - 40%HR		172	1130x700x850	0	0	230/1/50	1220x760x1030	94/106
	<b>SPRING702BT/A R**</b>	6ST72RB4LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback											1130x700x950	0	0	230/1/50	1220x760x1030	96/108
<b>SPRING702BT/S R**</b>	6ST72RB4NA001	Senza piano / Without worktop	1130x690x800	0	0	230/1/50	1220x760x1030	76/85											
<b>UCBT1-T*</b>	74861760	Unità Condensatrice	Condensing unit		415x540x340			415x540x340	40/60										
<b>VALVR452A-702BT</b>	74877089	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 702BT)	R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 702BT)		101x38x77			101x38x77	0,3/0,3										
<b>STERILKIT</b>	73688492	Sovrapprezzo Sterilizzatore	Price increase for Sterilizer																
<b>EVAP-T</b>	74768568x2	Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R	Price Increase for water tray for counters without condensing unit (R model)																
	74768000	Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1	"C" pair of runners for GN 1/1 pans																
	74768002	Griglia plastificata GN 1/1	Plastic coated GN 1/1 shelf																
		Griglia inox GN 1/1	S/S GN 1/1 shelf																
<b>CASS1/2</b>		Sovrapprezzo per cassettera 2 cassetti 1/2	Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers																
<b>CASS1/3</b>		Sovrapprezzo per cassettera 3 cassetti 1/3	Price Increase for block of 3 x 1/3 drawers																
<b>CASS2/3</b>		Sovrapprezzo per cassettera cassetti 1/3+2/3	Price Increase for block of 1/3+2/3 drawers																
<b>KIT 4 RUOTE</b>		Sovrapprezzo per 4 ruote	Price Increase for 4 castors																
<b>VERS220-60</b>		Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz	Price Increase for Power supply 220V/60Hz																

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



**NEW 2020**

# SPRING PLUS 703

## SPRING PLUS



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

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.

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

- 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).

**Optional:** griglie inox, sterilizzatore.

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



CASS1/2



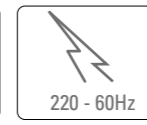
CASS1/3



CASS2/3



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60



OZONIZER STERIL KIT\*

Incompatibile con LED\*  
Not compatible with LED\*



Modello Model	Codice Code	Piano Worktop	Range Range	GAS GAS	Classe energetica Energy class	Classe climatica Climate class	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption	Volume utile netto Net storage volume L	Dimensioni Dimensions mm	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight Kg		
										Watt****	A					
	<b>SPRINGPLUS703TN</b>	6ST73IP2VA001	Piano dritto / Straight worktop	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	537	258	1721x700x850	247	5.03	230/1/50	1840x760x1030	141/157	
	<b>SPRINGPLUS703TN/A</b>	6ST73IP2LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback							1721x700x950	247	5.03	230/1/50	1840x760x1030	144/160	
	<b>SPRINGPLUS703TN/S</b>	6ST73IP2NA001	Senza piano / Without worktop							1721x690x800	247	5.03	230/1/50	1840x760x1030	110/122	
	<b>SPRINGPLUS703BT</b>	6ST73IB2VA001	Piano dritto / Straight worktop	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,14	F	5 40°C - 40%HR	3521	258	1721x700x850	526	7.21	230/1/50	1840x760x1030	154/171	
	<b>SPRINGPLUS703BT/A</b>	6ST73IB2LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback							1721x700x950	526	7.21	230/1/50	1840x760x1030	157/174	
	<b>SPRINGPLUS703BT/S</b>	6ST73IB2NA001	Senza piano / Without worktop							1721x690x800	526	7.21	230/1/50	1840x760x1030	122/136	
	<b>SPRING703TN R **</b>	6ST73RP4VA001	Piano dritto / Straight worktop	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		258	1585x700x850	0	0	230/1/50	1700x760x1030	114/128	
	<b>SPRING703TN/A R**</b>	6ST73RP4LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback							1585x700x950	0	0	230/1/50	1700x760x1030	115/129	
	<b>SPRING703TN/S R**</b>	6ST73RP4NA001	Senza piano / Without worktop							1585x690x800	0	0	230/1/50	1700x760x1030	87/98	
	<b>UCTN2-T*</b>	74861752	Unità Condensatrice			Condensing unit				350x460x265			350x460x265	25/45		
	<b>VALVR452A-703TN</b>	74877075	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 703TN)			R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 703TN)				101x38x77			101x38x77	0,3/0,3		
		<b>SPRING703BT R**</b>	6ST73RB4VA001	Piano dritto / Straight worktop	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		258	1585x700x850	0	0	230/1/50	1700x760x1030	114/128
		<b>SPRING703BT/A R**</b>	6ST73RB4LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback							1585x700x950	0	0	230/1/50	1700x760x1030	115/129
		<b>SPRING703BT/S R**</b>	6ST73RB4NA001	Senza piano / Without worktop							1585x690x800	0	0	230/1/50	1700x760x1030	87/98
	<b>UCBT2-T*</b>	74861762	Unità Condensatrice			Condensing unit				415x540x340			415x540x340	40/60		
	<b>VALVR452A-703BT</b>	74877089	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 703BT)			R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 703BT)				101x38x77			101x38x77	0,3/0,3		
<b>EVAP-T</b>		Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R			Price Increase for water tray for counters without condensing unit (R model)											
	74768568x2	Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1			"C" pair of runners for GN 1/1 pans											
	74768000	Griglia plastificata GN 1/1			Plastic coated GN 1/1 shelf											
	74768002	Griglia inox GN 1/1			S/S GN 1/1 shelf											
<b>CASS1/2</b>		Sovrapprezzo per cassettera 2 cassetti 1/2			Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers											
<b>CASS1/3</b>		Sovrapprezzo per cassettera 3 cassetti 1/3			Price Increase for block of 3 x 1/3 drawers											
<b>CASS2/3</b>		Sovrapprezzo per cassettera cassetti 1/3+2/3			Price Increase for block of 1/3+2/3 drawers											
<b>KIT 4 RUOTE</b>		Sovrapprezzo per 4 ruote			Price Increase for 4 castors											
<b>VERS220-60</b>		Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz			Price Increase for Power supply 220V/60Hz											

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



NEW 2020

SPRING PLUS 704

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

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.

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

- 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).

Optional: griglie inox, sterilizzatore.

Optional: S/S shelves, sterilizer.



CASS1/2



CASS1/3



CASS2/3



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60



OZONIZER STERIL KIT\*

Incompatibile con LED\*  
Not compatible with LED\*



Modello Model	Codice Code	Piano Worktop	Range Range	GAS GAS	Classe energetica Energy class	Classe climatica Climate class	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption	Volume utile netto Net storage volume L	Dimensioni Dimensions mm	Assorbimento Absorbed power		Vollaggio Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight Kg	
										Watt****	A				
	SPRINGPLUS704TN	6ST74IP2VA001	Piano dritto / Straight worktop	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	618	344	2182x700x850	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	173/192
	SPRINGPLUS704TN/A	6ST74IP2LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback							2182x700x950	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	174/193
	SPRINGPLUS704TN/S	6ST74IP2NA001	Senza piano / Without worktop							2182x690x800	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	130/145
	SPRINGPLUS704BT	6ST74IB2VA001	Piano dritto / Straight worktop	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,14	F	5 40°C - 40%HR	4049	344	2182x700x850	526	7.21	230/1/50	2320x760x1030	186/207
	SPRINGPLUS704BT/A	6ST74IB2LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback							2182x700x950	526	7.21	230/1/50	2320x760x1030	187/208
	SPRINGPLUS704BT/S	6ST74IB2NA001	Senza piano / Without worktop							2182x690x800	526	7.21	230/1/50	2320x760x1030	144/160
	SPRING704TN R**	6ST74RP4VA001	Piano dritto / Straight worktop	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		344	2046x700x850	0	0	230/1/50	2180x760x1030	139/156
	SPRING704TN/A R**	6ST74RP4LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback							2046x700x950	0	0	230/1/50	2180x760x1030	140/157
	SPRING704TN/S R**	6ST74RP4NA001	Senza piano / Without worktop							2046x690x800	0	0	230/1/50	2180x760x1030	104/117
	UCTN3-T*	74861754	Unità Condensatrice							350x500x300			350x500x300	33/53	
	VALVR452A-704TN	74877077	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 704TN)							101x38x77			101x38x77	0,3/0,3	
	SPRING704BT R**	6ST74RB4VA001	Piano dritto / Straight worktop	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		344	2046x700x850	0	0	230/1/50	2180x760x1030	139/156
	SPRING704BT/A R**	6ST74RB4LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback							2046x700x950	0	0	230/1/50	2180x760x1030	140/157
SPRING704BT/S R**	6ST74RB4NA001	Senza piano / Without worktop	2046x690x800							0	0	230/1/50	2180x760x1030	104/117	
UCBT3-T*	74861764	Unità Condensatrice							514x540x340			514x540x340	55/75		
VALVR452A-704BT	74877081	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 704BT)							101x38x77			101x38x77	36/41		
STERILKIT	73688492	Sovrapprezzo Sterilizzatore													
EVAP-T		Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R													
	74768568 x2	Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1													
	74768000	Griglia plastificata GN 1/1													
	74768002	Griglia inox GN 1/1													
CASS1/2		Sovrapprezzo per cassettera 2 cassette 1/2													
CASS1/3		Sovrapprezzo per cassettera 3 cassette 1/3													
CASS2/3		Sovrapprezzo per cassettera cassette 1/3+2/3													
KIT 6 RUOTE		Sovrapprezzo per 6 ruote													
VERS220-60		Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz													

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



NEW 2020

SPRING PLUS 702Big

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

S/s AISI 304 ventilated refrigerated counters on feet or castors, 700 mm of depth, 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.

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

- 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).

Optional: griglie inox, sterilizzatore.

Optional: S/S shelves, sterilizer.



CASS1/2



CASS1/3



CASS2/3



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60



OZONIZER STERIL KIT\*

Incompatibile con LED\*  
Not compatible with LED\*



Modello Model	Codice Code	Piano Worktop	Range Range	GAS GAS	Classe energetica Energy class	Classe climatica Climate class	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption	Volume utile netto Net storage volume L	Dimensioni Dimensions mm	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight Kg	
										Watt****	A				
	SPRINGPLUS702BIGTN	6SB72IP2VA001	Piano dritto / Straight worktop	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	510	200	1266x700x900	247	5.03	230/1/50	1360x760x1080	113/126
	SPRINGPLUS702BIGTN/A	6SB72IP2LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback							1266x700x1000	247	5.03	230/1/50	1360x760x1080	114/127
	SPRINGPLUS702BIGTN/S	6SB72IP2NA001	Senza piano / Without worktop							1266x690x850	247	5.03	230/1/50	1360x760x1080	89/99
	SPRINGPLUS702BIGBT	6SB72IB2VA001	Piano dritto / Straight worktop	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,14	F	5 40°C - 40%HR	3345	200	1266x700x900	526	7.21	230/1/50	1360x760x1080	126/140
	SPRINGPLUS702BIGBT/A	6SB72IB2LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback							1266x700x1000	526	7.21	230/1/50	1360x760x1080	127/141
	SPRINGPLUS702BIGBT/S	6SB72IB2NA001	Senza piano / Without worktop							1266x690x850	526	7.21	230/1/50	1360x760x1080	102/113
	SPRINGBIG702TN R**	6SB72RP4VA001	Piano dritto / Straight worktop	-2/+7° C			5 40°C - 40%HR		200	1130x700x900			230/1/50	1220x760x1080	95/107
	SPRINGBIG702TN/A R**	6SB72RP4LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback							1130x700x1000			230/1/50	1220x760x1080	97/109
	SPRINGBIG702TN/S R**	6SB72RP4NA001	Senza piano / Without worktop							1130x690x850			230/1/50	1220x760x1080	77/86
UCTN1-T*	74861752	Unità Condensatrice								350x460x265			350x460x265	25/45	
VALVR452A-702TN	74877075	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 702TN)								101x38x77			101x38x77	0,3/0,3	
	SPRINGBIG702BT R**	6SB72RB4VA001	Piano dritto / Straight worktop	-24/-10° C			5 40°C - 40%HR		200	1130x700x900			230/1/50	1220x760x1080	95/107
	SPRINGBIG702BT/A R**	6SB72RB4LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback							1130x700x1000			230/1/50	1220x760x1080	97/109
	SPRINGBIG702BT/S R**	6SB72RB4NA001	Senza piano / Without worktop							1130x690x850			230/1/50	1220x760x1080	77/86
UCBT1-T*	74861760	Unità Condensatrice								415x540x340			415x540x340	40/60	
VALVR452A-702BT	74877089	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 702BT)								101x38x77			101x38x77	0,3/0,3	
STERILKIT	73688492	Sovrapprezzo Sterilizzatore													
EVAP-T		Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R													
	74768568x2	Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1													
	74768000	Griglia plastificata GN 1/1													
	74768002	Griglia inox GN 1/1													
CASS1/2 BIG		Sovrapprezzo per cassettera 2 cassetti 1/2													
CASS1/3 BIG		Sovrapprezzo per cassettera 3 cassetti 1/3													
CASS2/3 BIG		Sovrapprezzo per cassettera cassetti 1/3+2/3													
KIT 4 RUOTE		Sovrapprezzo per 4 ruote													
VERS220-60		Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz													

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



**NEW 2020**

**SPRING PLUS 703Big**

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

S/s AISI 304 ventilated refrigerated counters on feet or castors, 700 mm of depth, 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.

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

- 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).

**Optional:** griglie inox, sterilizzatore.

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



Incompatibile con LED\*  
Not compatible with LED\*



Modello Model	Codice Code	Piano Worktop	Range Range	GAS GAS	Classe energetica Energy class	Classe climatica Climate class	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption	Volume utile netto Net storage volume L	Dimensioni Dimensions mm	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight Kg	
										Watt****	A				
	SPRINGPLUS703BIGTN	6SB73IP2VA001	Piano dritto / Straight worktop	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	591	300	1721x700x900	247	5.03	230/1/50	1840x760x1080	145/161
	SPRINGPLUS703BIGTN/A	6SB73IP2LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback							1721x700x1000	247	5.03	230/1/50	1840x760x1080	148/164
	SPRINGPLUS703BIGTN/S	6SB73IP2NA001	Senza piano / Without worktop							1721x690x850	247	5.03	230/1/50	1840x760x1080	113/126
	SPRINGPLUS703BIGBT	6SB73IB2VA001	Piano dritto / Straight worktop	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,14	F	5 40°C - 40%HR	3873	300	1721x700x900	526	7.21	230/1/50	1840x760x1080	158/175
	SPRINGPLUS703BIGBT/A	6SB73IB2LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback							1721x700x1000	526	7.21	230/1/50	1840x760x1080	160/178
	SPRINGPLUS703BIGBT/S	6SB73IB2NA001	Senza piano / Without worktop							1721x690x850	526	7.21	230/1/50	1840x760x1080	126/140
	SPRINGBIG703TN R**	6SB73RP4VA001	Piano dritto / Straight worktop	-2/+7° C		5 40°C - 40%HR			300	1585x700x900			230/1/50	1700x760x1080	117/131
	SPRINGBIG703TN/A R**	6SB73RP4LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback							1585x700x1000			230/1/50	1700x760x1080	117/132
	SPRINGBIG703TN/S R**	6SB73RP4NA001	Senza piano / Without worktop							1585x690x850			230/1/50	1700x760x1080	90/101
	UCTN2-T*	74861754	Unità Condensatrice				Condensing unit			350x500x300			350x500x300	33/53	
	VALVR452A-703TN	74877075	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 703TN)				R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 703TN)			101x38x77			101x38x77	0,3/0,3	
	SPRINGBIG703BT R**	6SB73RB4VA001	Piano dritto / Straight worktop	-24/-10° C		5 40°C - 40%HR			300	1585x700x900			230/1/50	1700x760x1080	117/131
	SPRINGBIG703BT/A R**	6SB73RB4LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback							1585x700x1000			230/1/50	1700x760x1080	117/132
	SPRINGBIG703BT/S R**	6SB73RB4NA001	Senza piano / Without worktop							1585x690x850			230/1/50	1700x760x1080	90/101
	UCBT2-T*	74861762	Unità Condensatrice				Condensing unit			415x540x340			415x540x340	40/60	
	VALVR452A-703BT	74877089	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 703BT)				R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 703BT)			101x38x77			101x38x77	0,3/0,3	
STERILKIT	73688492	Sovrapprezzo Sterilizzatore				Price increase for Sterilizer									
EVAP-T		Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R				Price Increase for water tray for counters without condensing unit (R model)									
	74768568x2	Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1				"C" pair of runners for GN 1/1 pans									
	74768000	Griglia plastificata GN 1/1				Plastic coated GN 1/1 shelf									
	74768002	Griglia inox GN 1/1				S/S GN 1/1 shelf									
	CASS1/2 BIG	Sovrapprezzo per cassettera 2 cassetti 1/2				Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers									
	CASS1/3 BIG	Sovrapprezzo per cassettera 3 cassetti 1/3				Price Increase for block of 3 x 1/3 drawers									
	CASS2/3 BIG	Sovrapprezzo per cassettera cassetti 1/3+2/3				Price Increase for block of 1/3+2/3 drawers									
	KIT 4 RUOTE	Sovrapprezzo per 4 ruote				Price Increase for 4 castors									
	VERS220-60	Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz				Price Increase for Power supply 220V/60Hz									

\* Distanza massima 10m \*\* R= Versione remota \*\*\* Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)  
I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

\* 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.



**NEW 2020**

**SPRING PLUS 704Big**

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

S/s AISI 304 ventilated refrigerated counters on feet or castors, 700 mm of depth, 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.

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

- 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).

**Optional:** griglie inox, sterilizzatore.

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



CASS1/2



CASS1/3



CASS2/3



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60



OZONIZER  
STERIL KIT\*

Incompatibile con LED\*  
Not compatible with LED\*



Modello Model	Codice Code	Piano Worktop	Range Range	GAS GAS	Classe energetica Energy class	Classe climatica Climate class	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption	Volume utile netto Net storage volume L	Dimensioni Dimensions mm	Assorbimento Absorbed power Watt**** A	Voltaggio Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight Kg	
<b>SPRINGPLUS704BIGTN</b>	6SB74IP2VA001	Piano dritto / Straight worktop	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	671	400	2182x700x900	247	5.03	230/1/50	2320x760x1080	175/194
<b>SPRINGPLUS704BIGTN/A</b>	6SB74IP2LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback							2182x700x1000	247	5.03	230/1/50	2320x760x1080	175/194
<b>SPRINGPLUS704BIGTN/S</b>	6SB74IP2NA001	Senza piano / Without worktop							2182x690x850	247	5.03	230/1/50	2320x760x1080	131/146
<b>SPRINGPLUS704BIGBT</b>	6SB74IB2VA001	Piano dritto / Straight worktop	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,14	F	5 40°C - 40%HR	4401	400	2182x700x900	526	7.21	230/1/50	2320x760x1080	187/205
<b>SPRINGPLUS704BIGBT/A</b>	6SB74IB2LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback							2182x700x1000	526	7.21	230/1/50	2320x760x1080	188/209
<b>SPRINGPLUS704BIGBT/S</b>	6SB74IB2NA001	Senza piano / Without worktop							2182x690x850	526	7.21	230/1/50	2320x760x1080	145/161
<b>SPRINGBIG704TN R**</b>	6SB74RP4VA001	Piano dritto / Straight worktop	-2/+7° C					400	2046x700x900			230/1/50	2180x760x1080	140/157
<b>SPRINGBIG704TN/A R**</b>	6SB74RP4LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback							2046x700x1000			230/1/50	2180x760x1080	141/158
<b>SPRINGBIG704TN/S R**</b>	6SB74RP4NA001	Senza piano / Without worktop							2046x690x850			230/1/50	2180x760x1080	105/118
<b>UCTN3-T*</b>	74861756	Unità Condensatrice							350x500x300			350x500x300	35/55	
<b>VALVR452A-704TN</b>	74877077	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 703TN)							101x38x77			101x38x77	0,3/0,3	
<b>SPRINGBIG704BT R**</b>	6SB74RB4VA001	Piano dritto / Straight worktop	-24/-10° C					400	2046x700x900			230/1/50	2180x760x1080	139/156
<b>SPRINGBIG704BT/A R**</b>	6SB74RB4LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback							2046x700x1000			230/1/50	2180x760x1080	141/158
<b>SPRINGBIG704BT/S R**</b>	6SB74RB4NA001	Senza piano / Without worktop							2046x690x850			230/1/50	2180x760x1080	105/118
<b>UCBT3-T*</b>	74861764	Unità Condensatrice							514x540x340			514x540x340	55/75	
<b>VALVR452A-704BT</b>	74877081	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 703BT)							101x38x77			101x38x77	0,3/0,3	
<b>STERILKIT</b>	73688492	Sovrapprezzo Sterilizzatore												
<b>EVAP-T</b>		Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R												
	74768568x2	Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1												
	74768000	Griglia plastificata GN 1/1												
	74768002	Griglia inox GN 1/1												
<b>CASS1/2 BIG</b>		Sovrapprezzo per cassetiera 2 cassetti 1/2												
<b>CASS1/3 BIG</b>		Sovrapprezzo per cassetiera 3 cassetti 1/3												
<b>CASS2/3 BIG</b>		Sovrapprezzo per cassetiera cassetti 1/3+2/3												
<b>KIT 6 RUOTE</b>		Sovrapprezzo per 6 ruote												
<b>VERS220-60</b>		Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz												

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.





NEW 2020

SPRING PLUS 802

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

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.

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

- 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).

Optional: griglie plastificate o inox, sterilizzatore.

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



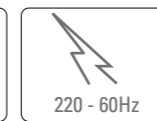
ACCESSORI DI SERIE  
STANDARD ACCESSORIES  
Vano refrigerato EN400x600  
Refrigerated room EN400x600



EVAP-T



KIT 4 RUOTE



220 - 60Hz  
VERS 220-60



OZONIZER  
STERIL KIT\*

Incompatibile con LED\*  
Not compatible with LED\*



Modello Model	Codice Code	Piano Worktop	Range Range	GAS GAS	Classe energetica Energy class	Classe climatica Climate class	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption	Volume utile netto Net storage volume L	Dimensioni Dimensions mm	Assorbimento Absorbed power Watt**** A	Voltaggio Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight Kg
SPRINGPLUS802TN	6ST82IP2VA001	Piano dritto / Straight worktop	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	448	240	1450x800x850	247	5.03	1510x860x1040	135/153
SPRINGPLUS802TN/A	6ST82IP2LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback							1450x800x950	247	5.03	1510x860x1040	136/154
SPRINGPLUS802TN/S	6ST82IP2NA001	Senza piano / Without worktop							1450x790x800	247	5.03	1510x860x1040	96/109
SPRINGPLUS802BT	6ST82IB2VA001	Piano dritto / Straight worktop	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,14	G	5 40°C - 40%HR	4280	240	1450x800x850	526	7.21	1510x860x1040	147/167
SPRING802PLUSBT/A	6ST82IB2LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback							1450x800x950	526	7.21	1510x860x1040	148/168
SPRING802PLUSBT/S	6ST82IB2NA001	Senza piano / Without worktop							1450x790x800	526	7.21	1510x860x1040	108/123
SPRING802TN R **	6ST82RP4VA001	Con piano - With work top	-2/+7° C					240	1310x800x850		230/1/50	1510x860x1040	105/119
SPRING802TN/A R **	6ST82RP4LA001	Con piano con alzatina - Work top with splashback							1310x800x950		230/1/50	1510x860x1040	115/131
SPRING802TN/S R **	6ST82RP4NA001	Senza piano - Without work top							1310x790x800		230/1/50	1510x860x1040	77/88
UCTN2-T*	74861752	Unità Condensatrice							350x460x265			350x460x265	25/45
VALVR452A-802TN	74877075	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 802TN)							101x38x77			101x38x77	0,3/0,3
SPRING802BT R **	6ST82RB4VA001	Con piano - With work top	-24/-10° C					240	1310x800x850		230/1/50	1510x860x1040	105/119
SPRING802BT/A R **	6ST82RB4LA001	Con piano con alzatina - Work top with splashback							1310x800x950		230/1/50	1510x860x1040	115/131
SPRING802BT/S R**	6ST82RB4NA001	Senza piano - Without work top							1310x790x800		230/1/50	1510x860x1040	84/95
UCBT2-T*	74861760	Unità Condensatrice							415x540x340			415x540x340	40/60
VALVR452A-802BT	74877089	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 802BT)							101x38x77			101x38x77	0,3/0,3
STERILKIT	73688492	Sovrapprezzo Sterilizzatore											
EVAP-T		Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R											
	74768570	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400											
	74768122	Griglia plastificata EN 600x400											
	74768120	Griglia inox EN 600x400											
KIT 4 RUOTE		Sovrapprezzo per 4 ruote											
VERS220-60		Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz											

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



NEW 2020

SPRING PLUS 803

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

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.

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

- 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).

Optional: griglie plastificate o inox, sterilizzatore.

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



EVAP-T



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60





OZONIZER STERIL KIT\*



ACCESSORI DI SERIE  
STANDARD ACCESSORIES  
Vano refrigerato EN400x600  
Refrigerated room EN400x600

Incompatibile con LED\*  
Not compatible with LED\*



Modello Model	Codice Code	Piano Worktop	Range Range	GAS GAS	Classe energetica Energy class	Classe climatica Climate class	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption	Volume utile netto Net storage volume L	Dimensioni Dimensions	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight Kg	
										Watt****	A				
	<b>SPRINGPLUS803TN</b>	6ST83IP2VA001	Piano dritto / Straight worktop												
	<b>SPRINGPLUS803TN/A</b>	6ST83IP2LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	515	360	2004x800x850	247	5.03	230/1/50	2064x860x1040	158/179
	<b>SPRINGPLUS803TN/S</b>	6ST83IP2NA001	Senza piano / Without worktop							2004x800x950	247	5.03	230/1/50	2064x860x1040	161/183
	<b>SPRINGPLUS803TN/S</b>	6ST83IP2NA001	Senza piano / Without worktop							2004x790x800	247	5.03	230/1/50	2064x860x1040	120/136
	<b>SPRINGPLUS803BT</b>	6ST83IB2VA001	Piano dritto / Straight worktop												
	<b>SPRINGPLUS803BT/A</b>	6ST83IB2LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,14	G	5 40°C - 40%HR	4922	360	2004x800x850	526	7.21	230/1/50	2064x860x1040	169/192
	<b>SPRINGPLUS803BT/S</b>	6ST83IB2NA001	Senza piano / Without worktop							2004x800x950	526	7.21	230/1/50	2064x860x1040	172/196
	<b>SPRINGPLUS803BT/S</b>	6ST83IB2NA001	Senza piano / Without worktop							2004x790x800	526	7.21	230/1/50	2064x860x1040	131/149
	<b>SPRING803TN R**</b>	6ST83RP4VA001	Con piano - With work top												
	<b>SPRING803TN/A R**</b>	6ST83RP4LA001	Con piano con alzatina - Work top with splashback	-2/+7° C						1864x800x850			230/1/50	2064x860x1040	137/156
	<b>SPRING803TN/S R**</b>	6ST83RP4NA001	Senza piano - Without work top							1864x800x950			230/1/50	2064x860x1040	139/158
	<b>SPRING803TN/S R**</b>	6ST83RP4NA001	Senza piano - Without work top							1864x790x800			230/1/50	2064x860x1040	100/114
	<b>UCTN3-T*</b>	74861754	Unità Condensatrice							350x500x300				350x500x300	33/53
	<b>VALVR452A-803TN</b>	74877077	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 803TN)							101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	<b>SPRING803BT R**</b>	6ST83RB4VA001	Con piano - With work top												
	<b>SPRING803BT/A R**</b>	6ST83RB4LA001	Con piano con alzatina - Work top with splashback	-24/-10° C						1864x800x850			230/1/50	2064x860x1040	137/156
	<b>SPRING803BT/S R**</b>	6ST83RB4NA001	Senza piano - Without work top							1864x800x950			230/1/50	2064x860x1040	139/158
	<b>SPRING803BT/S R**</b>	6ST83RB4NA001	Senza piano - Without work top							1864x790x800			230/1/50	2064x860x1040	100/114
	<b>UCBT3-T*</b>	74861762	Unità Condensatrice							415x540 x340				415x540 x340	40/60
	<b>VALVR452A-803BT</b>	74877089	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 803BT)							101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	<b>STERILKIT</b>	73688492	Sovrapprezzo Sterilizzatore												
	<b>EVAP-T</b>		Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R												
		74768570 x2	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400												
		74768122	Griglia plastificata EN 600x400												
		74768120	Griglia inox EN 600x400												
	<b>KIT 4 RUOTE</b>		Sovrapprezzo per 4 ruote												
	<b>VERS220-60</b>		Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz												

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



**NEW 2020**

# SPRING PLUS 804

## SPRING PLUS



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

**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.**

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

- 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).

**Optional:** griglie plastificate o inox, sterilizzatore.

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



EVAP-T



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60



OZONIZER STERIL KIT\*



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

Incompatibile con LED\*  
Not compatible with LED\*



Modello Model	Codice Code	Piano Worktop	Range Range	GAS GAS	Classe energetica Energy class	Classe climatica Climate class	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption	Volume utile netto Net storage volume L	Dimensioni Dimensions mm	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight Kg
										Watt****	A			
	SPRINGPLUS804TN	6ST84IP2VA001	Piano dritto / Straight worktop	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	A	582	480	2560x800x850	247	5.03	230/1/50	2620x860x1040	199/226
	SPRINGPLUS804TN/A	6ST84IP2LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback						2560x800x950	247	5.03	230/1/50	2620x860x1040	199/226
	SPRINGPLUS804TN/S	6ST84IP2NA001	Senza piano / Without worktop						2560x790x800	247	5.03	230/1/50	2620x860x1040	150/170
	SPRINGPLUS804BT	6ST84IB2VA001	Piano dritto / Straight worktop	-24/-10° C	R290 GWP 3 Kg 0,14	D	3740	480	2560x800x850	526	7.21	230/1/50	2620x860x1040	211/240
	SPRINGPLUS804BT/A	6ST84IB2LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback						2560x800x950	526	7.21	230/1/50	2620x860x1040	211/240
	SPRINGPLUS804BT/S	6ST84IB2NA001	Senza piano / Without worktop						2560x790x800	526	7.21	230/1/50	2620x860x1040	162/184
	SPRING804TN R**	6ST84RP4VA001	Con piano - With work top	-2/+7° C		5 40°C - 40%HR		480	2420x800x850			230/1/50	2620x860x1040	177/201
	SPRING804TN/A R**	6ST84RP4LA001	Con piano con alzatina - Work top with splashback						2420x800x950			230/1/50	2620x860x1040	178/202
	SPRING804TN/S R**	6ST84RP4NA001	Senza piano - Without work top						2420x790x800			230/1/50	2620x860x1040	130/148
	UCTN4-T*	74861756	Unità Condensatrice						350x500x300				35/55	
	VALVR452A-804TN	74877077	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 804TN)						101x38 x77				101x38 x77	0,3/0,3
	SPRING804BT R**	6ST84RB4VA001	Con piano - With work top	-24/-10° C		5 40°C - 40%HR		480	2420x800x850			230/1/50	2620x860x1040	177/201
	SPRING804BT/A R**	6ST84RB4LA001	Con piano con alzatina - Work top with splashback						2420x800x950			230/1/50	2620x860x1040	178/202
	SPRING804BT/S R**	6ST84RB4NA001	Senza piano - Without work top						2420x790x800			230/1/50	2620x860x1040	130/148
	UCBT4-T*	74861764	Unità Condensatrice						514x540x340				514x540x340	55/75
	VALVR452A-804BT	74877081	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 804BT)						101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	STERILKIT	73688492	Sovrapprezzo Sterilizzatore											
	EVAP-T		Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R											
		74768570 x2	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400											
		74768122	Griglia plastificata EN 600x400											
		74768120	Griglia inox EN 600x400											
	KIT 6 RUOTE		Sovrapprezzo per 6 ruote											
	VERS220-60		Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz											

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



**NEW 2020**

**SPRING SALADETTE PLUS 702**

**Saladette refrigerate ventilate su piedi o ruote, profondità 700 mm in acciaio inox AISI 304, 2 vani GN1/1, con 1 griglia plastificata per porta, con coperchio inox telescopico o cupola in vetro (fornita smontata).**

**S/S AISI 304 ventilated refrigerated saladette counter on feet or castors, 700 mm of depth, 2 GN1/1 doors, with 1 plastic coated shelf per door, with s/s lid or glass dome (provided disassembled).**

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

- Built in unit
- Top with polyethylene cutting board.
- 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).

**Optional:** griglie inox, sterilizzatore.

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



Incompatibile con LED\*  
Not compatible with LED\*

R290	Modello Model	Codice Code	Coperchio Lid	Range °C Range °C	GAS GAS	Classe climatica Climate class	Volume utile netto Net storage volume	Dimensioni Dimensions	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage	Dimensioni imballo Packing dimensions	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight
									Watt****	Ampere			
	<b>SALSPRING702C PLUS</b>	6SS72IP2MA001	Con coperchio inox With s/s lid	-2/+7°C	R290 GWP 3 Kg 0,100	5 40°C - 40%HR	172	1266x820xH 890 Chiuso/Closed H 1230 Aperto/Open	247	5.03	230/1/50	1360x920x950	95/106
	<b>SALSPRING702V PLUS</b>	6SS72IP2VA001	Con cupola in vetro con scorrevoli With glass serve over superstructure with sliding doors	-2/+7°C	R290 GWP 3 Kg 0,100	3 25°C - 60%HR	172	1266x820x1315	247	5.03	230/1/50	1360x920x950	124/138
	<b>STERILKIT</b>	73688492 74768568x2 74768000 74768002	Sovrapprezzo Sterilizzatore Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1 Griglia plastificata GN 1/1 Griglia inox GN 1/1						Price increase for Sterilizer "C" pair of runners for GN 1/1 pans Plastic coated GN 1/1 shelf S/S GN 1/1 shelf				
	<b>KIT 4 RUOTE</b>		Sovrapprezzo per 4 ruote						Price increase for 4 castors				
	<b>VERS220-60</b>		Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz						Price Increase Power supply 220V/60Hz				

Composizione vaschette Pans compositions	Modello Model	Descrizione Description	H=100 mm	H=100 mm con coperchio/with lid	H=150 mm	H=150 mm con coperchio/with lid
	<b>S1-100</b>	Composizione vaschette - Pans composition (1xGN1/1+1xGN1/3+1xGN2/3+1xGN1/4)	•			
	<b>S1-100K</b>			•		
	<b>S1-150</b>				•	
	<b>S1-150K</b>					•
	<b>S2-100</b>	Composizione vaschette - Pans composition (2xGN1/2+3xGN1/3+3xGN1/6)	•			
	<b>S2-100K</b>			•		
	<b>S2-150</b>				•	
	<b>S2-150K</b>					•

\*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)  
I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.  
Condizioni ambiente di funzionamento: MAX umidità 65% MIN temperatura 25°C  
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

\*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)  
Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.  
Environment conditions: 65% MAX humidity, 25 °C MIN temperature  
All specifications are subject to change without notice.



**NEW 2020**

# SPRING SALADETTE PLUS 703

**Saladette refrigerate ventilate su piedi o ruote, profondità 700 mm in acciaio inox AISI 304, 3 vani GN1/1, con 1 griglia plastificata per porta, con coperchio inox telescopico o cupola in vetro (fornita smontata).**

**S/S AISI 304 ventilated refrigerated saladette counter on feet or castors, 700 mm of depth, 3 GN1/1 doors, with 1 plastic coated shelf per door, with s/s lid or glass dome (provided disassembled).**

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

- Built in unit
- Top with polyethylene cutting board
- Electronic controller with 8 keys digital temperature 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).

**Optional:** griglie inox, sterilizzatore.

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



Incompatibile con LED\*  
Not compatible with LED\*

	Modello Model	Codice Code	Coperchio Lid	Range °C Range °C	GAS GAS	Classe climatica Climate class	Volume utile netto Net storage volume	Dimensioni Dimensions	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage	Dimensioni imballo Packing dimensions	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight					
									L	mm				Watt****	Ampere	Volt/Ph/Hz	mm	Kg
	<b>SALSPRING703C PLUS</b>	6SS731P2MA001	Con coperchio inox With s/s lid	-2/+7°C	R290 GWP 3 Kg 0,100	5 40°C - 40%HR	258	1721x820xH 890 Chiuso/Closed H 1230 Aperto/Open	247	5.03	230/1/50	1840x920x950	122/135					
	<b>SALSPRING703V PLUS</b>	6SS731P2VA001	Con cupola in vetro con scorrevoli With glass serve over superstructure with sliding doors	-2/+7°C	R290 GWP 3 Kg 0,100	3 25°C - 60%HR	258	1721x820x1315	247	5.03	230/1/50	1840x920x950	151/168					
	<b>STERILKIT</b>	73688492	Sovrapprezzo Sterilizzatore															
		74768568x2	Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1															
		74768000	Griglia plastificata GN 1/1															
		74768002	Griglia inox GN 1/1															
	<b>KIT 4 RUOTE</b>		Sovrapprezzo per 4 ruote															
	<b>VERS220-60</b>		Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz															

Composizione vaschette Pans compositions	Modello Model	Descrizione Description	H=100 mm		H=150 mm		H=150 mm con coperchio/with lid	
	<b>S6-100</b>	Composizione vaschette - Pans composition (2xGN1/2+1xGN1/1+2xGN1/2+2xGN1/4+3xGN1/9)						
	<b>S6-100K</b>							
	<b>S6-150</b>							
	<b>S6-150K</b>							
	<b>S7-100</b>	Composizione vaschette - Pans composition (2xGN1/4+1xGN2/1+1xGN2/3+1xGN1/3+3xGN1/9)						
	<b>S7-100K</b>							
	<b>S7-150</b>							
	<b>S7-150K</b>							
	<b>S8-100</b>	Composizione vaschette - Pans composition (1xGN2/3+1xGN1/3+1xGN1/1+1xGN2/3+1xGN1/3+2xGN1/4+3xGN1/9)						
	<b>S8-100K</b>							
	<b>S8-150</b>							
	<b>S8-150K</b>							

\*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)  
I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.  
Condizioni ambiente di funzionamento: MAX umidità 65% MIN temperatura 25°C  
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

\*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)  
Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.  
Environment conditions: 65% MAX humidity, 25 °C MIN temperature  
All specifications are subject to change without notice.



**NEW 2020**

**SPRING SALADETTE PLUS 702R**

**Saladette refrigerate ventilate su piedi o ruote, profondità 700 mm in acciaio inox AISI 304, 2 vani GN1/1, con 1 griglia plastificata per porta, con coperchio inox telescopico o cupola in vetro (fornita smontata).**

**S/S AISI 304 ventilated refrigerated saladette counter on feet or castors, 700 mm of depth, 2 GN1/1 doors, with 1 plastic coated shelf per door, with s/s lid or glass dome (provided disassembled).**

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

- Built in unit
- Top with polyethylene cutting board
- 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).

