

2016



CATALISTINO - PRICELIST

AFINOX®

 AFINOX

AFINOX s.r.l. via Venezia, 4  
35010 MARSANGO (PD) - Italy

Tel. +39 0499638311  
Fax +39 049552688

e-mail: comm@afinox.com

COMPANY  
WITH QUALITY MANAGEMENT  
SYSTEM CERTIFIED BY DNV  
=ISO 9001:2008=

Stile&Design

789/362-62 CATALISTINO 2016 IT-EN

2016



Afinox, la cui politica è quella di un continuo perfezionamento, si riserva il diritto di apportare modifiche tecniche in qualsiasi momento senza preavviso.  
Afinox, whose policy is the ongoing pursuit of perfection, reserves the right to make technical changes of any sort and at any time, without fore-notice.



afinox.com

# AFINOX

Our business is enhancing **your business**



 AFINOX®

Fresh, Cold & Iced



## CREARE VALORE PER IL SUCCESSO DEI NOSTRI CLIENTI

*Creating the value for our Customers' success*

Il nostro obiettivo è quello di rispondere ogni giorno al meglio alle esigenze dei nostri clienti, per costruire e mantenere insieme a loro un vantaggio competitivo, solido e duraturo.

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!**

Our goal is to daily address at our best the needs of our customer, to build and keep with them a solid and stable competitive advantage.

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!**



**A certified and made in Italy production**

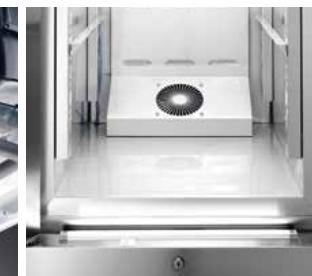
## UNA PRODUZIONE CERTIFICATA E MADE IN ITALY



Founded in 1980, thanks to people of great expertise, Afinox has been operating for 35 years in the refrigeration sector, especially in the production of refrigerating equipment, buffets and self-service appliances. Starting from 1995 the entire product range is manufactured in conformity with the requirements of the market requirements.

Afinox has been operating for 35 years in the refrigeration field, especially in the production of refrigerating equipment, buffets and self-service appliances. Starting from 1995 the entire product range is manufactured in conformity with the requirements of the market requirements.

Founded in 1980, thanks to people of great expertise, Afinox has been operating for 35 years in the refrigeration sector, especially in the production of refrigerating equipment, buffets and self-service appliances. Starting from 1995 the entire product range is manufactured in conformity with the requirements of the market requirements.





Una tecnologia moderna ed innovatrice richiede oggi 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, da 35 anni impegnata nella ricerca di **una tecnologia amica dell'ambiente**, si dedica a concretizzare questa missione operando scelte di valore quotidiane.

Numerosi test di comparazione con i tradizionali sistemi di isolamento ad acqua e HFC, dimostrano che la scelta di una **tecnologia di schiumatura a basso impatto** di ultimissima generazione come quella operata da Afinox, non solo riduce drasticamente l'impatto ambientale

durante la produzione e lo smaltimento del prodotto, ma ne garantisce performance migliori durante l'intero ciclo di vita.

La ricerca Afinox, attenta a 360° gradi a tutti gli aspetti che garantiscono l'ecosostenibilità dei propri prodotti, sviluppa giorno dopo giorno novità sul campo.

**Le più recenti linee** di tavoli refrigerati Spring e di armadi Mekano Green, ad esempio, sono la scelta ideale per chi desidera partecipare ad un obiettivo comune: quello della salvaguardia dell'ambiente in cui viviamo. Scegliendo i prodotti Plus delle due linee garantisci la riduzione delle emissioni di **CO<sub>2</sub>** e dell'utilizzo di **risorse non rinnovabili**.

*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, engaged since 35 years in the research of an **environmental friendly technology**, is dedicated in carrying out this mission by operating valuable choices on a daily basis.*

*Extensive comparison tests between the more traditional insulation systems, like water and HFC, and the latest technologies, have proven that the choice of the latest generation of **foaming technology with low impact effect**, such as the one operated by Afinox, not only drastically reduces the environmental impact during the production and disposal of the product, but also ensures a better quality performance during the entire life cycle.*



*The research which Afinox carries on with a 360° view and attention for all the possible aspects that ensure the sustainability of its' products, develops day by day important innovation in the field.*

*The latest lines of refrigerated tables Spring and cabinets Mekano Green, for example, are the best choice for those who want to participate in a common goal: safeguarding the environment we all live in. Furthermore, choosing the products of these lines, you participate in **reducing the CO<sub>2</sub> emissions** and ensure the reduction in the usage of **non-renewable resources**.*