**Optional:** griglie inox, sterilizzatore.

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



Incompatibile con LED\*  
Not compatible with LED\*

Modello Model	Codice Code	Coperchio Lid	Range °C Range °C	Classe climatica Climate class	Volume utile netto Net storage volume L	Dimensioni Dimensions mm	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight Kg	
							Watt****	Ampere				
	<b>SALSPRING702C R</b>	6SS72RP4MA001	Con coperchio inox With s/s lid	-2/+7°C	5 40°C - 40%HR	172	1130x820xH 890 Chiuso/Closed H 1230 Aperto/Open	0	0	230/1/50	1220x920x950	86/96
	<b>SALSPRING702V R</b>	6SS72RP4VA001	Con cupola in vetro With glass serve over superstructure	-2/+7°C	5 40°C - 40%HR	172	1130x820x1315	0	0	230/1/50	1220x920x950	113/126
	<b>STERILKIT</b>	73688492	Sovrapprezzo Sterilizzatore									
	<b>UCTN1-T*</b>	74861752	Unità Condensatrice				350x460x265				350x460x265	25/45
	<b>VALVR452A-702TN</b>	74877075	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 702TN)				101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	<b>EVAP-T</b>		Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R									
		74768568x2	Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1									
		74768000	Griglia plastificata GN 1/1									
		74768002	Griglia inox GN 1/1									
	<b>KIT 4 RUOTE</b>		Sovrapprezzo per 4 ruote									
	<b>VERS220-60</b>		Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz									

Composizione vaschette Pans compositions	Modello Model	Descrizione Description	H=100 mm	H=100 mm con coperchio/with lid	H=150 mm	H=150 mm con coperchio/with lid
				<b>S1-100</b>		•
	<b>S1-100K</b>	Composizione vaschette - Pans composition (1xGN1/1+1xGN1/3+1xGN2/3+1xGN1/4)		•		
	<b>S1-150</b>				•	
	<b>S1-150K</b>					•
	<b>S2-100</b>		•			
	<b>S2-100K</b>	Composizione vaschette - Pans composition (2xGN1/2+3xGN1/3+3xGN1/6)		•		
	<b>S2-150</b>				•	
	<b>S2-150K</b>					•

\* Distanza massima 10 mt - \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)  
I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.  
Condizioni ambiente di funzionamento: MAX umidità 65% MIN temperatura 25°C  
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

\*Max distance 10 mt - \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)  
Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.  
Environment conditions: 65% MAX humidity, 25 °C MIN temperature  
All specifications are subject to change without notice.



**NEW 2020**

**SPRING SALADETTE PLUS 703R**

Saladette refrigerate ventilate su piedi o ruote, profondità 700 mm in acciaio inox AISI 304, 3 vani GN1/1, con 1 griglia plastificata per porta, con coperchio inox telescopico o cupola in vetro (fornita smontata).

S/S AISI 304 ventilated refrigerated saladette counter on feet or castors, 700 mm of depth, 3 GN1/1 doors, with 1 plastic coated shelf per door, with s/s lid or glass dome (provided disassembled).

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

- Built in unit
- Top with polyethylene cutting board
- 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).

**Optional:** griglie inox, sterilizzatore.

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



Incompatibile con LED\*  
Not compatible with LED\*

Modello Model	Codice Code	Coperchio Lid	Range °C Range °C	Classe climatica Climate class	Volume utile netto Net storage volume L	Dimensioni Dimensions mm	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight Kg	
							Watt****	Ampere				
	<b>SALSPRING703C R</b>	6SS73RP4MA001	Con coperchio inox With s/s lid	-2/+7°C	5 40°C - 40%HR	258	1585x820xH 890 Chiuso/Closed H 1230 Aperto/Open	0	0	230/1/50	1700x920x950	100/111
	<b>SALSPRING703V R</b>	6SS73RP4VA001	Con cupola in vetro With glass serve over superstructure	-2/+7°C	5 40°C - 40%HR	258	1640x820x1365	0	0	230/1/50	1700x920x950	129/143
	<b>STERILKIT</b>	73688492	Sovrapprezzo Sterilizzatore		<i>Price increase for Sterilizer</i>							
	<b>UCTN2-T*</b>	74861754	Unità Condensatrice		<i>Condensing unit</i>		350x500x300				350x500x300	33/53
	<b>VALVR452A-703TN</b>	74877075	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 703TN)		<i>R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 703TN)</i>		101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	<b>EVAP-T</b>		Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R		<i>Price Increase for water tray for counters without condensing unit (R model)</i>							
		74768568x2	Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1		<i>"C" pair of runners for GN 1/1 pans</i>							
		74768000	Griglia plastificata GN 1/1		<i>Plastic coated GN 1/1 shelf</i>							
		74768002	Griglia inox GN 1/1		<i>S/S GN 1/1 shelf</i>							
	<b>KIT 4 RUOTE</b>		Sovrapprezzo per 4 ruote		<i>Price increase for 4 castors</i>							
	<b>VERS220-60</b>		Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz		<i>Price Increase Power supply 220V/60Hz</i>							

Composizione vaschette Pans compositions	Modello Model	Descrizione Description	H=100 mm	H=150 mm	H=150 mm con coperchio/with lid
	<b>S6-100</b> <b>S6-100K</b> <b>S6-150</b> <b>S6-150K</b>	Composizione vaschette - Pans composition (2xGN1/2+1xGN1/1+2xGN1/2+2xGN1/4+3xGN1/9)	•	•	•
	<b>S7-100</b> <b>S7-100K</b> <b>S7-150</b> <b>S7-150K</b>	Composizione vaschette - Pans composition (2xGN1/4+1xGN2/1+1xGN2/3+1xGN1/3+3xGN1/9)	•	•	•
	<b>S8-100</b> <b>S8-100K</b> <b>S8-150</b> <b>S8-150K</b>	Composizione vaschette - Pans composition (1xGN2/3+1xGN1/3+1xGN1/1+1xGN2/3+1xGN1/3+2xGN1/4+3xGN1/9)	•	•	•

\* Distanza massima 10 mt. - \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)  
I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.  
Condizioni ambiente di funzionamento: MAX umidità 65% MIN temperatura 25°C  
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

\* Max distance 10 mt. - \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)  
Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.  
Environment conditions: 65% MAX humidity, 25 °C MIN temperature  
All specifications are subject to change without notice.

NEW 2020

# LINEAR PLUS



Tavoli refrigerati/Counters

## Semplice, sicuro ... LINEAR PLUS!

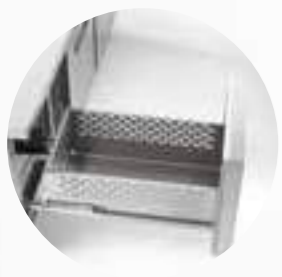
La gamma LINEAR PLUS porta una ventata di novità in tutti gli ambienti dedicati alla ristorazione. La qualità e la ricerca Afinox si riuniscono in una linea completa di tavoli da lavoro dal design essenziale e con ottime prestazioni.

## Simple, reliable...LINEAR PLUS!

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



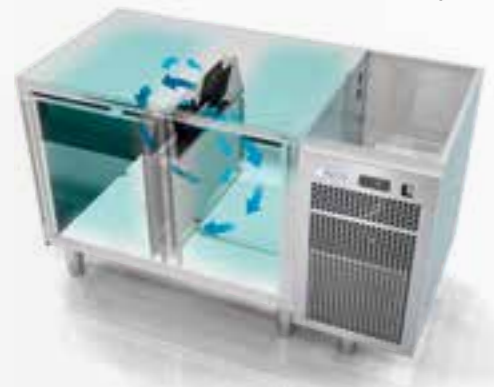
Porte con maniglia orizzontale e guarnizioni ad incastro  
Doors with horizontal handle and snap out gasket



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

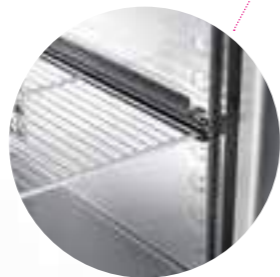


Cassettiera 2 cassetti 1/2 (optional) o 3 cassetti 1/3 ad estrazione totale (optional)  
Set of 2 x 1/2 drawers (optional) or 3x1/3 drawers with total extraction (optional)



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

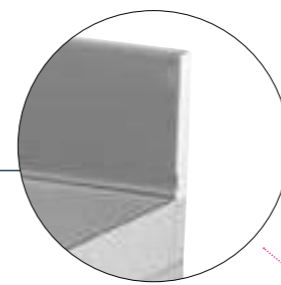
**3D Cooling system**  
The only system that guarantees a correct and uniform temperature in the whole counter.



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



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

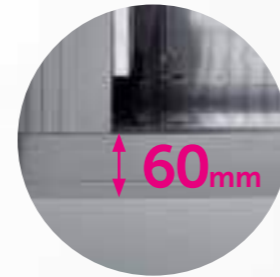


Piano con alzatina H100 mm  
Worktop with H100 mm splashback

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



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



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



Ruote (optional)  
Castors (option)



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





NEW 2020

LINEAR PLUS 702

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

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.

- Gruppo incorporato o remoto
- Piano dritto con alzatina o senza piano
- Controller digitale
- Interni arrotondati
- Evaporatore rialzato (pulizia facilitata)
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Optional: griglie inox.

- 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)
- Optional: S/S shelves.



Modello Model	Codice Code	Piano Worktop	Range Range	GAS GAS	Classe energetica Energy class	Classe climatica Climate class	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption	Volume utile netto Net storage volume L	Dimensioni Dimensions mm	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight Kg	
										Watt****	A				
	LINEARPLUS702TN	6LT72IP2VA001	Piano dritto / Straight worktop	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	C	5 40°C 40%HR	956	172	1266x700x850	130	5,03	230/1/50	1360x760x1030	108/120
	LINEARPLUS702TN/A	6LT72IP2LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback							1266x700x950	130	5,03	230/1/50	1360x760x1030	108/120
	LINEARPLUS702TN/S	6LT72IP2NA001	Senza piano / Without worktop							1266x690x800	130	5,03	230/1/50	1360x760x1030	86/95
	LINEARPLUS702BT	6LT72IB2VA001	Piano dritto / Straight worktop	-24° / -18°C	R290 GWP 3 Kg 0,14	G	5 40°C 40%HR	3873	172	1266x700x850	526	7.21	230/1/50	1360x760x1030	121/134
	LINEARPLUS702BT/A	6LT72IB2LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback							1266x700x950	526	7.21	230/1/50	1360x760x1030	121/134
	LINEARPLUS702BT/S	6LT72IB2NA001	Senza piano / Without worktop							1266x690x800	526	7.21	230/1/50	1360x760x1030	98/109
	LINEAR702TN R**	6LT72RP4VA001	Piano dritto / Straight worktop	-2/+7° C						1130x700x850			230/1/50	1220x760x910	90/101
	LINEAR702TN/A R**	6LT72RP4LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback		1130x700x950				230/1/50	1220x760x1000	92/103				
	LINEAR702TN/S R**	6LT72RP4NA001	Senza piano / Without worktop		1130x690x800				230/1/50	1220x760x870	70/79				
	UCTN1-T*	74861750	Unità Condensatrice							350x460x265				350x460x265	23/43
	VALVR452A-702TN	74877075	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 702TN)							101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	LINEAR702BT R**	6LT72RB4VA001	Piano dritto / Straight worktop	-24° / -18°C						1130x700x850			230/1/50	1220x760x910	90/101
	LINEAR702BT/A R**	6LT72RB4LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback		1130x700x950				230/1/50	1840x760x1000	92/103				
	LINEAR702BT/S R**	6LT72RB4NA001	Senza piano / Without worktop		1130x690x800				230/1/50	1220x760x870	70/79				
	UCBT1-T*	74861760	Unità Condensatrice							415x540x340				415x540x340	40/60
	VALVR452A-702BT	74877089	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 702BT)							101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
EVAP-T		Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R													
	74768568x2	Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1													
	74768000	Griglia plastificata GN 1/1													
	74768002	Griglia inox GN 1/1													
CASS1/2 LINEAR		Sovrapprezzo per cassettera 2 cassette 1/2													
CASS1/3 LINEAR		Sovrapprezzo per cassettera 3 cassette 1/3													
KIT 4 RUOTE		Sovrapprezzo per 4 ruote													
VERS220-60		Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz													
		Riduzione per versione a 2 o 3 vani senza supporti (piedi o ruote)													

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



NEW 2020

LINEAR PLUS 703

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

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.

- Gruppo incorporato o remoto
- Piano dritto, con alzatina o senza piano
- Controller digitale
- Interni arrotondati
- Evaporatore rialzato (pulizia facilitata)
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Optional: griglie inox.

- 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)
- Optional: S/S shelves.



Modello Model	Codice Code	Piano Worktop	Range Range	GAS GAS	Classe energetica Energy class	Classe climatica Climate class	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption	Volume utile netto Net storage volume L	Dimensioni Dimensions mm	Assorbimento Absorbed power		Votaggio Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight Kg	
										Watt****	A				
	LINEARPLUS703TN	6LT73IP2VA001	Piano dritto / Straight worktop	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	C	5 40°C 40%HR	1010	258	1721x700x850	130	3.8	230/1/50	1840x760x1030	133/148
	LINEARPLUS703TN/A	6LT73IP2LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback							1721x700x950	130	3.8	230/1/50	1840x760x1030	134/149
	LINEARPLUS703TN/S	6LT73IP2NA001	Senza piano / Without worktop							1721x690x800	130	3.8	230/1/50	1840x760x1030	104/115
	LINEARPLUS703BT	6LT73IB2VA001	Piano dritto / Straight worktop	-24° / -18°C	R290 GWP 3 Kg 0,14	G	5 40°C 40%HR	4436	258	1721x700x850	526	7.21	230/1/50	1840x760x1030	147/163
	LINEARPLUS703BT/A	6LT73IB2LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback							1721x700x950	526	7.21	230/1/50	1840x760x1030	148/164
	LINEARPLUS703BT/S	6LT73IB2NA001	Senza piano / Without worktop							1721x690x800	526	7.21	230/1/50	1840x760x1030	117/130
	LINEAR703TN R**	6LT73RP4VA001	Piano dritto / Straight worktop	-2/+7° C						1585x700x850			230/1/50	1700x760x910	104/117
	LINEAR703TN/A R**	6LT73RP4LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback		1585x700x950			230/1/50	1700x760x1000	111/125					
	LINEAR703TN/S R**	6LT73RP4NA001	Senza piano / Without worktop		1585x690x800			230/1/50	1700x760x870	77/87					
	UCTN2-T*	74861752	Unità Condensatrice				Condensing unit		350x460x265				350x460x265	25/35	
	VALVR452A-703TN	74877075	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 703TN)				R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 703TN)		101x38x77				101x38x77	0,3/0,3	
	LINEAR703BT R**	6LT73RB4VA001	Piano dritto / Straight worktop	-24° / -18°C						1585x700x850			230/1/50	1700x760x910	103/116
	LINEAR703BT/A R**	6LT73RB4LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback		1585x700x950			230/1/50	1700x760x1000	110/124					
	LINEAR703BT/S R**	6LT73RB4NA001	Senza piano / Without worktop		1585x690x800			230/1/50	1700x760x870	77/86					
	UCBT2-T*	74861762	Unità Condensatrice				Condensing unit		415x540x340				415x540x340	40/60	
	VALVR452A-703BT	74877089	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 703BT)				R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 703BT)		101x38x77				101x38x77	0,3/0,3	
EVAP-T		Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R				Price Increase for water tray for counters without condensing unit (R model)									
	74768568x2	Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1				"C" pair of runners for GN 1/1 pans									
	74768000	Griglia plastificata GN 1/1				Plastic coated GN 1/1 shelf									
	74768002	Griglia inox GN 1/1				S/S GN 1/1 shelf									
CASS1/2 LINEAR		Sovrapprezzo per cassettera 2 cassette 1/2				Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers									
CASS1/3 LINEAR		Sovrapprezzo per cassettera 3 cassette 1/3				Price Increase for Block of 3 x 1/3 drawers									
KIT 4 RUOTE		Sovrapprezzo per 4 ruote				Price increase for 4 castors									
VERS220-60		Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz				Price Increase Power supply 220V/60Hz									
		Riduzione per versione a 2 o 3 vani senza supporti (piedi o ruote)				Price reduction for version with 2 or 3 doors without supports (feet or castors)									

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



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

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.

- Gruppo incorporato o remoto
- Piano dritto, con alzatina o senza piano
- Controller digitale
- Interni arrotondati
- Evaporatore rialzato (pulizia facilitata)
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Optional: griglie inox.

- 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)
- Optional: S/S shelves.

NEW 2020

LINEAR PLUS 704



Modello Model	Codice Code	Piano Worktop	Range Range	GAS GAS	Classe energetica Energy class	Classe climatica Climate class	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption	Volume utile netto Net storage volume L	Dimensioni Dimensions mm	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight Kg
										Watt****	A			
LINEARPLUS704TN	6LT74IP2VA001	Piano dritto / Straight worktop	-2/+7° C	R290 GWP 3 Kg 0,100	C	5 40°C 40%HR	1162	344	2182x700x850	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	162/180
LINEARPLUS704TN/A	6LT74IP2LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback							2182x700x950	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	166/184
LINEARPLUS704TN/S	6LT74IP2NA001	Senza piano / Without worktop							2182x690x800	247	5.03	230/1/50	2320x760x1030	125/139
LINEARPLUS704BT	6LT74IB2VA001	Piano dritto / Straight worktop	-24° / -18°C	R290 GWP 3 Kg 0,14	G	5 40°C 40%HR	5000	344	2182x700x850	526	7.21	230/1/50	2320x760x1030	176/195
LINEARPLUS704BT/A	6LT74IB2LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback							2182x700x950	526	7.21	230/1/50	2320x760x1030	179/199
LINEARPLUS704BT/S	6LT74IB2NA001	Senza piano / Without worktop							2182x690x800	526	7.21	230/1/50	2320x760x1030	139/154
LINEAR704TN R**	6LT74RP4VA001	Piano dritto / Straight worktop	-2/+7° C			5 40°C 40%HR			2046x700x850			230/1/50	2180x760x910	129/145
LINEAR704TN/A R**	6LT74RP4LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback		2046x700x850+100				230/1/50	2180x760x1000	132/148				
LINEAR704TN/S R**	6LT74RP4NA001	Senza piano / Without worktop		2046x690x800				230/1/50	2180x760x870	93/105				
UCTN3-T*	74861754	Unità Condensatrice		Condensing unit					350x500x300			350x500x300	33/53	
VALVR452A-704TN	74877077	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 704TN)		R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 704TN)					101x38x77			101x38x77	0,3/0,3	
LINEAR704BT R**	6LT74RB4VA001	Piano dritto / Straight worktop	-24° / -18°C			5 40°C - 40%HR			2046x700x850			230/1/50	2180x760x910	129/145
LINEAR704BT/A R**	6LT74RB4LA001	Piano + alzatina / Work top with splashback		2046x700x950				230/1/50	2180x760x1000	131/147				
LINEAR704BT/S R**	6LT74RB4NA001	Senza piano / Without worktop		2046x690x800				230/1/50	2180x760x870	93/105				
UCBT3-T*	74861764	Unità Condensatrice		Condensing unit					514x540x340			514x540x340	55/75	
VALVR452A-704BT	74877081	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 704BT)		R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 704BT)					101x38x77			101x38x77	0,3/0,3	
EVAP-T		Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R		Price Increase for water tray for counters without condensing unit (R model)										
	74768568x2	Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1		"C" pair of runners for GN 1/1 pans										
	74768000	Griglia plastificata GN 1/1		Plastic coated GN 1/1 shelf										
	74768002	Griglia inox GN 1/1		S/S GN 1/1 shelf										
CASS1/2 LINEAR		Sovrapprezzo per cassettera 2 cassette 1/2		Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers										
CASS1/3 LINEAR		Sovrapprezzo per cassettera 3 cassette 1/3		Price Increase for Block of 3 x 1/3 drawers										
KIT 6 RUOTE		Sovrapprezzo per 6 ruote		Price increase for 6 castors										
VERS220-60		Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz		Price Increase Power supply 220V/60Hz										
		Riduzione per versione a 4 vani senza supporti (piedi o ruote)		Price reduction for version with 4 doors without supports (feet or castors)										

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.

# LINEAR SNACK



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

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

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

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



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



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



Cassetti con guide ad estrazione totale  
*Total extraction drawers*



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



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



Ruote (optional)  
*Castors (option)*



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

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



LINEAR  
SNACK  
702

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

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

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

- 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.



Modello Model	Codice Code	Piano Worktop	Cassetti Drawers	Range Range	GAS GAS	Classe energetica Energy class	Classe climatica Climate class	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption	Volume utile netto Net storage volume L	Dimensioni Dimensions mm	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight Kg			
											Watt****	A						
	LINEAR SNACK 702 TN/V 1C	7LS721P2VA002		Piano dritto Straight worktop H=40 mm	2	-2/+7° C	R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364	86,08	1200x685x613	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	126/116	
	LINEAR SNACK 702 BT/V 1C	7LS721B2VA002		Piano dritto Straight worktop H=40 mm	2	-24/-10° C	R290 - GWP 3 Kg 0,090	G	5 40°C - 40%HR	3133		1200x685x613	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	126/119	
	LINEAR SNACK 702 TN/I 1C	7LS721P2IA002		Con piano invaso Recessed worktop	2	-2/+7° C	R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364		1200x685x613	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	126/117	
	LINEAR SNACK 702 BT/I 1C	7LS721B2IA002		Con piano invaso Recessed worktop	2	-24/-10° C	R290 - GWP 3 Kg 0,090	G	5 40°C - 40%HR	3133		1200x685x613	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	103/120	
	LINEAR SNACK 702 TN/S 1C	7LS721P2NA002		Senza piano Without worktop	2	-2/+7° C	R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364		1200x673x575	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	81/96	
	LINEAR SNACK 702 BT/S 1C	7LS721B2NA002		Senza piano Without worktop	2	-24/-10° C	R290 - GWP 3 Kg 0,090	G	5 40°C - 40%HR	3133		1200x673x575	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	84/99	
	LINEAR SNACK 702 TN/V 2C	7LS721P2VA001		Piano dritto Straight worktop H=40 mm	4	-2/+7° C	R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364		86,08	1200x685x613	130	3.8	230/1/50	1220x705x700	110/128
	LINEAR SNACK 702 BT/V 2C	7LS721B2VA001		Piano dritto Straight worktop H=40 mm	4	-24/-10° C	R290 - GWP 3 Kg 0,090	G	5 40°C - 40%HR	3133			1200x685x613	353	6.15	230/1/50	1220x705x700	112/131
	LINEAR SNACK 702 TN/I 2C	7LS721P2IA001		Con piano invaso Recessed worktop	4	-2/+7° C	R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364	1200x685x613		130	3.8	230/1/50	1220x705x700	111/129	
	LINEAR SNACK 702 BT/I 2C	7LS721B2IA001		Con piano invaso Recessed worktop	4	-24/-10° C	R290 - GWP 3 Kg 0,090	G	5 40°C - 40%HR	3133	1200x685x575		353	6.15	230/1/50	1220x705x700	126/132	
	LINEAR SNACK 702 TN/S 2C	7LS721P2NA001		Senza piano Without worktop	4	-2/+7° C	R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1364	1200x673x575		130	3.8	230/1/50	1220x705x700	93/109	
	LINEAR SNACK 702 BT/S 2C	7LS721B2NA001		Senza piano Without worktop	4	-24/-10° C	R290 - GWP 3 Kg 0,090	G	5 40°C - 40%HR	3133	1200x673x575		353	6.15	230/1/50	1220x705x700	126/111	
<b>KIT 4 RUOTE VERS220-60</b>				Sovrapprezzo per 4 ruote				Price increase for 4 castors										
				Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz				Price Increase Power supply 220V/60Hz										

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



LINEAR  
SNACK  
703

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

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

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

- 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.



Modello Model	Codice Code	Piano Worktop	Cassetti Drawers	Range Range	GAS GAS	Classe energetica Energy class	Classe climatica Climate class	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption	Volume utile netto Net storage volume L	Dimensioni Dimensions mm	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight Kg		
											Watt****	A					
	LINEARSNACK703TN/V 1C	7LS73IP2VA002		Piano dritto Straight worktop H=40 mm	3	-2/+7° C	R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1550	129,12	1600X685X613	130	3.8	230/1/50	1620x705x700	128/142
	LINEARSNACK703BT/V 1C	7LS73IB2VA002		Piano dritto Straight worktop H=40 mm	3	-24/-10° C	R290 - GWP 3 Kg 0,090	G	5 40°C - 40%HR	3560		1600X685X613	353	3.8	230/1/50	1620x705x700	130/145
	LINEARSNACK703TN/I 1C	7LS73IP2IA002		Con piano invaso Recessed worktop	3	-2/+7° C	R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1550		1600X685X613	130	3.8	230/1/50	1620x705x700	128/142
	LINEARSNACK703BT/I 1C	7LS73IB2IA002		Con piano invaso Recessed worktop	3	-24/-10° C	R290 - GWP 3 Kg 0,090	G	5 40°C - 40%HR	3560		1600X685X613	353	6.15	230/1/50	1620x705x700	130/145
	LINEARSNACK703TN/S 1C	7LS73IP2NA002		Senza piano Without worktop	3	-2/+7° C	R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1550		1600X673X575	130	3.8	230/1/50	1620x705x700	103/114
	LINEARSNACK703BT/S 1C	7LS73IB2NA002		Senza piano Without worktop	3	-24/-10° C	R290 - GWP 3 Kg 0,090	G	5 40°C - 40%HR	3560		1600X673X575	353	6.15	230/1/50	1620x705x700	104/116
	LINEARSNACK703TN/V 2C	7LS73IP2VA001		Piano dritto Straight worktop H=40 mm	6	-2/+7° C	R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1550		1600X685X613	130	3.8	230/1/50	1620x705x700	145/161
	LINEARSNACK703BT/V 2C	7LS73IB2VA001		Piano dritto Straight worktop H=40 mm	6	-24/-10° C	R290 - GWP 3 Kg 0,090	G	5 40°C - 40%HR	3560		1600X685X613	353	6.15	230/1/50	1620x705x700	147/163
	LINEARSNACK703TN/I 2C	7LS73IP2IA001		Con piano invaso Recessed worktop	6	-2/+7° C	R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1550	1600X685X613	130	3.8	230/1/50	1620x705x700	145/161	
	LINEARSNACK703BT/I 2C	7LS73IB2IA001		Con piano invaso Recessed worktop	6	-24/-10° C	R290 - GWP 3 Kg 0,090	G	5 40°C - 40%HR	3560	1600X685X613	353	6.15	230/1/50	1620x705x700	147/163	
	LINEARSNACK703TN/S 2C	7LS73IP2NA001		Senza piano Without worktop	6	-2/+7° C	R290 - GWP 3 Kg 0,080	D	5 40°C - 40%HR	1550	1600X673X575	130	3.8	230/1/50	1620x705x700	119/132	
	LINEARSNACK703BT/S 2C	7LS73IB2NA001		Senza piano Without worktop	6	-24/-10° C	R290 - GWP 3 Kg 0,090	G	5 40°C - 40%HR	3560	1600X673X575	353	6.15	230/1/50	1620x705x700	122/135	
<b>KIT 4 RUOTE VERS220-60</b>				Sovrapprezzo per 4 ruote Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz		<b>Price increase for 4 castors Price Increase Power supply 220V/60Hz **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)</b>											

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



## Optional e Accessori

Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	SPRING 700	SPRING BIG 700	SPRING 800	SPRING SALADETTE 700	LINEAR
<b>OPTIONAL</b>							
VERSC02700TN		Sovrapprezzo per Versione TN remota per CO2 (Disponibile non prima di 4 settimane) Price increase for Ready for connection to a TN remote CO2 condensing unit (Available not earlier than 4 weeks)	x	x			x
VERSC02700BT		Sovrapprezzo per Versione BT remota per CO2 (Disponibile non prima di 4 settimane) Price increase for Ready for connection to a BT remote CO2 condensing unit (Available not earlier than 4 weeks)	x				x
VERSC02800BT		Sovrapprezzo per Versione TN remota per CO2 (Disponibile non prima di 4 settimane) Price increase for Ready for connection to a BT remote CO2 condensing unit (Available not earlier than 4 weeks)			x		
NOPIED12-3		Riduzione per versione 2 o 3 vani senza supporti (piedi o ruote) Price reduction for version with 2 or 3 doors without supports (feet or castors)	x	x	x	x	x
NOPIED14		Riduzione per versione 4 vani senza supporti (piedi o ruote) Price reduction for version with 4 doors without supports (feet or castors)	x	x	x	x	x
STERILKIT	73688492	Sovrapprezzo Sterilizzatore Price increase for Sterilizer	x	x	x	x	
SERRSPRING		Sovrapprezzo per Kit Serratura con chiave porta Price increase for Door kit key lock	x	x	x		x
SERRCSRING 1/2-2/3		Sovrapprezzo per Kit Serratura con chiave cassetiera (Cassetti 1/2 e 2/3) Price increase for key lock kit for set of Drawers (Drawers 1/2 e 2/3)	x	x			x
SERRCSRING 13		Sovrapprezzo per Kit Serratura con chiave cassetiera (Cassetti 1/3) Price increase for key lock kit for set of Drawers (Drawers 1/3)	x	x			
EVAPINOX		Sovrapprezzo per Evaporatore inox Price increase for Stainless steel evaporator	x	x			x
UCESXSPRING		Sovrapprezzo per Motore a sx Price increase for Condensing unit on the left	x	x	x	x	x
SOVLAV		Sovrapprezzo per Lavello e foro rubinetto sopra vano motore (solo per versione piano con alzatina) Price increase for Sink and tap hole above the condensing unit (only for counters with splashback)	x	x	x		x
CONDH2OSPRING		Sovrapprezzo per condensazione ad acqua (Disponibile non prima di 4 settimane) Price increase for water condensation (Available not earlier than 4 weeks)	x	x	x	x	

\* Il sovrapprezzo è indipendente dal numero di porte del tavolo. / The price increase remains the same regardless the number of table doors.

## Optionals & Accessories

Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	SPRING 700	SPRING BIG 700	SPRING 800	SPRING SALADETTE 700	LINEAR
<b>ACCESSORI/ ACCESSORIES</b>							
	74700280	Driver per supervisori già in possesso Driver for already owned supervisor (RS485)	x	x	x	x	
**	73686562+ 74700170	Supervisore BASE (Nr Max. Unità 20 ) BASE Supervisor (Nr Max. Units 20 )	x	x	x	x	
**	73686562+ 74700172	Supervisore TOP (Nr Max. Unità 100 ) TOP Supervisor (Nr Max. Units 100 )	x	x	x	x	
	74768120	Griglia inox EN 600x400 - S/S EN 600x400 shelf				x	
	74768122	Griglia plastificata EN 600x400 - Plastic coated EN 60x40 shelf				x	
	74768002	Griglia inox GN 1/1 - S/S GN 1/1 shelf	x	x		x	x
	74768000	Griglia plastificata GN 1/1 - Plastic coated GN 1/1 shelf	x	x		x	x
	74707012	Teglia GN 1/1 h=20 - GN 1/1 pan 20mm deep	x	x		x	x
	74707013	Teglia GN 1/1 h=40 - GN 1/1 pan 40mm deep	x	x		x	x
	74707300	Vassoio inox pasticceria EN400x600 h=20mm EN 600x400 tray 20 mm deep				x	
	74707301	Vassoio inox pasticceria EN400x600 h=40mm EN 600x400 tray 40 mm deep				x	
	74707295	Vaschetta polietilene 400x600 h=130mm Polyethylene tray 400x600x 130mm				x	
	74707297	Vaschetta polietilene 400x300 h=130mm Polyethylene tray 400x300x130 mm				x	
	72554699	Falsofondo plastica - Plastic perforated bottom				x	
	72554695	Falsofondo inox forato h130mm - S/S perforated bottom h130mm				x	
	74707299	Vaschetta pizza polietilene 400x600 h=70mm Pizza polyethylene tray 400x600x70mm				x	
	74707288	Coperchio per vaschetta pizza polietilene (400x600 h=70mm) Lid for pizza polyethylene tray (400x600 h=70mm)				x	

\*\* All'acquisto di più unità che si vogliono tutte collegate a supervisore, oltre al costo dell'accessorio BASE o TOP calcolato su una unità, andrà considerato il costo di un driver di connessione (cod. 74700280) per ogni ulteriore unità acquistata.

When you purchase more units and would like to connect them to a supervisor, beyond the BASE or TOP accessory's cost of a unit, you must consider the price of a connection driver (cod. 74700280) for any further purchased unit.

# FRESH PLUS



## FRESH PLUS Semplicemente pratico!

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

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

## FRESH PLUS Simply practical!

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

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

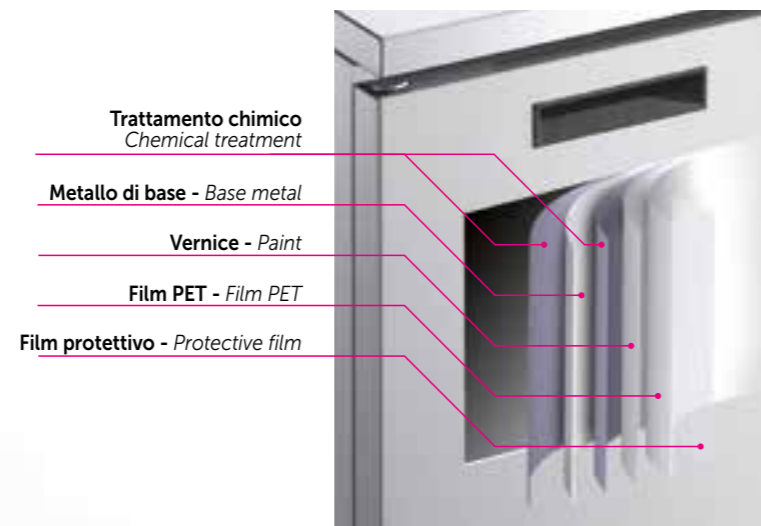


### I Vantaggi del rivestimento "Antimpronta"

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

### The None Smear coating advantages

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



### FRESH PLUS Dotazioni standard - Standard features



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



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



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



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







FRESH PLUS

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

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.

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

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

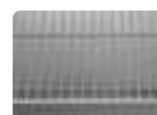
OPTIONALS



74768421



74768425



74768122



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



**MOD. L**  
3 coppie guide a L  
3 L s/s pairs of runners



Modello Model	Codice Code	Piano Worktop	Accessoriamento interno Internal fitting	Range Range	GAS GAS	Classe energetica Energy class	Classe climatica Climate class	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption	Volume utile netto Net storage volume L	Dimensioni Dimensions mm	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight Kg			
											Watt****	A						
	<b>MOD. C</b>	<b>FRESH PLUS 2P C</b>	Piano dritto Straight worktop	2 griglie 400x600 su guide a "C"	+2/+7°C	R290 GWP 3 Kg 0,07	D	1574	227	1400x700x850	149	4.04	230/1/50	1430x760x930	96/109			
		<b>FRESH PLUS 2P/A C</b>	Piano + alzatina Work top with splashback	2 shelves 400x600 on "C" runners	+2/+7°C						149	4.04				1430x760x1020	96/109	
		<b>FRESH PLUS 2P/S C</b>	Senza piano Without worktop		+2/+7°C						149	4.04				1430x760x890	75/85	
	<b>MOD. L</b>	<b>FRESH PLUS 2P L</b>	Piano dritto Straight worktop	6 (400x600) coppie guide "L"	+2/+7°C						149	4.04				230/1/50	1430x760x930	95/108
		<b>FRESH PLUS 2P/A L</b>	Piano + alzatina Work top with splashback	"L" pairs of runners	+2/+7°C						149	4.04				230/1/50	1430x760x1020	95/108
		<b>FRESH PLUS 2P/S L</b>	Senza piano Without worktop		+2/+7°C						149	4.04				230/1/50	1430x760x890	74/84
	<b>MOD. C</b>	<b>FRESH PLUS 3P C</b>	Piano dritto Straight worktop	3 griglie 400x600 su guide a "C"	+2/+7°C	R290 GWP 3 Kg 0,07	D	1722	340,5	1926x700x850	149	4.04	230/1/50	1956x760x930	124/141			
		<b>FRESH PLUS 3P/A C</b>	Piano + alzatina Work top with splashback	3 shelves 400x600 on "C" runners	+2/+7°C						149	4.04				1956x760x1020	119/135	
		<b>FRESH PLUS 3P/S C</b>	Senza piano Without worktop		+2/+7°C						149	4.04				1956x760x890	98/111	
	<b>MOD. L</b>	<b>FRESH PLUS 3P L</b>	Piano dritto Straight worktop	9 (400x600) coppie guide "L"	+2/+7°C						149	4.04				230/1/50	1956x760x930	123/140
		<b>FRESH PLUS 3P/A L</b>	Piano + alzatina Work top with splashback	"L" pairs of runners	+2/+7°C						149	4.04				230/1/50	1956x760x1020	118/134
		<b>FRESH PLUS 3P/S L</b>	Senza piano Without worktop		+2/+7°C						149	4.04				230/1/50	1956x760x890	97/110
	<b>MOD. C</b>	<b>FRESH PLUS 4P C</b>	Piano dritto Straight worktop	4 griglie 400x600 su guide a "C"	+2/+7°C	R290 GWP 3 Kg 0,07	D	1894	454	2452x700x850	149	4.04	230/1/50	2485x760x930	134/152			
		<b>FRESH PLUS 4P/A C</b>	Piano + alzatina Work top with splashback	4 shelves 400x600 on "C" runners	+2/+7°C						149	4.04				2485x760x1020	122/139	
		<b>FRESH PLUS 4P/S C</b>	Senza piano Without worktop		+2/+7°C						149	4.04				2485x760x890	101/115	
	<b>MOD. L</b>	<b>FRESH PLUS 4P L</b>	Piano dritto Straight worktop	12 (400x600) coppie guide "L"	+2/+7°C						149	4.04				230/1/50	2485x760x930	132/150
		<b>FRESH PLUS 4P/A L</b>	Piano + alzatina Work top with splashback	"L" pairs of runners	+2/+7°C						149	4.04				230/1/50	2485x760x1020	121/137
		<b>FRESH PLUS 4P/S L</b>	Senza piano Without worktop		+2/+7°C						149	4.04				230/1/50	2485x760x890	99/113
		74768421	Coppia guide a "C"		"C" s/s pair of runners													
		74768425	Coppia guide a "L" per griglie EN400X600		"L" s/s pair of runners for EN400X600 shelf													
		74768122	Griglia plastificata EN400X600		Plastic coated EN400X600 shelf													
		<b>VERS220-60</b>	Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz		Price Increase Power supply 220V/60Hz													

\*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.  
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

\*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.  
All specifications are subject to change without notice.



TRK  
602/3/4

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

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.