## AFINOX: DA 35 ANNI SPIRITO EVERGREEN

**Afinox: an EverGreen Spirit since 35 years**



## IN PRINCIPIO: LO SPAZIO PER CRESCERE INSIEME

*In Principio: the space for growing together*

**In Principio** è l'origine di un'avventura. È ciò da cui prende il via una narrazione fatta di personaggi, protagonisti e storie. Ci sono momenti in cui una trama si rinnova, in cui un punto di partenza si interseca con un nuovo inizio. Da ciò prende ispirazione **In Principio**, la nuova demo room di Afinox inaugurata ad agosto 2015. Un luogo che non rappresenta solo l'avvio di un nuovo progetto, ma l'origine stessa della nostra avventura aziendale. Fu proprio in questo spazio che due generazioni fa furono gettate le fondamenta di quella che all'epoca nacque come una piccola realtà di provincia. Oggi, a 7 lustri dalla sua fondazione, Afinox è orgogliosa di spalancare le porte della propria sede produttiva, per accogliere clienti e collaboratori

in uno spazio polifunzionale completamente rinnovato. Uno spazio moderno, dotato di comfort e attrezzature per la ristorazione in cui alle parole si sostituiscono i fatti. Messe da parte spiegazioni tecnico-commerciali, si accendono i motori e la fantasia, per realizzare insieme ricette ed eventi in grado di dare vita alle attrezzature Afinox. In questo **spazio di ricerca e sperimentazione** cuochi, rivenditori e tecnici possono fondere insieme i propri obiettivi, per accrescere il valore di una tecnologia in continuo rinnovamento, progettata con passione per migliorare giorno dopo giorno l'esperienza di persone che amano il proprio lavoro.

**In Principio** is the origin of an adventure. It is the point from where a tale made up of characters, players and different episodes starts. There are times in which a plot renews itself, times where the starting point crosses over a new beginning. **In Principio** takes inspiration from this concept; it is the new show room which has opened in August 2015. A place that not only represents the start of a new project, but mostly resembles the origin of our company. It was exactly in this place where, two generations ago, the basis for what at that time was only a small business in the province, were laid.

Nowadays, 7 lustri after its foundation, Afinox is proud to open the doors of its production site to welcome customers and collaborators in a multipurpose and renovated space. A modern space, full of comfort, furnished with Afinox catering equipment in which words are replaced by facts. Set aside the more technical explanations, the imagination and the fantasy light on to create together recipes and events which can give life to the Afinox equipment. In this **area of research and experimentation** chefs, retailers and technicians can merge together their aims to enhance the value of a continuously renovating technology designed with passion for improving day after day the experience of people who love their work.



## BLAST CHILLERS

*Abattitori di temperatura*

15



## CABINETS

*Armadi refrigerati*

55



## COUNTERS

*Tavoli refrigerati*

97



## PIZZERIA

*Pizzeria*

153



## DROP-IN BUFFET

*Drop-in e buffet*

175



## DISPLAY CABINETS

*Vetrine refrigerate*

275





**INFINITY 5/8/10/15** pag. 20  
**INFINITY 10 RAT** pag. 24  
**INFINITY 10 GN2/1** pag. 24  
Accessories & Optionals pag. 26



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



**SPEED** pag. 38  
**FASTER** pag. 46  
**ONE** pag. 50  
Accessories & Optionals pag. 52



## BLAST CHILLERS

*Abbattitori di temperatura*



Abbattitori/Blast chillers

**INFINITY**

## MOLTO PIÙ DI UN ABBATTITORE... L'ASSISTENTE MULTIFUNZIONE 6 IN 1

*Much more than a chiller...  
a 6-in-1 multifunctional assistant*

Immagina un nuovo modo di lavorare in cucina.  
Scegli la magia di INFINITY, per avere sei assistenti in uno, sempre al tuo fianco.

Infinity è più di un normale abbattitore di temperatura e ti accompagna durante l'intero processo del Cook & Chill, per garantirti sicurezza e massima qualità dall'abbattimento alla cottura dei tuoi prodotti. Tutto ciò che devi fare? Semplicemente un tocco.

### SEMPLICEMENTE TOUCH!

**Start o multifunzione?** Scegli il modello che rappresenta la tua attività. Se desideri il migliore surgettore ed abbattitore, dalle elevate prestazioni, ma estremamente intuitivo grazie all'immediato sistema di controllo touch, scegli **INFINITY Start**.

Se invece vuoi rivoluzionare il tuo lavoro in cucina con un unico facile strumento multifunzione in grado di abbattere, surgettare, cuocere, lievitare e scongelare, anche in maniera combinata, scegli **INFINITY all-in-one**.

**Gastronomy o Pastry?** INFINITY ti consente di scegliere il programma più specifico per il tuo lavoro. Due software, sette cicli, per infinite combinazioni di lavoro. Puoi affidarti all'esperienza di Infinity scegliendo il ciclo automatico dedicato all'abbattimento o surgettazione dello specifico prodotto, o personalizzarlo al massimo le fasi di lavorazione impostando **cicli manuali o un ciclo combinato**, per passare dal freddo della surgettazione, alla cottura lenta, in pochi e semplici passaggi.



Infinity software GASTRONOMY



Infinity software PASTRY

*Imagine a new way of working in the kitchen.  
Choose the magic of INFINITY, to have six assistants in one, always at your side.*

*Infinity is more than a normal blast chiller, it walks you through the entire Cook & Chill process, to guarantee the safety and the high quality when chilling and cooking your products. All you have to do? Simply one touch.*

### A SIMPLE TOUCH!

**Start or multifunction?** Choose the model that best suits to your activity. If you want the best freezer and chiller, with the highest performances but extremely intuitive thanks to the immediate touch-controlled system, then choose the **INFINITY Start**.

If however you want to revolutionize your kitchen with a single, easy-to-use multifunction tool which can chill, freeze, bake, prove and defrost, even in combined cycles, then choose the **INFINITY all-in-one**.

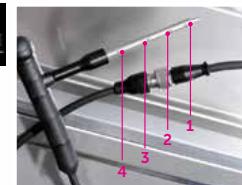
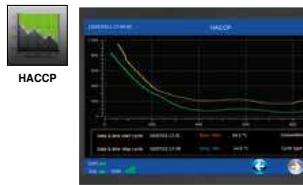
**Gastronomy or Pastry?** INFINITY allows you to choose the program that best suits your work. Two software programs, seven cycles, for endless combinations of operations. You can trust Infinity's experience by selecting the **automatic cycle** for chilling or freezing specific products, or personalize the work phases by setting up the **manual cycles** or even a **combined cycle**, to go from the cold of the freezing process, to the slow cooking, in a few and easy steps.

## Connessioni e controllo a 360° - 360° connectivity and control



Porta SIM CARD consente al modem GSM di inviare sul cellulare dell'utilizzatore eventuali SMS di allarme e di fermo macchina. Porta SD CARD frontale con video dimostrativi sull'utilizzo e sulla manutenzione di Infinity. Porta USB per caricare e scaricare le tue ricette, i dati HACCP ed eventuali aggiornamenti del software. WiFi e LAN consentono il collegamento al software di supervisione per il monitoraggio costante dei valori HACCP.

*SIM CARD Slot allows the GSM modem to send SMS to the user's cellphone in case there is an alarm or the machinery has stopped working. It also allows the user to send SMS which will be displayed on the touch screen. Front SD CARD Port with trial videos on how to use and service your Infinity. USB door to load or download your recipes, the HACCP data and eventually to update the machine firmware. Wi-Fi and LAN allow the link with the supervisor software in order to constantly monitor the HACCP values*



### HACCP sotto controllo

Il grafico real time visualizza in tempo reale l'andamento delle temperature e del tempo durante il ciclo in esecuzione. I reports HACCP sono visualizzabili per tutti i cicli eseguiti e sono trasferibili su PC

### HACCP under control

The graph displays temperature and time trends during the cycle in progress in real time. The HACCP reports are viewable for all the cycles performed and can be downloaded onto your PC.

### Video dimostrativi

I video User permettono un utilizzo immediato da parte del personale in cucina, eliminando i tempi e i costi di formazione. I video Service sono di supporto al tecnico in fase di manutenzione e anche in questo caso contribuiscono a diminuire i tempi e i costi di intervento.

### Demo videos

Users demo videos ensure an immediate use of the machinery by the kitchen personnel, sparing time and the training cost. Service video are a support for the technicians during the maintenance operations and even in this case concur in saving time and maintenance cost

### Food Scan con sonda multipunto

La funzione FOOD SCAN con sonda alimenti multipunto serve a rilevare automaticamente il cuore del prodotto e a condurre Infinity nell'esecuzione perfetta del ciclo.

### Food Scan with multi-point food probe

The FOOD SCAN function with multi-point food probe allows you to automatically check the core of the product and guide the Infinity through perfect performance of the cycle.

## Alta efficienza e bassi consumi - High efficiency and low consumption



**Autodiagnosi senza fermi macchina**  
L'auto diagnosi e le azioni auto correttive consentono di evitare il fermo macchina e i relativi costi di mancata efficienza, mettendoti in grado comunque di utilizzare la macchina fino alla sua riparazione. Infinity è un assistente affidabile.



**Self-diagnosis without machine stops**  
The self-diagnosis and automatic corrective actions allow you to prevent machine halts and the relative costs of undelivered efficiency, so you can nonetheless use the machine until it is fixed. Infinity is the assistant you can always rely on.