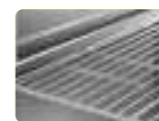
- Gruppo incorporato
- Piano dritto, con alzatina o senza piano
- Controller digitale
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (mod. incorporati)

- 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)

**Optional:** porte vetro con illuminazione.

**Optional:** glass door with lighting.

OPTIONALS



74768132



SOVCAS1/2



SOVCAS1/3

	Modello Model	Codice Code	Piano Worktop	Range Range	GAS GAS	Classe energetica Energy class	Classe climatica Climate class	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption	Volume utile netto Net storage volume L	Dimensioni Dimensions mm	Assorbimento Absorbed power Watt****	Alimentazione Power supply (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight Kg
	TRK602 TN	9TRK62IPVA001	Con piano - With work top	0/+8° C	R134A GWP 1430 Kg 0,18	C	5 40°C - 40%	803	136	1260x600x850	201**	1,4	1320x750x1100	86/98
	TRK602 TN/A	9TRK62IPLA001	Con piano con alzatina With work top with splashback	0/+8° C		C	5 40°C - 40%	803	136	1260x600x950	201**	1,4	1320x750x1100	86/98
	TRK602 TN/S	9TRK62IPNA001	Senza piano - Without work top	0/+8° C		C	5 40°C - 40%	867	136	1260x600x810	201**	1,4	1320x750x1100	86/98
	TRK603 TN	9TRK63IPVA001	Con piano - With work top	0/+8° C	R134A GWP 1430 Kg 0,18	C	5 40°C - 40%	858	204	1720x600x850	201**	1,4	1760x750x1100	117/133
	TRK603 TN/A	9TRK63IPLA001	Con piano con alzatina With work top with splashback	0/+8° C		C	5 40°C - 40%	858	204	1720x600x950	201**	1,4	1760x750x1100	117/133
	TRK603 TN/S	9TRK63IPNA001	Senza piano - Without work top	0/+8° C		C	5 40°C - 40%	926	204	1720x600x810	201**	1,4	1760x750x1100	117/133
	TRK604 TN	9TRK64IPVA001	Con piano - With work top	0/+8° C	R134A GWP 1430 Kg 0,23	C	5 40°C - 40%	1168	272	2180x600x850	323**	2,42	2250x750x1100	135/153
	TRK604 TN/A	9TRK64IPLA001	Con piano con alzatina With work top with splashback	0/+8° C		C	5 40°C - 40%	1168	272	2180x600x950	323**	2,42	2250x750x1100	135/153
	TRK604 TN/S	9TRK64IPNA001	Senza piano - Without work top	0/+8° C		C	5 40°C - 40%	1261	272	2180x600x810	323**	2,42	2250x750x1100	135/153
		74768132	Griglia plastificata 430X325											
		74701947 P600 x2	Coppia guide inox (450 mm)											
	VERSR290		Sovrapprezzo per versione in R290											
	SOVCAS1/2		Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz											
	SOVCAS1/3		Sovrapprezzo per cassetiera 2 cassetti 1/2											
	SOVPOVE*		Sovrapprezzo per cassetiera 3 cassetti 1/3											
			Sovrapprezzo per porta vetro, con illuminazione											

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

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

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

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

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

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



TRK  
602/3/4R

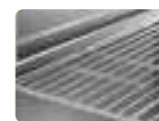
Tavoli refrigerati ventilati su piedi profondità 600 mm, in acciaio INOX AISI 304; 2, 3, 4 vani per griglie 430x325 mm, con 1 griglia plastificata per porta o cassetti da 1/2 o da 1/3.

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.

- Gruppo remoto
- Piano dritto, con alzatina o senza piano
- Controller digitale
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (mod. incorporati)
- Optional: lavello sopra vano motore (solo versione TN/A), porte vetro con illuminazione.

- 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)
- Optional: sink above unit compartment (only TN/A version), glass door with lighting.

OPTIONALS



74768132



SOVCAS1/2600



SOVCAS1/3600

Modello Model	Codice Code	Piano Worktop	Range Range	GAS GAS	Dimensioni Dimensions mm	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight Kg	
						Watt****	A				
	TRK602 R TN	9TRK62RPVA001	Con piano - With work top	0/+8° C		1040x600x850	0	0	230/1/50	1320x750x1100	75/85
	TRK602 R TN/A	9TRK62RPLA001	Con piano con alzatina - With work top with splashback	0/+8° C		1040x600x950	0	0	230/1/50	1320x750x1100	75/85
	TRK602 R TN/S	9TRK62RPNA001	Senza piano - Without work top	0/+8° C		1040x600x810	0	0	230/1/50	1320x750x1100	75/85
	UCTN1-T*	74861750	Unità Condensatrice / Condensing unit			350x460x265				350x460x265	23/43
	VALVR452A-602TN	74877075	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 602TN)		R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 602TN)	101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	TRK603 R TN	9TRK63RPVA001	Con piano - With work top	0/+8° C		1500x600x850	0	0	230/1/50	1760x750x1100	97/110
	TRK603 R TN/A	9TRK63RPLA001	Con piano con alzatina - With work top with splashback	0/+8° C		1500x600x950	0	0	230/1/50	1760x750x1100	99/112
	TRK603 R TN/S	9TRK63RPNA001	Senza piano - Without work top	0/+8° C		1500x600x810	0	0	230/1/50	1760x750x1100	99/112
	UCTN2-T*	74861752	Unità condensatrice - Condensing unit			350x460x 65				350x460x 65	25/45
	VALVR452A-603TN	74877075	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 603TN)		R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 603TN)	101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	TRK604 R TN	9TRK64RPVA001	Con piano - With work top	0/+8° C		1960x600x850	0	0	230/1/50	2250x750x1100	110/125
	TRK604 R TN/A	9TRK64RPLA001	Con piano con alzatina - With work top with splashback	0/+8° C		1960x600x950	0	0	230/1/50	2250x750x1100	110/125
	TRK604 R TN/S	9TRK64RPNA001	Senza piano - Without work top	0/+8° C		1960x600x810	0	0	230/1/50	2250x750x1100	116/132
	UCTN3-T*	74861754	Unità Condensatrice / Condensing unit			350x500x300				350x500x300	33/53
	VALVR452A-604TN	74877077	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 604TN)		R452A Valve for remote model (supplied not installed) (mod. 604TN)	101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	74768132	Griglia plastificata 430X325		Plastic coated 430X325 shelf							
	74701947 P600 x2	Coppia guide inox (450 mm)		S/s pairs of runners (450 mm)							
	VERS220-60	Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz		Price Increase Power supply 220V/60Hz							
	SOVCAS1/2	Sovrapprezzo per cassetiera 2 cassetti 1/2		Price increase for Block of 2 x 1/2 drawers							
	SOVCAS1/3	Sovrapprezzo per cassetiera 3 cassetti 1/3		Price increase for Block of 3 x 1/3 drawers							
	SOVPOVE***	Sovrapprezzo per porta vetro, con illuminazione		Price increase for glass door with light							

\* Distanza massima 5 mt \*\* R = Versione remota \*\*\* Condizioni ambiente di funzionamento: MAX umidità 65% MIN temperatura 25°C \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

\*Max distance 5 mt \*\* R = Remote Version \*\*\*Environment conditions: 65% humidity MAX MIN temperature 25 ° C \*\*\*\* 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



**NEW 2020** **SPRING PIZZA PLUS 800** pag. 168  
**NEW 2020** **SPRING PIZZA PLUS 800 R** pag. 170



**SPRING VRS PLUS** pag. 172  
 Composizione vaschette  
 Pans compositions pag. 174



**NEW 2020** **SPRING PLUS STATION 703** pag. 176  
**NEW 2020** **SPRING PLUS STATION 803** pag. 178



**FRESH PIZZA PLUS** pag. 182



**SPK 702** pag. 184  
**PKE 1400** pag. 186  
 Optionals & Accessories pag. 188



Our business is enhancing **your business**



## Una preparazione a regola d'arte.

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

## A preparation taken to perfection.

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



Vano EN400X600 (1 griglia plastificata su coppie guide inox) EN400X600 room (1 plastic coated shelf on s/s runners)



Porte autochiudenti con maniglia orizzontale e guarnizioni ad incastro  
Self-closing doors with horizontal handle and snap out gasket



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

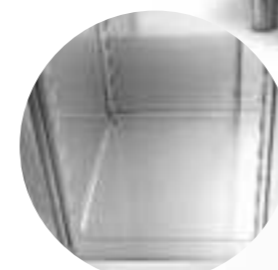
**3D Cooling system**  
The only system that guarantees a correct and uniform temperature in the whole counter.



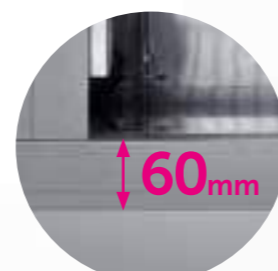
Cassettiera neutra integrata a 6 cassetti (capacità massima: 6 vaschette cm 40x60x7)  
Neutral built-in set of 6 drawers (maximum capacity: 6 trays cm 40x60x7)



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



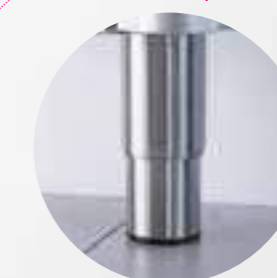
Fondo interno arrotondato per una migliore pulizia  
Inner bottom panel with rounded corners for easier cleaning



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



Ruote (optional)  
Castors (option)



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



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



NEW 2020

SPRING PIZZA PLUS 800

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

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.

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

- 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: sterilizzatore.

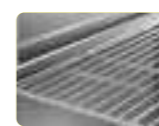
Optional: sterilizer.



74768466-68



74768120



74768122



KIT 4 RUOTE



VERS220V/60HZ



OZONIZER  
STERIL KIT\*

Incompatibile con LED\*  
Not compatible with LED\*



Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	Range Range	GAS GAS	Dimensioni Dimensions mm	Classe energetica Energy class	Classe climatica Climate class	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption	Volume utile netto Net storage volume L	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight Kg
										Watt****	A			
	<b>PIZZASPLUS820I</b>	6SP82IP2KA001	2 porte 2 chilled doors	-2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	448	240	247	5.03	230/1/50	1510x860x1120	217/241
	<b>VRS1450V</b>	7VS14G3D2AA01	Vetrina refrigerata (GN1/3) + struttura vetro Pans coolers (GN1/3) + glass structure	+2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,05	A	3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	1560x460x580	58/64
	<b>PIZZASPLUS820I + VRS1450V</b>													275/305
	<b>PIZZASPLUS821I</b>	6SP83IP2KA002	2 porte + 6 cassetti neutri 2 chilled doors + 6 ambient drawers	-2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	448	240	247	5.03	230/1/50	2064x860x1120	296/329
	<b>VRS2005V</b>	7VS20G3D2AA01	Vetrina refrigerata (GN1/3) + struttura vetro Pans coolers (GN1/3) + glass structure	+2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,07	A	3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	2075x460x580	72/80
	<b>PIZZASPLUS821I + VRS2005V</b>													368/409
	<b>PIZZASPLUS830I</b>	6SP83IP2KA001	3 porte 3 chilled doors	-2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,100	A	5 40°C - 40%HR	515	360	247	5.03	230/1/50	2064x860x1120	283/314
	<b>VRS2005V</b>	7VS20G3D2AA01	Vetrina refrigerata (GN1/3) + struttura vetro Pans coolers (GN1/3) + glass structure	+2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,07	A	3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	2075x460x580	72/80
	<b>PIZZASPLUS830I + VRS2005V</b>													355/394
	<b>PIZZASPLUS831I</b>	6SP84IP2KA002	3 porte + 6 cassetti neutri 3 chilled doors + 6 ambient drawers	-2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,120	A	5 40°C - 40%HR	515	360	247	5.03	230/1/50	2620x860x1120	299/332
	<b>VRS2560V</b>	7VS25G3D2AA01	Vetrina refrigerata (GN1/3) + struttura vetro Pans coolers (GN1/3) + glass structure	+2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,07	A	3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	2630x460x580	86/96
	<b>PIZZASPLUS831I + VRS2560V</b>													385/428
	<b>PIZZASPLUS840I</b>	6SP84IP2KA001	4 porte 4 chilled doors	-2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,120	A	5 40°C - 40%HR	582	480	247	5.03	230/1/50	2620x860x1120	356/396
	<b>VRS2560V</b>	7VS25G3D2AA01	Vetrina refrigerata (GN1/3) + struttura vetro Pans coolers (GN1/3) + glass structure	+2/+7°C	R290 - GWP 3 Kg 0,07	A	3 25°C - 60%	1		247	5.03	230/1/50	2630x460x580	86/96
	<b>PIZZASPLUS840I + VRS2560V</b>													442/492
	<b>STERILKIT</b>	73688492	Sovrapprezzo Sterilizzatore											
		74768570 x2	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400											
		74768122	Griglia plastificata EN 600x400											
		74768120	Griglia inox EN 600x400											
	<b>KIT 4 RUOTE</b>		Sovrapprezzo 4 ruote											
	<b>KIT 6 RUOTE</b>		Sovrapprezzo per 6 ruote (mod. 4 porte)											
	<b>VERS220-60</b>		Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz											

\*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Price increase for Sterilizer

"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.



NEW 2020

SPRING PIZZA PLUS 800R

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

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.

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

- 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)
- Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit).

Optional: sterilizzatore.

Optional: sterilizer.



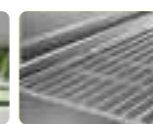
EVAP-T



74768466-68



74768120



74768122



KIT 4 RUOTE



VERS220V/60HZ



OZONIZER STERIL KIT\*

Incompatibile con LED\*  
Not compatible with LED\*

Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	Range Range	GAS GAS	Dimensioni Dimensions mm	Classe climatica Climate class	Volume utile netto Net storage volume L	Assorbimento Absorbed power		Vantaggio Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight Kg
								Watt****	A			
	<b>PIZZASP820R**</b>	6SP82RP4KA001	2 porte 2 chilled doors	-2/+7°C		5 40°C - 40%HR	240			230/1/50	1370x860x1120	189/210
	<b>VRS1300V</b>	7VS13G3D2AA01	Vetrina refrigerata (GN1/3) + struttura vetro Pans coolers (GN1/3) + glass structure	+2/+7°C	R290 GWP 3 - Kg 0,05	3 25°C - 60%	247	5.03	230/1/50	1410x460x580	53/59	
	<b>PIZZASP820R + VRS1300V</b>											
	<b>UCTN2-T*</b>	74861752	Unità Condensatrice			350x460x265	Condensing unit				350x460x265	25/35
	<b>VALVR452A-802TN</b>	74877075	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 802TN)			101x38x77	Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 802TN)				101x38x77	0,3/0,3
	<b>PIZZASP821R**</b>	6SP83RP4KA001	2 porte + 6 cassetti neutri 2 chilled doors + 6 ambient drawers	-2/+7°C		5 40°C - 40%HR	360			230/1/50	1925x860x1120	268/298
	<b>VRS1815V</b>	7VS18G3D2AA01	Vetrina refrigerata (GN1/3) + struttura vetro Pans coolers (GN1/3) + glass structure	+2/+7°C	R290 GWP 3 - Kg 0,07	3 25°C - 60%	247	5.03	230/1/50	1885x460x580	68/75	
	<b>PIZZASP821R + VRS1815V</b>											
	<b>UCTN2-T*</b>	74861752	Unità Condensatrice			350x460x265	Condensing unit				350x460x265	25/35
	<b>VALVR452A</b>	74877077	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 821TN)			101x38x77	Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 821TN)				101x38x77	0,3/0,3
	<b>PIZZASP830R**</b>	6SP83RP4KA002	3 porte 3 chilled doors	-2/+7°C		5 40°C - 40%HR	360			230/1/50	1925x860x1120	254/282
	<b>VRS1815V</b>	7VS18G3D2AA01	Vetrina refrigerata (GN1/3) + struttura vetro Pans coolers (GN1/3) + glass structure	+2/+7°C	R290 GWP 3 - Kg 0,07	3 25°C - 60%	247	5.03	230/1/50	1885x460x580	68/75	
	<b>PIZZASP830R + VRS1815V</b>											
	<b>UCTN3-T*</b>	74861754	Unità Condensatrice			350x500x300	Condensing unit				350x500x300	33/53
	<b>VALVR452A</b>	74877077	Valvola R452A per modello remoto (fornita smontata) (mod. 830TN)			101x38x77	Price increase for R452A valve for remote unit models (supplied not installed) (mod. 830TN)				101x38x77	0,3/0,3
<b>STERILKIT</b> 73688492 Sovrapprezzo Sterilizzatore												
<b>EVAP-T</b> 74768570 x2 Sovrapprezzo per vaschetta evaporacondensa per tavoli senza gruppo R												
74768122 Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400												
74768120 Griglia plastificata EN 600x400												
74768120 Griglia inox EN 600x400												
<b>KIT 4 RUOTE</b> Sovrapprezzo per 4 ruote												
<b>VERS220-60</b> Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz												

\* Distanza massima 5 mt \*\* R = Versione remota \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)  
I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.  
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

\*Max distance 5 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.



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

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

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

- 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).

Termostato elettronico  
Electronic thermostat



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



Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	Range Range	Dimensioni Dimensions mm	Gas Gas	Classe climatica Climate class	N° vaschette Pans Nr GN1/3	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight Kg	
								Watt****	A				
	VRSPPLUS1100S	7VS11G3S2AA01	+2/+7°C	1100x395x225	R290 GWP 3 Kg 0,05		4	247	5.03	230/1/50	1170x460x580	31/34	
	VRSPPLUS1260S	7VS12G3S2AA01		1260x395x225				5	247		5.03	1330x460x580	31/34
	VRSPPLUS1300S	7VS13G3S2AA01		1300x395x225				5	247		5.03	1410x460x580	32/36
	VRSPPLUS1450S	7VS14G3S2AA01		1450x395x225				6	247		5.03	1560x460x580	35/39
	VRSPPLUS1815S	7VS18G3S2AA01		1815x395x225				8	247		5.03	1885x460x580	40/44
	VRSPPLUS2005S	7VS20G3S2AA01		2005x395x225				9	247		5.03	2075x460x580	43/48
	VRSPPLUS2560S	7VS25G3S2AA01		2560x395x225				12	247		5.03	2630x460x580	50/55
	VRSPPLUS1100V	7VS11G3D2AA01	+2/+7°C	1100 X 395 X 425	R290 GWP 3 Kg 0,05		4	247	5.03	230/1/50	1170x460x580	49/54	
	VRSPPLUS1260V	7VS12G3D2AA01		1260 X 395 X 425				5	247		5.03	1330x460x580	50/55
	VRSPPLUS1300V	7VS13G3D2AA01		1300 X 395 X 425				5	247		5.03	1410x460x580	53/59
	VRSPPLUS1450V	7VS14G3D2AA01		1450 X 395 X 425				6	247		5.03	1560x460x580	58/64
	VRSPPLUS1815V	7VS18G3D2AA01		1815 X 395 X 425				8	247		5.03	1885x460x580	68/75
	VRSPPLUS2005V	7VS20G3D2AA01		2005 X 395 X 425				9	247		5.03	2075x460x580	72/80
	VRSPPLUS2560V	7VS25G3D2AA01		2560 X 395 X 425				12	247		5.03	2630x460x580	86/96
	VRSPPLUS1100K	7VS11G3K2AA01	+2/+7°C	1100 X 395 X 250	R290 GWP 3 Kg 0,05		4	247	5.03	230/1/50	1170x460x580	33/37	
	VRSPPLUS1260K	7VS12G3K2AA01		1260 X 395 X 250				5	247		5.03	1330x460x580	33/37
	VRSPPLUS1300K	7VS13G3K2AA01		1300 X 395 X 250				5	247		5.03	1410x460x580	35/39
	VRSPPLUS1450K	7VS14G3K2AA01		1450 X 395 X 250				6	247		5.03	1560x460x580	39/43
	VRSPPLUS1815K	7VS18G3K2AA01		1815 X 395 X 250				8	247		5.03	1885x460x580	44/49
	VRSPPLUS2005K	7VS20G3K2AA01		2005 X 395 X 250				9	247		5.03	2075x460x580	49/54
	VRSPPLUS2560K	7VS25G3K2AA01		2560 X 395 X 250				12	247		5.03	2630x460x580	57/63
RIDUZIONE PER VERSIONE REMOTA				PRICE REDUCTION FOR REMOTE UNIT VERSION									
VALVR452A	74877075	Valvola R452A per modello remoto		101x38x77	R452A Valve for remote model						101x38x77	0,3/0,3	

\*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

\*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



# Composizioni vaschette / Pans compositions

VRS



Pizzeria

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

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

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

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

VASCETTE GN INOX / S/S GN PANS		Modello Model	Codice Code	Vaschette GN inox S/s GN pans	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)
		VGX1/2/100	74707040	GN 1/2	325x265x100
		VGX1/2/150	74707070	GN 1/2	325x265x150
		CVGX1/2	74706080	Coperchio GN 1/2 lid	325x265
		VGX1/3/100	74707030	GN 1/3	325x176x100
		VGX1/3/150	74707075	GN 1/3	325x176x150
		CVGX1/3	74706082	Coperchio GN 1/3 lid	325x176
		VGX1/4/100	74707042	GN 1/4	265x162x100
		VGX1/4/150	74707076	GN 1/4	265x162x150
		CVGX1/4	74706084	Coperchio GN 1/4 lid	265x162
		VGX1/6/100	74707043	GN 1/6	176x162x100
		VGX1/6/150	74707078	GN 1/6	176x162x150
		CVGX1/6	74706085	Coperchio GN 1/6 lid	176x162
		VGX1/9/100	74707044	GN 1/9	176x108x100
		CVGX1/9	74706078	Coperchio GN 1/9 lid	176x108
		SUPPVASCH47	72557152	Supporto / support bar	332 X 47
	SUPPVASCH32	72557154	Supporto / support bar	332 X 32	
	SUPPVASCH20	72556046	Supporto / support bar	332 X 20	

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



**NEW 2020**

# SPRING PLUS STATION 703

## SPRING PLUS STATION



**Tavoli saladette refrigerati ventilati su piedi, profondità 700 mm in acciaio inox AISI 304, 3 vani GN1/1, con 1 griglia plastificata per porta, con cupola in vetro (fornita smontata).**

- Gruppo incorporato
- Piano in marmo con 7 vaschette GN1/3 porta ingredienti h100mm.
- Controller elettronico con display digitale 8 tasti
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Interni arrotondati
- Evaporatore rialzato (pulizia facilitata).
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici.

**Optional:**  
griglie inox, sterilizzatore.

**S/S AISI 304 ventilated refrigerated saladette counter on feet, 700 mm of depth, 3 GN1/1 doors, with 1 plastic coated shelf per door, with glass dome (provided disassembled).**

- Built in unit
- Marble worktop with 7 GN 1/3 pans h100mm.
- 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).

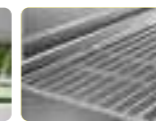
**Optional:**  
s/s shelves, sterilizer.



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



74768002



74768000



KIT 4 RUOTE




220 - 60Hz



OZONIZER  
STERIL KIT\*

Incompatibile con LED\*  
Not compatible with LED\*

Modello Model	Codice Code	Piano Worktop	Sovrastruttura Superstructure	Range Range °C	GAS GAS	Dimensioni Dimensions mm	Classe climatica Climate class	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption (kWh)	Volume utile netto Net storage volume L	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight Kg
										Watt****	A			
	<b>SPRING PLUS STATION 703</b> 6ST731P2GA900	Piano in marmo prof. 700 mm + 7 vaschette GN 1/3 ingredienti H100mm  Marble top 700 mm depth + 7 GN1/3 pans H100 mm	Cupola in vetro Glass serve over superstructure	-2/+7°	R290 GWP 3	1721X1120X690	5 (40°C - 40%)	537	258	0,07	5,03	230/1/50	1770x1170x740	290/310
	74768568x2	Coppia guide a "C" per griglie GN 1/1				"C" pair of runners for GN 1/1 pans								
	74768000	Griglia plastificata GN 1/1				Plastic coated GN 1/1 shelf								
	74768002	Griglia inox GN 1/1				S/S GN 1/1 shelf								
	<b>STERILKIT</b>	Sovrapprezzo Sterilizzatore				Price increase for Sterilizer								
	<b>KIT 4 RUOTE</b>	Sovrapprezzo 4 ruote				Price increase for 4 castors								
	<b>VERS220-60</b>	Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz				Price Increase Power supply 220V/60Hz								

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



**NEW 2020**

# SPRING PLUS STATION 803

## SPRING PLUS STATION



Tavoli saladette refrigerati ventilati su piedi, profondità 800 mm in acciaio inox AISI 304, 3 vani EN400x600, con 3 coppie guide inox a L per porta, con cupola in vetro (fornita smontata).

- Gruppo incorporato
- Piano in marmo con 7 vaschette GN 1/3 porta ingredienti h100mm (coperchi non inclusi)
- Controller elettronico con display digitale 8 tasti
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Interni arrotondati
- Evaporatore rialzato (pulizia facilitata)
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici

**Optional:**  
griglie inox, sterilizzatore.

S/S AISI 304 ventilated refrigerated saladette counter on feet, 800 mm of depth, 3 doors EN400x600 with 3 pairs of L runners per door, with glass dome (provided disassembled).

- Built in unit
- Marble worktop with 7 GN 1/3 pans h100mm (pans lid not included)
- 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).

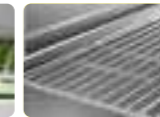
**Optional:**  
s/s shelves, sterilizer.



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



74768120



74768122



KIT 4 RUOTE




220 - 60Hz



OZONIZER  
STERIL KIT\*

Incompatibile con LED\*  
Not compatible with LED\*

Modello Model	Codice Code	Piano Worktop	Sovrastruttura Superstructure	Range Range °C	GAS GAS	Dimensioni Dimensions mm	Classe climatica Climate class	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption (kWh)	Volume utile netto Net storage volume L	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight Kg
										Watt****	A			
	6ST831P2GA900	Piano in marmo prof. 800 mm + 7 vaschette GN 1/3 ingredienti H100mm  Marble top 800 mm depth + 7 GN1/3 pans H100 mm	Cupola in vetro Glass serve over superstructure	-2/+7°	R290 GWP 3	2004x1120x800	5 (40°C - 40%)	515	360	247	5,03	230/1/50	2054x1170x850	320/340
	74768568 x2	Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400				"L" pair of runners for EN 60x40 trays								
	74768122	Griglia plastificata EN 600x400				Plastic coated EN 60x40 shelf								
	74768120	Griglia inox EN 600x400				S/S EN 600x400 shelf								
<b>STERILKIT</b>	73688492	Sovrapprezzo Sterilizzatore				Price increase for Sterilizer								
<b>KIT 4 RUOTE</b>		Sovrapprezzo 4 ruote				Price increase for 4 castors								
<b>VERS220-60</b>		Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz				Price Increase Power supply 220V/60Hz								

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.

# FRESH PIZZA PLUS

## FRESH PIZZA PLUS Semplicemente pratico!

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

## FRESH PIZZA PLUS Simply practical!

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



### I Vantaggi del rivestimento "Antimpronta"

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

### The None Smear coating advantages

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



- Trattamento chimico  
*Chemical treatment*
- Metallo di base - Base metal
- Vernice - Paint
- Film PET - Film PET
- Film protettivo - Protective film



### FRESH PIZZA Dotazioni standard - Standard features



Guide a "L" per griglie  
EN400X600  
S/s runners for  
EN400X600 shelf



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





## FRESH PIZZA PLUS



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

- Gruppo incorporato
- Piano in granito 800 mm con alzatina
- Controller digitale
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici
- Su richiesta refrigeratore vaschette:  
1400 mm cap. 6 vaschette GN 1/3 (non comprese) (mod. FRESH PIZZA 2P),  
1900 mm cap. 8 vaschette GN 1/3 (non comprese) (mod. FRESH PIZZA 2P+C e FRESH PIZZA 3P)
- Su richiesta versione senza piano.

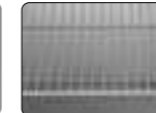
Refrigerated counter for Pizzeria on feet, 700mm of depth made of precovered STEEL-PET steel; 2 doors, 2 doors with neutral set of 5 drawers or 3 doors, with 1 EN400x600 with 3 pairs of s/s L runners per door.

- Built in unit, granite worktop with splashback
- Digital controller
- Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water
- Pan cooler on request:  
1400 mm capacity 6 pans GN 1/3 (not included) (mod. FRESH PIZZA 2P),  
1900 mm capacity 8 pans GN 1/3 (not included) (mod. FRESH PIZZA 2P+C and FRESH PIZZA 3P).
- On request: version without worktop.

### ACCESSORI



74768414 X 2



747681122

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

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



EN 400x600

## FRESH PIZZA PLUS



Modello Model	Codice Code	Piano Worktop	Porte Doors	Accessoriamento interno Internal fitting	Dimensioni Dimensions mm	Gas Gas	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions mm	Peso Netto Net weight Kg	Dettaglio netti Kg	Peso Lordo Gross weight Kg	Dettaglio lordi Kg
							Watt****	Ampere						
	<b>FRESH PIZZA PLUS 2P</b> 7SP72IP2KA002	Piano Granito Granite top	2 porte refrigerate 2 refrigerated doors	2 griglie /Shelves EN400X600	1400x800x1040	R290 GWP 3 Kg 0,07	149	4.04	230/1/50	1430x860x1120	274	201	294	208,96
	<b>E-VTR1400</b> 9VTR14G1DA001	 Refrigeratore Vaschette / Pan Cooler 1400 6 vaschette / Pans GN1/3 (non comprese / not included)			1400x395x 440	R600A GWP 3 Kg 0,040	160	1,3	230/1/50					
<b>FRESH PIZZA PLUS 2P + E-VTR1400</b>														
	<b>FRESH PIZZA PLUS 2P+C</b> 7SP73IP2KA003	Piano Granito Granite top	2 porte refrigerate + 5 cassetti neutri 2 refrigerated doors + 5 ambient drawers	2 griglie /Shelves EN400X600	1926x800x1040	R290 GWP 3 Kg 0,07	149	4.04	230/1/50	1956x860x1120	366	293	386	301,01
	<b>E-VTR1900</b> 9VTR19G1DA001	 Refrigeratore Vaschette / Pan Cooler 1900 7 vaschette/pans GN1/3 + 1 GN1/2 (non comprese / not included)			1900x395x425	R600A GWP 3 Kg 0,040	160	1,3	230/1/50					
<b>FRESH PIZZA PLUS 2P C + E-VTR1900</b>														
	<b>FRESH PIZZA PLUS 3P</b> 7SP73IP2KA002	Piano Granito Granite top	3 porte refrigerate 3 refrigerated doors	3 griglie /Shelves EN400X600	1926x800x1040	R290 GWP 3 Kg 0,07	149	4.04	230/1/50	1956x860x1120	342	269	362	276,99
	<b>E-VTR1900</b> 9VTR19G1DA001	 Refrigeratore Vaschette / Pan Cooler 1900 7 vaschette/pans GN1/3 + 1 GN1/2 (non comprese / not included)			1900x395x425	R600A GWP 3 Kg 0,040	160	1.3	230/1/50					
<b>FRESH PIZZA PLUS 3P + E-VTR1900</b>														
		74768424-26	Coppia guide a "L" per griglie EN400X600				"L" s/s pair of runners for EN400X600 shelf							
		74768122	Griglia plastificata EN400X600				Plastic coated EN400X600 shelf							
		<b>NOPIANO2P</b>	Riduzione prezzo per versione senza piano marmo				Price reduction for no granite worktop (2P)							
		<b>NOPIANO2C_3P</b>	Riduzione prezzo per versione senza piano marmo				Price reduction for no granite worktop (3P e 2P+C)							
		<b>VERS220-60</b>	Sovrapprezzo Versione 220V/60Hz				Price Increase Power supply 220V/60Hz							

\*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



SPK 702

SPK



**Tavoli Saladette-Pizza in acciaio inox AISI 304, piano da lavoro in granito, 2 porte.**




- Refrigerazione statica con serpentina schiumata
- Accessori interni di serie: cremagliere e guide in acciaio inox smontabili e 2 griglie plastificate GN1/1
- Con gruppo incorporato collocato nella parte inferiore del tavolo
- Disponibili senza sovrastruttura (Mod. N), con sovrastruttura in acciaio inox (Mod. X) e con sovrastruttura in vetro (Mod. V)

**S/s AISI 304 Saladette-Pizza counters, granite worktop, 2 doors.**

- Static refrigeration with foamed coil
- Standard internal fitting: s/s racks and runners which can be disassembled, 2 plastic coated GN1/1 shelves
- Unit placed on the lower part of the counter
- Available without superstructure (Mod. N), with s/s superstructure (Mod. X) and with glass superstructure (Mod. V)

Vano GN 1/1  
GN 1/1 compartments








Modello Model	Codice Code	Sovrastruttura Structure	Range °C Range °C	Dimensioni Dimensions (mm)	GAS GAS	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto / Lordo Net/Gross weight (kg)
						Watt****	Ampere			
	<b>SPK702N</b> 9SPK721PNS001	Senza sovrastruttura Without Structure	0/+8°C	900x700x883	R600A GWP 3 Kg 0,090	143	1.1	230/1/50	990x760x1090	87/103
	<b>SPK702X</b> 9SPK721PXS001	Sovrastruttura in acciaio inox S/s Structure	0/+8°C	900x700x883	R600A GWP 3 Kg 0,090	143	1.1	230/1/50	990x760x1310	107/127
	<b>SPK702V</b> 9SPK721PVS001	Sovrastruttura in vetro Glass Structure	0/+8°C	900x700x883	R600A GWP 3 Kg 0,090	143	1.1	230/1/50	990x760x1300	107/127

\*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate. *Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.*  
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso. *All specifications are subject to change without notice.*

### Composizioni vaschette - Pans compositions

Modello Model	Descrizione Description	H=100 mm	H=100 mm con coperchio with lid	H=150 mm	H=150 mm con coperchio with lid
			<b>P1-100</b> <b>P1-100K</b> <b>P1-150</b> <b>P1-150K</b>	Composizione vaschette (2xGN1/3+1xGN1/9)	x
	<b>P2-100</b> <b>P2-100K</b> <b>P2-150</b> <b>P2-150K</b>	Composizione vaschette (2xGN1/6+4xGN1/9)	x		x
	<b>P3-100</b> <b>P3-100K</b> <b>P3-150</b> <b>P3-150K</b>	Composizione vaschette (1xGN1/3+2xGN1/6+1xGN1/9)	x		x
	<b>P4-100</b> <b>P4-100K</b> <b>P4-150</b> <b>P4-150K</b>	Composizione vaschette (4xGN1/6+1xGN1/9)	x		x
	<b>P5-100</b> <b>P5-100K</b>	Composizione vaschette (7xGN1/9)	x		x

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



PKE  
1400

PKE



**Tavoli Saladette-Pizza in acciaio inox AISI 304, piano da lavoro in granito, 2 porte e cassetteria neutra 4 cassetti per vaschette PVC EN400x600 (non comprese).**

- Refrigerazione statica con serpentina schiumata
- Accessori interni di serie: cremagliere e guide in acciaio inox smontabili e 2 griglie plastificate GN1/1
- Con gruppo incorporato collocato nella parte inferiore del tavolo
- Su richiesta versione senza piano
- Disponibili senza sovrastruttura (Mod. N), con sovrastruttura in acciaio inox (Mod. X) e con sovrastruttura in vetro (Mod. V)




**S/s AISI 304 Saladette-Pizza counters, granite worktop, 2 doors and a neutral set of 4 drawers for PVC EN400x600 (not included).**

- Static refrigeration with foamed coil
- Standard internal fitting: s/s racks and runners which can be disassembled, 2 plastic coated GN1/1 shelves
- Unit placed on the lower part of the counter
- Version without worktop on request
- Available without superstructure (Mod. N), with s/s superstructure (Mod. X) and with glass superstructure (Mod. V)

Vano GN 1/1  
GN 1/1 compartments

Vaschetta PVC 400x600x70 mm (non compresa nel prezzo)  
PVC tray 400x600x70 mm (not included in the price)

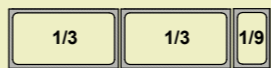

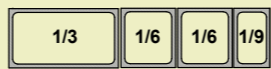
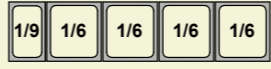



Modello Model	Codice Code	Sovrastruttura Structure	Range °C Range °C	Dimensioni Dimensions (mm)	GAS GAS	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage Volt/Ph/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto / Lordo Net/Gross weight (kg)
						Watt****	Ampere			
 R600A (90gr)	PKE1400N 9PKE141PNS001	Senza sovrastruttura Without Structure	0/+8°C	1400x700x883	R600A GWP 3 Kg 0,090	143	1.1	230/1/50	1500x800x1175	170/190
 R600A (90gr)	PKE1400X 9PKE141PXS001	Sovrastruttura in acciaio inox S/s Structure	0/+8°C	1400x700x883	R600A GWP 3 Kg 0,88	143	1.1	230/1/50	1500x800x1388	190/215
 R600A (90gr)	PKE1400V 9PKE141PVS001	Sovrastruttura in vetro Glass Structure	0/+8°C	1400x700x883	R600A GWP 3 Kg 0,090	143	1.1	230/1/50	1500x800x1388	190/215
		74707299	Vaschetta pizza polietilene 400x600 h=70mm - Pizza plastic container 400x600x70mm							
		NOPIANO	Riduzione prezzo per versione senza piano in granito / Price reduction for version without granite top							

\*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate. Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.  
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso. All specifications are subject to change without notice.