### Consumi sempre sott'occhio

Sai sempre quanto consumi, grazie alla possibilità di visualizzare sul display i consumi elettrici di tutti i cicli realizzati. Inoltre puoi monitorare costantemente la tensione di rete per essere sicuro che Infinity sia alimentato correttamente. Infinity è sempre attento ai tuoi consumi.



**Consumptions always under control**  
You are always aware of the power consumption thanks to the possibility of displaying on the screen the power usage for all the performed cycles. Moreover, you can also constantly monitor the grid voltage to be sure that your infinity is always supplied with the right voltage. The infinity machinery pays always attention to your energy consumption.

## Dotazioni standard - Standard features



Maniglia ergonomica  
Ergonomic handle



Guarnizioni energy-saving con efficienza maggiore del 50%  
Energy-saving gaskets with efficiency improved by 50%



Connettori rapidi riducono i costi di manutenzione  
Quick connections to reduce maintenance costs



Quadro elettrico estraibile agevola la manutenzione  
Removable electrical panel for easy maintenance



SD CARD con video esemplificativi (optional per modelli START)  
SD CARD with demo video clips (optional feature for START models)

## Dotazioni opzionali - Optional features



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



Kit GSM invio SMS da visualizzare sul touch screen e ricezione SMS di allarme e stato macchina.  
GSM Kit to send SMS alerts about the status of the machine to the user's cell-phone and to receive messages from the user's cell-phone



Applicazione TRACER per una visualizzazione semplificata dei dati HACCP  
TRACER application for easy display of HACCP data



Supervisore wi-fi per il monitoraggio costante della macchina e dei dati HACCP  
Wi-Fi supervisor for a continuous monitoring of the machinery and of the HACCP data



Kit guide per teglie pasticceria EN 400X600 (mod. 5-8-10-15 teglie)  
Carrelli portateglie (Mod. Roll-in): GN1/1, GN2/1 EN 400x600, EN 800x600



Carrelli portateglie (Mod. Roll-in): GN1/1, GN2/1 EN 400x600, EN 800x600  
Tray rack trolleys (Mod. Roll-in): GN1/1, GN2/1 EN 400x600, EN 800x600



Sonda riscaldata  
Heated probe  
Sonda multipoint wireless  
Multipoint wireless probe



Sterilizzatore  
Steril kit



2 SOFTWARE DISPONIBILI  
2 AVAILABLE SOFTWARES



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



PASTICCERIA - PASTRY  
(MOD-P)

**INFINITY**



5-8



**INFINITY**



S/s AISI 304 Blast Chillers on feet for 5 – 8 GN1/1 pans -  
EN400X600 trays. 7" TFT TOUCH SCREEN 16 mil. Colors.  
Available cycles:

- Blast chilling cycle
  - Shock freezing cycle
  - Thawing cycle
  - Afinox automatic cycles (customizable)
  - MULTILEVEL function
  - Slow cooking cycle (only for INFINITY all-in-one version)
  - Proving cycle (only for INFINITY all-in-one version)
  - Combined cycle (only for INFINITY all-in-one version)
  - Multipoint probe (4 reading points)
  - Real time temperature chart during cycles
  - USB, SD and SIM CARD doors
  - Energy meter
  - Refrigerant gas: R404a (GWP3780)
- Optional:**  
LED Lighting (only for INFINITY START version)

Abbattitori di temperatura su piedi per inserimento 5 - 8 teglie GN1/1 - EN400X600, in acciaio inox AISI 304.  
Schermo 7" TFT TOUCH SCREEN 16 mil. di colori.

Cicli disponibili:

- Ciclo Abbattimento
  - Ciclo Surgelazione
  - Ciclo Scongelamento
  - Cicli automatici Afinox (personalizzabili)
  - Funzione MULTILEVEL
  - Ciclo Cottura lenta (solo versione INFINITY all-in-one)
  - Ciclo Lievitazione (solo versione INFINITY all-in-one)
  - Ciclo combinato (solo versione INFINITY all-in-one)
  - Sonda multipoint (4 punti di lettura)
  - Grafico real time delle temperature durante i cicli
  - Porta USB, SD e SIM CARD
  - Contatore di energia
  - Gas refrigerante: R404a (GWP3780)
- Optional:**  
Luce LED (solo versione INFINITY START)