## Composizioni vaschette - Pans compositions

Modello Model	Descrizione Description	H=100 mm	H=100 mm con coperchio with lid	H=150 mm	H=150 mm con coperchio with lid
	P1-100	x			
	P1-100K		x		
	P1-150			x	
	P1-150K				x
	P2-100	x			
	P2-100K		x		
	P2-150			x	
	P2-150K				x
	P3-100	x			
	P3-100K		x		
	P3-150			x	
	P3-150K				x
	P4-100	x			
	P4-100K		x		
	P4-150			x	
	P4-150K				x
	P5-100	x			
	P5-100K		x		









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



## Optional e Accessori

Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	SPK- PKE	SRING PLUS PIZZA	VRS
<b>ACCESSORI/ ACCESSORIES</b>					
<b>STERILKIT</b>	73688492	Sovrapprezzo Sterilizzatore (incompatibile con LED) <i>Price increase for Sterilizer (not compatible with LED)</i>		<b>x</b>	
<b>KIT LED 700</b>		Sovrapprezzo Illuminazione a LED 700 (incompatibile con STERILKIT) <i>Price increase for LED 700 (not compatible with STERILKIT)</i>		<b>x</b>	
<b>SERRSPRING</b>		Sovrapprezzo per Serratura con chiave per porta <i>Price increase for Door key lock</i>		<b>x</b>	
<b>SBRINELETSRING</b>		Sovrapprezzo per Sbrinamento elettrico (per versione TN remota) <i>Price increase for Electrical defrost (for remote version TN)</i>		<b>x</b>	
<b>UCESXSPRING</b>		Sovrapprezzo per Motore a sx <i>Price increase for Condensing unit on the left</i>		<b>x</b>	
<b>KITPIEDIVRS</b>		Sovrapprezzo per Kit piedi (H165/215mm) <i>Price increase for Set of feet for VRK (165/215mm high)</i>			<b>x</b>
	72601998	Staffa supporto VRS per piano marmo <i>Support for VRK to fix on granit work top</i>			<b>x</b>
	72557148 (x2)	Coppia staffe supporto a muro <i>Pair of wall supports</i>			<b>x</b>
	74768120	Griglia inox EN 600x400 <i>EN 600x400 s/s shelf</i>		<b>x</b>	
	74768122	Griglia plastificata EN 600x400 <i>EN 600x400 plastic coated shelf</i>		<b>x</b>	
	74768002	Griglia inox GN 1/1 <i>s/s GN 1/1 shelf</i>	<b>x</b>		
	74768000	Griglia plastificata GN 1/1 <i>Plastic coated GN 1/1 shelf</i>	<b>x</b>		
	74707012	Teglia GN 1/1 h=20 <i>GN 1/1 pan 20mm deep</i>	<b>x</b>		
	74707013	Teglia GN 1/1 h=40 <i>GN 1/1 pan 40mm deep</i>	<b>x</b>		
	74707299	Vaschetta pizza polietilene 400x600 h=70mm <i>Pizza plastic container 400x600x70mm</i>	<b>x</b>	<b>x</b>	
	74707288	Coperchio per vaschetta pizza polietilene 400x600 h=70mm <i>Lid for pizza plastic container 400x600 h=70mm</i>	<b>x</b>	<b>x</b>	

## Optionals & Accessories

Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	SPK- PKE	SRING PLUS PIZZA	VRS
<b>ACCESSORI/ ACCESSORIES</b>					
	57TPC750	Cassettiera pizza 500x700x850 mm 7 cassetti con piano in acciaio H 40mm senza alzatina, su piedi regolabili in altezza (Vaschette cod.74707299 non comprese) <i>Set of 7 ambient drawers with s/s top on adjustable feet 500x700x850 mm (Pizza plastic container not included cod.74707299)</i>			<b>x</b>
	5LS00015105	Cassettiera pizza 500x700x851 mm 7 cassetti con piano in acciaio H 40mm senza alzatina, su ruote diam. 80 (Vaschette cod.74707299 non comprese) <i>Set of 7 ambient drawers with H 40mm s/s top on castors 500x700x851 mm (Pizza plastic container not included cod.74707299)</i>			<b>x</b>
	57TPC450	Cassettiera pizza 500x700x850 mm 4 cassetti con piano in acciaio H 40mm senza alzatina, su piedi regolabili in altezza (Vaschette cod.74707299 non comprese) <i>Set of 4 ambient drawers with s/s top on adjustable feet 500x700x850 mm (Pizza plastic container not included cod.74707299)</i>			<b>x</b>
	5LS00015106	Cassettiera pizza 500x700x851 mm 4 cassetti con piano in acciaio H 40mm senza alzatina, su ruote diam. 80 (Vaschette cod.74707299 non comprese) <i>Set of 4 ambient drawers with H 40mm s/s top on castors 500x700x851 mm (Pizza plastic container not included cod.74707299)</i>			<b>x</b>
	5LS00015083	Cassettiera pizza 500x700x810 mm 7 cassetti con copertura inox, su piedi regolabili in altezza (Vaschette cod.74707299 non comprese) <i>Set of 7 ambient drawers with s/s cover on adjustable feet 500x700x810 mm (Pizza plastic container not included cod.74707299)</i>			<b>x</b>
	5LS00015107	Cassettiera pizza 500x700x811 mm 7 cassetti con copertura inox, su ruote diam. 80 (Vaschette cod.74707299 non comprese) <i>Set of 7 ambient drawers with s/s cover on castors 500x700x811 mm (Pizza plastic container not included cod.74707299)</i>			<b>x</b>
	5LS00015084	Cassettiera pizza 500x700x810 mm 4 cassetti con copertura inox, su piedi regolabili in altezza (Vaschette cod.74707299 non comprese) <i>Set of 4 ambient drawers with s/s cover on adjustable feet 500x700x810 mm (Pizza plastic container not included cod.74707299)</i>			<b>x</b>
	5LS00015108	Cassettiera pizza 500x700x811 mm 4 cassetti con copertura inox, su ruote diam. 80 (Vaschette cod.74707299 non comprese) <i>Set of 4 ambient drawers with s/s cover on castors 500x700x811 mm (Pizza plastic container not included cod.74707299)</i>			<b>x</b>





# DROP-IN BUFFET **plus**<sup>+</sup> TECHNOLOGY

Drop in / Buffet

**SOUL PLUS** pag. 200  
Green / Lime / Blue / Blue platinum  
Red / Orange / Brown  
Optionals & Accessories pag. 214



**ESSENCE PLUS** pag. 218  
Green / Lime / Blue / Blue platinum  
Blue platinum RI-SP / Red / Orange / Brown  
Optionals & Accessories pag. 234



**INOX-LINE PLUS** pag. 240  
Green / Blue / Red



**TRADITION PLUS** pag. 248  
Green / Green square  
Lime / Blue / Red / Orange / Brown  
Optionals & Accessories pag. 262



**SERVICE PLUS** pag. 268  
Green / Lime / Blue  
Blue Platinum / Red / Brown / Purple  
Optionals & Accessories pag. 282



Our business is enhancing **your business**



## Soul Plus



## Essence Plus



## Tradition Plus



## Service Plus



## Emozioni per tutti i gusti

SOUL **PLUS**, ESSENCE **PLUS**, TRADITION **PLUS** e SERVICE **PLUS**, le nuove gamme di vasche, vetrine DROP IN e ISOLE DEL GUSTO. Cambia il punto di vista muovendosi verso una concezione che anticipa i tempi stravolgendo le logiche del vecchio e superato concetto "Buffet".

Un prodotto veramente innovativo, capace di inserirsi in modo semplice, comodo ed integrale in tutti gli ambienti della ristorazione, da quella tradizionale a quella moderna.

SOUL **PLUS**, ESSENCE **PLUS**, TRADITION **PLUS** e SERVICE **PLUS**, sono gamme con soluzioni poliedriche pensate anche per nuove e diverse applicazioni, che tengono in considerazione normative igieniche, culture alimentari e livelli di prezzo molto eterogenei.

SOUL **PLUS**, ESSENCE **PLUS**, TRADITION **PLUS** e SERVICE **PLUS** si fondono per diventare l'offerta più ampia, comoda ed omogenea nel mercato del servizio a self service.

## Emotions for everyone

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.

# QUALE MODELLO SCEGLIERE?

WHICH MODEL TO CHOOSE?



Drop in / Buffet

## FREDDI / COLD

### Vasche refrigerate statiche / Static cold well units

Come sai l'aria fredda tende a scendere. Ecco perché scegliere una vasca con alloggiamento ribassato. Ricorda che la giusta temperatura dipende anche dalle condizioni ambientali.

Optare per la corretta dimensione ed altezza del supporto GN in cui disporre i prodotti è importante (pag. 285):

- **Vasche e vassoi, di diverse profondità** (vedi composizioni pg.285-286)
- **Falsifondi forati su cui appoggiare vassoi e contenitori in ceramica**

**Ricorda:** una adeguata esposizione del prodotto può dipendere anche dalla giusta sovrastruttura (pg. 197).

*As you know the cold air goes spontaneously downwards. That is why you should choose a drop-in with lowered housing. Remember that the correct temperature also depends on environmental conditions.*

*Furthermore, it's important to choose the perfect size and height of the GN containers on which food is displayed (page 285):*

- **Pans and trays with different depths** (see pans composition on page 285-286)
- **Drilled raised shelves to put ceramic containers, plates, or trays on**

**Remember:** the most appropriate food display depends on the right superstructure too (pg.197).

### Vasche refrigerate ventilate / Ventilated cold well units

La refrigerazione ventilata è sinonimo di uniformità di temperatura.

Durante l'intera durata del servizio la ventilazione orizzontale sul prodotto, esposto in vaschette o vassoi GN, consente di offrire alimenti sempre freschi, nel pieno rispetto delle normative HACCP. Per i prodotti più delicati è consigliabile utilizzare una copertura.

*Ventilated refrigeration is synonymous with temperature uniformity.*

*During the entire service, horizontal ventilation on the product, whether exposed in GN pans or trays, gives the chance to offer fresh food all the time, in full compliance with HACCP regulations.*

*It is advisable to cover the most delicate products, in order to avoid surface drying.*

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

**PRODOTTI FREDDI DA IMPIATTARE**

- PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI FREDDI (PASTA FREDDA, INSALATE DI RISO, COUS COUS)
- INSALATE MISTE/DI MARE, CEREALI
- VERDURA E CONTORNI (FRESCA O COTTA)
- AFFETTATI E FORMAGGI

**FRESH PRODUCTS TO PLATE UP**

- COLD FIRST COURSE DISHES (PASTA, RICE SALAD, COUS COUS)
- MIXED/SEAFOOD SALADS, CEREAL SALADS
- VEGETABLES AND SIDE DISHES (FRESH OR COOKED)
- COLD CUTS AND CHEESE

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

**PRODOTTI FREDDI DA IMPIATTARE O GIA' IMPIATTATI:**

- PRIMI PIATTI
- INSALATE
- VERDURE
- DESSERT

**COLD PRE-PLATED MEALS OR FRESH PRODUCTS TO DISH UP:**

- FIRST COURSE DISHES
- SALADS
- VEGETABLES
- DESSERTS

### Piani refrigerati statici / Static cold tops units

Un piano espositivo di ridotta profondità è l'ideale per servire prodotti freschi già porzionati. La giusta temperatura è garantita dal contatto tra piano refrigerato e contenitore scelto per la mise en place.

Per un servizio impeccabile è sconsigliato poggiare i cibi direttamente sul piano. In tal modo verranno garantiti elevati standard di igiene. Oltre a ciò si eviterà la formazione di un'antiestetica brina ed uno sgradevole ammollemento del prodotto. I prodotti freschi possono essere disposti su teglie e vassoi GN (vedi pag.286), ma anche in eleganti ceramiche o moderni contenitori monoporzionati.

*A low-depth display surface is ideal for portioned fresh products. The right temperature will be guaranteed by the contact between the refrigerated top and the plate chosen for the mise en place.*

*For a perfect service it is recommended not to place food directly on the top surface. This ensures the compliance with high hygiene standards. Besides that, it prevents the formation of hoarfrost as well as the unpleasant softening of food. Not only can fresh products be served on GN pans or trays (see page 286), but also in elegant ceramics or modern finger food containers.*

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

Uno spazio espositivo sviluppato su più piani è la soluzione ideale per presentare e servire al meglio una varietà di prodotti prêt à manger. Vetri scorrevoli o con chiusura a flaps, consentono il mantenimento di una temperatura ideale all'interno della vetrina durante l'intera durata del servizio ed una facile scelta del prodotto.

*A multi-shelf display solution is ideal to serve a variety of prêt à manger products.*

*Sliding or flap glasses can keep the perfect temperature inside the showcase during the whole duration of the service, so that an easy choice of the product is allowed.*

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

**PRODOTTI IMPIATTATI:**

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

**PLATED DISHES:**

- READY MEALS (CHEESE, COLD CUTS ETC.)
- SALADS
- VEGETABLES
- DESSERTS

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

**PRODOTTI INCARTATI E CONFEZIONATI:**

- PANINI, PIADINE, TRAMEZZINI
- INSALATE
- VERDURE
- DESSERT
- BEVANDE IN BOTTIGLIA

**WRAPPED OR PACKED PRODUCTS:**

- SANDWICHES, PINWHEELS, WRAP SNACKS
- SALADS
- VEGETABLES
- DESSERT
- BOTTLED DRINKS

# QUALE MODELLO SCEGLIERE?

WHICH MODEL TO CHOOSE?



Drop in / Buffet

## CALDO / HOT

### Vasche calde bagnomaria / Heated bain-marie well units

Per offrire piatti caldi, morbidi e succosi come appena cucinati, utilizzare un sistema espositivo che sfrutti la trasmissione di calore tramite bagnomaria è la soluzione più appropriata.

Per mantenere la temperatura più a lungo è consigliabile adottare alcuni accorgimenti, quali l'utilizzo di coperchi GN o una sovrastruttura con lampade riscaldanti (pg. 197).

*A display system based on bain-marie heat transmission is the most appropriate solution to offer warm, soft, and juicy dishes as if they were just cooked.*

*It is recommended to use GN lids and a superstructure equipped with heating lamps to keep the desired temperature for a long time (page 197).*

### Piani di mantenimento vetro temperato / Heated glass top units

Piano di mantenimento in vetro temperato: l'espositore da incasso perfetto per valorizzare una vasta gamma di prodotti caldi. L'ampia superficie, riscaldata tramite resistenza posta sotto il piano, è suddivisa in zone GN1/1 ben segnalate. Il piano consente di presentare al meglio pietanze calde da impiattare e fragranti prodotti da forno, come appena sfornati. Il mantenimento della temperatura di servizio, regolabile tramite dimmer posto sul pannello di controllo, è ulteriormente agevolato grazie a sovrastrutture dotate di lampade alogene riscaldanti.

*The heated tempered glass top unit is the perfect drop-in display to enhance a wide range of hot products. The large surface, warmed by a heating element located under the top, is divided into well-marked GN1/1 areas. This allows to display hot dishes and fragrant bakery products at their best, as if they were freshly baked. The dimmer placed on the control panel is used to regulate the heat while the halogen heating lamps installed on superstructure help keeping the most suitable service temperature.*

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



**PRODOTTI COTTI E SUCCOSI DA IMPIATTARE:**

- PRIMI PIATTI E ZUPPE
- STUFATI
- CONTORNI

**JUICY COOKED PRODUCTS TO DISH UP:**

- FIRST COURSE DISHES AND SOUPS
- STEWS
- VEGETABLES AND SIDE DISHES

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



**PRODOTTI COTTI SECCHI:**

- PIZZA, FOCACCE
- STREET FOOD (ARANCINI, SFOGLIE)
- FRITTURE
- CONTORNI (PATATE, CROCCHETTE)
- BRIOCHES, MUFFIN DOLCI/SALATI

**COOKED AND DRY PRODUCTS:**

- PIZZA AND FOCACCIA
- STREET FOOD (ARANCINI, QUICHE/SALT CAKE)
- FRIED FOOD
- SIDE DISHES (POTATOES, CROQUETTES)
- BRIOCHES, SWEET/SALTY MUFFINS

### Vasche calde secche - Heated dry well units

Una vasca riscaldata a secco tramite resistenza è la soluzione ideale per servire prodotti caldi e fragranti, come appena sfornati, anche in assenza di un collegamento idrico per il carico/scarico dell'acqua.

Questo sistema di servizio, ideale per prodotti con veloce rotazione, garantisce una migliore performance con vaschette GN profonde 200mm e sovrastruttura con lampade riscaldanti.

*A heated well featuring dry heat transmission by means of a heating wire, is the best solution to serve hot and fragrant food as it was freshly baked, even without using a connection to load/unload water.*

*This service system, ideal for fast-moving products, gives its better performance with 200mm deep GN trays and superstructure with heating lamps.*

## DROP-IN BY AFINOX: TRASFORMARE UN' IDEA IN UNA SOLUZIONE

### DROP-IN BY AFINOX: TURNING AN IDEA INTO A SOLUTION

I drop in da incasso della famiglia **SOUL+** sono prodotti personalizzabili.

**Scegli la sovrastruttura** più adeguata al tuo progetto, dove nessun dettaglio sia lasciato al caso.

*The SOUL+ drop-in are fully customizable products. Choose the most suitable superstructure for your project, where no details are left to chance.*

**ORANGE**  
GN 2/1 - 3/1 - 4/1



**PRODOTTI COTTI DA IMPIATTARE:**

- PRIMI PIATTI
- SECONDI PIATTI DI CARNE/PESCE
- CONTORNI DI VERDURE COTTE ALLA GRIGLIA O SPADELLATE

**COOKED PRODUCTS TO DISH UP:**

- FIRST COURSE DISHES
- MEAT/FISH MAIN COURSES
- SAUTÉED OR GRILLED VEGETABLES

#### SOVRASTRUTTURE A PONTE.

Scegli l'optional dal design moderno ed elegante: elementi solidi, progettati per garantire funzionalità e durata nel tempo.



Sovrastruttura a ponte con capottina abbassabile e luci led (per drop in freddi).  
**Bridge superstructure with lowering canopy and led lights (for cold drop-in).**



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

#### BRIDGE SUPERSTRUCTURES.

*Choose a modern and refined optional: sturdy components designed to ensure functionality and durability.*

#### SOVRASTRUTTURE IN VETRO

Realizzate in vetro e montanti in acciaio cromato. Scegli tra la variante con vetro curvo o con vetro dritto.



Sovrastrutture in vetro con illuminazione led per drop in freddi.  
**Glass superstructures with led lighting for cold drop in.**



Sovrastrutture in vetro con lampade alogene riscaldanti, ideali per il servizio di piatti caldi.  
**Glass superstructures with heated halogen lamps, ideal for contributing to the service of hot dishes.**

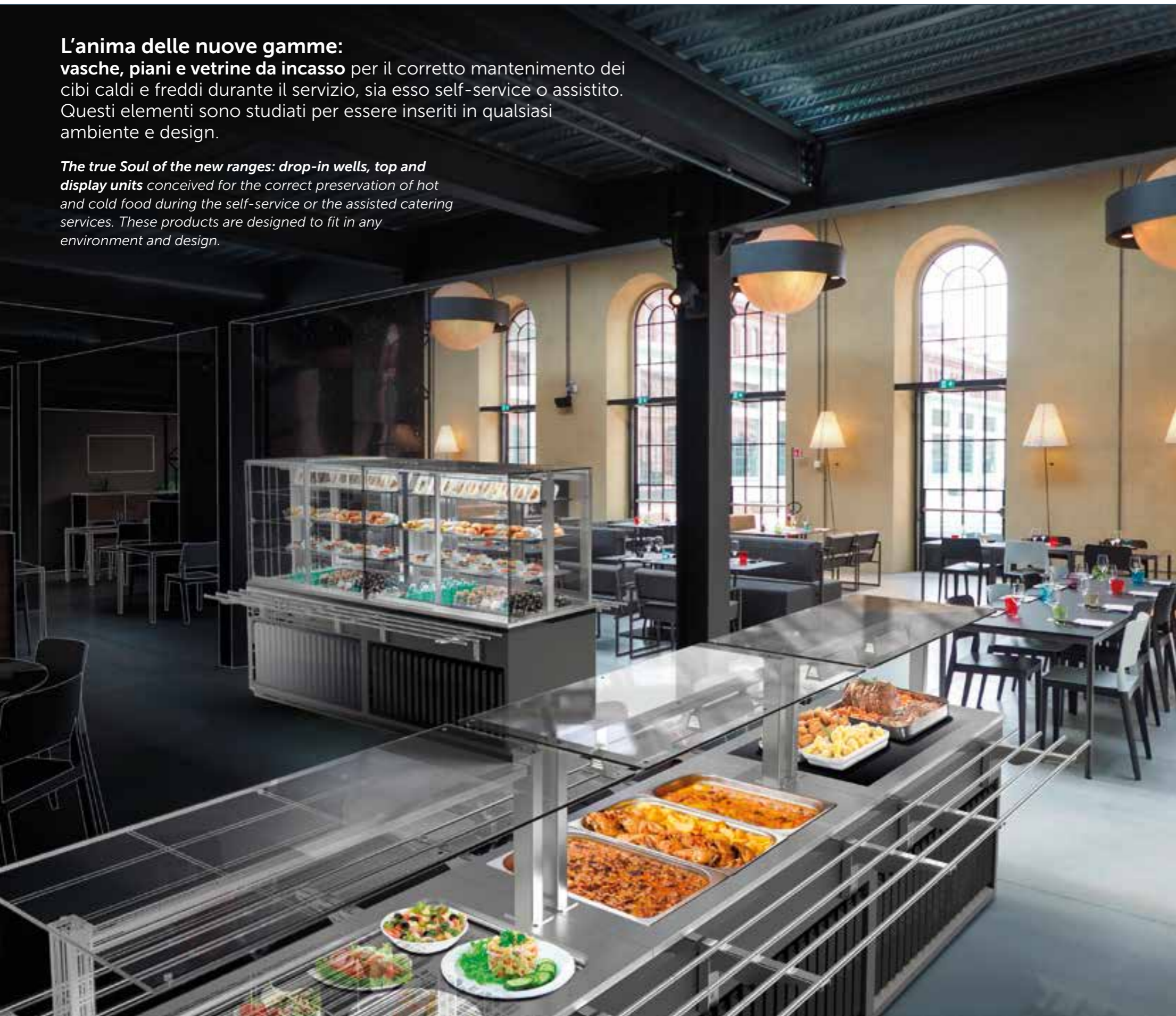
#### GLASS SUPERSTRUCTURES

*Entirely built in glass with chromed steel supports. Choose between straight glass or curved glass.*

### L'anima delle nuove gamme:

**vasche, piani e vetrine da incasso** per il corretto mantenimento dei cibi caldi e freddi durante il servizio, sia esso self-service o assistito. Questi elementi sono studiati per essere inseriti in qualsiasi ambiente e design.

*The true Soul of the new ranges: drop-in wells, top and display units conceived for the correct preservation of hot and cold food during the self-service or the assisted catering services. These products are designed to fit in any environment and design.*



- Estremamente versatili, possono essere **forniti sia per l'incasso** in un banco o in un mobile, **sia su un telaio indipendente su ruote** rivestibile secondo le necessità del cliente.
- **Sono costruiti in acciaio inox AISI 304** e possono essere forniti con **sovrastutture universali in vetro con montanti cromati**, facilmente adattabili a tutti i tipi di ambiente. **Illuminazione a LED** a basso consumo energetico nelle versioni refrigerate o con **lampade riscaldanti** nelle versioni calde.
- Modelli refrigerati statici e ventilati, modelli caldi bagno maria, secco, piastra, vetrine refrigerate ventilate.
- Le vasche sono saldate con fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua e per una perfetta pulizia ed igiene.
- I display elettronici digitali per la visualizzazione delle temperature si distinguono per i caratteri più grandi del 30% rispetto ai display tradizionali che ne rendono semplice e immediata la lettura.
- I pannelli comandi vengono forniti con box indipendente e 1,5 mt di cavo.
- Versioni bagno maria dotate di **carico automatico e controllo del livello dell'acqua di serie**. Scarico dell'acqua con tubo troppopieno.
- Vetrine refrigerate per il libero servizio con ventilazione verticale canalizzata sulle porte. Studiate per garantire **un'ottima visibilità ai piatti ed agli alimenti esposti**.

- *Extreme versatile products, they can be supplied either to be **fitted into a counter** or a furniture, or even on an independent frame with wheels which can be encased upon the customer needs.*
- *Drop in units are made of **AISI 304 stainless steel** and can be supplied with **universal glass structures with chromed side struts**, easily adjustable to suit any environment. **LED energy-saving lighting** for refrigerated units or **hot halogen lamps** for warming units.*
- *Refrigerated static or ventilated models; hot plate, bain-marie or dry for hot models; multi-tier ventilated display units.*
- *All wells are welded with a rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene.*
- *The digital electronic display which shows the conservation temperature, distinguish itself from the traditional displays because the characters are 30% bigger, making the reading easier and more immediate.*
- *Each unit is supplied with an independent control panel and a cable 1,5 mt long.*
- *Bain Marie units are supplied with **automatic water filling and water level control as standard features**, the water drainage is performed with an overflow pipe.*
- *Refrigerated display units with door ventilation. These units are designed to ensure an **excellent visibility** to the dishes and to the displayed food.*



SOUL PLUS Green

**Vasche refrigerate statiche con fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua e per una perfetta pulizia ed igiene.**

- Vasche adatte al contenimento di vaschette GN (H 200mm max) con alloggiamento ribassato a 25 mm dal piano per una migliore conservazione anche degli alimenti sulla parte superiore della vaschetta.
- Modelli per 2, 3, 4, 5, 6 bacinelle GN 1/1 (non comprese).
- Versioni con gruppo incorporato o predisposte per connessione remota (R senza valvola).

**Optional:**

- Sovrastrutture con illuminazione a LED

**Static cold well units with rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene.**

- The well is suitable for GN pans (H 200mm max) with the pan housing 25 mm lowered from the top to better preserve even the food at top of the pan.
- Models for 2, 3, 4, 5, 6 GN1 /1 pans (not included).
- Units are provided with condensing unit or ready for remote connection (R without valve).

**Optional:**

- Overstructure with LED lighting



Fondo arrotondato per agevolare igiene e scarico dell'acqua.  
Rounded bottom for a perfect hygiene and water discharge.



Vasca per bacinelle GN 1/1 (non comprese).  
Well for GN1 /1 pans (not included).



Sovrastrutture con illuminazione a LED  
Overstructure with LED lighting



Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Unità condensatrice Condensing unit	Range Range (°C)	Gas Gas	Classe climatica Climate class	Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni foro Hole dimensions (mm)	Foro incasso scatola comandi Hole dimensions for control panel box (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/ Lordo Net/Gross weight (kg)
										Watt****	Ampere			
<b>GREEN PLUS 2</b>	7DRGR2FI00A01		si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,07	3 25°C - 60%	844x650x565	814x620	366x90	247	5,03	230/1/50	908x714x1100	48/59
<b>GREEN PLUS 3</b>	7DRGR3FI00A01		si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1169x650x565	1139x620	366x90	247	5,03	230/1/50	1233x714x1100	55/65
<b>GREEN PLUS 4</b>	7DRGR4FI00A01		si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,090	3 25°C - 60%	1494x650x565	1464x620	366x90	247	5,03	230/1/50	1558x714x1100	60/73
<b>GREEN PLUS 5</b>	7DRGR5FI00A01		si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,10	3 25°C - 60%	1819x650x565	1789x620	366x90	247	5,03	230/1/50	1883x714x1100	66/80
<b>GREEN PLUS 6</b>	7DRGR6FI00A01		si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,110	3 25°C - 60%	2144x650x565	2114x620	366x90	247	5,03	230/1/50	2208x714x1100	76/92
<b>GREEN PLUS 2 R</b>	7DRGR2FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	844x650x290	814x620	366x90	-	-	230/1/50	908x714x1100	38/46
<b>GREEN PLUS 3 R</b>	7DRGR3FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	1169x650x290	1139x620	366x90	-	-	230/1/50	1233x714x1100	44/52
<b>GREEN PLUS 4 R</b>	7DRGR4FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	1494x650x290	1464x620	366x90	-	-	230/1/50	1558x714x1100	48/60
<b>GREEN PLUS 5 R</b>	7DRGR5FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	1819x650x290	1789x620	366x90	-	-	230/1/50	1883x714x1100	56/67
<b>GREEN PLUS 6 R</b>	7DRGR6FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	2144x650x290	2114x620	366x90	-	-	230/1/50	2208x714x1100	65/79
<b>UNIT 0.5HP *</b>	74861752	Unità 0.5HP - Unit 0.5HP					350x460x265						350x460x265	17,5/22,5
<b>VALVR452A</b>	74877075	Valvola R452A per modello remoto - R452A Valve for remote model					101x38x77						101x38x77	0,3/0,3

\* Distanza massima 10m - \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

Max distance 10m - \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



**Piani refrigerati statici H 30 mm con fondo arrotondato per agevolare lo scarico dell'acqua per una perfetta pulizia ed igiene.**

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

**Optional:**

- Sovrastrutture con illuminazione a LED

**Static cold top units H= 30 mm with rounded bottom and drain hole to ease the condensation water discharge for a perfect cleaning and hygiene.**

- These models are conceived to display ready meals, single portioned dessert and generally food displayed on trays or pans.
- Models for 2, 3, 4, 5, 6 GN1 /1 trays (trays are not included).
- Units are provided with condensing unit or ready for remote connection (R without valve).

**Optional:**

- Overstructure with LED lighting



Fondo arrotondato e foro scarico acqua  
Rounded bottom and water hole discharge



Sovrastrutture con illuminazione a LED  
Overstructure with LED lighting

SOUL PLUS Lime



	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Unità condensatrice Condensing unit	Range Range (°C)	Gas Gas	Classe climatica Climate class	Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni foro Hole dimensions (mm)	Foro incasso scatola comandi Hole dimensions for control panel box (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
											Watt****	Ampere			
	LIME PLUS 2	7DRLI2FI00A01		si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,06	3 25°C - 60%	844x650x375	814x620	366x90	247	5.03	230/1/50	908x714x450	42/50
	LIME PLUS 3	7DRLI3FI00A01		si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,07	3 25°C - 60%	1169x650x375	1139x620	366x90	247	5.03	230/1/50	1233x714x450	46/56
	LIME PLUS 4	7DRLI4FI00A01		si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,08	3 25°C - 60%	1494x650x375	1464x620	366x90	247	5.03	230/1/50	1558x714x450	49/59
	LIME PLUS 5	7DRLI5FI00A01		si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,09	3 25°C - 60%	1819x650x375	1789x620	366x90	247	5.03	230/1/50	1883x714x1100	55/66
	LIME PLUS 6	7DRLI6FI00A01		si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,10	3 25°C - 60%	2144x650x375	2114x620	366x90	247	5.03	230/1/50	2208x714x1100	61/74
		LIME PLUS 2 R	7DRLI2FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	844x650x100	814x620	366x90	-	-	230/1/50	908x714x1100
LIME PLUS 3 R		7DRLI3FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	1169x650x100	1139x620	366x90	-	-	230/1/50	1233x714x1100	36/43
LIME PLUS 4 R		7DRLI4FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	1494x650x100	1464x620	366x90	-	-	230/1/50	1558x714x1100	38/46
LIME PLUS 5 R		7DRLI5FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	1819x650x100	1789x620	366x90	-	-	230/1/50	1883x714x1100	44/53
LIME PLUS 6 R		7DRLI6FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	2144x650x100	2114x620	366x90	-	-	230/1/50	2208x714x1100	50/60
		UNIT 0.5HP *	74861752	Unità 0.5HP - Unit 0.5HP					350x460x265						350x460x265
	VALVR452A	74877075	Valvola R452A per modello remoto - R452A Valve for remote model					101x38x77						101x38x77	0,3/0,3

\* Distanza massima 10m - \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

Max distance 10m - \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



SOUL PLUS Blue

Vasche refrigerate con ventilazione orizzontale sul prodotto con profondità regolabile (con vassoi optional\*\*\*) per l'esposizione temporanea di prodotti contenuti in vaschette (max. H 150mm) o in appoggio sul fondo (con vassoi optional\*\*\*)

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\*\*\*)

- Modelli per 2, 3, 4, 5, 6 vaschette GN1/1 (non comprese).
- Vano evaporatore ispezionabile per una completa igiene e facilità di pulizia
- Versioni con gruppo incorporato o predisposte per connessione remota (R senza valvola).

- 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:**

Sovrastruttture con illuminazione a LED.

**Optional:**

Overstructure with LED lighting.



Optional  
\*\*\*73690012 Vassoio fondo (532x326)  
S/S Plate (532x326)















Nuova vasca studiata per facilitare l'assistenza e la pulizia.  
New well studied for easy service and an easy cleaning.



Sovrastruttture con illuminazione a LED  
Overstructure with LED lighting



Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Unità condensatrice Condensing unit	Range Range (°C)	Gas Gas	Classe climatica Climate class	Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni foro Hole dimensions (mm)	Foro incasso scatola comandi Hole dimensions for control panel box (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/ Lordo Net/Gross weight (kg)	
										Watt****	Ampere				
	<b>BLUE PLUS 2</b>	7DRBL2FI00A01		si/yes	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10	3 25°C - 60%	844x760x685	810X726	366x90	247	5.03	230/1/50	908X1012X1000	47/67
	<b>BLUE PLUS 3</b>	7DRBL3FI00A01		si/yes	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15	3 25°C - 60%	1169x760x685	1135x726	366x90	247	5.03	230/1/50	1233x1012x1000	59/79
	<b>BLUE PLUS 4</b>	7DRBL4FI00A01		si/yes	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	3 25°C - 60%	1494x760x685	1460x726	366x90	494	10.06	230/1/50	1558x1012x1000	86/106
	<b>BLUE PLUS 5</b>	7DRBL5FI00A01		si/yes	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	3 25°C - 60%	1819x760x685	1785x726	366x90	494	10.06	230/1/50	1883x1012x1000	96/116
	<b>BLUE PLUS 6</b>	7DRBL6FI00A01		si/yes	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	3 25°C - 60%	2144x760x685	2110x726	366x90	494	10.06	230/1/50	2208x1012x1000	111/131
	<b>BLUE PLUS 2 R</b>	7DRBL2FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	844x760x410	810X726	366x90	-	-	230/1/50	908X1012X1000	34/54
	<b>BLUE PLUS 3 R</b>	7DRBL3FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	1169x760x410	1135x726	366x90	-	-	230/1/50	1233x1012x1000	46/66
	<b>BLUE PLUS 4 R</b>	7DRBL4FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	1494x760x410	1460x726	366x90	-	-	230/1/50	1558x1012x1000	60/80
	<b>BLUE PLUS 5 R</b>	7DRBL5FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	1819x760x410	1785x726	366x90	-	-	230/1/50	1883x1012x1000	70/90
	<b>BLUE PLUS 6 R</b>	7DRBL6FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	2144x760x410	2110x726	366x90	-	-	230/1/50	2208x1012x1000	85/105
	<b>UNIT 0.5HP 2-3 *</b>	74861752	Unità 0.5HP (mod. 2-3/1 R) - Unit 0.5HP (mod. 2-3/1 R)					350x460x265						350x460x265	17,5/ 22,5
	<b>VALVR 452a 2-3</b>	74877075	Valvola R452a per modello remoto (mod. 2-3/1 R) - R452A Valve for remote model (mod. 2-3/1 R)					101x38x77						101x38x77	0,3/0,3
	<b>UNIT 4-5-6 *</b>	74861756	Unità mod. 4-5-6/1 R) - Unit 0.5HP (mod. 4-5-6/1 R)					350x500x300						350x500x300	35/55
	<b>VALVR452A 4-5-6</b>	74877077	Valvola R452a per modello remoto (mod. 5-6/1 R) - R452A Valve for remote model (mod. 5-6/1 R)					101x38x77						101x38x77	0,3/0,3
	<b>***</b>	73690012	Vassoio fondo (532x326) - S/S Plate (532x326)												

\* Distanza massima 10m - \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

Max distance 10m - \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

I drop in e le isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti questi ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

All the cold drop in and the buffet food island are appliances for the temporary display of fresh perishable foods. In any case the machine should not run continuously for more than 4 hours. When the food display is finished, it must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

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

Fluorinated greenhouse Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment





DF

DS



DS

**SOUL PLUS**  
**Blue**  
**Platinum**

Vetrine refrigerate per libero servizio, con ventilazione canalizzata verticalmente per l'esposizione temporanea di prodotti contenuti in vaschette (max H 200mm) o in appoggio sul fondo (con vassoi optional\*\*\*)

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\*\*\*).

- Modelli per 3, 4, 5 vaschette GN1/1 (non comprese).
- Vano evaporatore ispezionabile per una completa igiene e facilità di pulizia.
- Versioni con gruppo incorporato o predisposte per connessione remota (R senza valvola).
- Lato cliente chiuso con flaps (DF) o con vetri scorrevoli (DS).
- Lato operatore chiuso con 2 (mod. 3/1), 3 (mod. 4/1) e 4 (mod. 5/1) porte battenti.
- Sovrastruttura e 3 ripiani in vetro con illuminazione LED.

- Models for 3, 4, 5 GN1 /1 pans (not included).
- Serviceable evaporator compartment in order to guarantee a perfect hygiene and an easy cleaning.
- Units are provided with condensing unit or ready for remote connection (R without valve).
- Customer side closed with flaps (DF) or sliding glass (DS).
- Operator side closed with 2(mod. 3 / 1), 3 (mod 4 / 1) or 4 (mod 5 / 1) hinged doors.
- Glass overstructure with 3 shelves and LED lighting.



Optional  
\*\*\*73690012 Vassoio fondo (532x326)  
S/S Plate (532x326)



Nuova vasca studiata per facilitare l'assistenza e la pulizia.  
New well studied for easy service and an easy cleaning.



Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Unità condensatrice Condensing unit	Range Range (°C)	Gas Gas	Classe climatica Climate class	Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni foro Hole dimensions (mm)	Foro incasso scatola comandi Hole dimensions for control panel box (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/ Lordo Net/Gross weight (kg)
										Watt****	Ampere			
	BLUE PLATINUM PLUS 3 DF	7DRPL3FIV0A01	si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	3 25°C - 60%	1169x760x1485	1135x726	366x90	247	247	230/1/50	1233x860x1830	163/183
	BLUE PLATINUM PLUS 3 DS	7DRPL3FIV0A02					247			247	154/174			
	BLUE PLATINUM PLUS 4 DF	7DRPL4FIV0A01					1494x760x1485	1460x726		494	10.06		1558x860x1830	221/241
	BLUE PLATINUM PLUS 4 DS	7DRPL4FIV0A02					1494x760x1485			494	10.06			211/231
	BLUE PLATINUM PLUS 5 DF	7DRPL5FIV0A01					1819x760x1485	1785x726		494	10.06		1883x860x1830	166,6/168,6
	BLUE PLATINUM PLUS 5 DS	7DRPL5FIV0A02					1819x760x1485			494	10.06			247/267
	BLUE PLATINUM PLUS 3 R DF	7DRPL3FRV0A01	no	+4/+8		3 25°C - 60%	1169x760x1210	1135x726	366x90		230/1/50	1233x860x1830	150/170	
	BLUE PLATINUM PLUS 3 R DS	7DRPL3FRV0A02					1169x760x1210						141/161	
	BLUE PLATINUM PLUS 4 R DF	7DRPL4FRV0A01					1494x760x1210	1460x726				1558x860x1830	195/215	
	BLUE PLATINUM PLUS 4 R DS	7DRPL4FRV0A02					1494x760x1210						185/205	
	BLUE PLATINUM PLUS 5 R DF	7DRPL5FRV0A01					1819x760x1210	1785x726				1883x860x1830	164/166	
	BLUE PLATINUM PLUS 5 R DS	7DRPL5FRV0A02					1819x760x1210						221/241	
	UNIT 0.5HP 3 *	74861752	Unità 0.5HP (mod. 3/1 R) - Unit 0.5HP (mod. 3/1 R)				350x460x265					350x460x265	17,5/22,5	
	VALVR 452a 3	74877075	Valvola R452A per modello remoto (mod. 3/1 R) - R452A Valve for remote model (mod. 3/1 R)				101x38x77					101x38x77	0,3/0,3	
	UNIT 4-5-6 *	74861756	Unità 0.5HP (mod. 4-5-6/1 R) - Unit 0.5HP (mod. 4-5-6/1 R) - R452A Valve for remote model (mod. 5-6/1 R)				350x500x300					350x500x300	35/55	
	VALVR452A 4-5-6	74877077	Valvola R452A per modello remoto (mod. 5-6/1 R)				101x38x77					101x38x77	0,3/0,3	
	***	73690012	Vassoio fondo (532x326) - S/S Plate (532x326)											

\* Distanza massima 10m - \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

Max distance 10m - \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

DF=Vetro dritto con flaps - DS= Vetro dritto con vetri scorrevoli

DF=Squared glass with flaps / DS= Squared glass with sliding closing glasses

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

206

All specifications are subject to change without notice.

207



Vasche calde bagnomaria con fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua per una perfetta pulizia ed igiene, per il contenimento di vaschette GN1/1 (max H 200mm).

- Modelli per 2, 3, 4, 5, 6 bacinelle GN1/1 (non comprese)
- Carico dell'acqua automatico, scarico con tubo troppo pieno e controllo di livello di serie.
- Riscaldamento attraverso resistenze con termostato di sicurezza che ne impedisce il surriscaldamento o il funzionamento in mancanza di acqua.

**Optional:**

- Sovrastrutture con lampade alogene riscaldanti e versione con voltaggio trifase per modello 6/1.

Bain Marie hot well units with rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene, for GN1/1 pans (max H 200mm).

- Models for 2, 3, 4, 5, 6 GN1/1 pans (not included).
- Automatic water filling, water drainage with overflow pipe and water level control as standard.
- Heating through resistor elements with safety thermostat that prevents overheating or operation in the absence of water.

**Optional:**

- Overstructure with hot halogen lamps and three phase power supply for 6/1 model.



Fondo arrotondato per agevolare igiene e scarico dell'acqua.  
Rounded bottom for a perfect hygiene and water discharge.



Controllo di livello di serie.  
Water level control as standard.



Sovrastrutture con lampade alogene riscaldanti  
Overstructure with hot halogen lamps

SOUL PLUS Red



Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Range Range (°C)	Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni foro Hole dimensions (mm)	Foro incasso scatola comandi Hole dimensions for control panel box (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltage Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
							Watt****	Ampere			
RED PLUS 2	7DRRE2CE00A01		+60/+99	844x650x290	814x620	366x90	1000	4,35	230/1/50	930x730x700	35/40
RED PLUS 3	7DRRE3CE00A01		+60/+99	1169x650x290	1139x620	366x90	1500	6,52	230/50	1230x730x700	49/54
RED PLUS 4	7DRRE4CE00A01		+60/+99	1494x650x290	1464x620	366x90	2000	8,70	230/50	1530x730x700	64/69
RED PLUS 5	7DRRE5CE00A01	**	+60/+99	1819x650x290	1789x620	366x90	2500	10,87	230/50	1930x730x700	73/78
RED PLUS 6	7DRRE6CE00A01	**	+60/+99	2144x650x290	2114x620	366x90	3000	13,04	230/50	2230x730x700	77/82

**TRIFTR-RED6**

Sovrapprezzo per voltaggio trifase 400V/50Hz 3+N+T GN6/1

Price increase for 400V/50Hz 3+N+T voltage

\*\*\*\* Prevedere alimentazione dedicata di 25 A

\*\*\*\* Provide dedicted power of 25 A

I drop in e isole del gusto caldi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

The hot drop in or buffet Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



Vasche calde secche con fondo arrotondato per una perfetta pulizia ed igiene, per il contenimento di vaschette GN1/1 (max H 200mm).