STANDARD KIT



MOD.-P



SD CARD



LED START



PORTA OP



Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongelamento Defrosting	Conservazione Preservation	Lievitazione Proving	Slow Cooking Slow Cooking	Dimensioni esterne External Dimensions (mm)	Capacità teglie Pans-trays capacity (70 mm passo/pitch GN) (50 mm passo/pitch mod.P)	Capacità vaschette gelato Ice-cream pans capacity (5 l) 165x360xh120	Assorbimento / Absorbed power		Alimentazione Power Supply V/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	
											Watt (-30/+45)	Ampere				
<b>R404a (1200 gr)</b>	<b>INFINITY 5 all-in-one</b>	9AM105IM50A01	25	15	●	●	●	790x839x847	5 GN1/1-EN400X600	6 (2 Griglie/Shelves-trays 70 mm passo/pitch)	578	7.73	230/50	830x860x980	110/120	
	<b>INFINITY 5-P all-in-one</b>	9AM105IM50A02	25	15	●	●	●	790x839x847	5 EN400X600	6 (2 Griglie/Shelves-trays 70 mm passo/pitch)	578	7.73	230/50	830x860x980	110/120	
	<b>INFINITY 5 START</b>	9AM105IM5SA01	25	15	●	●		790x839x847	5 GN1/1-EN400X600	6 (2 Griglie/Shelves-trays 70 mm passo/pitch)	578	7.73	230/50	830x860x980	110/120	
	<b>INFINITY 5 START-P</b>	9AM105IM5SA02	25	15	●	●		790x839x847	5 EN400X600	6 (2 Griglie/Shelves-trays 70 mm passo/pitch)	578	7.73	230/50	830x860x980	110/120	
	<b>Riduzione per versione senza gruppo / Price reduction for without-unit version</b>															
<b>R404a (1100 gr)</b>	<b>INFINITY 8 all-in-one</b>	9AM108IM50A01	35	25	●	●	●	790x839x1322	8GN1/1-EN400X600	9 (3 Griglie/Shelves-trays 70 mm passo/pitch)	900	8.62	230/50	830x860x1450	135/145	
	<b>INFINITY 8-P all-in-one</b>	9AM108IM50A02	35	25	●	●	●	790x839x1322	8 EN400X600	9 (3 Griglie/Shelves-trays 70 mm passo/pitch)	900	8.62	230/50	830x860x1450	135/145	
	<b>INFINITY 8 START</b>	9AM108IM5SA01	35	25	●	●		790x839x1322	8 GN1/1-EN400X600	9 (3 Griglie/Shelves-trays 70 mm passo/pitch)	900	8.62	230/50	830x860x1450	135/145	
	<b>INFINITY 8 START-P</b>	9AM108IM5SA02	35	25	●	●		790x839x1322	8 EN400X600	9 (3 Griglie/Shelves-trays 70 mm passo/pitch)	900	8.62	230/50	830x860x1450	135/145	
	<b>Riduzione per versione senza gruppo / Price reduction for without-unit version</b>															
	<b>SDCARD</b>		Sovraprezzo per SD CARD con 22 video dimostrativi (optional per modelli START)						Price increase for SD CARD - 22 demo videos (optional for START models)							
	<b>STERILKIT</b>		Sovraprezzo per Sterilizzatore						Price increase for Sterilizer							
	<b>LED START 5</b>		Sovraprezzo per Illuminazione a LED (solo modelli START)						Price increase for LED Lighting (only for START models)							
	<b>LED START 8</b>		Sovraprezzo per Illuminazione a LED (solo modelli START)						Price increase for LED Lighting (only for START models)							
	<b>PORTAOP</b>		Sovraprezzo per Porta Opposta						Price increase for Reverse door							
	<b>KIT 4 RUOTE</b>		Sovraprezzo per Kit ruote						Price increase for Castors							
	<b>CONDH2O</b>		Sovraprezzo per Condensazione ad acqua (Disponibile non prima di 6 settimane)						Price increase for Water condensation (Available not earlier than 6 weeks)							
	<b>VERS220-60 5</b>		Sovraprezzo per Versione 220V/3Ph/60Hz (Disponibile non prima di 4 settimane)						Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version INFINITY 5 (Available not earlier than 4 weeks)							
	<b>VERS220-60 8</b>		Sovraprezzo per Versione 220V/3Ph/60Hz						Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version INFINITY 8							
	<b>VERS110-60</b>		Sovraprezzo per Versione 110V/1Ph/60Hz (Disponibile non prima di 6 settimane)						Price increase for 110V/1Ph/60Hz Version (Available not earlier than 6 weeks)							

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 26-27

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.

FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 26-27

Frosting and cutting 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.