- Modelli per 2, 3, 4 bacinelle GN1/1 (non comprese).
- Riscaldamento attraverso resistenze.

**Optional:**

Sovrastrutture con lampade alogene riscaldanti.

Dry heated well units with rounded bottom for a perfect cleaning and hygiene, for GN1/1 pans (max H 200mm).

- Models for 2, 3, 4 GN 1/1 pans (not included).
- Heating through resistor elements.

**Optional:**

Overstructure with hot halogen lamps.



Fondo arrotondato per agevolare igiene  
Rounded bottom for a perfect hygiene



Sovrastrutture con lampade alogene riscaldanti  
Overstructure with hot halogen lamps

SOUL PLUS Orange



Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Range Range (°C)	Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni foro Hole dimensions (mm)	Foro incasso scatola comandi Hole dimensions for control panel box (mm)	Assorbimento Absorbed power		Votaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
							Watt	Ampere			
ORANGE PLUS 2	7DROR2CE00A01		+60/+99	844x650x290	814x620	366x90	1000	4,35	230/1/50	930x730x700	35/40
ORANGE PLUS 3	7DROR3CE00A01		+60/+99	1169x650x290	1139x620	366x90	1500	6,52	230/1/50	1230x730x700	49/54
ORANGE PLUS 4	7DROR4CE00A01		+60/+99	1494x650x290	1464x620	366x90	2000	8,70	230/1/50	1530x730x700	64/69

I drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 2 ore continuative.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 2 hours.

All specifications are subject to change without notice.



**Piani di mantenimento in vetro temperato per l'esposizione di cibi caldi su teglie e pirofile, zone di riscaldamento ben segnalate.**

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

**Optional:**

Sovrastrutture con lampade alogene riscaldanti.

**Heated tempered glass top units for displaying hot food on trays or Pyrex, hot areas well marked on the glass surface.**

- S/S AISI 304 outer frame.
- Models 2, 3, 4, 6 hot areas.
- Heating through resistor elements positioned below the glass top with safety thermostat that prevents overheating.

**Optional:**

Overstructure with hot halogen lamps.



Zone riscaldamento piano  
Top hot areas



Sovrastrutture con lampade alogene riscaldanti  
Overstructure with hot halogen lamps

**SOUL PLUS Brown**












Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Range Range (°C)	Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni foro Hole dimensions (mm)	Foro incasso scatola comandi Hole dimensions for control panel box (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
							Watt	Ampere			
<b>BROWN PLUS 2</b>	7DRBR2CE00A01		+60/+99	844x650x100	814x620	366x90	570	2,48	230/1/50	930x730x700	25/35
<b>BROWN PLUS 3</b>	7DRBR3CE00A01		+60/+99	1169x650x100	1139x620	366x90	855	3,72	230/1/50	1230x730x700	34/44
<b>BROWN PLUS 4</b>	7DRBR4CE00A01		+60/+99	1494x650x100	1464x620	366x90	1140	4,96	230/1/50	1530x730x700	43/53
<b>BROWN PLUS 6</b>	7DRBR6CE00A01		+60/+99	2144x650x100	2114x620	366x90	1710	7,43	230/1/50	2200x730x700	76/86


I drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.

Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette / Pans capacity (GN)	Dimensioni / Dimensions (mm)	Potenza lampade / Lamps Power (W)	Dimensioni imballo / Packing dimensions (mm)	
<b>*** SOVRASTRUTTURE CON ILLUMINAZIONE A LED &amp; RIPIANI INTERMEDI (per modelli GREEN-LIME-BLUE)</b>			<b>*** GLASS HOODS WITH LIGHTING LED &amp; INTERM. SHELVES (for models GREEN-LIME-BLUE)</b>			
	SOV LED+ 2	73500300	2/1	824x540x400	900x620x280	
	SOV LED+ 3	73500302	3/1	1149x540x400	1225x620x280	
	SOV LED+ 4	73500304	4/1	1474x540x400	1550x620x280	
	SOV LED+ 5	73500306	5/1	1799x540x400	1875x620x280	
	SOV LED+ 6	73500308	6/1	2124x540x400	2200x620x280	
		SOV LED FLAT+ 2	73500310	2/1	824x584x400	900x620x280
SOV LED FLAT+ 3		73500312	3/1	1149x584x400	1225x620x280	
SOV LED FLAT+ 4		73500314	4/1	1474x584x400	1550x620x280	
SOV LED FLAT+ 5		73500316	5/1	1799x584x400	1875x620x280	
SOV LED FLAT+ 6		73500318	6/1	2124x584x400	2200x620x280	
		SOVTR3+		Sovrapprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 3/1)	Price increase for assembled lowering hood with led light (mod. 3/1) - <b>Struttura fornita montata / Assembled structure provided</b>	
	SOVTRBLUE3+		Sovrapprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 3/1 BLUE)	Price increase for assembled lowering hood with led light (mod. 3/1 BLUE) - <b>Struttura fornita montata / Assembled structure provided</b>		
	SOVTR4+		Sovrapprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 4/1)	Price increase for assembled lowering hood with led light (mod. 4/1) - <b>Struttura fornita montata / Assembled structure provided</b>		
	SOVTRBLUE4+		Sovrapprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 4/1 BLUE)	Price increase for assembled lowering hood with led light (mod. 4/1 BLUE) - <b>Struttura fornita montata / Assembled structure provided</b>		
	SOVTR5+		Sovrapprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 5/1)	Price increase for assembled lowering hood with led light (mod. 5/1) - <b>Struttura fornita montata / Assembled structure provided</b>		
	SOVTRBLUE5+		Sovrapprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 5/1 BLUE)	Price increase for assembled lowering hood with led light (mod. 5/1 BLUE) - <b>Struttura fornita montata / Assembled structure provided</b>		
	SOVTR6+		Sovrapprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 6/1)	Price increase for assembled lowering hood with led light (mod. 6/1) - <b>Struttura fornita montata / Assembled structure provided</b>		
	SOVTRBLUE6+		Sovrapprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 6/1 BLUE)	Price increase for assembled lowering hood with led light (mod. 6/1 BLUE) - <b>Struttura fornita montata / Assembled structure provided</b>		
	<b>SOVRASTRUTTURE CON ILLUMINAZIONE RISCALDANTE (per modelli RED-ORANGE-BROWN)</b>			<b>HEATING LIGHT HOODS (for models RED-ORANGE-BROWN)</b>		
		SOV HOT+ 2	73500400	2/1	824x540x400	900x620x280
		SOV HOT+ 3	73500402	3/1	1149x540x400	1225x620x280
		SOV HOT+ 4	73500404	4/1	1474x540x400	1550x620x280
SOV HOT+ 5		73500406	5/1	1799x540x400	1875x620x280	
SOV HOT+ 6		73500408	6/1	2124x540x400	2200x620x280	
		SOV HOT FLAT+ 2	73500410	2/1	824x584x400	900x620x280
	SOV HOT FLAT+ 3	73500412	3/1	1149x584x400	1225x620x280	
	SOV HOT FLAT+ 4	73500414	4/1	1474x584x400	1550x620x280	
	SOV HOT FLAT+ 5	73500416	5/1	1799x584x400	1875x620x280	
	SOV HOT FLAT+ 6	73500418	6/1	2124x584x400	2200x620x280	
		SOVTRHOT3**		Sovrapprezzo per sovrastruttura con capottina fissa e lampade alogene (mod. 3/1)	Price increase for fixed hood with halogen lights (mod. 3/1) - <b>Struttura fornita montata / Assembled structure provided</b>	
SOVTRHOT4**			Sovrapprezzo per sovrastruttura con capottina fissa e lampade alogene (mod. 4/1)	Price increase for fixed hood with halogen lights (mod. 4/1) - <b>Struttura fornita montata / Assembled structure provided</b>		
SOVTRHOT5**			Sovrapprezzo per sovrastruttura con capottina fissa e lampade alogene (mod. 5/1)	Price increase for fixed hood with halogen lights (mod. 5/1) - <b>Struttura fornita montata / Assembled structure provided</b>		
SOVTRHOT6**			Sovrapprezzo per sovrastruttura con capottina fissa e lampade alogene (mod. 6/1)	Price increase for fixed hood with halogen lights (mod. 6/1) - <b>Struttura fornita montata / Assembled structure provided</b>		
KITLED3-1			Sovrapprezzo per aggiunta illuminazione a LED per mod. GN3/1	Price increase for additional LED light mod. GN3/1		
KITLED4-1			Sovrapprezzo per aggiunta illuminazione a LED per mod. GN4/1	Price increase for additional LED light mod. GN4/1		
	KITLED5-1		Sovrapprezzo per aggiunta illuminazione a LED per mod. GN5/1	Price increase for additional LED light mod. GN5/1		
	KITLED6-1		Sovrapprezzo per aggiunta illuminazione a LED per mod. GN6/1	Price increase for additional LED light mod. GN6/1		
	<b>TELAII INFERIORI SU RUOTE CON FRENO PER DROP-IN (non disponibile su modelli RED)</b>			<b>LOWER FRAME ON WHEELS WITH BRAKE FOR DROP-IN (not available on RED models)</b>		
		TEL2	73689740	Sovrapprezzo per telaio inferiore cromato su ruote con freno (mod. 2/1)	Price increase for lower chromed frame on wheels with brake (mod. 2/1)	
		TEL3	73689742	Sovrapprezzo per telaio inferiore cromato su ruote con freno (mod. 3/1)	Price increase for lower chromed frame on wheels with brake (mod. 3/1)	
		TEL4	73689744	Sovrapprezzo per telaio inferiore cromato su ruote con freno (mod. 4/1)	Price increase for lower chromed frame on wheels with brake (mod. 4/1)	
TEL5		73689746	Sovrapprezzo per telaio inferiore cromato su ruote con freno (mod. 5/1)	Price increase for lower chromed frame on wheels with brake (mod. 5/1)		
TEL6		73689748	Sovrapprezzo per telaio inferiore cromato su ruote con freno (mod. 6/1)	Price increase for lower chromed frame on wheels with brake (mod. 6/1)		
SOV80-4		74708009x4	Sovrapprezzo per kit ruote diametro 80mm (h 109mm) con freno	Price increase for kit 80mm diameter wheels (h 109mm) with brake		
SOV80-6	74708009x6	Sovrapprezzo per kit ruote diametro 80mm (h 109mm) con freno (mod. Ventilati)	Price increase for kit 80mm diameter wheels (h 109mm) with brake (mod. Ventilated)			

Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	Ø max piatti / dishes (mm)	Dimensioni / Dimensions (mm)	Dimensioni foro / Hole dimensions (mm)
<b>SOLLEVATORI PER PIATTI</b>					
	73692170	Sollevatore piatti neutro (circa 60 piatti tondi) Neutral incounter plate dispenser (approximately 60 round plates)	Ø da/from 240 a/to 278 mm	Ø 370 H 754 max H impilamento/max stacking H 611mm	Ø 358 H 739
	73692174		Ø da/from 300 a/to 338 mm	Ø 430 H 754 max H impilamento/max stacking H 609mm	Ø 418 H 739
	73692172	Sollevatore piatti riscaldato (circa 60 piatti tondi, elemento riscaldante di 400W - 230V - 50HZ alla base) Heated incounter plate dispenser (approximately 60 round plates, heating element of 400W - 230V - 50HZ, located in base)	Ø da/from 240 a/to 278 mm	Ø 370 H 774 max H impilamento/max stacking H 611mm	Ø 358 H 759
	73692176		Ø da/from 300 a/to 338 mm	Ø 430 H 774 max H impilamento/max stacking H 609mm	Ø 418 H 759

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

\* Montanti inox consigliati per salse, prodotti acidi e ittici \*\* Non compatibile con sistema automatico di carico / scarico dell'acqua (mod. RED)

\*\*\* Prevedere alimentatore lampada led qualora la sovrastruttura venga montata su vasca non Afinox (cod. 74700892)

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. 74700892)



## L'Essenza, una soluzione di sobria sostanza!

- **Grande versatilità caratterizza le Isole del Gusto ESSENCE PLUS**, realizzate in acciaio inox AISI 304 e composte dal robusto ed essenziale telaio in acciaio cromato su ruote di graziosissimo design ed il nuovo rivestimento essenziale in legno facilmente adattabile a qualsiasi ambiente.
- **Materiali moderni** e di grande design.
- **Colori** standard: wengé e hemlock nordique, altri colori su richiesta.
- **Eleganti sovrastrutture dotate di illuminazione a LED** a basso consumo energetico nelle versioni refrigerate, con lampade riscaldanti nelle versioni calde.
- **Rivestimento in laminato facilmente sostituibile** grazie al sistema di agganci rapidi intelligente.
- Modelli **refrigerati statici e ventilati**, modelli **caldi bagno maria, secco, piastra** e con **vetrine refrigerate ventilate**.
- I **display elettronici digitali** per la visualizzazione delle temperature sono posizionati nella parte inferiore del mobile e si distinguono per i caratteri più grandi del 30% rispetto ai display tradizionali che ne rendono **semplice e immediata la lettura**.
- Le vasche sono saldate con fondo arrotondato e diamantato per **agevolare lo scarico dell'acqua** e per una **perfetta pulizia ed igiene**.
- Versioni calde bagno maria dotate di **controllo del livello dell'acqua di serie**. Scarico dell'acqua con tubo troppopieno.
- Per **ESSENCE PLUS** sono disponibili anche **accessori e complementi** come gli scorrevassoi inox o legno, il ripiano di fondo, i mobiletti aperti e chiusi, mobili porta posate, vassoi, pane, salviette, mobile con sollevatori di piatti.

## Essence, a simple essential solution!

- **ESSENCE PLUS** food island are characterized by an **extreme versatility**, they are made of AISI 304 stainless steel and are provided with a robust and essential chrome-plated frame on nicely designed wheels and with a new in fashion essential timber cladding easily adaptable to suit all locations.
- **Modern materials** and attractive design.
- **Standard colours**: Wenge and hemlock nordique. RAL colours available upon request.
- **Elegant over structure** supplied with **LED lighting with a low energy consumption** for the refrigerated units; with heating lamps for the hot units.
- **Timber cladding can be replaced** or exchanged quickly and easily thanks to a fast clever clip-on system.
- **Refrigerated static or ventilated models**; hot plate, bain-marie or dry for hot models; multi-tier ventilated display units.
- The **digital electronic display** which shows the conservation temperature is positioned below the wooden panels; it distinguishes itself from the traditional displays because the characters are 30% bigger, making the reading easier and more immediate
- All wells are welded with a rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene.
- **Bain Marie units** are supplied with automatic water filling and **water level control** as standard features, the water drainage is performed with an overflow pipe.
- **ESSENCE PLUS** includes also a range of **accessories and complements** such as s/s or wood slides for trays, the bottom shelf, open or closed furniture, furniture for cutlery, trays, bread, napkins or dish lifters.

# Essence Plus





Su richiesta con SOV LED FLAT+ senza sovrapprezzo  
SOV LED FLAT+ on request without price increase



**ESSENCE PLUS Green**

**Isole del Gusto refrigerate con vasca statica.**

- Per il contenimento di 3, 4, 6 bacinelle GN 1/1 (non comprese, H 200mm max).
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura fissa in vetro con illuminazione a LED.
- Fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua e per una perfetta pulizia ed igiene, con rubinetto.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

**Food Islands with static cold well.**

- For 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included, max H 200mm).
- Chrome-plated frame on wheels with brak.
- Laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Fixed glass overstructure with LED lighting.
- Rounded and diamond-cut shaped bottom to ease the condensation water drainage and for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.



R290	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Gas Gas	Classe climatica Climate class	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
									Watt ****	Ampere			
	<b>ES-GREEN PLUS 3H</b>	7BEGR3FIFHA01		H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1169x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	86/96
	<b>ES-GREEN PLUS 4H</b>	7BEGR4FIFHA01		H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,090	3 25°C - 60%	1494x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	97/108
	<b>ES-GREEN PLUS 6H</b>	7BEGR6FIFHA01		H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,110	3 25°C - 60%	2144x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595	125/139
	<b>ES-GREEN PLUS 3W</b>	7BEGR3FIFWA01		W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1169x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	86/96
	<b>ES-GREEN PLUS 4W</b>	7BEGR4FIFWA01		W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,090	3 25°C - 60%	1494x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	97/108
	<b>ES-GREEN PLUS 6W</b>	7BEGR6FIFWA01		W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,110	3 25°C - 60%	2144x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595	125/139
	<b>ES-GREEN PLUS 3R</b>	7BEGR3FIFRA01		R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1169x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	86/96
	<b>ES-GREEN PLUS 4R</b>	7BEGR4FIFRA01		R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,090	3 25°C - 60%	1494x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	97/108
	<b>ES-GREEN PLUS 6R</b>	7BEGR6FIFRA01		R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,110	3 25°C - 60%	2144x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595 "	125/139

**VERS220-60**

SOVRAPPREZZO PER VERSIONE 220V/60HZ

PRICE INCREASE FOR POWER SUPPLY 220V/60HZ

**SOVMONT**

SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA

PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD

\*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

\*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



Su richiesta con SOV LED FLAT+ senza sovrapprezzo  
SOV LED FLAT+ on request without price increase



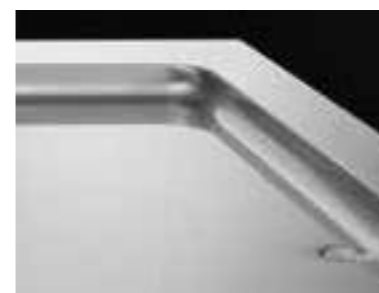
**ESSENCE PLUS Lime**

**Isole del Gusto con piano statico refrigerato H 30mm.**

- Per il contenimento di 3, 4, 6 vassoi GN 1/1 (non compresi).
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura fissa in vetro con illuminazione a LED.
- Fondo arrotondato e scarico dell'acqua per una perfetta pulizia ed igiene, con rubinetto.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

**Food Islands with static cold top H 30mm.**

- For 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included).
- Chrome-plated frame on wheels with brake.
- Laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Fixed glass overstructure with LED lighting.
- Rounded bottom and drain hole to ease the condensation water drainage and for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.



R290	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Gas Gas	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
								Watt ****	Ampere			
	<b>ES-LIME PLUS 3H</b>	7BELI3FIFHA01		H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,07	1169x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	84/93
	<b>ES-LIME PLUS 4H</b>	7BELI4FIFHA01		H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,080	1494x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	95/106
	<b>ES-LIME PLUS 6H</b>	7BELI6FIFHA01		H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,10	2144x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595	123/137
	<b>ES-LIME PLUS 3W</b>	7BELI3FIFWA01		W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,07	1169x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	84/93
	<b>ES-LIME PLUS 4W</b>	7BELI4FIFWA01		W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,080	1494x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	95/106
	<b>ES-LIME PLUS 6W</b>	7BELI6FIFWA01		W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,10	2144x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595	123/137
	<b>ES-LIME PLUS 3R</b>	7BELI3FIFRA01		R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,07	1169x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	84/93
	<b>ES-LIME PLUS 4R</b>	7BELI4FIFRA01		R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,080	1494x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	95/106
	<b>ES-LIME PLUS 6R</b>	7BELI6FIFRA01		R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,10	2144x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595	123/137

**VERS220-60**

SOVRAPPREZZO PER VERSIONE 220V/60HZ

PRICE INCREASE FOR POWER SUPPLY 220V/60HZ

**SOVMONT**

SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA

PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD

\*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

\*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications are subject to change without notice.





Su richiesta con SOV LED FLAT+ senza sovrapprezzo  
SOV LED FLAT+ on request without price increase



ESSENCE PLUS Blue

**Isole del Gusto con vasche refrigerate con ventilazione orizzontale sul prodotto.**

- Con profondità regolabile (con vassoi optional\*\*\*) per l'esposizione temporanea di prodotti contenuti in 3, 4, 6 vaschette GN 1/1 (max H 150mm, non comprese) o in appoggio sul fondo.
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura fissa in vetro con illuminazione a LED.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

**Food Islands with blown-air cold well units with horizontal ventilation.**

- Adjustable depth (with optional s/s plates\*\*\*) in order to temporary display food in 3, 4, 6 GN1/1 pans (max H 150mm, not included) or at the well bottom.
- Chrome-plated frame on wheels with brake.
- Laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Fixed glass overstructure with LED lighting.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.



Optional  
\*\*\*73690012 Vassoio fondo (532x326)  
S/S Plate (532x326)



Nuova vasca studiata per facilitare l'assistenza e la pulizia.  
New well studied for easy service and an easy cleaning.

R290	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Gas Gas	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
							Watt ****	Ampere			
	ES-BLUE PLUS 3H	7BEBL3FIFHA01		H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,15	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x860x1595	136/151
	ES-BLUE PLUS 4H	7BEBL4FIFHA01		H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	494	10.06	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x860x1595	163/181
	ES-BLUE PLUS 6H	7BEBL6FIFHA01		H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	494	10.06	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x860x1595	220/245
	ES-BLUE PLUS 3W	7BEBL3FIFWA01		W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,15	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x860x1595	136/151
	ES-BLUE PLUS 4W	7BEBL4FIFWA01		W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	494	10.06	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x860x1595	163/181
	ES-BLUE PLUS 6W	7BEBL6FIFWA01		W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	494	10.06	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x860x1595	220/245
	ES-BLUE PLUS 3R	7BEBL3FIFRA01		R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,15	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x860x1595	136/151
	ES-BLUE PLUS 4R	7BEBL4FIFRA01		R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	494	10.06	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x860x1595	163/181
	ES-BLUE PLUS 6R	7BEBL6FIFRA01		R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	494	10.06	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x860x1595	220/245

\*\*\* 73690012

VASSOIO FONDO (532X326)

S/S PLATE (532X326)

VERS220-60

SOVRAPPREZZO PER VERSIONE 220V/60HZ

PRICE INCREASE FOR POWER SUPPLY 220V/60HZ

SOVMONT

SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA

PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD

\*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

\*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.



DF



DS



DF

ESSENCE PLUS  
Blue Platinum

Isole del Gusto con vetrina refrigerata per libero servizio.

Food Islands with blown-air cold display units for self-service.

- Con ventilazione canalizzata verticalmente per l'esposizione temporanea di prodotti contenuti in vaschette (max H 200mm) o in appoggio sul fondo (con vassoi optional\*\*\*).
- Modelli per 3, 4 vaschette GN1/1 (non comprese).
- Lato cliente chiuso con flaps (DF) o con vetri scorrevoli (DS).
- Lato operatore chiuso con 2 (mod. 3/1) o 3 (mod. 4/1) porte battenti.
- Sovrastruttura e 3 ripiani in vetro con illuminazione LED.
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno, rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

- With vertical refrigeration in order to temporary display food in pans (max H 200mm) or at the well bottom (with optional s/s plates\*\*\*).
- Models for 3, 4 GN1/1 pans (not included).
- Customer side closed with flaps (DF) or sliding glass (DS).
- Operator side closed with 2(mod. 3 / 1), 3 (mod 4 / 1) or 4(mod 5 / 1) hinged doors.
- Glass overstructure with 3 shelves and with LED lighting.
- Chrome-plated frame on wheels with brake, laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.



Optional \*\*\*73690012 Vassoio fondo (532x326) S/S Plate (532x326)



Nuova vasca studiata per facilitare l'assistenza e la pulizia. New well studied for easy service and an easy cleaning.

R290	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Gas Gas	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
								Watt ****	Ampere			
	ES-BLUE PLAT PLUS 3H DF	7BEPL3FIVHA01		H	+4/+8	R290 GWP 3 kg 0,15	1169x760x1688	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	185/206
	ES-BLUE PLAT PLUS 3H DS	7BEPL3FIVHA02		H	+4/+8							178/198
	ES-BLUE PLAT PLUS 4H DF	7BEPL4FIVHA01		H	+4/+8	R290 GWP 3 kg 0,10 + 0,10	1494x760x1688	494	10,06	1558x860x1830	241/268	
	ES-BLUE PLAT PLUS 4H DS	7BEPL4FIVHA02		H	+4/+8						233/259	
	ES-BLUE PLAT PLUS 3W DF	7BEPL3FIVWA01		W	+4/+8	R290 GWP 3 kg 0,15	1169x760x1688	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	185/206
	ES-BLUE PLAT PLUS 3W DS	7BEPL3FIVWA02		W	+4/+8							178/198
	ES-BLUE PLAT PLUS 4W DF	7BEPL4FIVWA01		W	+4/+8	R290 GWP 3 kg 0,10 + 0,10	1494x760x1688	494	10,06	1558x860x1830	241/268	
	ES-BLUE PLAT PLUS 4W DS	7BEPL4FIVWA02		W	+4/+8						233/259	
	ES-BLUE PLAT PLUS 3R DF	7BEPL3FIVRA01		R	+4/+8	R290 GWP 3 kg 0,15	1169x760x1688	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	185/206
	ES-BLUE PLAT PLUS 3R DS	7BEPL3FIVRA02		R	+4/+8							178/198
	ES-BLUE PLAT PLUS 4R DF	7BEPL4FIVRA01		R	+4/+8	R290 GWP 3 kg 0,10 + 0,10	1494x760x1688	494	10,06	1558x860x1830	241/268	
	ES-BLUE PLAT PLUS 4R DS	7BEPL4FIVRA02		R	+4/+8						233/259	

VERS220-60

\*\*\*

73690012

SOVRAPPREZZO PER VERSIONE 220V/60HZ VASSOIO FONDO (532X326)

PRICE INCREASE FOR POWER SUPPLY 220V/60HZ S/S PLATE (532X326)

DF=Vetro dritto con flaps DS= Vetro dritto con vetri scorrevoli

\*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti questi ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

DF=Squared glass with flaps DS= Squared glass with sliding closing glasses

\*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



DF



DS



DS

ESSENCE PLUS  
Blue Platinum RI/SP

Isole del Gusto con vetrina refrigerata per libero servizio.

- Con ventilazione canalizzata verticalmente per l'esposizione temporanea di prodotti contenuti in vaschette (max H 200mm) o in appoggio sul fondo (con vassoio optional\*\*\*).
- Modelli per 3, 4 vaschette GN1/1 (non comprese).
- Lato cliente chiuso con flaps (DF) o con vetri scorrevoli (DS). Lato operatore chiuso con 2 (mod. 3/1) o 3 (mod. 4/1) porte battenti.
- Sovrastruttura e 3 ripiani in vetro con illuminazione LED.
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno, rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Food Islands with blown-air cold display units for self-service.

- With vertical refrigeration in order to temporary display food in pans (max H 200mm) or at the well bottom (with optional s/s plates\*\*\*).
- Models for 3, 4 GN1/1 pans (not included).
- Customer side closed with flaps (DF) or sliding glass (DS).
- Glass overstructure with 3 shelves and with LED lighting.
- Chrome-plated frame on wheels with brake, laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Digital control panel positioned below the wooden panels



Optional  
\*\*\*73690012 Vassoio fondo (532x326)  
S/S Plate (532x326)



Nuova vasca studiata per facilitare l'assistenza e la pulizia.  
New well studied for easy service and an easy cleaning.

R290	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Gas Gas	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
								Watt ****	Ampere			
	ES-PLAT PLUS 3H DF+RI+SP	7BEPL3FIVHA05		H	+4/+8	R290 GWP 3 kg 0,15	1169x760x1688	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	202/225
	ES-PLAT PLUS 3H DS+RI+SP	7BEPL3FIVHA06		H	+4/+8							194/216
	ES-PLAT PLUS 4H DF+RI+SP	7BEPL4FIVHA05		H	+4/+8							259/288
	ES-PLAT PLUS 4H DS+RI+SP	7BEPL4FIVHA06		H	+4/+8							251/279
	ES-PLAT PLUS 3W DF+RI+SP	7BEPL3FIVWA05		W	+4/+8	R290 GWP 3 kg 0,15	1169x760x1688	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	202/225
	ES-PLAT PLUS 3W DS+RI+SP	7BEPL3FIVWA06		W	+4/+8							194/216
	ES-PLAT PLUS 4W DF+RI+SP	7BEPL4FIVWA05		W	+4/+8							259/288
	ES-PLAT PLUS 4W DS+RI+SP	7BEPL4FIVWA06		W	+4/+8							251/279
	ES-PLAT PLUS 3R DF+RI+SP	7BEPL3FIVRA03		R	+4/+8	R290 GWP 3 kg 0,15	1169x760x1688	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	202/225
	ES-PLAT PLUS 3R DS+RI+SP	7BEPL3FIVRA04		R	+4/+8							194/216
	ES-PLAT PLUS 4R DF+RI+SP	7BEPL4FIVRA03		R	+4/+8							259/288
	ES-PLAT PLUS 4R DS+RI+SP	7BEPL4FIVRA04		R	+4/+8							251/279

VERS220-60

\*\*\*

73690012

SOVRAPPREZZO PER VERSIONE 220V/60HZ

Vassoio fondo (532x326)

PRICE INCREASE FOR POWER SUPPLY 220V/60HZ

S/S plate (532x326)

DF=Vetro dritto con flaps DS= Vetro dritto con vetri scorrevoli

\*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

DF=Squared glass with flaps DS= Squared glass with sliding closing glasses

\*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



Su richiesta con SOV HOT FLAT+ senza sovrapprezzo  
SOV HOT FLAT+ on request without price increase



**ESSENCE PLUS Red**

**Isole del Gusto con vasca calda bagnomaria.**

- Fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua per una perfetta pulizia ed igiene.
- Per il contenimento di vaschette GN1/1 (max H 200mm).
- Modelli per 3, 4, 6 bacinelle GN1/1 (non comprese).
- Carico dell'acqua manuale, scarico fornito di rubinetto.
- Riscaldamento attraverso resistenze con termostato di sicurezza che ne impedisce il surriscaldamento o il funzionamento in mancanza di acqua.
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno, rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastuttura fissa in vetro con lampade alogene riscaldanti.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

**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.

**Optional:**

Versione con voltaggio trifase per modello 6/1.



	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vollaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
							Watt	Ampere			
	<b>ES-RED PLUS 3H</b>	7BERE3CEFHA01		H	+60/+90	1169x650x1288	Vasca/Bath 1000+500 Lampade/Lamps 200x2	8.26	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	82/91
	<b>ES-RED PLUS 4H</b>	7BERE4CEFHA01		H	+60/+90	1494x650x1288	Vasca/Bath 1000x2 Lampade/Lamps 200x3	11.30	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	94/104
	<b>ES-RED PLUS 6H</b>	7BERE6CEFHA01	***	H	+60/+90	2144x650x1288	Vasca/Bath 1000x3 Lampade/Lamps 200x4	16.52	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	130/144
	<b>ES-RED PLUS 3W</b>	7BERE3CEFWA01		W	+60/+90	1169x650x1288	Vasca/Bath 1000+500 Lampade/Lamps 200x2	8.26	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	82/91
	<b>ES-RED PLUS 4W</b>	7BERE4CEFWA01		W	+60/+90	1139x650x1288	Vasca/Bath 1000x2 Lampade/Lamps 200x3	11.30	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	94/104
	<b>ES-RED PLUS 6W</b>	7BERE6CEFWA01	***	W	+60/+90	2144x650x1288	Vasca/Bath 1000x3 Lampade/Lamps 200x4	16.52	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	130/144
	<b>ES-RED PLUS 3R</b>	7BERE3CEFRA01		R	+60/+90	1169x650x1288	Vasca/Bath 1000+500 Lampade/Lamps 200x2	8.26	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	82/91
	<b>ES-RED PLUS 4R</b>	7BERE4CEFRA01		R	+60/+90	1494x650x1288	Vasca/Bath 1000x2 Lampade/Lamps 200x3	11.30	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	94/104
	<b>ES-RED PLUS 6R</b>	7BERE6CEFRA01	***	R	+60/+90	2144x650x1288	Vasca/Bath 1000x3 Lampade/Lamps 200x4	16.52	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	130/144
	<b>TRIFTR-RED6</b>		SOVRAPPREZZO PER VOLTAGGIO TRIFASE 400V/50HZ 3+N+T GN6/1			PRICE INCREASE FOR 400V/50HZ 3+N+T VOLTAGE GN6/1					
	<b>SOVMONT</b>		SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA			PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD					

\*\*\* Per versione GN6/1 prevedere alimentazione dedicata di 25 A

\*\*\* For version GN6/1 provide dedicated power of 25 A

\*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA

\*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE

I drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



Su richiesta con SOV HOT FLAT+  
senza sovrapprezzo  
SOV HOT FLAT+ on request  
without price increase



## ESSENCE PLUS Orange

### Isole del Gusto con vasca calda secca.

- Fondo arrotondato per una perfetta pulizia ed igiene.
- Per il contenimento di vaschette 3,4 vaschette GN1/1 (max H 200mm, non comprese).
- Riscaldamento attraverso resistenze.
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno, rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura fissa in vetro con lampade alogene riscaldanti.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

### Food Islands with dry heated well units.

- Rounded bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene.
- For 3, 4 GN1/1 pans (max H 200mm, not included).
- Heating through resistor elements.
- Chrome-plated frame on wheels with brake. Laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Fixed glass overstructure with hot halogen lamps.
- Digital control panel with positioned below the wooden panels



	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
							Watt	Ampere			
	ES-ORANGE PLUS 3H	7BEOR3CEFHA01		H	+60/+99	1169x650x1288	Vasca/ Bath 500x3 Lampade/Lamps 200x2	8.26	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	81/90
	ES-ORANGE PLUS 4H	7BEOR4CEFHA01		H	+60/+99	1494x650x1288	Vasca/ Bath 500x4 Lampade/Lamps 200x3	11.30	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	94/104
	ES-ORANGE PLUS 3W	7BEOR3CEFWA01		W	+60/+99	1169x650x1288	Vasca/ Bath 500x3 Lampade/Lamps 200x2	8.26	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	81/90
	ES-ORANGE PLUS 4W	7BEOR4CEFWA01		W	+60/+99	1494x650x1288	Vasca/ Bath 500x4 Lampade/Lamps 200x3	11.30	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	94/104
	ES-ORANGE PLUS 3R	7BEOR3CEFRA01		R	+60/+99	1169x650x1288	Vasca/ Bath 500x3 Lampade/Lamps 200x2	8.26	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	81/90
	ES-ORANGE PLUS 4R	7BEOR4CEFRA01		R	+60/+99	1494x650x1288	Vasca/ Bath 500x4 Lampade/Lamps 200x3	11.30	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	94/104
	<b>SOVMONT</b>									<b>SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA</b>	
										<b>PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD</b>	

\*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA

\*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE

I drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



Su richiesta con SOV HOT FLAT+ senza sovrapprezzo  
SOV HOT FLAT+ on request without price increase



## ESSENCE PLUS Brown

Isole del Gusto con piano di mantenimento in vetro temperato per l'esposizione di cibi caldi su teglie e pirefile con 3, 4, 6 zone GN1/1 di riscaldamento ben segnalate.

- Riscaldamento attraverso resistenze.
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastuttura fissa in vetro con lampade alogene riscaldanti.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Food Islands with heated tempered glass top units to display hot food on trays or Pyrex, with hot areas well marked on the surface.

- Models for 3, 4, 6 GN1/1 pans.
- Heating through resistor elements positioned below the glass top with installed safety thermostat that prevents overheating.
- Chrome-plated frame on wheels with brake, laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Fixed glass overstructure with hot halogen lamps.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.



Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	
						Watt	Ampere				
	ES-BROWN PLUS 3H	7BEBR3CEFHA01		H	+60/+99	1169x650x1288	Piastra/ Top 285x3 Lampade/Lamps 200x2	5.45	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	78/87
	ES-BROWN PLUS 4H	7BEBR4CEFHA01		H	+60/+99	1494x650x1288	Piastra/ Top 285x4 Lampade/Lamps 200x3	7.56	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x750x1100 struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	89/99
	ES-BROWN PLUS 6H	7BEBR6CEFHA01		H	+60/+99	2144x650x1288	Piastra/ Top 285x6 Lampade/Lamps 200x4	10.91	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x750x1100 struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	131/146
	ES-BROWN PLUS 3W	7BEBR3CEFWA01		W	+60/+99	1169x650x1288	Piastra/ Top 285x3 Lampade/Lamps 200x2	5.45	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	78/87
	ES-BROWN PLUS 4W	7BEBR4CEFWA01		W	+60/+99	1494x650x1288	Piastra/ Top 285x4 Lampade/Lamps 200x3	7.56	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x750x1100 struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	89/99
	ES-BROWN PLUS 6W	7BEBR6CEFWA01		W	+60/+99	2144x650x1288	Piastra/ Top 285x6 Lampade/Lamps 200x4	10.91	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x750x1100 struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	131/146
	ES-BROWN PLUS 3R	7BEBR3CEFRA01		R	+60/+99	1169x650x1288	Piastra/ Top 285x3 Lampade/Lamps 200x2	5.45	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	78/87
	ES-BROWN PLUS 4R	7BEBR4CEFRA01		R	+60/+99	1494x650x1288	Piastra/ Top 285x4 Lampade/Lamps 200x3	7.56	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x750x1100 struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	89/99
	ES-BROWN PLUS 6R	7BEBR6CEFRA01		R	+60/+99	2144x650x1288	Piastra/ Top 285x6 Lampade/Lamps 200x4	10.91	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x750x1100 struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	131/146
<b>SOVMONT</b>				SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA		PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD					

\*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA

\*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE

Il drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



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



Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	Linea Line	Tinta* Colour*	Dimensioni Dimensions (mm)
<b>RIPIANO INFERIORE / LOWER SHELF</b>					
<b>RIPINFH3</b>	72546395 x 2	Ripiano inferiore Lower shelf	3/1	H	541x560x15
<b>RIPINFW3</b>	72546396 x 2			W	
<b>RIPINFR3</b>	72546390 x 2			R	
<b>RIPINFH4</b>	72546405 x 2	Ripiano inferiore Lower shelf	4/1	H	704x560x15
<b>RIPINFW4</b>	72546406 x 2			W	
<b>RIPINFR4</b>	72546400 x 2			R	
<b>RIPINFH6</b>	72546425 x 2	Ripiano inferiore Lower shelf	6/1	H	1029x560x15
<b>RIPINFW6</b>	72546426 x 2			W	
<b>RIPINFR6</b>	72546420 x 2			R	
<b>SOV80-4</b>	74708009x4	Sovrapprezzo per kit ruote diametro 80mm (h 109mm) con freno Price increase for 80mm diameter wheels (h 109mm) with brake			
<b>SOV80-6</b>	74708009x6	Sovrapprezzo per kit ruote diametro 80mm (h 109mm) con freno (mod. Blue Platinum e Blue 6/1) Price increase for kit 80mm diameter wheels (h 109mm) with brake (mod. Blue Platinum and Blue 6/1)			
<b>CHIUSURA INFERIORE CON PANNELLO FRONTALE, PANNELLO DI FONDO E SPALLE INFERIORI LOWER CLOSING WITH FRONT, BOTTOM AND SIDE PANELS</b>					
<b>SOVCHINF3H+</b>		Sovrapprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing	GREEN+ LIME+ 3/1	H	
<b>SOVCHINF3W+</b>				W	
<b>SOVCHINF3R+</b>				R	
<b>SOVCHINF3H+</b>		Sovrapprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing	BLUE+ PLATINUM+ 3/1	H	
<b>SOVCHINF3W+</b>				W	
<b>SOVCHINF3R+</b>				R	
<b>SOVCHINF3H+</b>		Sovrapprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing	RED+ ORANGE+ BROWN+ 3/1	H	
<b>SOVCHINF3W+</b>				W	
<b>SOVCHINF3R+</b>				R	
<b>SOVCHINF4H+</b>		Sovrapprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing	GREEN+ LIME+ 4/1	H	
<b>SOVCHINF4W+</b>				W	
<b>SOVCHINF4R+</b>				R	
<b>SOVCHINF4H+</b>		Sovrapprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing	BLUE+ PLATINUM+ 4/1	H	
<b>SOVCHINF4W+</b>				W	
<b>SOVCHINF4R+</b>				R	
<b>SOVCHINF4H+</b>		Sovrapprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing	RED+ ORANGE+ BROWN+ 4/1	H	
<b>SOVCHINF4W+</b>				W	
<b>SOVCHINF4R+</b>				R	
<b>SOVCHINF6H+</b>		Sovrapprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing	GREEN+ LIME+ 6/1	H	
<b>SOVCHINF6W+</b>				W	
<b>SOVCHINF6R+</b>				R	
<b>SOVCHINF6H+</b>		Sovrapprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing	BLUE+ 6/1	H	
<b>SOVCHINF6W+</b>				W	
<b>SOVCHINF6R+</b>				R	
<b>SOVCHINF6H+</b>		Sovrapprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing	RED+ BROWN+ 6/1	H	
<b>SOVCHINF6W+</b>				W	
<b>SOVCHINF6R+</b>				R	





## Optional e Accessori

	Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	Tinta* Colour*	Dimensioni Dimensions (mm)
<b>MOBILETTI UNIONE / CUPBOARDS</b>					
	<b>MOBUNCHH</b>	73686765	Mobiletto passante con antine Pass-through cupboard with door on both sides	H	450x650x877
	<b>MOBUNCHW</b>	73686766		W	450x650x877
	<b>MOBUNCHR</b>	73686760		R	450x650x877
	<b>MOBUNAPH</b>	73686745	Mobiletto passante aperto Pass-through open cupboard	H	450x650x877
	<b>MOBUNAPW</b>	73686746		W	450x650x877
	<b>MOBUNAPR</b>	73686740		R	450x650x877
	<b>MOBPPVPH</b>	73686775	Mobiletto porta posate-vassoi e pane Cutlery, bread and trays cupboard	H	800x650x1394
	<b>MOBPPVPW</b>	73686776		W	800x650x1394
	<b>MOBPPVPR</b>	73686770		R	800x650x1394

\* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL

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

## Optionals & Accessories

	Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	Tinta* Colour*	Dimensioni Dimensions (mm)
<b>MOBILETTI UNIONE / CUPBOARDS</b>					
	<b>MOBUNSOLLH</b>	77001265	Mobiletto 3 ripiani con sollevatore piatti / 3 shelves cupboard with plates elevator (Ø max piatti/dishes 278 mm) Cap. 60 piatti/dishes	H	450x650x879.5
	<b>MOBUNSOLLW</b>	77001266		W	450x650x879.5
	<b>MOBUNSOLLR</b>	77001260		R	450x650x879.5
	<b>MOBUNSOLLCH</b>	77001275	Mobiletto 3 ripiani con sollevatore piatti riscaldato / 3 shelves cupboard with hot plates elevator (Ø max piatti/dishes 278 mm) Cap. 60 piatti/dishes	H	450x650x879.5
	<b>MOBUNSOLLCW</b>	77001276		W	450x650x879.5
	<b>MOBUNSOLLCR</b>	77001270		R	450x650x879.5
	<b>MOBUNSOLL3H</b>	77001285	Mobiletto con sollevatore piatti / Cupboard with plates elevator (Ø max piatti/dishes 338 mm) Cap. 60 piatti/ dishes	H	450x650x879.5
	<b>MOBUNSOLL3W</b>	77001286		W	450x650x879.5
	<b>MOBUNSOLL3R</b>	77001280		R	450x650x879.5
	<b>MOBUNSOLL3CH</b>	77001295	Mobiletto con sollevatore piatti riscaldato / Cupboard with hot plates elevator (Ø max piatti/dishes 338 mm) Cap. 60 piatti/ dishes	H	450x650x879.5
	<b>MOBUNSOLL3CW</b>	77001296		W	450x650x879.5
	<b>MOBUNSOLL3CR</b>	77001290		R	450x650x879.5

\* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL

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



**Eleganza e personalità: protagonista è l'acciaio inossidabile AISI 304.**

La più recente linea di buffet Afinox Inox Line PLUS, interamente realizzata in acciaio inox, predilige l'intramontabile fascino e la qualità di un **materiale resistente** e **sempre moderno**.

I buffet Inox Line PLUS, dotati di **sovrastuttura mobile** con **luci LED** o **lampade alogene riscaldanti**, sono disponibili nelle **versioni refrigerate, statiche** o **ventilate** e **calda bagnomaria**.

Un pratico ripiano inferiore e la possibilità di poter scegliere tra la versione con e senza scorrevassoi garantiscono la massima versatilità di queste raffinate Isole del gusto.

**Elegance and personality: the protagonist is the stainless steel AISI 304.**

The latest range of Afinox Inox Line PLUS buffets, made entirely of stainless steel, favors the timeless charm and quality of a **durable and modern material**.

Inox Line PLUS buffets, equipped with **mobile superstructure** with **LED lights** or **heating halogen lamps**, are available in **refrigerated, static** or **ventilated versions** and **bain-marie**.

A practical lower shelf and the possibility to choose between the version with and without tray rails guarantee the maximum versatility of these refined Service islands.

# Inox-Line Plus





**INOXLINE PLUS Green**

**Isole del Gusto refrigerate con vasca statica.**

- Per il contenimento di 3, 4, 6 bacinelle GN 1/1 (non comprese, H 200mm max).
- Telaio in acciaio su ruote con freno.
- Rivestimento e ripiano inferiore in acciaio inox AISI 304 e sovrastruttura a ponte con cappottina abbassabile ed illuminazione a LED.
- Fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua e per una perfetta pulizia ed igiene, con rubinetto.
- Pannello di controllo digitale sul ponte.

**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.
- S/s AISI 304 well and lower shelf cladding.
- 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.



R290	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Gas Gas	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
								Watt ****	Ampere			
	<b>INOX-LINE GREEN PLUS 3</b>	7BTGR3FIPXA01		X	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,080	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 1233x714x1595	111/123
	<b>INOX-LINE GREEN PLUS 4</b>	7BTGR4FIPXA01		X	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,090	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 1558x714x1595	128/142
	<b>INOX-LINE GREEN PLUS 6</b>	7BTGR6FIPXA01		X	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,110	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 2208x714x1595	164/182

**SCORRIVASSOI INOX / S/S TRAY SLIDES**

	<b>SCOSPAVX+</b>	73678010	SCORRIVASSOIO INOX SPALLA - S/S SIDE TRAY SLIDE	650 x 220
	<b>SCOX3+</b>	73678002		1167x220
	<b>SCOX4+</b>	73678004	SCORRIVASSOIO INOX - S/S TRAY SLIDE	1492x220
	<b>SCOX6+</b>	73678008		2142x220

\*X= INOX AISI304 \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



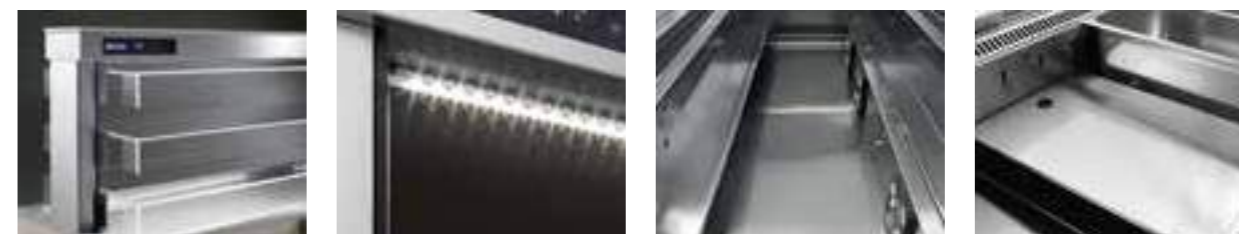
**INOXLINE PLUS Blue**

**Isole del Gusto con vasche refrigerate.**

- Con ventilazione orizzontale sul prodotto con profondità regolabile (con vassoi optional\*\*\*) per l'esposizione temporanea di prodotti contenuti in 3, 4, 6 vaschette GN 1/1 (max H 150mm, non comprese) o in appoggio sul fondo.
- Telaio in acciaio su ruote con freno.
- Rivestimento e ripiano inferiore in acciaio inox AISI 304.
- Sovrastruttura a ponte con cappottina abbassabile ed illuminazione a LED.
- Pannello di controllo digitale posizionato sul ponte.

**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.
- S/s AISI 304 well and lower shelf cladding.
- Bridge overstructure with electrical lowering canopy and LED lighting.
- Digital control panel positioned on the bridge overstructure.



Nuova vasca studiata per facilitare l'assistenza e la pulizia.  
New well studied for easy service and an easy cleaning.

Optional  
\*\*\*73690012 Vassoio fondo (532x326)  
S/S Plate (532x326)

R290	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Gas Gas	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	
								Watt ****	Ampere				
	<b>INOX-BLUE PLUS 3X</b>	7BTBL3FIPXA01		X	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15	1169x760x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 1233x860x1595	125/139	
	<b>INOX-BLUE PLUS 4X</b>	7BTBL4FIPXA01		X	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 1558x860x1595	170/189	
	<b>INOX-BLUE PLUS 6X</b>	7BTBL6FIPXA01		X	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	2144x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 2208x860x1595	206/229	
	***	73690012	VASSOIO FONDO			BOTTOM TRAY (532X326)							
<b>SCORRIVASSOI INOX / S/S TRAY SLIDES</b>													
	<b>SCOSPAVX+</b>	73678014	SCORRIVASSOIO INOX SPALLA - S/S SIDE TRAY SLIDE				760X320						
	<b>SCOX3+</b>	73678002					1167x320						
	<b>SCOX4+</b>	73678004	SCORRIVASSOIO INOX - S/S TRAY SLIDE				1492x320						
	<b>SCOX6+</b>	73678008					2142x320						

\*X= INOX AISI304 \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



**INOXLINE PLUS Red**

**Isole del Gusto con vasca calda bagnomaria.**

- Con fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua per una perfetta pulizia ed igiene.
- Per il contenimento di vaschette GN1/1 (max H 200mm).
- Modelli per 3, 4, 6 bacinelle GN1/1 (non comprese).
- Carico dell'acqua manuale, scarico fornito di rubinetto.
- Riscaldamento attraverso resistenze con termostato di sicurezza che ne impedisce il surriscaldamento o il funzionamento in mancanza di acqua.
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Rivestimento e ripiano inferiore in acciaio inox AISI304
- Sovrastruttura a ponte con cappottina fissa e lampade alogene riscaldanti.
- Pannello di controllo digitale posizionato sul ponte.

**Optional:**

- Versione con voltaggio trifase per modello 6/1.
- Luce Led

**Food Islands with bain marie heated well units.**

- 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.
- S/s AISI 304 well and lower shelf cladding.
- Bridge overstructure with fixed canopy and infrared halogen heating lamps.
- Digital control panel positioned on the bridge overstructure.

**Optional:**

- Three phase power supply for 6/1 model.
- LED lighting.



Optional kit LED

Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	
						Watt	Ampere				
	INOX-RED PLUS 3X	7BTRE3CEPXA01		X	+60/+99	1169x650x1488	Vasca/Bath 1000+500 Lampade/ Lamps 200x2	9.56	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	102/113
	INOX-RED PLUS 4X	7BTRE4CEPXA01		X	+60/+99	1494x650x1488	Vasca/Bath 1000x2 Lampade/ Lamps 200x3	13.26	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	121/134
	INOX-RED PLUS 6X	7BTRE6CEPXA01		X	+60/+99	2144x650x1488	Vasca/Bath 1000x3 Lampade/ Lamps 200x4	19.13	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	162/180
	<b>TRIFTR-RED6</b>						Sovrapprezzo per voltaggio trifase 400V/50Hz 3+N+T GN6/1				Price increase for 400V/50Hz 3+N+T voltage GN6/1
	<b>KITLED3-1</b>						Sovrapprezzo per aggiunta illuminazione a LED per mod. GN3/1				Price increase for additional LED light mod. GN3/1
	<b>KITLED4-1</b>						Sovrapprezzo per aggiunta illuminazione a LED per mod. GN4/1				Price increase for additional LED light mod. GN4/1
	<b>KITLED6-1</b>						Sovrapprezzo per aggiunta illuminazione a LED per mod. GN6/1				Price increase for additional LED light mod. GN6/1
<b>SCORRIVASSOI INOX / S/S TRAY SLIDES</b>											
	SCOSPAVX+	73678014				650x320	SCORRIVASSOIO INOX SPALLA - S/S SIDE TRAY SLIDE				
	SCOX3+	73678002				3/1	SCORRIVASSOIO INOX - S/S TRAY SLIDE				1167x320
	SCOX4+	73678004				4/1					1492x320
	SCOX6+	73678008				6/1					2142x320

\* X= INOX AISI304 \*\* Per versione GN6/1 prevedere alimentazione dedicata di 25 A

I drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

\*\* For version GN6/1 provide dedicated power 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.



## La Tradizione, gusto classico di ricca sostanza!

- **Gran Classe distingue le Isole del Gusto TRADITION PLUS**, realizzate in acciaio inox AISI 304 e composte dal robusto ed essenziale telaio in acciaio cromato su ruote di graziosissimo design ed il nuovo ricco rivestimento in legno facilmente adattabile a qualsiasi ambiente.
- **Materiali moderni** e di grande design.
- **Colori standard**: wengé e hemlock nordique, altri colori su richiesta.
- **Raffinate e prestigiose sovrastrutture a ponte** con cappottina abbassabile elettricamente **ed illuminazione a LED** a basso consumo energetico nelle versioni refrigerate, cappottina fissa e **lampade riscaldanti** nelle versioni calde.
- **Rivestimento in laminato facilmente sostituibile** grazie al sistema di agganci rapidi intelligente.
- Modelli **refrigerati statici e ventilati**, modelli **caldi bagno maria, secco, piastra** e con **vetrine refrigerate ventilate**.
- **Accesso facilitato al dispositivo di movimentazione** elettrica e di illuminazione della cappottina, posizionato sul ponte superiore.
- **I display elettronici digitali** per la visualizzazione delle temperature sono posizionati sul ponte superiore e si distinguono per i caratteri più grandi del 30% rispetto ai display tradizionali che ne rendono **semplice e immediata la lettura**.
- Le vasche sono saldate con fondo arrotondato e diamantato per **agevolare lo scarico dell'acqua** e per una **perfetta pulizia ed igiene**.
- Versioni calde bagno maria dotate di **controllo del livello dell'acqua di serie**. Scarico dell'acqua con tubo troppopieno.
- Per **TRADITION PLUS** sono disponibili anche **accessori e complementi** come gli scorrevassoi inox o legno, i mobiletti aperti e chiusi per una migliore organizzazione del vano inferiore, mobili aperti e chiusi, porta posate, vassoi, pane, salviette, mobile con sollevatori di piatti.

## Tradition, classical taste rich in the substance!

- **First-class style marks TRADITION PLUS Food Islands**, made of AISI 304 stainless steel. They are provided with a sturdy chrome-plated frame on wheels and with new in fashion rich timber cladding easily adaptable to suit all locations.
- **Modern materials and attractive design**.
- *Wenge and hemlock nordique as standard colours, RAL colours available upon request.*
- **Refined and prestigious bridge superstructures** are provided with electrical device for hood lowering and **LED energy-saving lighting** on cold units, fixed hood and **hot halogen lamps** on hot units.
- **Timber cladding can be replaced or exchanged quickly and easily** thanks to a fast clever clip-on system.
- *Refrigerated static or ventilated models; hot plate, bain-marie or dry for hot models; multi-tier ventilated display units*
- **Easy access to electrical hood device and lighting switch** on the bridge.
- **The digital electronic display** which shows the conservation temperature is positioned below the wooden panels; it distinguishes itself from the traditional displays because the characters are 30% bigger, making the reading easier and more immediate
- **All wells are welded** with a rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and **for a perfect cleaning and hygiene**
- *Bain Marie units are supplied with automatic water filling and water level control as standard features, the water drainage is performed with an overflow pipe.*
- **TRADITION PLUS includes also a range of accessories and complements** such as s/s or wood slides for trays, the bottom shelf, open or closed furniture, furniture for cutlery, trays, bread, napkins or dish lifters

# Tradition Plus





**TRADITION PLUS Green**

**Isole del Gusto refrigerate con vasca statica per il contenimento di 3, 4, 6 bacinelle GN 1/1 (non comprese, H 200mm max).**

- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Ricco rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura a ponte con cappottina abbassabile ed illuminazione a LED.
- Fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua e per una perfetta pulizia ed igiene, con rubinetto.
- Pannello di controllo digitale sul ponte.

**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.



	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Gas Gas	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/ Lordo Net/Gross weight (kg)
								Watt ****	Ampere			
	<b>TR-GREEN PLUS 3H</b>	7BTGR3FIPHA01		H	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,080	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	120/133
	<b>TR-GREEN PLUS 4H</b>	7BTGR4FIPHA01		H	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,090	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	136/151
	<b>TR-GREEN PLUS 6H</b>	7BTGR6FIPHA01		H	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,110	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595	169/188
	<b>TR-GREEN PLUS 3W</b>	7BTGR3FIPWA01		W	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,080	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	122/135
	<b>TR-GREEN PLUS 4W</b>	7BTGR4FIPWA01		W	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,090	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	139/154
	<b>TR-GREEN PLUS 6W</b>	7BTGR6FIPWA01		W	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,110	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595	175/194
	<b>TR-GREEN PLUS 3R</b>	7BTGR3FIPRA01		R	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,080	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	122/135
	<b>TR-GREEN PLUS 4R</b>	7BTGR4FIPRA01		R	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,090	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	139/154
	<b>TR-GREEN PLUS 6R</b>	7BTGR6FIPRA01		R	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,110	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595	175/194

\*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA - \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti questi ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

\*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R=SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE - \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



**TRADITION PLUS Green Square**

**Isole del Gusto quadrate refrigerate con vasca statica per il contenuto di 8 bacinelle GN 1/1 (non comprese, H 200mm max).**

- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Ricco rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura a ponte con cappottina abbassabile ed illuminazione a LED.
- Fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua e per una perfetta pulizia ed igiene, con rubinetto.
- Pannello di controllo digitale posizionato sul ponte.

**Square Food Islands with static cold well for 8 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.



R290	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Gas Gas	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage V/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
								Watt ****	Ampere			
	TR-GREEN SQ PLUS 8H	7BTSQ8FIPHA01		H	+4/+8° C	R290 - GWP 3 Kg 0,15	1494x1212x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 1534x1254x1595	188/218
	TR-GREEN SQ PLUS 8W	7BTSQ8FIPWA01		W	+4/+8° C	R290 - GWP 3 Kg 0,15	1494x1212x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 1534x1254x1595	188/218
	TR-GREEN SQ PLUS 8R	7BTSQ8FIPRA01		R	+4/+8° C	R290 - GWP 3 Kg 0,15	1494x1212x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 1534x1254x1595	188/218

\*H= ROVERE SBIANCATO W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA - \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

\*H=HEMLOCK NORDIQUE- W= WENGE' - R=SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE - \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



TRADITION PLUS Lime

**Isole del Gusto con piano statico refrigerato H 30mm per il contenimento di 3, 4, 6 vassoi GN 1/1 (non compresi).**

- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Ricco rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura a ponte con cappottina abbassabile ed illuminazione a LED.
- Fondo arrotondato e scarico dell'acqua per una perfetta pulizia ed igiene, con rubinetto.
- Pannello di controllo digitale posizionato sul ponte.

**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.



R290	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Gas Gas	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/ Lordo Net/Gross weight (kg)
								Watt****	Ampere			
	<b>TR-LIME PLUS 3H</b>	7BTLI3FIPHA01		H	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,07	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	119/132
	<b>TR-LIME PLUS 4H</b>	7BTLI4FIPHA01		H	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,080	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	134/149
	<b>TR-LIME PLUS 6H</b>	7BTLI6FIPHA01		H	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595	173/192
	<b>TR-LIME PLUS 3W</b>	7BTLI3FIPWA01		W	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,07	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	119/132
	<b>TR-LIME PLUS 4W</b>	7BTLI4FIPWA01		W	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,080	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	134/149
	<b>TR-LIME PLUS 6W</b>	7BTLI6FIPWA01		W	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595	173/192
	<b>TR-LIME PLUS 3R</b>	7BTLI3FIPRA01		R	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,07	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	119/132
	<b>TR-LIME PLUS 4R</b>	7BTLI4FIPRA01		R	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,080	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	134/149
	<b>TR-LIME PLUS 6R</b>	7BTLI6FIPRA01		R	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595	173/192

\*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA - \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

\*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R=SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE - \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.





**TRADITION PLUS Blue**

Isole del Gusto con vasche refrigerate con ventilazione orizzontale sul prodotto con profondità regolabile (con vassoi optional\*\*\*) per l'esposizione temporanea di prodotti contenuti in 3, 4, 6 vaschette GN 1/1 (max H 150mm, non comprese) o in appoggio sul fondo.

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

- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Ricco rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura a ponte con cappottina abbassabile ed illuminazione a LED.
- Pannello di controllo digitale posizionato sul ponte.

- 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.



Nuova vasca studiata per facilitare l'assistenza e la pulizia.  
New well studied for easy service and an easy cleaning.

Optional  
\*\*\*73690012 Vassoio fondo (532x326)  
S/S Plate (532x326)



	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Gas Gas	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/ Lordo Net/Gross weight (kg)
								Watt****	Ampere			
	<b>TR-BLUE PLUS 3H</b>	7BTBL3FIPHA01		H	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15	1169x760x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x860x1595	132/147
	<b>TR-BLUE PLUS 4H</b>	7BTBL4FIPHA01		H	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x860x1595	171/190
	<b>TR-BLUE PLUS 6H</b>	7BTBL6FIPHA01		H	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	2144x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x860x1595	254/282
	<b>TR-BLUE PLUS 3W</b>	7BTBL3FIPWA01		W	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15	1169x760x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x860x1595	132/147
	<b>TR-BLUE PLUS 4W</b>	7BTBL4FIPWA01		W	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x860x1595	171/190
	<b>TR-BLUE PLUS 6W</b>	7BTBL6FIPWA01		W	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	2144x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x860x1595	254/282
	<b>TR-BLUE PLUS 3R</b>	7BTBL3FIPRA01		R	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15	1169x760x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x860x1595	132/147
	<b>TR-BLUE PLUS 4R</b>	7BTBL4FIPRA01		R	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x860x1595	171/190
	<b>TR-BLUE PLUS 6R</b>	7BTBL6FIPRA01		R	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	2144x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x860x1595	254/282
		*** 73690012	Vassoio fondo (532X326)					Bottom tray (532X326)				

\*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGÉ - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA - \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

\*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 Red**

**Isole del Gusto con vasca calda bagnomaria con fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua per una perfetta pulizia ed igiene, per il contenimento di vaschette GN1/1 (max H 200mm).**

- Modelli per 3, 4, 6 bacinelle GN1/1 (non comprese).
- Carico dell'acqua manuale, scarico fornito di rubinetto.
- Riscaldamento attraverso resistenze con termostato di sicurezza che ne impedisce il surriscaldamento o il funzionamento in mancanza di acqua.
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Ricco rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura a ponte con cappottina fissa e lampade alogene riscaldanti con variatore di potenza.
- Pannello di controllo digitale posizionato sul ponte.

**Optional:**

- Versione con voltaggio trifase per modello 6/1.
- Luce LED



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.

	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
							Watt	Ampere			
	<b>TR-RED PLUS 3H</b>	7BTRE3CEPHA01		H	+60/+99	1169x650x1488	Vasca/Bath 1000+500 Lampade/Lamps 200x2	9.56	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	108/117
	<b>TR-RED PLUS 4H</b>	7BTRE4CEPHA01		H	+60/+99	1494x650x1488	Vasca/Bath 1000x2 Lampade/Lamps 200x3	13.26	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	125/135
	<b>TR-RED PLUS 6H</b>	7BTRE6CEPHA01		**	H	+60/+90	2144x650x1488	Vasca/Bath 1000x3 Lampade/Lamps 200x4	19.13	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595
	<b>TR-RED PLUS 3W</b>	7BTRE3CEPWA01		W	+60/+99	1169x650x1488	Vasca/Bath 1000+500 Lampade/Lamps 200x2	9.56	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	108/117
	<b>TR-RED PLUS 4W</b>	7BTRE4CEPWA01		W	+60/+99	1494x650x1488	Vasca/Bath 1000x2 Lampade/Lamps 200x3	13.26	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	125/135
	<b>TR-RED PLUS 6W</b>	7BTRE6CEPWA01		**	W	+60/+99	2144x650x1488	Vasca/Bath 1000x3 Lampade/Lamps 200x4	19.13	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595
	<b>TR-RED PLUS 3R</b>	7BTRE3CEPRA01		R	+60/+99	1169x650x1488	Vasca/Bath 1000+500 Lampade/Lamps 200x2	9.56	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	108/117
	<b>TR-RED PLUS 4R</b>	7BTRE4CEPRA01		R	+60/+99	1494x650x1488	Vasca/Bath 1000x2 Lampade/Lamps 200x3	13.26	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	125/135
	<b>TR-RED PLUS 6R</b>	7BTRE6CEPRA01		**	R	+60/+99	2144x650x1488	Vasca/Bath 1000x3 Lampade/Lamps 200x4	19.13	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595
	<b>TRIFTR-RED6</b>		SOVRAPPREZZO PER VOLTAGGIO TRIFASE 400V/50HZ 3+N+T GN6/1				PRICE INCREASE FOR 400V/50HZ 3+N+T VOLTAGE GN6/1				
	<b>KITLED3-1</b>		SOVRAPPREZZO PER AGGIUNTA ILLUMINAZIONE A LED PER MOD. GN3/1				PRICE INCREASE FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN3/1				
	<b>KITLED4-1</b>		SOVRAPPREZZO PER AGGIUNTA PER ILLUMINAZIONE A LED PER MOD. GN4/1				PRICE INCREASE FOR FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN4/1				
	<b>KITLED6-1</b>		SOVRAPPREZZO PER AGGIUNTA ILLUMINAZIONE A LED PER MOD. GN6/1				PRICE INCREASE FOR FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN6/1				

\*\* Per versione GN6/1 prevedere alimentazione dedicata di 25 A

\*H= ROVERE SBIANCATO - W=WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA

I drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

\*\*For version GN6/1 provide dedicated power of 25 A

\*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R=SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

All specifications are subject to change without notice.



TRADITION PLUS Orange

**Isole del Gusto con vasca calda secca con fondo arrotondato per una perfetta pulizia ed igiene, per il contenimento di vaschette 3, 4 vaschette GN1/1 (max H 200mm, non comprese).**

- Riscaldamento attraverso resistenze.
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Ricco rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura a ponte con cappottina fissa e lampade alogene riscaldanti con variatore di potenza.
- Pannello di controllo digitale posizionato sul ponte

**Optional:** luce LED

**Food Islands with dry heated well units with rounded bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene, for 3, 4 GN1/1 pans (max H 200mm, not included).**

- Heating through resistor elements.
- Chrome-plated frame on wheels with brake.
- Full laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Bridge overstructure with fixed canopy with hot halogen lamps and power regulator.
- Digital control panel positioned on the bridge overstructure.

**Optional:** LED light.



Optional kit LED

Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltage Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	
						Watt	Ampere				
	TR-ORANGE PLUS 3H	7BTOR3CEPHA01		H	+60/+99	1169x650x1488	Vasca/Bath 500x3 Lampade/Lamps 200x2	9.56	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	107/117
	TR-ORANGE PLUS 4H	7BTOR4CEPHA01		H	+60/+99	1494x650x1488	Vasca/Bath 500x4 Lampade/Lamps 200x3	13.26	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	125/134
	TR-ORANGE PLUS 3W	7BTOR3CEPWA01		W	+60/+99	1169x650x1488	Vasca/Bath 500x3 Lampade/Lamps 200x2	9.56	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	107/117
	TR-ORANGE PLUS 4W	7BTOR4CEPWA01		W	+60/+99	1494x650x1488	Vasca/Bath 500x4 Lampade/Lamps 200x3	13.26	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	125/134
	TR-ORANGE PLUS 3R	7BTOR3CEPRA01		R	+60/+99	1169x650x1488	Vasca/Bath 500x3 Lampade/Lamps 200x2	9.56	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 233x750x1595	107/117
	TR-ORANGE PLUS 4R	7BTOR4CEPRA01		R	+60/+99	1494x650x1488	Vasca/Bath 500x4 Lampade/Lamps 200x3	13.26	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	125/134
	<b>KITLED3-1</b>		SOVRAPPREZZO PER AGGIUNTA ILLUMINAZIONE A LED PER MOD. GN3/1				PRICE INCREASE FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN3/1				
	<b>KITLED4-1</b>		SOVRAPPREZZO PER AGGIUNTA ILLUMINAZIONE A LED PER MOD. GN4/1				PRICE INCREASE FOR FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN4/1				

\*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA

I drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

\*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R=SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

All specifications are subject to change without notice.



TRADITION PLUS  
Brown

Isole del Gusto con piano di mantenimento in vetro temperato per l'esposizione di cibi caldi su teglie e pirofile con 2, 3, 4 zone GN1/1 di riscaldamento ben segnalate.

- Riscaldamento attraverso resistenze.
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Ricco rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura a ponte con cappottina fissa e lampade alogene riscaldanti con variatore di potenza.
- Pannello di controllo digitale posizionato sul ponte.

Optional: luce LED.

Food Islands with heated tempered glass top units for hot food to be displayed on trays or Pyrex with 2, 3, 4 GN1/1 hot areas well marked on the surface.

- Heating through resistor elements.
- Chrome-plated frame on wheels with brake.
- Full laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Bridge overstructure with fixed canopy with hot halogen lamps and power regulator.
- Digital control panel positioned on the bridge overstructure.

Optional: LED light



Optional kit LED

	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
							Watt	Ampere			
	TR-BROWN PLUS 3H	7BTBR3CEPHA01		H	+60/+99	1169x650x1488	Vasca/Bath 285x3 Lampade/Lamps 200x2	6.76	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	104/114
	TR-BROWN PLUS 4H	7BTBR4CEPHA01		H	+60/+99	1494x650x1488	Vasca/Bath 285x4 Lampade/Lamps 200x3	9.52	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	121/129
	TR-BROWN PLUS 6H	7BTBR6CEPHA01		H	+60/+99	2144x650x1488	Vasca/Bath 285x6 Lampade/Lamps 200x4	13.52	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	168/182
	TR-BROWN PLUS 3W	7BTBR3CEPWA01		W	+60/+99	1169x650x1488	Vasca/Bath 285x3 Lampade/Lamps 200x2	6.76	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	104/114
	TR-BROWN PLUS 4W	7BTBR4CEPWA01		W	+60/+99	1494x650x1488	Vasca/Bath 285x4 Lampade/Lamps 200x3	9.52	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	121/129
	TR-BROWN PLUS 6W	7BTBR6CEPWA01		W	+60/+99	2144x650x1488	Vasca/Bath 285x6 Lampade/Lamps 200x4	13.52	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	168/182
	TR-BROWN PLUS 3R	7BTBR3CEPRA01		R	+60/+99	1169x650x1488	Vasca/Bath 285x3 Lampade/Lamps 200x2	6.76	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	104/114
	TR-BROWN PLUS 4R	7BTBR4CEPRA01		R	+60/+99	1494x650x1488	Vasca/Bath 285x4 Lampade/Lamps 200x3	9.52	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	121/129
	TR-BROWN PLUS 6R	7BTBR6CEPRA01		R	+60/+99	2144x650x1488	Vasca/Bath 285x6 Lampade/Lamps 200x4	13.52	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	168/182
	KITLED3-1					SOVRAPPREZZO PER AGGIUNTA LLUMINAZIONE A LED PER MOD. GN3/1	PRICE INCREASE FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN3/1				
	KITLED4-1					SOVRAPPREZZO PER AGGIUNTA LLUMINAZIONE A LED PER MOD. GN4/1	PRICE INCREASE FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN4/1				
	KITLED6-1					SOVRAPPREZZO PER AGGIUNTA LLUMINAZIONE A LED PER MOD. GN6/1	PRICE INCREASE FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN6/1				

\*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA

\*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R=SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE

I drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

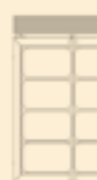
The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



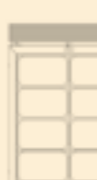
Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	Linea Line	Tinta* Colour*	Dimensioni Dimensions (mm)
<b>SCORRIVASSOI IN LEGNO / WOODEN TRAY SLIDES</b>					
<b>SCOSPAH+</b>	73678085	Scorriavassoio legno spalla Wooden short side tray slide	GREEN+, LIME+, RED+, ORANGE+, BROWN+	H	650 x 321
<b>SCOSPAW+</b>	73678086			W	
<b>SCOSPAR+</b>	73678080			R	
<b>SCOSPAVH+</b>	73678095	Scorriavassoio legno spalla Wooden short side tray slide	BLUE+	H	760 x 321
<b>SCOSPAVW+</b>	73678096			W	
<b>SCOSPAVR+</b>	73678090			R	
<b>SCOH3+</b>	73678045	Scorriavassoio legno Wooden side tray slide	3/1	H	1167x321
<b>SCOW3+</b>	73678046			W	
<b>SCOR3+</b>	73678040			R	
<b>SCOH4+</b>	73678055	Scorriavassoio legno Wooden side tray slide	4/1	H	1492x321
<b>SCOW4+</b>	73678056			W	
<b>SCOR4+</b>	73678050			R	
<b>SCOH6+</b>	73678075	Scorriavassoio legno Wooden side tray slide	6/1	H	2142x321
<b>SCOW6+</b>	73678076			W	
<b>SCOR6+</b>	73678070			R	
<b>SCOSPASQH8+</b>	73678105	Scorriavassoio legno spalla Wooden short side tray slide	SQUARE+ 8/1	H	1214x321
<b>SCOSPASQW8+</b>	73678106			W	
<b>SCOSPASQR8+</b>	73678100			R	
<b>SCOSQH8+</b>	73678055	Scorriavassoio legno Wooden side tray slide	SQUARE+ 8/1	H	1492x321
<b>SCOSQW8+</b>	73678056			W	
<b>SCOSQR8+</b>	73678050			R	



\* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL

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

Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	Linea Line	Tinta* Colour*	Dimensioni Dimensions (mm)
<b>SCORRIVASSOI INOX / S/S TRAY SLIDES</b>					
<b>SCOSPAX+</b>	73678010	Scorriavassoio inox spalla S/s side tray slide	GREEN+, LIME+, RED+, ORANGE+, BROWN+	INOX S/S	650 x 320
<b>SCOSPAVX+</b>	73678014			BLUE+	INOX S/S
<b>SCOX3+</b>	73678002	Scorriavassoio inox S/s tray slide	3/1	INOX S/S	1167x320
<b>SCOX4+</b>	73678004			INOX S/S	1492x320
<b>SCOX6+</b>	73678008			INOX S/S	2142x320
<b>SCOSPAVSQX8+</b>	73678018	Scorriavassoio inox spalla S/s side tray slide	SQUARE+ 8/1	INOX S/S	1214x320
<b>SCOSQX8+</b>	73678004	Scorriavassoio inox S/s tray slide	SQUARE+ 8/1	INOX S/S	1492x320



\* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL

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

Modello Model	Codice Code	Descrizione Description
<b>RUOTE / WHEELS</b>		
<b>SOV80-4</b>	74708009x4	Sovrapprezzo kit ruote diametro 80mm (h 109mm) con freno Price increase for kit 80mm diameter wheels (h 109mm) with brak
<b>SOV80-6</b>	74708009x6	Sovrapprezzo per kit ruote diametro 80mm (h 109mm) con freno (mod. Blue 6/1) Price increase for kit 80mm diameter wheels (h 109mm) with brake (ventilated mod. Blue 6/1)





	Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	Modello Model	Tinta* Colour*	Dimensioni Dimensions (mm)
<b>MOBILETTO INFERIORE / LOWER CUPBOARD</b>						
	<b>MOBINFCHH3</b>	73679755	Mobiletto inferiore chiuso con ripiano intermedio e antine / Lower cupboard with mid shelf and hinged doors	GREEN, LIME, RED, ORANGE, BROWN 3/1	H	390x560x458
	<b>MOBINFCHW3</b>	73679756			W	390x560x458
	<b>MOBINFCHR3</b>	73679750			R	390x560x458
	<b>MOBINFCHH4</b>	73679765	(NON COMPATIBILI PER VERSIONI/NOT COMPATIBLE FOR VERSIONS BLUE, BLUE VISION, PLATINUM)	GREEN, LIME, RED, ORANGE, BROWN 4/1 6/1 (2 PZ)	H	680x560x458
	<b>MOBINFCHW4</b>	73679766			W	680x560x458
	<b>MOBINFCHR4</b>	73679760			R	680x560x458
	<b>MOBINFAPH3</b>	73679685	Mobiletto inferiore aperto con ripiano intermedio / Open lower cupboard with mid shelf	GREEN, LIME, RED, ORANGE, BROWN 3/1	H	390x560x458
	<b>MOBINFAPW3</b>	73679686			W	390x560x458
	<b>MOBINFAPR3</b>	73679680			R	390x560x458
	<b>MOBINFAPH4</b>	73679695	(NON COMPATIBILI PER VERSIONI/NOT COMPATIBLE FOR VERSIONS BLUE, BLUE VISION, PLATINUM)	GREEN, LIME, RED, ORANGE, BROWN 4/1 6/1 (2 PZ)	H	680x560x458
	<b>MOBINFAPW4</b>	73679696			W	680x560x458
	<b>MOBINFAPR4</b>	73679690			R	680x560x458
	<b>MOBINFCHSQH</b>	73679735	Mobiletto inferiore chiuso con ripiano intermedio e antine / Lower cupboard with mid shelf and hinged doors SQUARE	SQUARE 8/1	H	500x543x458
	<b>MOBINFCHSQW</b>	73679736			W	500x543x458
	<b>MOBINFCHSQR</b>	73679730			R	500x543x458
	<b>MOBINFAPSQH</b>	73679725	Mobiletto inferiore aperto con ripiano intermedio / Open lower cupboard with mid shelf SQUARE	SQUARE 8/1	H	500x543x458
	<b>MOBINFAPSQW</b>	73679726			W	500x543x458
	<b>MOBINFAPSQR</b>	73679720			R	500x543x458

\* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL

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

	Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	Tinta* Colour*	Dimensioni Dimensions (mm)
<b>MOBILETTO UNIONE / LINKING CUPBOARD</b>					
	<b>MOBUNCHH</b>	73686765	Mobiletto passante con antine Pass-through cupboard with door on both sides	H	450x650x877
	<b>MOBUNCHW</b>	73686766		W	
	<b>MOBUNCHR</b>	73686760		R	
	<b>MOBUNAPH</b>	73686745	Mobiletto passante aperto Pass-through open cupboard	H	450x650x877
	<b>MOBUNAPW</b>	73686746		W	
	<b>MOBUNAPR</b>	73686740		R	
	<b>MOBPPVPH</b>	73686775	Mobiletto porta posate-vassoi e pane Cutlery, bread and trays cupboard	H	800x650x1394
	<b>MOBPPVPW</b>	73686776		W	
	<b>MOBPPVPR</b>	73686770		R	
	<b>MOBUNSOLLH</b>	77001265	Mobiletto 3 ripiani con sollevatore piatti 3 shelves cupboard with plates elevator (Ø max piatti/dishes 278 mm) Cap. 60 piatti/dishes	H	450x650x879.5
	<b>MOBUNSOLLW</b>	77001266		W	450x650x879.5
	<b>MOBUNSOLLR</b>	77001260		R	450x650x879.5
	<b>MOBUNSOLLCH</b>	77001275	Mobiletto 3 ripiani con sollevatore piatti riscaldato 3 shelves cupboard with hot plates elevator (Ø max piatti/dishes 278 mm) Cap. 60 piatti/dishes	H	450x650x879.5
	<b>MOBUNSOLLCW</b>	77001276		W	450x650x879.5
	<b>MOBUNSOLLCR</b>	77001270		R	450x650x879.5
	<b>MOBUNSOLL3H</b>	77001285	Mobiletto con sollevatore piatti Cupboard with plates elevator (Ø max piatti/dishes 338 mm) Cap. 60 piatti/dishes	H	450x650x879.5
	<b>MOBUNSOLL3W</b>	77001286		W	450x650x879.5
	<b>MOBUNSOLL3R</b>	77001280		R	450x650x879.5
	<b>MOBUNSOLLC3H</b>	77001295	Mobiletto con sollevatore piatti riscaldato Cupboard with hot plates elevator (Ø max piatti/dishes 338 mm) Cap. 60 piatti/dishes	H	450x650x879.5
	<b>MOBUNSOLLC3W</b>	77001296		W	450x650x879.5
	<b>MOBUNSOLLC3R</b>	77001290		R	450x650x879.5
<b>VERS220-60</b>			Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz Price increase for Power supply 220V/60Hz		

\* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL

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



## Service Plus



## Soul service stand Plus



## Soul service Plus



Emozioni per tutti i gusti  
*Emotions for everyone*

# Service Plus

**SERVICE PLUS, SOUL SERVICE STAND PLUS e SOUL SERVICE PLUS**

sono le nuove **ISOLE DEL SERVIZIO** di Afinox, soluzioni versatili per il mantenimento dei cibi caldi e freddi, facilmente adattabili a qualsiasi ambiente della ristorazione, da quella tradizionale a quella moderna.