2 SOFTWARE DISPONIBILI  
2 AVAILABLE SOFTWARES



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



PASTICCERIA - PASTRY  
(MOD-P)



10-15

Abbattitori di temperatura su piedi o ruote (15 teglie) per inserimento 10 - 15 teglie GN1/1 - EN400X600, in acciaio inox AISI 304. Schermo 7" TFT TOUCH SCREEN 16 mil. di colori. Cicli disponibili:

- Ciclo Abbattimento
  - Ciclo Surgelazione
  - Ciclo Scongelamento
  - Cicli automatici Afinox (personalizzabili)
  - Funzione MULTILEVEL
  - Ciclo Cottura lenta (solo versione INFINITY all-in-one)
  - Ciclo Lievitazione (solo versione INFINITY all-in-one)
  - Ciclo combinato (solo versione INFINITY all-in-one)
  - Sonda multipoint (4 punti di lettura)
  - Grafico real time delle temperature durante i cicli
  - Porta USB, SD e SIM CARD
  - Contatore di energia
  - Gas refrigerante: R404a (GWP3780)
- Optional:**  
Luce LED (solo versione INFINITY START)

S/s AISI 304 Blast Chillers on feet or castors (15 trays), for 10 - 15 GN1/1 pans - EN400X600 trays. 7" TFT TOUCH SCREEN 16 mil. Colors.

**Available cycles:**

- Blast chilling cycle
  - Shock freezing cycle
  - Thawing cycle
  - Afinox automatic cycles (customizable)
  - MULTILEVEL function
  - Slow cooking cycle (only for INFINITY all-in-one version)
  - Proving cycle (only for INFINITY all-in-one version)
  - Combined cycle (only for INFINITY all-in-one version)
  - Multipoint probe (4 reading points)
  - Real time temperature chart during cycles
  - USB, SD and SIM CARD doors
  - Energy meter
  - Refrigerant gas: R404a (GWP3780)
- Optional:**  
LED Lighting (only for INFINITY START version)



STANDARD KIT



MOD.-P



SD CARD



LED START



PORTA OP



**INFINITY**



R404a (1500 gr)	Modello <i>Model</i>	Codice <i>Code</i>	Abbattimento <i>Blast chilling</i> +3°C Kg	Surgelazione <i>Shock freezing</i> -18°C Kg	Scongelamento <i>Defrosting</i>	Conservazione <i>Preservation</i>	Lievitazione <i>Proving</i>	Slow Cooking <i>Slow Cooking</i>	Dimensioni esterne <i>External Dimensions</i>	Capacità teglie <i>Pans-trays capacity</i> (70 mm passo/pitch GN) (50 mm passo/pitch mod.P)	Capacità vaschette gelato <i>Ice-cream pans capacity</i> (51 - 165x360xh120)	Absorbimento / <i>Absorbed power</i>	Voltaggio <i>Voltage</i>	Dimensioni imballo <i>Packing dimensions</i>	Peso Netto/Lordo <i>Net/Gross weight</i>											
												Watt (-30/+45)	Ampere	V/Hz	(mm)	(kg)										
	<b>INFINITY 10 all-in-one</b>	9AMI10IT50A01	45	30	●	●	●	●	790x839x1650	10 GN1/1-EN400X600	15 (4 Griglie/Shelves-trays 70 mm passo/pitch)	1300	7.40	400/3Ph/50	830x860x1780	165 / 193										
	<b>INFINITY 10-P all-in-one</b>	9AMI10IT50A02	45	30	●	●	●	●	790x839x1650	15 EN400X600	15 (4 Griglie/Shelves-trays)	1300	7.40	400/3Ph/50	830x860x1780	165 / 193										
	<b>INFINITY 10 START</b>	9AMI10IT5SA01	45	30	●	●			790x839x1650	10 GN1/1-EN400X600	15 (4 Griglie/Shelves-trays 70 mm passo/pitch)	1300	7.40	400/3Ph/50	830x860x1780	165 / 193										
	<b>INFINITY 10 START-P</b>	9AMI10IT5SA02	45	30	●	●			790x839x1650	15 EN400X600	15 (4 Griglie/Shelves-trays 70 mm passo/pitch)	1300	7.40	400/3Ph/50	830x860x1780	165 / 193										
<b>Riduzione per versione senza gruppo / Price reduction for without-unit version</b>																										
	<b>INFINITY 15 all-in-one</b>	9AMI15IT50A01	70	50	●	●	●	●	790x839x1990	15 GN1/1-EN400X600	21 (7 Griglie/Shelves-trays 70 mm passo/pitch)	1950	10.50	400/3Ph/50	830x860x2120	220 / 240										
	<b>INFINITY 15-P all-in-one</b>	9AMI15IT50A02	70	50	●	●	●	●	790x839x1990	19 EN400X600	21 (7 Griglie/Shelves-trays 70 mm passo/pitch)	1950	10.50	400/3Ph/50	830x860x2120	220 / 240										
	<b>INFINITY 15 START</b>	9AMI15IT5SA01	70	50	●	●			790x839x1990	15 GN1/1-EN400X600	21 (7 Griglie/Shelves-trays 70 mm passo/pitch)	1950	10.50	400/3Ph/50	830x860x2120	220 / 240										
	<b>INFINITY 15 START-P</b>	9AMI15IT5SA02	70	50	●	●			790x839x1990	19 EN400X600	21 (7 Griglie/Shelves-trays 70 mm passo/pitch)	1950	10.50	400/3Ph/50	830x860x2120	220 / 240										
<b>Riduzione per versione senza gruppo / Price reduction for without-unit version</b>																										
	<b>SDCARD</b>		Sovraprezzo per SD CARD con 22 video dimostrativi (optional per modelli START)										Price increase for SD CARD - 22 demo videos (optional for START models)													
	<b>STERILKIT</b>		Sovraprezzo per Sterilizzatore										Price increase for Sterilizer													
	<b>LED START 10</b>		Sovraprezzo per Illuminazione a LED (solo modelli START)										Price increase for LED Lighting (Only for START models)													
	<b>LED START 15</b>		Sovraprezzo per Illuminazione a LED (solo modelli START)										Price increase for LED Lighting (Only for START models)													
	<b>PORTAOOP</b>		Sovraprezzo per Porta Opposta										Price increase for Reverse door													
	<b>KIT 4 RUOTE 10</b>		Sovraprezzo per Kit ruote (solo per Infinity 10)										Price increase for Casters kit (only for Infinity 10 model)													
	<b>CONDH20</b>		Sovraprezzo per Condensazione ad acqua (Disponibile non prima di 6 settimane)										Price increase for Water condensation (Available not earlier than 6 weeks)													
	<b>VERS220-60 10</b>		Sovraprezzo per Versione 220V/3Ph/60Hz										Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz													
	<b>VERS220-60 15</b>		Sovraprezzo per Versione 220V/3Ph/60Hz										Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz													
FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES VEDI PG. 26-27																										
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.																										
All specifications are subject to change without notice.																										