**SERVICE PLUS, SOUL SERVICE STAND PLUS, and SOUL SERVICE PLUS**

are Afinox new ranges of **FOOD ISLANDS** for assisted service, the versatile solutions for preserving both the hot and the cold food, easily adaptable to any catering environment, from the traditional to the modern one.



## SERVICE PLUS



**Isole del Servizio refrigerate con vasca statica per il contenimento di 3, 4, 6 bacinelle GN 1/1 (non comprese nel prezzo, H 200mm max).**

- Sovrastruttura in vetro chiusa lato cliente con illuminazione a LED.
- Fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua e per una perfetta pulizia ed igiene, con rubinetto.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

**Versioni:** Service (rivestimento e scorriavasoio), Soul Service Stand (con telaio) e Soul Service (da incasso).

**Food Islands with static cold well for 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included in the price, max H 200mm).**

- Glass hood closed customer side with LED lighting.
- Rounded and diamond-cut shaped bottom to ease the condensation water drainage and for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.

**Versions:** Service (covering and tray slide), Soul Service Stand (with frame) and Soul Service (built-in), Available with R452a gas upon request.

## SERVICE PLUS Green



Scorriavasoio (mod. Service)  
S/S tray slide (Service model)



R290	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Gas Gas	Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni foro Hole dimensions (mm)	Foro incasso scatola comandi Hole dimensions for control panel box (mm)	Assorbimento Absorbed power		Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/ Lordo Net/Gross weight (kg)
										Watt ****	Ampere		
SERVICE GREEN PLUS	<b>SER-GREEN PLUS 3H</b>	7BEGR3FISHA01		H	+4/+8	R290	1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	121/134
	<b>SER-GREEN PLUS 3W</b>	7BEGR3FISWA01		W	+4/+8	GWP 3 - Kg 0,080	1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	120/133
	<b>SER-GREEN PLUS 4H</b>	7BEGR4FISHA01		H	+4/+8	R290	1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	138/153
	<b>SER-GREEN PLUS 4W</b>	7BEGR4FISWA01		W	+4/+8	GWP 3 - Kg 0,090	1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	138/153
	<b>SER-GREEN PLUS 6H</b>	7BEGR6FISHA01		H	+4/+8	R290	2144x650x1288	-	-	247	5.03	2208x714x1100	184/204
	<b>SER-GREEN PLUS 6W</b>	7BEGR6FISWA01		W	+4/+8	GWP 3 - Kg 0,110	2144x650x1288	-	-	247	5.03	2208x714x1100	184/204
	<b>SOV R</b>		SOVRAPPREZZO PER COLORI SPECIALI RAL			PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR							
SOUL SERVICE STAND GREEN PLUS	<b>SSS-GREEN PLUS 3</b>	7BEGR3FIS0A01		-	+4/+8	R290 GWP 3 - Kg 0,080	1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	88/98
	<b>SSS-GREEN PLUS 4</b>	7BEGR4FIS0A01		-	+4/+8	R290 GWP 3 - Kg 0,090	1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	101/112
	<b>SSS-GREEN PLUS 6</b>	7BEGR6FIS0A01		-	+4/+8	R290 GWP 3 - Kg 0,110	2144x650x1288	-	-	247	5.03	2208x714x1100	137/152
SOUL SERVICE GREEN PLUS	<b>SSE-GREEN PLUS 3</b>	7DRGR3FIS0A01		-	+4/+8	R290 GWP 3 - Kg 0,080	1169x650x965	1139x620	366x90	247	5.03	1233x714x1100	76/91
	<b>SSE-GREEN PLUS 4</b>	7DRGR4FIS0A01		-	+4/+8	R290 GWP 3 - Kg 0,090	1494x650x965	1464x620	366x90	247	5.03	1558x714x1100	86/104
	<b>SSE-GREEN PLUS 6</b>	7DRGR6FIS0A01		-	+4/+8	R290 GWP 3 - Kg 0,110	2144x650x965	2114x620	366x90	247	5.03	2208x714x1100	118/142
	<b>SOVLAT</b>		SOVRAPPREZZO PER VETRI LATERALI			PRICE INCREASE FOR SIDE GLASSES							
	<b>SOVMONT</b>		SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA			PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD							

\* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA / SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate. Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment. All specifications are subject to change without notice





SERVICE PLUS Lime

Isole del Servizio con piano statico refrigerato H 30 mm per il contenimento di 3, 4, 6 vassoi GN 1/1 (non compresi nel prezzo).

- Sovrastruttura in vetro chiusa lato cliente con illuminazione a LED.
- Fondo arrotondato e scarico dell'acqua per una perfetta pulizia ed igiene, con rubinetto.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

**Versioni:** Service (rivestimento e scorriavassoio), Soul Service Stand (con telaio) e Soul Service (da incasso).

Food Islands with static cold top H 30 mm for 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included in the price).
















- Glass hood closed customer side with LED lighting.
- Rounded and diamond-cut shaped bottom to ease the condensation water drainage and for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.

**Versions:** Service (covering and tray slide), Soul Service Stand (with frame) and Soul Service (built-in).



Scorriavassoio (mod. Service)  
S/S tray slide (Service model)



	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Gas Gas	Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni foro Hole dimensions (mm)	Foro incasso scatola comandi Hole dimensions for control panel box (mm)	Assorbimento Absorbed power		Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/ Lordo Net/Gross weight (kg)
										Watt ****	Ampere		
SERVICE LIME PLUS 	<b>SER-LIME PLUS 3H</b>	7BELI3FISHA01		H	+4/+8	R290	1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	118/131
	<b>SER-LIME PLUS 3W</b>	7BELI3FISWA01		W	+4/+8	GWP 3 - Kg 0,07	1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	117/130
	<b>SER-LIME PLUS 4H</b>	7BELI4FISHA01		H	+4/+8	R290	1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	136/151
	<b>SER-LIME PLUS 4W</b>	7BELI4FISWA01		W	+4/+8	GWP 3 - Kg 0,080	1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	136/151
	<b>SER-LIME PLUS 6H</b>	7BELI6FISHA01		H	+4/+8	R290	2144x650x1288	-	-	247	5.03	2208x714x1100	182/202
	<b>SER-LIME PLUS 6W</b>	7BELI6FISWA01		W	+4/+8	GWP 3 - Kg 0,10	2144x650x1325	-	-	247	5.03	2208x714x1100	182/202
<b>SOV R</b>			SOVRAPPREZZO PER COLORI SPECIALI RAL			PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR							
SOUL SERVICE STAND LIME PLUS 	<b>SSS-LIME PLUS 3</b>	7BELI3FIS0A01		-	+4/+8	R290 GWP 3 - Kg 0,07	1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	86/95
	<b>SSS-LIME PLUS 4</b>	7BELI4FIS0A01		-	+4/+8	GWP 3 - Kg 0,080	1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	99/110
	<b>SSS-LIME PLUS 6</b>	7BELI6FIS0A01		-	+4/+8	R290 GWP 3 - Kg 0,10	2144x650x1288	-	-	247	5.03	2208x714x1100	135/150
SOUL SERVICE LIME PLUS 	<b>SSE-LIME PLUS 3</b>	7DRLI3FIS0A01		-	+4/+8	R290 GWP 3 - Kg 0,07	1169x650x775	1139x620	366x90	247	5.03	1233x714x1100	73/80
	<b>SSE-LIME PLUS 4</b>	7DRLI4FIS0A01		-	+4/+8	GWP 3 - Kg 0,080	1494x650x775	1464x620	366x90	247	5.03	1558x714x1100	85/92
	<b>SSE-LIME PLUS 6</b>	7DRLI6FIS0A01		-	+4/+8	R290 GWP 3 - Kg 0,10	2144x650x775	2114x620	366x90	247	5.03	2208x714x1100	116/124
<b>SOVLAT</b>			SOVRAPPREZZO PER VETRI LATERALI			PRICE INCREASE FOR SIDE GLASSES							
<b>SOVMONT</b>			SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA			PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD							

\* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK - W=WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA / SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate. Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment. All specifications are subject to change without notice



SERVICE PLUS Blue

Isole del Servizio con vasche refrigerate con ventilazione orizzontale sul prodotto con profondità regolabile (con vassoi optional\*\*\*) per l'esposizione temporanea di prodotti contenuti in 3, 4, 6 vaschette GN 1/1 (max H 150mm, non comprese nel prezzo) o in appoggio sul fondo.

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.

- Sovrastruttura in vetro chiusa lato cliente con illuminazione a LED.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

- Glass hood closed customer side with LED lighting.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.

**Versioni:** Service (rivestimento e scorriavassoio), Soul Service Stand (con telaio) e Soul Service (da incasso).

**Versions:** Service (covering and tray slide), Soul Service Stand (with frame) and Soul Service (built-in).



Scorriavassoio (mod. Service)  
S/S tray slide (Service model)



Nuova vasca studiata per facilitare l'assistenza e la pulizia.  
New well studied for easy service and an easy cleaning.



Optional  
\*\*\*73690012 Vassoio fondo (532x326)  
S/S Plate (532x326)

R290	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Gas Gas	Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni foro Hole dimensions (mm)	Foro incasso scatola comandi Hole dimensions for control panel box (mm)	Assorbimento Absorbed power		Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/ Lordo Net/Gross weight (kg)
										Watt ****	Ampere		
	<b>SER-BLUE PLUS 3H</b>	7BEBL3FISHA01		H	+4/+8	R290	1169x760x1288	-	-	247	5.03	1233x1012x1000	135/155
	<b>SER-BLUE PLUS 3W</b>	7BEBL3FISWA01		W	+4/+8	GWP 3 - Kg 0,15	1169x760x1288	-	-	247	5.03	1233x1012x1000	135/155
	<b>SER-BLUE PLUS 4H</b>	7BEBL4FISHA01		H	+4/+8	R290 - GWP 3	1494x760x1288	-	-	494	10.06	1558x1012x1000	175/195
	<b>SER-BLUE PLUS 4W</b>	7BEBL4FISWA01		W	+4/+8	Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1288	-	-	494	10.06	1558x1012x1000	175/195
	<b>SER-BLUE PLUS 6H</b>	7BEBL6FISHA01		H	+4/+8	R290 - GWP 3	2144x760x1288	-	-	494	10.06	2208x1012x1000	237/257
	<b>SER-BLUE PLUS 6W</b>	7BEBL6FISWA01		W	+4/+8	Kg 0,15 + 0,15	2144x760x1288	-	-	494	10.06	2208x1012x1000	237/257
	<b>SOV R</b>		SOVRAPPREZZO PER COLORI SPECIALI RAL			PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR							
	<b>SSS-BLUE PLUS 3</b>	7BEBL3FIS0A01		-	+4/+8	R290	1169x760x1288	-	-	247	5.03	1233x1012x1000	91/111
	<b>SSS-BLUE PLUS 4</b>	7BEBL4FIS0A01		-	+4/+8	R290 - GWP 3	1494x760x1288	-	-	494	10.06	1558x1012x1000	127/147
	<b>SSS-BLUE PLUS 6</b>	7BEBL6FIS0A01		-	+4/+8	Kg 0,15 + 0,15	2144x760x1288	-	-	494	10.06	2208x1012x1000	171/191
	<b>SSE-BLUE PLUS 3</b>	7DRBL3FIS0A01		-	+4/+8	R290	1169x760x1085	1135x726	366x90	247	5.03	1233x1012x1000	84/104
	<b>SSE-BLUE PLUS 4</b>	7DRBL4FIS0A01		-	+4/+8	GWP 3 - Kg 0,15	1494x760x1085	1460x726	366x90	494	10.06	1558x1012x1000	118/138
	<b>SSE-BLUE PLUS 6</b>	7DRBL6FIS0A01		-	+4/+8	R290 - GWP 3	2144x760x1085	2110x726	366x90	494	10.06	2208x1012x1000	161/181
	***	73690012	Vassoio fondo (532X326 mm)			Bottom tray (532X326 mm)							
	<b>SOVLAT</b>		SOVRAPPREZZO PER VETRI LATERALI			PRICE INCREASE FOR SIDE GLASSES							
	<b>SOVMONT</b>		SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA			PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD							

\* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA / SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore consecutive. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate. Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment. All specifications are subject to change without notice



DF



DS



DF

SERVICE PLUS  
Blue  
Platinum

Isole del Servizio con vetrina refrigerata ventilata, con ventilazione canalizzata verticalmente per l'esposizione temporanea di prodotti contenuti in vaschette (max. H 200mm) o in appoggio sul fondo.

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.

- Modelli per 3, 4 vaschette GN1/1 (non comprese nel prezzo).
- Lato cliente chiuso con flaps (DF) o vetri scorrevoli (DS).
- Lato operatore chiuso con 2 (mod. 3/1) o 3 (mod. 4/1) porte vetro battenti.
- Sovrastruttura e 3 ripiani in vetro con illuminazione LED.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

- 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.

Versioni: Service (rivestimento e scorriassoio), Soul Service Stand (con telaio).

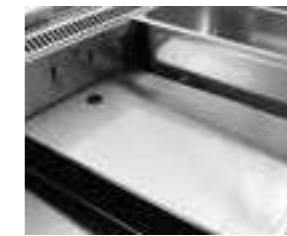
Versions: Service (covering and tray slide), Soul Service Stand (with frame) and Soul Service (built-in).



Scorriassoio (mod. Service)  
S/S tray slide (Service model)



Nuova vasca studiata per facilitare l'assistenza e la pulizia.  
New well studied for easy service and an easy cleaning.



Optional  
\*\*\*73690012 Vassoio fondo (532x326)  
S/S Plate (532x326)



Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Gas Gas	Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni foro Hole dimensions (mm)	Foro incasso scatola comandi Hole dimensions for control panel box (mm)	Assorbimento Absorbed power		Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/ Lordo Net/Gross weight (kg)	
									Watt ****	Ampere			
SERVICE PLATINUM PLUS	SER-PLAT PLUS 3H DF	7BEPL3FIVHA03	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8	R290 GWP 3 - Kg 0,15	1169x760x1688	-	-	340	5,8	1233x1012x1000	212/235
	SER-PLAT PLUS 3H DS	7BEPL3FIVHA04		H	+4/+8		1169x760x1688	-	-	340	5,8	1233x1012x1000	203/226
	SER-PLAT PLUS 3W DF	7BEPL3FIVVA03		W	+4/+8		1169x760x1688	-	-	340	5,8	1233x1012x1000	211/234
	SER-PLAT PLUS 3W DS	7BEPL3FIVVA04		W	+4/+8		1169x760x1688	-	-	340	5,8	1233x1012x1000	203/226
	SER-PLAT PLUS 4H DF	7BEPL4FIVHA03	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1688	-	-	494	10,06	1558x1012x1000	269/299
	SER-PLAT PLUS 4H DS	7BEPL4FIVHA04		H	+4/+8		1494x760x1688	-	-	494	10,06	1558x1012x1000	261/290
	SER-PLAT PLUS 4W DF	7BEPL4FIVVA03		W	+4/+8		1494x760x1688	-	-	494	10,06	1558x1012x1000	269/299
	SER-PLAT PLUS 4W DS	7BEPL4FIVVA04		W	+4/+8		1494x760x1688	-	-	494	10,06	1558x1012x1000	260/289
SOV R		SOVRAPPREZZO PER COLORI SPECIALI RAL		PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR									
SOUL SERVICE STAND PLATINUM PLUS	SSS-PLAT PLUS 3 DF	7BEPL3FIV0A01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8	R290 GWP 3 - Kg 0,15	1169x760x1688	-	-	340	5,8	1233x1012x1000	172/191
	SSS-PLAT PLUS 3 DS	7BEPL3FIV0A02		-	+4/+8		1169x760x1688	-	-	340	5,8	1233x1012x1000	164/182
	SSS-PLAT PLUS 4 DF	7BEPL4FIV0A01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1688	-	-	494	10,06	1558x1012x1000	225/250
	SSS-PLAT PLUS 4 DS	7BEPL4FIV0A02		-	+4/+8		1494x760x1688	-	-	494	10,06	1558x1012x1000	217/241
SOUL SERVICE PLATINUM PLUS	SSE-PLAT PLUS 3 DF	7DRPL3FIV0A01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8	R290 GWP 3 - Kg 0,15	1169x760x1485	1135x726	366x90	340	5,8	1233x1012x1000	152/183
	SSE-PLAT PLUS 3 DS	7DRPL3FIV0A02		-	+4/+8		1169x760x1485	1135x726	366x90	340	5,8	1233x1012x1000	144/174
	SSE-PLAT PLUS 4 DF	7DRPL4FIV0A01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1485	1460x726	366x90	494	10,06	1558x1012x1000	200/241
	SSE-PLAT PLUS 4 DS	7DRPL4FIV0A02		-	+4/+8		1494x760x1485	1460x726	366x90	494	10,06	1558x1012x1000	192/231
	***	73690012	Vassoio fondo (532x326 mm)		Bottom tray (532x326 mm)								
			SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA		PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD								

DF=Vetro dritto con flaps; DS= Vetro dritto con vetri scorrevoli

\* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA / SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

I drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate. Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment. All specifications are subject to change without notice



## SERVICE PLUS



## SERVICE PLUS Red

**Isole del Servizio con vasca calda bagnomaria con fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua per una perfetta pulizia ed igiene, per il contenimento di vaschette GN1/1 (max H 200mm).**

- Modelli per 3, 4, 6 bacinelle GN1/1 (non comprese nel prezzo).
- Carico dell'acqua manuale (mod. Service, Soul Service Stand) o automatico (mod. Soul Service), scarico fornito di rubinetto.
- Sovrastruttura in vetro chiusa lato cliente con lampade alogene riscaldanti.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

**Optional:** versione con voltaggio trifase per modello 6/1.  
**Versioni:** Service (rivestimento e scorriavasoio), Soul Service Stand (con telaio) e Soul Service (da incasso).

**Food Islands with heated bain marie well units with a rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene, for GN1/1 pans (max H 200mm).**

- Models for 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included in the price).
- Manual water filling (mod. Service, Soul Service Stand) or automatic (mod. Soul Service), water drainage with water tap.
- Glass hood closed customer side with hot halogen lamps.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.







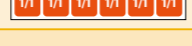








**Optional:** three phase voltage for 6/1 model.

**Versions:** Service (covering and tray slide), Soul Service Stand (with frame) and Soul Service (built-in).



Scorriavasoio (mod. Service)  
S/S tray slide (Service model)



	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni foro Hole dimensions (mm)	Foro incasso scatola comandi Hole dimensions for control panel box (mm)	Assorbimento Absorbed power		Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
									Watt	Ampere		
	<b>SER-RED PLUS 3H</b>	7BERE3CESHA01		H	+60/+99	1169x650x1288	-	-	Vasca/Bath 1000+500	8.26	1233x902x1000	113/126
	<b>SER-RED PLUS 3W</b>	7BERE3CESWA01		W	+60/+99	1169x650x1288	-	-	Lampade/Lamps 200x2		1233x902x1000	113/126
	<b>SER-RED PLUS 4H</b>	7BERE4CESHA01		H	+60/+99	1494x650x1288	-	-	Vasca/Bath 1000x2	11.30	1558x902x1000	132/147
	<b>SER-RED PLUS 4W</b>	7BERE4CESWA01		W	+60/+99	1494x650x1288	-	-	Lampade/Lamps 200x3		1558x902x1000	132/147
	<b>SER-RED PLUS 6H</b>	7BERE6CESHA01		H	+60/+99	2144x650x1288	-	-	Vasca/Bath 1000x3	16.52	2208x902x1100	185/206
	<b>SER-RED PLUS 6W</b>	7BERE6CESWA01		W	+60/+99	2144x650x1288	-	-	Lampade/Lamps 200x4		2208x902x1100	184/205
	<b>SOV R</b>		SOVRAPPREZZO PER COLORI SPECIALI RAL			PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR						
	<b>SSS-RED PLUS 3</b>	7BERE3CES0A01		-	+60/+99	1169x650x1288	-	-	Vasca/Bath 1000+500	8.26	1233x902x1000	82/91
	<b>SSS-RED PLUS 4</b>	7BERE4CES0A01		-	+60/+99	1494x650x1288	-	-	Vasca/Bath 1000x2		11.30	1558x902x1000
	<b>SSS-RED PLUS 6</b>	7BERE6CES0A01		-	+60/+99	2144x650x1288	-	-	Vasca/Bath 1000x3	16.52	2208x902x1100	139/154
	<b>SSE-RED PLUS 3</b>	7DRRE3CES0A01		-	+60/+99	1169x650x690	1139x620	366x90	Vasca/Bath 1000+500	8.26	1230x730x700	62/75
	<b>SSE-RED PLUS 4</b>	7DRRE4CES0A01		-	+60/+99	1494x650x690	1464x620	366x90	Vasca/Bath 1000x2		11.30	1530x730x700
	<b>SSE-RED PLUS 6</b>	7DRRE6CES0A01		-	+60/+99	2144x650x690	2114x620	366x90	Vasca/Bath 1000x3	16.52	2230x730x700	105/132
	<b>TRIFTR-RED6</b>		Sovrapprezzo per voltaggio trifase 400V/50Hz 3+N+T GN6/1			Price increase for 400V/50Hz 3+N+T voltage GN6/1						
	<b>SOVLAT</b>		SOVRAPPREZZO PER VETRI LATERALI			PRICE INCREASE FOR SIDE GLASSES						
	<b>SOVMONT</b>		SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA			PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD						

\* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA / SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE

\*\* Per versione GN 6/1 prevedere alimentazione dedicata di 25 A

I drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

For version 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.



## SERVICE PLUS



**Isole del Servizio con piano di mantenimento in vetro temperato per l'esposizione di cibi caldi su teglie e pirofile con 3, 4 zone GN1/1 di riscaldamento ben segnalate.**

- Riscaldamento attraverso resistenze.
- Sovrastruttura in vetro chiusa lato cliente con lampade alogene riscaldanti.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

**Versioni:** Service (rivestimento e scorriavasoio), Soul Service Stand (con telaio) e Soul Service (da incasso).

**Food Islands with heated glass top units for hot food to be displayed on trays or Pyrex with 3, 4 GN1/1 hot zones well marked on the surface.**

- Heating through resistor elements.
- Glass hood closed customer side with hot halogen lamps.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.

**Versions:** Service (covering and tray slide), Soul Service Stand (with frame) and Soul Service (built-in).



Scorriavasoio (mod. Service)  
S/S tray slide (Service model)



## SERVICE PLUS Brown

	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni foro Hole dimensions (mm)	Foro incasso scatola comandi Hole dimensions for control panel box (mm)	Assorbimento Absorbed power		Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
									Watt	Ampere		
	<b>SER-BROWN PLUS 3H</b>	7BEBR3CESHA01		H	+60/+99	1169x650x1288	-	-	Vasca/Bath 285x3 Lampade/Lamps 200x2	5.45	1233x902x1000	111/123
	<b>SER-BROWN PLUS 3W</b>	7BEBR3CESWA01		W	+60/+99	1169x650x1288	-	-			1233x902x1000	111/123
	<b>SER-BROWN PLUS 4H</b>	7BEBR4CESHA01		H	+60/+99	1494x650x1288	-	-	Vasca/Bath 285x4 Lampade/Lamps 200x3	7.56	1558x902x1000	128/142
	<b>SER-BROWN PLUS 4W</b>	7BEBR4CESWA01		W	+60/+99	1494x650x1288	-	-			1558x902x1000	128/142
	<b>SOV R</b>			SOVRAPPREZZO PER COLORI SPECIALI RAL			PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR					
	<b>SSS-BROWN PLUS 3</b>	7BEBR3CES0A01		-	+60/+99	1169x650x1288	-	-	Vasca/Bath 285x3 Lampade/Lamps 200x2	5.45	1233x902x1000	78/87
	<b>SSS-BROWN PLUS 4</b>	7BEBR4CES0A01		-	+60/+99	1494x650x1288	-	-	Vasca/Bath 285x4 Lampade/Lamps 200x3	7.56	1558x902x1000	90/100
	<b>SSE-BROWN PLUS 3</b>	7DRBR3CES0A01		-	+60/+99	1169x650x500	1139x620	366x90	Vasca/Bath 285x3 Lampade/Lamps 200x2	5.45	1230x730x700	54/69
	<b>SSE-BROWN PLUS 4</b>	7DRBR4CES0A01		-	+60/+99	1494x650x500	1464x620	366x90	Vasca/Bath 285x4 Lampade/Lamps 200x3	7.56	1530x730x700	67/85
	<b>SOVLAT</b>		SOVRAPPREZZO PER VETRI LATERALI			PRICE INCREASE FOR SIDE GLASSES						
	<b>SOVMONT</b>		SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA			PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD						

\* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK - W= WENGE\* - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA / SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE

I drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

The drop in or buffet hot food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

All specifications are subject to change without notice.



SERVICE PLUS  
Purple



Isole del Servizio con piano da appoggio in acciaio.



- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno e ricco rivestimento in laminato nei colori standard wengé e hemlock nordique.
- Modello Service Purple Plus Cassa: elemento terminale per appoggio registratore di cassa.

Food Islands with s/s top.

- Sturdy chrome-plated frame on wheels with brake and rich laminated cladding in standard colours dark wengé, and hemlock nordique.
- Model Service Purple Plus Cash Register: for cash register support.



Scorriavassoio (mod. Service)  
Tray slide (Service model)

	Modello Model	Codice Code	Tinta* Colour*	Range Range (°C)		Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni carrello Trolley dimensions (mm)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
SERVICE PURPLE PLUS 	<b>SER-PURPLE PLUS 3H</b>	9BTIS3NNHA90	H	AMBIENTE / AMBIENT		1169x650x888	-	1233x902x1000	76/101
	<b>SER-PURPLE PLUS 3W</b>	9BTIS3NNWA90	W	AMBIENTE / AMBIENT		1169x650x888	-	1233x902x1000	76/101
	<b>SER-PURPLE PLUS 4H</b>	9BTIS4NNHA90	H	AMBIENTE / AMBIENT		1494x650x888	-	1558x902x1000	92/118
	<b>SER-PURPLE PLUS 4W</b>	9BTIS4NNWA92	W	AMBIENTE / AMBIENT		1494x650x888	-	1558x902x1000	92/118
SERVICE PURPLE CASSA PLUS 	<b>SER-PURPLE PLUS CASSA DXH</b>	77001135	H	AMBIENTE / AMBIENT		1169x650x888	-	1233x902x1000	67/89
	<b>SER-PURPLE PLUS CASSA DXW</b>	77001136	W	AMBIENTE / AMBIENT		1169x650x888	-	1233x902x1000	67/89
	<b>SER-PURPLE PLUS CASSA SXH</b>	77001115	H	AMBIENTE / AMBIENT		1169x650x888	-	1233x902x1000	67/89
	<b>SER-PURPLE PLUS CASSA SXW</b>	77001116	W	AMBIENTE / AMBIENT		1169x650x888	-	1233x902x1000	67/89
	<b>SOVLAT</b>			SOVRAPPREZZO PER VETRI LATERALI		PRICE INCREASE FOR SIDE GLASSES			
	<b>SOVMONT</b>			SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA		PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD			
	<b>SOV R</b>			SOVRAPPREZZO PER COLORI SPECIALI RAL		PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR			

\* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK - W= WENGÉ - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA / SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



## Composizioni vaschette inox

## S/s pans compositions

Food Island GN3/1			Modello Model	Vaschette Pans	Supporti Support bar	H=100 mm	H=150 mm
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	<b>FI 3-1 100 A</b>	3 X GN1/1 COD. 74707010	2 X 72556044	x	
			<b>FI 3-1 150 A</b>	3 X GN1/1 COD. 74707065	2 X 72556044		x
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	<b>FI 3-1 100 B</b>	2XGN1/1 COD. 74707010 + 2XGN1/2 COD. 74707040	3 X 72556044	x	
			<b>FI 3-1 150 B</b>	2XGN1/1 COD. 74707065 + 2XGN1/2 COD. 74707070	3 X 72556044		x
GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	<b>FI 3-1 100 C</b>	1XGN1/1 COD. 74707010 + 4XGN1/2 COD. 74707040	3 X 72556044	x	
			<b>FI 3-1 150 C</b>	1XGN1/1 COD. 74707065 + 4XGN1/2 COD. 74707070	3 X 72556044		x
GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	<b>FI 3-1 100 D</b>	1XGN1/1 COD. 74707010 + 2XGN1/2 COD. 74707040 + 3XGN1/3 COD.74707030	3 X 72556044	x	
			<b>FI 3-1 150 D</b>	1XGN1/1 COD. 74707065 + 2XGN1/2 COD. 74707070 + 3XGN1/3 COD.74707075	3 X 72556044		x
GN 1/2	GN 1/2	GN 1/3	<b>FI 3-1 100 E</b>	4XGN1/2 COD. 74707040 + 3XGN1/3 COD.74707030	4 X 72556044	x	
			<b>FI 3-1 150 E</b>	4XGN1/2 COD. 74707070 + 3XGN1/3 COD.74707075	4 X 72556044		x
GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	<b>FI 3-1 100 F</b>	6XGN1/2 COD. 74707040	4 X 72556044	x	
			<b>FI 3-1 150 F</b>	6XGN1/2 COD. 74707070	4 X 72556044		x
GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3	<b>FI 3-1 100 G</b>	9XGN1/3 COD.74707030	4 X 72556044	x	
			<b>FI 3-1 150 G</b>	9XGN1/3 COD.74707075	4 X 72556044		x

Food Island GN4/1				Modello Model	Vaschette Pans	Supporti Support bar	H=100 mm	H=150 mm
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	<b>FI 4-1 100 A</b>	4 X GN1/1 COD. 74707010	3 X 72556044	x	
				<b>FI 4-1 150 A</b>	4 X GN1/1 COD. 74707065	3 X 72556044		x
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	<b>FI 4-1 100 B</b>	3XGN1/1 COD. 74707010 + 2XGN1/2 COD. 74707040	4 X 72556044	x	
				<b>FI 4-1 150 B</b>	3XGN1/1 COD. 74707065 + 2XGN1/2 COD. 74707070	4 X 72556044		x
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	<b>FI 4-1 100 C</b>	2XGN1/1 COD. 74707010 + 4XGN1/2 COD. 74707040	4 X 72556044	x	
				<b>FI 4-1 150 C</b>	2XGN1/1 COD. 74707065 + 4XGN1/2 COD. 74707070	4 X 72556044		x
GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	<b>FI 4-1 100 D</b>	1XGN1/1 COD. 74707010 + 6XGN1/2 COD. 74707040	4 X 72556044	x	
				<b>FI 4-1 150 D</b>	1XGN1/1 COD. 74707065 + 6XGN1/2 COD. 74707070	4 X 72556044		x
GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	<b>FI 4-1 100 E</b>	8XGN1/2 COD. 74707040	5 X 72556044	x	
				<b>FI 4-1 150 E</b>	8XGN1/2 COD. 74707070	5 X 72556044		x
GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/3	<b>FI 4-1 100 F</b>	1XGN1/1 COD. 74707010 + 4XGN1/2 COD. 74707040 + 3XGN1/3 COD.74707030	4 X 72556044	x	
				<b>FI 4-1 150 F</b>	1XGN1/1 COD. 74707065 + 4XGN1/2 COD. 74707070 + 3XGN1/3 COD.74707075	4 X 72556044		x



## Composizioni vaschette inox / S/s pans compositions

## Accessori / Accessories


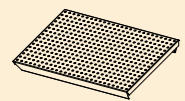
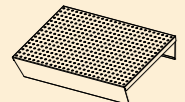
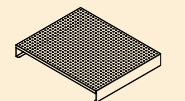
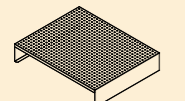
Food Island GN6/1						Modello Model	Vaschette Pans	Supporti Support bar	H=100 mm	H=150 mm
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	<b>FI 6-1 100 A</b>	6 X GN1/1 COD. 74707010	5 X 72556044	x	
						<b>FI 6-1 150 A</b>	6 X GN1/1 COD. 74707065	5 X 72556044		x
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	<b>FI 6-1 100 B</b>	5XGN1/1 COD. 74707010 + 2XGN1/2 COD. 74707040	6 X 72556044	x	
					GN 1/2	<b>FI 6-1 150 B</b>	5XGN1/1 COD. 74707065 + 2XGN1/2 COD. 74707070	6 X 72556044		x
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	<b>FI 6-1 100 C</b>	4XGN1/1 COD. 74707010 + 4XGN1/2 COD. 74707040	6 X 72556044	x	
				GN 1/2	GN 1/2	<b>FI 6-1 150 C</b>	4XGN1/1 COD. 74707065 + 4XGN1/2 COD. 74707070	6 X 72556044		x
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	<b>FI 6-1 100 D</b>	3XGN1/1 COD. 74707010 + 6XGN1/2 COD. 74707040	6 X 72556044	x	
			GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	<b>FI 6-1 150 D</b>	3XGN1/1 COD. 74707065 + 6XGN1/2 COD. 74707070	6 X 72556044		x
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	<b>FI 6-1 100 E</b>	2XGN1/1 COD. 74707010 + 8XGN1/2 COD. 74707040	6 X 72556044	x	
		GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	<b>FI 6-1 150 E</b>	2XGN1/1 COD. 74707065 + 8XGN1/2 COD. 74707070	6 X 72556044		x
GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	<b>FI 6-1 100 F</b>	1XGN1/1 COD. 74707010 + 10XGN1/2 COD. 74707040	6 X 72556044	x	
	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	<b>FI 6-1 150 F</b>	1XGN1/1 COD. 74707065 + 10XGN1/2 COD. 74707070	6 X 72556044		x
GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	<b>FI 6-1 100 G</b>	12XGN1/2 COD. 74707040	7 X 72556044	x	
GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	<b>FI 6-1 150 G</b>	12XGN1/2 COD. 74707070	7 X 72556044		x
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/3	<b>FI 6-1 100 H</b>	3XGN1/1 COD. 74707010 + 4XGN1/2 COD. 74707040 + 3XGN1/3 COD. 74707030	6 X 72556044	x	
			GN 1/2	GN 1/2	GN 1/3	<b>FI 6-1 150 H</b>	3XGN1/1 COD. 74707065 + 4XGN1/2 COD. 74707070 + 3XGN1/3 COD. 74707075	6 X 72556044		x
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/3	<b>FI 6-1 100 I</b>	3XGN1/1 COD. 74707010 + 2XGN1/2 COD. 74707040 + 6XGN1/3 COD. 74707030	6 X 72556044	x	
			GN 1/2	GN 1/3	GN 1/3	<b>FI 6-1 150 I</b>	3XGN1/1 COD. 74707065 + 2XGN1/2 COD. 74707070 + 6XGN1/3 COD. 74707075	6 X 72556044		x

Modello Model		Codice Code	Vaschette GN inox S/s GN pans	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)
<b>VGX2/100</b>		74707003	GN 2/1	530x650x100
<b>VGX2/150</b>		74707063	GN 2/1	530x650x150
<b>CVGX2</b>		74706092	Coperchio GN 2/1 lid	530x650
<b>VGX1/100</b>		74707010	GN 1/1	530x325x100
<b>VGX1/150</b>		74707065	GN 1/1	530x325x150
<b>CVGX1</b>		74706090	Coperchio GN 1/1 lid	530x325
<b>VGX2/3/100</b>		74707028	GN 2/3	325x352x100
<b>VGX2/3/150</b>		74707068	GN 2/3	325x352x150
<b>CVGX2/3</b>		74706087	Coperchio GN 2/3 lid	325x352
<b>VGX1/2/100</b>		74707040	GN 1/2	325x265x100
<b>VGX1/2/150</b>		74707070	GN 1/2	325x265x150
<b>CVGX1/2</b>		74706080	Coperchio GN 1/2 lid	325x265
<b>VGX1/3/100</b>		74707030	GN 1/3	325x176x100
<b>VGX1/3/150</b>		74707075	GN 1/3	325x176x150
<b>CVGX1/3</b>		74706082	Coperchio GN 1/3 lid	325x176
<b>VGX1/4/100</b>		74707042	GN 1/4	265x162x100
<b>VGX1/4/150</b>		74707076	GN 1/4	265x162x150
<b>CVGX1/4</b>		74706084	Coperchio GN 1/4 lid	265x162
<b>VGX1/6/100</b>		74707043	GN 1/6	176x162x100
<b>VGX1/6/150</b>		74707078	GN 1/6	176x162x150
<b>CVGX1/6</b>		74706085	Coperchio GN 1/6 lid	176x162
<b>VGX1/9/100</b>		74707044	GN 1/9	176x108x100
<b>CVGX1/9</b>		74706078	Coperchio GN 1/9 lid	176x108





## Accessori / Accessories

	Modello Model	Codice Code	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	
	<b>SOV80-4</b>	74708009x4	-	SOVRAPPREZZO PER kit 4 RUOTE DIAMETRO 80mm (H 109mm) CON FRENO PRICE INCREASE FOR kit 4 80mm DIAMETER WHEELS (H 109mm) WITH BRAKE
	<b>SOV80-6</b>	74708009x6	-	SOVRAPPREZZO PER kit 6 RUOTE DIAMETRO 80mm (H 109mm) CON FRENO (mod. Blue Platinum e Blue 6/1) PRICE INCREASE FOR kit 6 80mm DIAMETER WHEELS (H 109mm) WITH BRAKE (mod. Blue Platinum and Blue 6/1)
	<b>74707264</b>		523x326x50	Vassoio forato H50 per modelli GREEN Drilled tray H50 for GREEN models
	<b>74707266</b>		523x326x100	Vassoio forato H100 per modelli GREEN Drilled tray H100 for GREEN models
	<b>72539624</b>		635x513x80	Vassoio forato H80 per modelli SQUARE GN8/1 Drilled tray H80 for SQUARE GN8/1 models
	<b>72539626</b>		635x513x120	Vassoio forato H120 per modelli SQUARE GN8/1 Drilled tray H120 for SQUARE GN8/1 models
	<b>VASSBLUE</b>	74707262	532X326	Vassoio fondo - Bottom tray BLUE - BLUE VISION - PLATINUM



# WINE AND PASTRY DISPLAY CABINETS

*Vetrine vino e pasticceria*



**AROMA** pag. 290



**PERLAGE** pag. 292



**PST** pag. 294

440/441 - 940 - 740/741

Optionals & Accessories pag. 300



Our business is enhancing **your business**



AROMA

**Vetrine refrigerate statiche o ventilate per l'esposizione di vini spumanti, vini bianchi e vini rossi.**

- Colore standard: Grigio alluminio Satinato
- Illuminazione verticale a led
- Porta vetro a basso emissivo
- Modelli con posizionamento bottiglie su tubi in acciaio (T) o su ripiani inox forati (P)
- Maniglia in alluminio con serratura
- Controllo elettronico della temperatura posto nella parte superiore della vetrina.

**N.B.:** Per installazioni ad altitudini superiori a 900 m s.l.m., deve essere prevista e specificata al momento dell'ordine, una valvola di compensazione per ogni vetrocamera.

**Static or ventilated wine display for all kind of sparkling wines, white wines and red wines.**

- Standard color: Brushed Aluminium Grey
- Vertical LED lighting
- Glass door with reduced thermal losses
- Models with bottles' positioning on stainless steel tubes (T) or perforated stainless steel shelves (P)
- Aluminium handle with lock
- Electronic control panel positioned in the upper part of the showcase.

**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.



Illuminazione a LED  
LED lighting



Tubi di appoggio bottiglie cromati  
Chromed support for bottles



Ripiani inox forati  
S/S shelves



Maniglia moderna in alluminio con serratura  
Modernly designed aluminium handle with lock

	Modello Model	Codice Code	N° Bottiglie Nr Bottles Pz (Bordeaux)	Refrigerazione* Refrigeration*	Range Range (°C)	Gas Gas	Accessori** Accessories**	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Classe climatica Climate class	Alimentazione Power Supply (V/hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	
									Watt****	Ampere					
	<b>AROMA 610 S T</b>	77001720	84	S 	+4/+20	R290 GWP 3 Kg. 0,65	TUBI ACCIAIO S/S TUBES	610X550X1970	150	2.50	4 30°C - 55%	230/1/50	650x550xh2200	120/130	
	<b>AROMA 610 S P</b>	77001724	108		+4/+20		RIPIANI INOX FORATI S/S SHELVES	610X550X1970	150	2.50	4 30°C - 55%	230/1/50	650x550xh2200	120/130	
	<b>AROMA 610 V T</b>	77001722	84	V 	+4/+20		TUBI ACCIAIO S/S TUBES	610X550X1970	190	2.70	4 30°C - 55%	230/1/50	650x550xh2200	120/130	
	<b>AROMA 610 V P</b>	77001726	108		+4/+20		RIPIANI INOX FORATI S/S SHELVES	610X550X1970	190	2.70	4 30°C - 55%	230/1/50	650x550xh2200	120/130	
	<b>AROMA 820 S T</b>	77001730	126	S 	+4/+20	R290 GWP 3 Kg. 0,65	TUBI ACCIAIO S/S TUBES	820X550X1970	150	2.50	4 30°C - 55%	230/1/50	880x550xh2200	150/160	
	<b>AROMA 820 S P</b>	77001734	162		+4/+20		RIPIANI INOX FORATI S/S SHELVES	820X550X1970	150	2.50	4 30°C - 55%	230/1/50	880x550xh2200	150/160	
	<b>AROMA 820 V T</b>	77001732	126	V 	+4/+20		TUBI ACCIAIO S/S TUBES	820X550X1970	190	2.70	4 30°C - 55%	230/1/50	880x550xh2200	150/160	
	<b>AROMA 820 V P</b>	77001736	162		+4/+20		RIPIANI INOX FORATI S/S SHELVES	820X550X1970	190	2.70	4 30°C - 55%	230/1/50	880x550xh2200	150/160	
<b>VERS220-1-60AROMA</b>		Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz (Disponibile non prima di 6 settimane)										Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version (Available not earlier than 6 weeks)			

\*S= STATICA / STATIC - V=VENTILATA / VENTILATED

\*\* T=TUBI ACCIAIO / S/S TUBES - P= RIPIANI INOX FORATI / S/S SHELVES \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.





PST

440/441

PST



**Espositori refrigerati per pasticceria disponibili in versione sia statica che ventilata.**

- Temperature: -5° / +10°C, -22/+5°C (mod. ventilati); +2°/+10°C, -25°/-15°C (mod. statici)
- Tutti i modelli sono dotati di vetri sui 4 lati ed una porta
- Illuminazione LED
- Accessoriate con:  
griglie cromate (mod. V e S TN)  
griglie refrigeranti fisse (mod. S BT)  
o ripiani in vetro girevoli (mod. R)
- Su richiesta versioni con 1, 2 o 3 lati ciechi.

**Refrigerated display cabinets for pastry available with static or ventilated refrigeration system.**

- Temperature ranges: -5°/+10°C, -22/+5°C (ventilated mod.); +2°/+10°C, -25°/-15°C (static mod.)
- All models equipped with glasses on all 4 sides and one door
- LED lighting
- Internal fitting:  
chromed shelves (mod. V and S TN)  
refrigerated fixed shelves (Mod. S BT)  
glass rotating shelves (Mod. R)
- On request versions with 1, 2 or 3 full sides.



Illuminazione a led  
LED lighting

	Modello Model	Codice Code	Capacità Capacity (Lt)	Refrigerazione* Refrigeration*	Range Range (°C)	Gas Gas	Ripiani Shelves	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power (W****)	Voltaggio Voltage (Volt/Ph/ Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/ Lordo Net/Gross weight (kg)
	<b>PST440TNV</b>	<b>9PST440TNVN10</b>	430	V	-5/+10	R290 GWP 3 Kg 0,12	5	670x640x1910	500	230/1/50	770x740x2200	169/184
	<b>PST440TNS</b>	<b>9PST440TNSN10</b>	450	S	+2/+10	R290 GWP 3 Kg 0,12	5	670x640x1860	400	230/1/50	770x740x2200	169/184
	<b>PST440BTV</b>	<b>9PST440BTVN10</b>	430	V	-22/+5	R290 GWP 3 Kg 0,15	5	670x640x1910	800	230/1/50	770x740x2200	171/186
	<b>PST440BTS</b>	<b>9PST440BTSN10</b>	450	S	-25/-15	R290 GWP 3 Kg 0,15	6 S	670x640x1860	750	230/1/50	770x740x2200	166/180
	<b>PST441TNVR</b>	<b>9PST441TNVR10</b>	430	V R	-5/+10	R290 GWP 3 Kg 0,12	7 R	670x640x1930	500	230/1/50	770x740x2200	177/192
	<b>PST441TNSR</b>	<b>9PST441TNSR10</b>	450	S R	+2/+10	R290 GWP 3 Kg 0,12	7 R	670x640x1880	400	230/1/50	770x740x2200	175/190
	<b>PST441BTVR</b>	<b>9PST441BTVR10</b>	430	V R	-22/+5	R290 GWP 3 Kg 0,15	7 R	670x640x1910	850	230/1/50	770x740x2200	179/195

MODELLO MODEL	USO CONSIGLIATO - SUGGESTED USE
<b>PST440TNV PST441TNVR</b>	<b>VENTILATA POSITIVA:</b> Bibite e vini (per stoccaggi elevati richiedere ripiani inox rinforzati) <b>POSITIVE FAN-ASSISTED:</b> Drinks and wines (for high storage quantities, require reinforced s/s shelves)
<b>PST440BTV PST441BTVR</b>	<b>VENTILATA NEGATIVA:</b> Prodotti gelateria, semifreddi, monoporzioni, cassate, sorbetti (Consigliato passaggio in abbattitore) <b>BELOW ZERO FAN-ASSISTED:</b> Ice cream and semifreddo desserts, single-serving desserts, cassata, sorbets (blast chilling is suggested)
<b>PST440TNS PST441TNSR</b>	<b>STATICA POSITIVA:</b> Pasticceria fresca di ogni tipo (no movimenti d'aria) <b>POSITIVE STATIC:</b> All kind of fresh pastry products (no air movements)
<b>PST440BTS</b>	<b>STATICA NEGATIVA:</b> Prodotti gelateria, torte e torte con panna, semifreddi, sorbetti, monoporzioni, profiterrol, in conservazione per diversi giorni (Consigliato passaggio in abbattitore). Prodotti di pasticceria fresca congelata (Consigliato passaggio in abbattitore) <b>BELOW ZERO STATIC:</b> Ice creams, cakes/cream cakes, semifreddo desserts, sorbets, single-serving desserts, profiterrol, some days conservation (blast chilling is suggested). Freezed fresh pastry products (blast chilling is suggested)

Optional e Accessori a pg. 324/325

Optional and Accessories pg 324/325

\*S= STATICA/STATIC - V= VENTILATA/VENTILATED - R= PIANI VETRO GIREVOLI/ROTATING GLASS SHELVES \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

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

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.

\*Modelli ventilati: controllo elettronico di temperatura; modelli statici: regolazione temperatura con termostato meccanico.  
\*Fan assisted model: electronic temperature control; Static models: temperature control with mechanical thermostat.



PST

940

PST



**Espositori refrigerati per pasticceria disponibili in versione sia statica che ventilata.**

- Temperature:  
-5° / +10°C, -22/+5°C (mod. ventilati)  
+2°/+10°C, -25°/-15°C (mod. statici)
- Tutti i modelli sono dotati di vetri sui 4 lati ed una porta
- Illuminazione LED
- Accessoriate con:  
griglie cromate (mod. V e S TN)  
griglie refrigeranti fisse (mod. S BT)  
cromate mobili (mod. V BT)
- Su richiesta versioni con 1, 2 o 3 lati ciechi.

**Refrigerated display cabinets for pastry available with static or ventilated refrigeration system.**

- Temperature ranges:  
-5°/+10°C, -22/+5°C (ventilated mod.)  
+2°/+10°C, -25°/-15°C (static mod.)
- All models equipped with glasses on all 4 sides and one door
- LED lighting
- Internal fitting:  
Chromed shelves (mod. V and S TN)  
refrigerated fixed shelves (Mod. S BT)  
movable chromed shelves (Mod. V BT)
- On request versions with 1, 2 or 3 full sides.



Illuminazione a led  
LED lighting

	Modello Model	Codice Code	Capacità Capacity (Lt)	Refrigerazione* Refrigeration*	Range Range (°C)	Gas Gas	Ripiani Shelves	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power (W****)	Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/ Lordo Net/Gross weight (kg)	MODELLO MODEL	USO CONSIGLIATO - SUGGESTED USE
	<b>PST940TNV</b>	<b>9PST940TNVN10</b>	600	V	-5/+10	R290 GWP 3 Kg 0,12	5	900x640x1910	500	230/1/50	1000x740x2200	169/184	<b>PST940TNV</b>	VENTILATA POSITIVA: Bibite e vini (per stoccaggi elevati richiedere ripiani inox rinforzati) <i>POSITIVE FAN-ASSISTED (Electronic temperature control): Drinks and wines (for high storage quantities, require reinforced s/s shelves)</i>
	<b>PST940TNS</b>	<b>9PST940TNSN10</b>	630	S	+2/+10	R290 GWP 3 Kg 0,12	5	900x640x1860	450	230/1/50	1000x740x2200	169/184	<b>PST940BTV</b>	VENTILATA NEGATIVA: Prodotti gelateria, semifreddi, monoporzioni, cassate, sorbetti (Consigliato passaggio in abbattitore) <i>BELOW ZERO FAN-ASSISTED: Ice cream and semifreddo desserts, single-serving desserts, cassata, sorbets (blast chilling is suggested)</i>
	<b>PST940BTV</b>	<b>9PST940BTVN10</b>	600	V	-22/+5	R290 GWP 3 Kg 0,15	5	900x640x1910	700	230/1/50	1000x740x2200	169/184	<b>PST940TNS</b>	STATICA POSITIVA: Pasticceria fresca di ogni tipo (no movimenti d'aria) <i>POSITIVE STATIC: All kind of fresh pastry products (no air movements)</i>
	<b>PST940BTS</b>	<b>9PST940BTSN10</b>	630	S	-25/-15	R290 GWP 3 Kg 0,15	6	900x640x1880	750	230/1/50	1000x740x2200	169/184	<b>PST940BTS</b>	STATICA NEGATIVA: Prodotti gelateria, torte e torte con panna, semifreddi, sorbetti, monoporzioni, profiterol, in conservazione per diversi giorni (Consigliato passaggio in abbattitore). Prodotti di pasticceria fresca congelata (Consigliato passaggio in abbattitore) <i>BELOW ZERO STATIC: Ice creams, cakes/cream cakes, semifreddo desserts, sorbets, single-serving desserts, profiterol, some days conservation (blast chilling is suggested). Freezed fresh pastry products (blast chilling is suggested)</i>

Optional e Accessori a pg. 324/325

Optional and Accessories pg 324/325

\*S= STATICA/STATIC - V= VENTILATA/VENTILATED - R= PIANI VETRO GIREVOLI/ROTATING GLASS SHELVES \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate. Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.

\*Modelli ventilati: controllo elettronico di temperatura; modelli statici: regolazione temperatura con termostato meccanico.  
\*Fan assisted model: electronic temperature control; Static models: temperature control with mechanical thermostat.



PST

740/741

PST



**Espositori refrigerati per pasticceria disponibili in versione sia statica che ventilata.**

- Temperature:  
-5° / +10°C, -22/+5°C (mod. ventilati)  
+2°/+10°C, -25°/-15°C (mod. statici)
- Tutti i modelli sono dotati di vetri sui 4 lati e due porte
- Illuminazione LED
- Accessoriate con:  
griglie cromate (mod. V e S TN)  
griglie refrigeranti fisse (mod. S BT)  
o ripiani in vetro girevoli (mod. R)
- Su richiesta versioni con 1, 2 o 3 lati ciechi



Illuminazione a led  
LED lighting

**Refrigerated display cabinets for pastry available with static or ventilated refrigeration system.**

- Temperature ranges:  
-5°/+10°C, -22/+5°C (ventilated mod.)
- +2°/+10°C, -25°/-15°C (static mod.)
- All models equipped with glasses on all 4 sides and two doors
- LED lighting
- Internal fitting:  
chromed shelves (mod. V and S TN)  
refrigerated fixed shelves (Mod. S BT)  
glass rotating shelves (Mod. R)
- On request versions with 1, 2 or 3 full sides

Modello Model	Codice Code	Capacità Capacity (Lt)	Refrigerazione* Refrigeration*	Range Range (°C)	Gas Gas	Ripiani Shelves	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power (W****)	Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
	<b>PST740TNV</b>	9PST740TNVN10	V	-5/+10	R290 GWP 3 Kg 0,15	8	1320x640x1910	680	230/1/50	1420x740x2200	253/275
	<b>PST740TNS</b>	9PST740TNSN10	S	+2/+10	R290 GWP 3 Kg 0,15	8	1320x640x1860	800	230/1/50	1420x740x2200	250/272
	<b>PST740BTV</b>	9PST740BTVN10	V	-22/+5	R452A GWP 2141 Kg 0,80	8	1320x1950x1910	1200	230/1/50	1420x740x2200	273/297
	<b>PST740BTS</b>	9PST740BTSN10	S	-25/-15	R452A GWP 2141 Kg 0,60	12 S	1320x640x1880	1200	230/1/50	1420x740x2200	259/282
	<b>PST741TNVR</b>	9PST741TNVR10	V R	-5/+10	R290 GWP 3 Kg 0,15	5 + 7 R	1320x640x1930	680	230/1/50	1420x740x2200	264/287
	<b>PST741TNSR</b>	9PST741TNSR10	S R	+2/+10	R290 GWP 3 Kg 0,15	5 + 7 R	1320x640x1880	800	230/1/50	1420x740x2200	268/291
	<b>PST741BTVR</b>	9PST741BTVR10	V R	-22/+5	R 507 Kg 0,8	5 + 7 R	1320x640x1930	1200	230/1/50	1420x740x2200	247/268

Optional e Accessori a pg. 324/325

Optional and Accessories pg 324/325

\*S= STATICA/STATIC - V= VENTILATA/VENTILATED - R= PIANI VETRO GIREVOLI/ROTATING GLASS SHELVES \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

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

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.

MODELLO MODEL	USO CONSIGLIATO - SUGGESTED USE
<b>PST740TNV PST741TNVR</b>	VENTILATA POSITIVA: Bibite e vini (per stoccaggi elevati richiedere ripiani inox rinforzati) POSITIVE FAN-ASSISTED: Drinks and wines (for high storage quantities, require reinforced s/s shelves)
<b>PST740BTV PST741BTVR</b>	VENTILATA NEGATIVA: Prodotti gelateria, semifreddi, monoporzioni, cassate, sorbetti (Consigliato passaggio in abbattitore) BELOW ZERO FAN-ASSISTED: Ice cream and semifreddo desserts, single-serving desserts, cassata, sorbets (blast chilling is suggested)
<b>PST740TNS PST741TNSR</b>	STATICA POSITIVA: Pasticceria fresca di ogni tipo (no movimenti d'aria) POSITIVE STATIC: All kind of fresh pastry products (no air movements)
<b>PST740BTS</b>	STATICA NEGATIVA: Prodotti gelateria, torte e torte con panna, semifreddi, sorbetti, monoporzioni, profiterol, in conservazione per diversi giorni (Consigliato passaggio in abbattitore). Prodotti di pasticceria fresca congelata (Consigliato passaggio in abbattitore) BELOW ZERO STATIC: Ice creams, cakes/cream cakes, semifreddo desserts, sorbets, single-serving desserts, profiterol, some days conservation (blast chilling is suggested). Freezed fresh pastry products (blast chilling is suggested)

\*Modelli ventilati: controllo elettronico di temperatura; modelli statici: regolazione temperatura con termostato meccanico.  
\*Fan assisted model: electronic temperature control; Static models: temperature control with mechanical thermostat.



## Optional e Accessori

Modello Model	Codice Code	Descrizione Description
	74768090	Griglia cromata 430x510 PST 440-740 <i>Chromed wired shelf 430X510 for PST 440-740</i>
	74768094	Griglia cromata di giunzione 175x366 PST 740 <i>Junction chromed wired shelf 175X366 for PST 740</i>
	74768092	Griglia cromata 430x735 PST 940 <i>Chromed wired shelf 430X735 for PST 940</i>
	78280080	Ripiano vetro modelli statici (mod. 440 e 740) <i>Glass shelf static models (mod. 440 e 740)</i>
	78280081	Ripiano vetro modelli ventilati (mod. 440) <i>Glass shelf ventilated models (mod. 440)</i>
	78280082	Ripiano vetro modelli ventilati (mod. 740) <i>Glass shelf ventilated models (mod. 740)</i>
	78280083	Ripiano vetro modelli statici (mod. 940) <i>Glass shelf static models (mod. 940)</i>
	78280084	Ripiano vetro modelli ventilati (mod. 940) <i>Glass shelf ventilated models (mod. 940)</i>
<b>RAL440</b>		Sovrapprezzo per colore nero o bianco / <i>Price increase for colour black or white (mod.440)</i>
		Sovrapprezzo per colore RAL speciale / <i>Price increase for RAL special colour (mod.440)</i>
<b>RAL940</b>		Sovrapprezzo per colore nero o bianco / <i>Price increase for colour black or white (mod.940)</i>
		Sovrapprezzo per colore RAL speciale / <i>Price increase for RAL special colour (mod.940)</i>
<b>RAL740</b>		Sovrapprezzo per colore nero o bianco / <i>Price increase for colour black or white (mod.740)</i>
		Sovrapprezzo per colore RAL speciale / <i>Price increase for RAL special colour (mod.740)</i>
<b>TOPLUMIN1P</b>		Sovrapprezzo per top luminoso 1 porta <i>Price increase for lighting box 1 door</i>
<b>TOPLUMIN2P</b>		Sovrapprezzo per top luminoso 2 porte <i>Price increase for lighting box 2 doors</i>
<b>CHIU3LATI1</b>		Riduzione per vetrina con 3 lati ciechi (PST 440-441-740 TN) <i>Price reduction for cabinet with 3 solid sides (PST 440-441-740 TN)</i>
<b>CHIU3LATI2</b>		Riduzione per vetrina con 3 lati ciechi (PST 440-441-740 BT) <i>Price reduction for cabinet with 3 solid sides (PST 440-441-740 BT)</i>
<b>CHIU3LATI3</b>		Riduzione per vetrina con 3 lati ciechi (PST 940 TN) <i>Price reduction for cabinet with 3 solid sides (PST 940 TN)</i>
<b>CHIU3LATI4</b>		Riduzione per vetrina con 3 lati ciechi (PST 940 BT) <i>Price reduction for cabinet with 3 solid sides (PST 940 BT)</i>
<b>SPEC4474</b>		Sovrapprezzo per pannello specchio interno (PST 440-441-740-741) <i>Price increase for internal mirror panel (PST 440-441-740-741)</i>

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

## Optionals & Accessories

Modello Model	Codice Code	Descrizione Description
<b>SPEC94</b>		Sovrapprezzo per pannello specchio interno (PST 940) <i>Price increase for internal mirror panel (PST 940)</i>
<b>NEON4494</b>		Riduzione per vetrina con luce neon (PST 440-441-940) <i>Price reduction for cabinet with neon lighting (PST 440-441-940)</i>
<b>NEON74</b>		Riduzione per vetrina con luce neon (PST 740-741) <i>Price reduction for cabinet with neon lighting (PST 740-741)</i>
<b>CONTRELES</b>		Sovrapprezzo per controllo elettronico su versioni statiche <i>Price increase for static version with electronic control</i>
<b>SERRPST</b>		Sovrapprezzo per serratura <i>Price increase for lock with key</i>
<b>GRCONDH20</b>		Sovrapprezzo per gruppo condensazione ad acqua <i>Price increase for water condensation system</i>
<b>TROPST</b>		Sovrapprezzo per tropicalizzazione <i>Price increase for tropicalisation</i>
<b>VOLT115/60</b>		Sovrapprezzo versione 115v/60hz <i>Price increase for version 115v/60hz</i>
<b>VERS220-60</b>		Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz <i>Price increase for Power supply 220V/60Hz</i>
<b>CASSIMB44</b>		Sovrapprezzo per imballo legno PST 440-441 <i>Price increase for wooden crate PST 440-441</i>
<b>CASSIMB74</b>		Sovrapprezzo per imballo legno PST 740-741 <i>Price increase for wooden crate PST 740-741</i>
<b>CASSIMB94</b>		Sovrapprezzo per imballo legno PST 940 <i>Price increase for wooden crate PST 940</i>

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



# E-LINE

Armadi per prodotti confezionati, tavoli, saladette, vetrine  
Cabinets for packed food, counters, saladette, pan cooler



**E-390** pag. 304  
**E800 / E1000** pag. 306



**E-SALADETTE / E-TAVXS**  
pag. 308



**E-VTR** pag. 310



Our business is enhancing **your business**



**Armadi refrigerati 390 TN/BT porta cieca, o porta vetro, in lamiera d'acciaio bianca anti-corrosione interna ed esterna per prodotti confezionati.**

- Evaporatore roll bond con ventilatore interno (mod.TN); refrigerazione statica (mod.BT)
- 5 griglie regolabili (mod. TN), 7 piani fissi evaporanti (mod. BT porta cieca), 6 ripiani fissi (mod. BT porta vetro)
- Termostato e piedini regolabili
- Guarnizione porta sostituibile
- Realizzato senza CFC
- Illuminazione interna
- Sbrinamento manuale TN e BT porta cieca, automatico TN e BT porta vetro.

**390 Single full door (PC) or glass door (PV), upright chillers (TN) and freezers (BT), made of white anti-corrosion s/s sheet, inside and outside for packaged food.**

- Roll bond evaporator with internal fan (mod.TN); static refrigeration (mod.BT)
- 5 adjustable shelves (mod.TN), 7 fixed evaporator shelves (mod.BT full doors), 6 fixed shelves (mod. BT glass door)
- Adjustable thermostat and feet
- Replaceable door gasket
- CFC free
- Interior light
- Manual defrost for full door, automatic for glass door models.

**E-LINE  
CABINETS  
E-390**

	Codice Code	Range Range °C	Gas Gas	Classe climatica Climate class °C - %	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption kWh/annuo	Volume utile netto Net storage volume L	Griglie N° Shelves Nr	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power Watt**** Ampere	Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (Kg)
	<b>E-390TN</b>	+1° ~ +12°C	R600a 80 g	4 (30°C - 55%)	2.1	270	5 (dim. 495x360mm)	595x630x1830	225 1.96	220-240V /1/ 50Hz	620x680x1967	64/70
	<b>E-390TNV</b>	+1° ~ +12°C	R600a 80 g	4 (30°C - 55%)	3.4	270	5 (dim.495x360mm)	595x670x1830	300 1.5	220-240V /1/ 50Hz	620x720x1967	66/72
	<b>E-390BT</b>	-12° ~ -22°C	R600a 80 g	4 (30°C - 55%)	7.2	270	7 (Ripiani evaporanti / Freezing Shelves)	600x630x1870	610 3.3	220-240V /1/ 50Hz	625x680x2007	78/84
	<b>E-390BTV</b>	-15° ~ -20°C	R290 85 g	4 (30°C - 55%)	8.6	270	6 (Ripiani evaporanti / Freezing Shelves)	600x630x1870	720 4.5	220-240V /1/ 50Hz	625x680x2007	92.5/99

I gas fluororati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.  
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment  
All specifications are subject to change without notice.





**E-LINE  
CABINETS**  
E-800 E-1000

**Armadi refrigerati per bibite 800 TN e 1000 TN, in lamiera d'acciaio bianca trattata anti-corrosione interna ed esterna.**

- 2 Porte a vetro scorrevoli
- Pannello frontale luminoso posizionato sopra le porte
- Ruote per maggiore facilità di spostamento
- Serratura ed illuminazione interna LED di serie
- Vetro di sicurezza temperato
- Sistema digitale di controllo di temperatura
- Sistemi indipendenti di accensione per luce pannello frontale ed interna
- Refrigerazione ventilata
- Sistema di sbrinamento automatico.

**800 and 1000 Double door upright drink cooler, made of white anti-corrosion steel sheet inside and outside.**

- 2 Glass sliding doors
- Top with advertising panel
- Castors for easy positioning
- Lock and internal LED light as standard
- Toughened safety glass
- Digital temperature control
- Independent switch for canopy and internal light
- Fan assisted cooling
- Automatic defrost system.

	Codice Code	Range Range °C	Gas Gas	Classe climatica Climate class °C - %	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption kWh/annuo	Volume utile netto Net storage volume L	Griglie N° Shelves Nr	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power Watt**** Ampere	Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (Kg)
	<b>E-800TNSN</b>	+1° ~ +10°C	R290 115 g	4 (30°C - 55%)	6.5	776	8 (dim.445x480mm Ø 6.5mm)	1000x730x2035	480 3.0	220-240V /1/ 50Hz	1055x780x2175	146/162
	<b>E-1000TNSN</b>	+1° ~ +10°C	R290 120 g	4 (30°C - 55%)	6.55	970	8 (dim.535x480 Ø 6.5mm)	1200x730x2038	480 3.4	220-240V /1/ 50Hz	1255x780x2175	159/191.5

I gas fluorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.  
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment  
All specifications are subject to change without notice.



**E-LINE  
COUNTERS**  
E-SALADETTE  
E-TAVXS

**E-SALADETTE**  
Tavoli Saladette GN 1/1, 2 vani refrigerati statici con top inox apribile.

- Acciaio inox interno ed esterno
- Controllo elettronico
- 1 griglia plastificata su guide inox per porta
- Evaporazione automatica dell'acqua di condensa

**E-SALADETTE**  
Static Salad bar GN 1/1, with 2 refrigerated door and stainless steel open top.



- Stainless steel interior and exterior
- Electronic board
- 1 plastic coated GN 1/1 shelf and a pair of s/s runners per door
- Automatic water re-evaporation system

**E-TAVXS**  
Tavolo refrigerato statico GN 1/1, con motore posto sotto le due porte.

- Acciaio inox interno ed esterno
- Controllo elettronico
- 1 griglia plastificata su guide inox per porta
- Sbrinamento automatico

**E-TAVXS**  
Small chiller 2 static doors counters GN 1/1 with compressor at the bottom.

- Stainless steel interior and exterior
- Electronic board
- 1 plastic coated GN 1/1 shelf and a pair of s/s runners per door
- Automatic defrost

	Codice Code	Range Range °C	Gas Gas	Classe climatica Climate class °C - %	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption kWh/annuo	Volume utile netto Net storage volume L	Ripiani N° Shelves Nr	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power Watt**** Ampere	Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (Kg)
	<b>E-SALADETTE</b>	+0° ~ +8°C	R600a 88 g	4 (30°C - 55%)	2.42	220	2 GN1/1	900x700x883	1.1 142.4	220-240V /1/ 50Hz	960x760x1043	86/94
	<b>E-TAVXS</b>	+0° ~ +8°C	R600a 88 g	4 (30°C - 55%)	2.42	205	2 GN1/1	900x700x880	1.1 142.4	220-240V /1/ 50Hz	960x760x1040	87/95

I gas fluorati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.  
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment  
All specifications are subject to change without notice.



**E-LINE  
PAN COOLER  
E-VTR**

**E-VTR**

**Vetrine refrigerate per ingredienti adatte a contenere bacinelle GN 1/3 (non incluse).**

- Lunghezze disponibili 1200, 1500, 1800 o 2000 mm
- Acciaio inox interno ed esterno
- Controllo elettronico
- Sovrastruttura con vetri dritti
- Refrigerazione statica
- Piedini regolabili.

**E-VTR**

**Pan coolers for GN 1/3 pans (pans not included).**

- Available lengths 1200, 1500, 1800 o 2000 mm
- Stainless steel interior and exterior
- Electronic board
- Glass superstructure
- Static refrigeration
- Adjustable feet.

	Codice Code	Range Range °C	Gas Gas	Classe climatica Climate class °C - %	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption kWh/annuo		Volume utile netto Net storage volume L	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (Kg)
									Watt****	Ampere			
	<b>E-VTR1200</b>	+2° ~ +8°C	R600a 75 g	4 (30°C - 55%)	1.2		43	1200x395x440	160	1.2	220/240V - 50Hz	1330x460x545	40/55
	<b>E-VTR1500</b>	+2° ~ +8°C	R600a 80 g	4 (30°C - 55%)	1.5		58	1500x395x440	160	1.3	220/240V - 50Hz	1630x460x545	46/62
	<b>E-VTR1800</b>	+2° ~ +8°C	R600a 90 g	4 (30°C - 55%)	1.8		73	1800x395x440	160	1.3	220/240V - 50Hz	1930x460x545	52/70
	<b>E-VTR2000</b>	+2° ~ +8°C	R600a 95 g	4 (30°C - 55%)	2		83	2000x395x440	160	1.3	220/240V - 50Hz	2130x460x545	63/83

I gas fluororati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.  
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment  
All specifications are subject to change without notice.



**VALIDITÀ:** il presente listino entra in vigore il 01/05/2020

**PREZZI:** i prezzi in vigore possono subire variazioni in ogni momento, senza obbligo di preavviso ed in ogni caso fa fede la conferma d'ordine

**ORDINI:** possono pervenire a mezzo fax, e-mail o posta, completi dei dati anagrafici del committente, codici, descrizioni e quantità degli articoli richiesti, nonché condizioni di vendita pattuite. Acconto del 30% dell'importo dell'ordine per prodotti fuori standard

**CONFERMA D'ORDINE:** l'ordine accettato viene confermato via fax, e-mail o posta e riporta il numero d'ordine interno, il codice cliente, i riferimenti ordine cliente, i prezzi e la data di disponibilità a magazzino Afinox e il riferimento all'edizione aggiornata del catalogo di vendita relativo al prodotto

**EVASIONE DEGLI ORDINI:** gli ordini verranno evasi secondo le modalità riportate nella conferma d'ordine tuttavia, in presenza di insoluti, Afinox S.r.l. si riserva il diritto insindacabile di bloccare la fornitura in corso, senza dover riconoscere alcun indennizzo o risarcimento sia esso parziale o totale al committente.

Gli ordini di pezzi di ricambio verranno gestiti separatamente da quelli dei prodotti finiti presenti a listino. Inoltre, l'importo minimo fatturabile per ogni ordine pervenutoci, spese di trasporto escluse, sarà pari a 100€. Nel caso in cui l'importo dell'ordine non raggiungesse il minimo fatturabile di 100 €, verrà addebitato un importo di 18€ di spese di gestione pratica

Il cliente diretto AFINOX si impegna, accedendo allo sconto rivenditore, al rispetto delle condizioni di garanzia e di vendita pattuite ed accettate tra le parti in fase d'ordine.

**RESA MERCE:** la merce è resa franco nostro stabilimento di Marsango (PD). La merce viaggia a rischio e pericolo del committente anche se resa franco destino, per cui Afinox non è responsabile per eventuali danni subiti dalla merce durante il trasporto

**IMBALLO COMPRESO NEL PREZZO:**

Pallet + film estensibile per tutti i prodotti  
Cartone su pallet: VRS - SPEED - FASTER - INFINITY - 1HUNDRED - LINEAR SNAC e Linee DROP-IN/Buffer Plus  
Cassa in legno: INFINITY20-40-40COMPACT- 60-80-100-120-XL

Gabbia in legno: SOUL Red Plus-Orange Plus-Brown Plus

**IMBALLI SPECIALI:** per imballi non standard o per imballi necessari alla protezione di ricambi particolarmente delicati (p.es. parti in vetro) è previsto un sovrapprezzo da determinarsi all'ordine

**CONDIZIONI DI PAGAMENTO PER IMPORTI FINO A EURO 250:**

-contrassegno, qualora l'imponibile in fattura risultasse inferiore a EURO 100

-RB 30 gg FM, qualora l'imponibile in fattura fosse compreso tra EURO 100 e 250

**GARANZIA:** I prodotti forniti sono garantiti contro i difetti del materiale e di costruzione per un periodo di un anno (365 giorni), con decorrenza dalla data del documento di consegna. La garanzia non include comunque le parti soggette ad usura: guarnizioni, cerniere, maniglie ecc.; nonché le componenti elettriche ed elettroniche quali schede, resistenze, lampade e tutti gli interventi di ordinaria manutenzione. La fornitrice, previa restituzione del componente, provvederà ad accertarne lo stato funzionale ed in caso di difettosità eseguirà la riparazione o sostituzione. Qualora le prove non evidenzino alcuna anomalia il componente verrà restituito e verranno addebitate le spese sostenute. I componenti dovranno essere resi franco nostro stabilimento, accompagnati da regolare DDT che deve riportare N° FATTURA e MATRICOLA dell'apparecchiatura appartenente. Le spese di trasporto, trasferta, indennità chilometrica, diritto fisso di chiamata, vitto, alloggio e la manodopera per la necessaria riparazione, sono a carico del Cliente. La garanzia ha valore unicamente nei confronti del diretto cliente Afinox e non può essere richiesta da terzi. La garanzia viene a cessare se il committente non è in regola con i pagamenti, se apporta modifiche o se provoca danni con manomissioni arbitrarie, se è stata fatta una cattiva installazione e/o comunque in locali o situazioni non idonee, se ne viene fatto uso improprio, se il danno è generato da negligenza, o da cause esterne quali sbalzi di tensione elettrica

**RECLAMI:** Il reclamo può essere inoltrato entro l'anno di garanzia e deve pervenire in forma scritta. Ogni restituzione di merce deve essere da Afinox preventivamente autorizzata

**ANNULLAMENTO:** Gli ordini possono essere annullati entro 4 giorni dal ricevimento della conferma

**MATERIALE MANCANTE:** In caso di materiale mancante, il reclamo ci deve pervenire entro e non oltre 10 giorni dalla data di consegna

**INSOLUTI:** a fronte di insoluti in essere Afinox S.r.l. si riserva il diritto insindacabile di accettare od evadere ordini in corso e richiederà il pagamento maggiorandolo delle spese bancarie sostenute e degli interessi di mora legalmente in vigore alla data

**FORO COMPETENTE:** per ogni controversia è competente il Foro di Padova

**VALIDITY:** This price-list is valid from 01/05/2020

**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

**PACKING INCLUDED IN THE PRICE:**

PPacking is made by pallet + film package except for:  
VRS - SPEED - FASTER - INFINITY - 1HUNDRED - LINEAR SNAC and DROP-IN/Buffer Plus lines (carton on pallet)  
INFINITY20-40-40 COMPACT- 60-80-100-120-XL (wooden box)

SOUL Red Plus-Orange Plus-Brown Plus (wooden cage)

**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**

-payment mark or 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 Padova

## DICHIARAZIONE DI CONFORMITÀ

Dichiara sotto la propria esclusiva responsabilità che la macchina AFINOX è conforme alla regolamentazione: EN 60335-2-89, 2006/42/CE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1935/2004, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095 e loro successive modifiche.

## DECLARATION OF CONFORMITY

Hereby declares under its own full responsibility that the AFINOX cabinet complies with regulations: EN 60335-2-89, 2006/42/CE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1935/2004, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095 and possible other modification.

## DECLARATION DE CONFORMITE

Déclare sous sa propre responsabilité que la vitrine AFINOX est conforme aux réglementation : EN 60335-2-89, 2006/42/CE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1935/2004, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095 et suivantes modifications.

## KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG

Erklärt unter ihrer ausschließlichen Haftung, dass der gekühlte AFINOX-Schränk mit den regelung und: EN 60335-2-89, 2006/42/CE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1935/2004, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095 nächsten möglichen Änderungen übereinstimmt.

## CONFORMITEITSUERKLARING

Hij verklaart hierbij voor eigen verantwoordelijkheid dat het meubel AFINOX conform de regelgeving: EN 60335-2-89, 2006/42/CE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1935/2004, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095 en daaropvolgende wijzigingen is.

## DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD

Declara bajo la propia responsabilidad que el mueble AFINOX respeta las reglamentación: EN 60335-2-89, 2006/42/CE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1935/2004, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095 y sucesivas modificaciones.

## DECLARAÇÃO DE CONFORMIDADE

Declara sob a própria e exclusiva responsabilidade que o móvel AFINOX está em conformidade com as regulamentos: EN 60335-2-89, 2006/42/CE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1935/2004, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095 e sucessivas modificações.

## ДЕКЛАРАЦИЯ СООТВЕТСТВИЯ

Фирма под свою исключительную ответственность заявляет, что шкаф AFINOX изготовлен в соответствии с директивами : EN 60335-2-89, 2006/42/CE, 2014/30/UE, 2011/65/UE, 2012/19/UE, 1935/2004, 10/2011, 517/2014, 2015/1094, 2015/1095 а также с их последующими модификациями.







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](mailto:comm@afinox.com)

**AZIENDA CON SISTEMA  
DE GESTIONE QUALITÀ  
CERTIFICATO DA DNV GL  
= ISO 9001 =**



[afinox.com](http://afinox.com)

Afinox, la cui politica è quella di un continuo perfezionamento, si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento senza preavviso.  
*Afinox, whose policy is the ongoing pursuit of perfection, reserves the right to make technical changes of any sort and at any time, without fore-notice.*