2 SOFTWARE DISPONIBILI  
2 AVAILABLE SOFTWARES



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



PASTICCERIA-PAstry  
SU RICHIESTA/ON REQUEST



10 RAT  
10 GN2/1

Abbattitori rapidi di temperatura su piedi per inserimento  
10 teglie GN1/1 - EN400X600 lato corto (mod. 10 RAT) e per  
inserimento 10 teglie GN2/1-EN600x800 (mod. 10 GN2/1).  
Schermo 7" TFT TOUCH SCREEN 16 mil. di colori.

Cicli disponibili:

- Ciclo Abbattimento
- Ciclo Surgelazione
- Ciclo Scongelamento
- Cicli automatici Afinox (personalizzabili)
- Funzione MULTILEVEL
- Ciclo Cottura lenta (solo versione INFINITY all-in-one)
- Ciclo Lievitazione (solo versione INFINITY all-in-one)
- Ciclo combinato (solo versione INFINITY all-in-one)
- Sonda multipoint (4 punti di lettura)
- Grafico real time delle temperature durante i cicli
- Porta USB, SD e SIM CARD
- Contatore di energia
- Gas refrigerante: R404a (GWP3780)

Optional:

Luce LED (solo versione INFINITY START)



STANDARD KIT

SD CARD

LED START

PORTA OP

S/s AISI 304 Blast Chillers on feet for 10 GN1/1 pans -  
EN400X600 trays short side (mod. 10 RAT) and 10 GN2/1-  
EN600x800 (mod. 10 GN2/1). 7" TFT TOUCH SCREEN 16 mil.  
Colors. Available cycles:

- Blast chilling cycle
- Shock freezing cycle
- Thawing cycle
- Afinox automatic cycles (customizable)
- MULTILEVEL function
- Slow cooking cycle (only for INFINITY all-in-one version)
- Proving cycle (only for INFINITY all-in-one version)
- Combined cycle (only for INFINITY all-in-one version)
- Multipoint probe (4 reading points)
- Real time temperature chart during cycles
- USB, SD and SIM CARD doors
- Energy meter
- Refrigerant gas: R404a (GWP3780)

Optional:

LED Lighting (only for INFINITY START version)



**INFINITY**



R404a (1200 gr)  
Riduzione per versione senza gruppo /  
Price reduction for without-unit version



R404a (2200 gr)  
Riduzione per versione senza gruppo /  
Price reduction for without-unit version

Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongelamento Defrosting	Conservazione Preservation	Lievitazione Proving	Slow Cooking Slow Cooking	Dimensioni esterne External Dimensions (mm)	Capacità teglie Pans-trays capacity (70 mm passo/pitch)	Capacità vaschette gelato Ice-cream pans capacity (5 l)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage V/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	Tempo di consegna Delivery time	
											Watt (-30/+45)	Ampere					
<b>Rational</b> <small>Compatible Suitable</small>	<b>INFINITY 10 RAT</b> all-in-one	9AMIR1IT50A01	40	28	●	●	●	830x944x1795	10 GN1/1-EN400X600	15 (4 Griglie/Shelves-trays 70 mm passo/pitch)	1300	7.40	400/3Ph/50	870x1022x1925	202/212	<small>Disponibile a prima di 6 settimane Available not earlier than 6 weeks</small>	
	<b>INFINITY 10 RAT-C</b> all-in-one	9AMIR1IT50A04	40	28	●	●	●	830x944x1795	GUIDE PER PORTATEGLIE GN1/1 RUNNERS FOR OVEN RACKING GN1/1	15 (4 Griglie/Shelves-trays 70 mm passo/pitch)	1300	7.40	400/3Ph/50	870x1022x1925	202/212		
	<b>INFINITY 10 START</b> RAT	9AMIR1IT5SA04	40	28	●	●		830x944x1795	10 GN1/1-EN400X600	15 (4 Griglie/Shelves-trays 70 mm passo/pitch)	1300	7.40	400/3Ph/50	870x1022x1925	202/212		
	<b>INFINITY 10 START</b> RAT-C	9AMIR1IT5SA01	40	28	●	●		830x944x1795	GUIDE PER PORTATEGLIE GN1/1 RUNNERS FOR OVEN RACKING GN1/1	15 (4 Griglie/Shelves-trays 70 mm passo/pitch)	1300	7.40	400/3Ph/50	870x1022x1925	202/212		
	Riduzione per versione senza gruppo / Price reduction for without-unit version																
<b>MKN Rational</b> <small>Compatible Suitable</small>	<b>INFINITY 10 GN2/1</b> all-in-one	9AMI12IT50A01	70	50	●	●	●	1020x984x1843	10 GN2/1 14 EN600x800	30 (4 Griglie/Shelves-trays 70 mm passo/pitch)	1950	10.50	400/3Ph/50	1060x1057x1877	249/265	<small>Disponibile a prima di 6 settimane Available not earlier than 6 weeks</small>	
	<b>INFINITY 10 GN2/1</b> RAT-C all-in-one	9AMI12IT50A02	70	50	●	●	●	1020x984x1843	GUIDE PER PORTATEGLIE GN2/1 RUNNERS FOR OVEN RACKING GN2/1	30 (4 Griglie/Shelves-trays 70 mm passo/pitch)	1950	10.50	400/3Ph/50	1060x1057x1877	249/265		
	<b>INFINITY 10 GN2/1</b> START	9AMI12IT5SA01	70	50	●	●		1020x984x1843	10 GN2/1 14 EN600x800	30 (4 Griglie/Shelves-trays 70 mm passo/pitch)	1950	10.50	400/3Ph/50	1060x1057x1877	249/265		
	<b>INFINITY 10 GN2/1</b> START RAT-C	9AMI12IT5SA02	70	50	●	●		1020x984x1843	GUIDE PER PORTATEGLIE GN2/1 RUNNERS FOR OVEN RACKING GN2/1	30 (4 Griglie/Shelves-trays 70 mm passo/pitch)	1950	10.50	400/3Ph/50	1060x1057x1877	249/265		
	Riduzione per versione senza gruppo / Price reduction for without-unit version																
<b>SDCARD</b>		Sovraprezzo per SD CARD con 22 video dimostrativi (optional per modelli START)								Price increase for SD CARD - 22 demo videos (option for START models)							
<b>STERILKIT</b>		Sovraprezzo per Sterilizzatore								Price increase for Sterilizer							
<b>LED START 10 RAT</b>		Sovraprezzo per Illuminazione a LED (solo modelli START)								Price increase for LED Lighting (Only for START models)							
<b>LED START 10 GN2/1</b>		Sovraprezzo per Illuminazione a LED (solo modelli START)								Price increase for LED Lighting (Only for START models)							
<b>PORTAOOP</b>		Sovraprezzo per Porta Opposta								Price increase for Reverse door							
<b>KIT 4 RUOTE</b>		Sovraprezzo per Kit ruote								Price increase for Castors kit							
<b>CONDH20</b>		Sovraprezzo per Condensazione ad acqua (Disponibile non prima di 6 settimane)								Price increase for Water condensation (Available not earlier than 6 weeks)							
<b>VERS220-60 10</b>		Sovraprezzo per Versione 220V/3Ph/60Hz								Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 RAT							
<b>VERS220-60 10 GN21</b>		Sovraprezzo per Versione 220V/3Ph/60Hz								Price increase for Version 220V/3Ph/60Hz INFINITY 10 GN2-1							
FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 27																	

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 26

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.

# Accessori e Optional

# Accessories & Optionals

Modello	Codice	Descrizione
<b>OPTIONAL INFINITY 5-8-10-15</b>		
TRACER		Sovraprezzo per TRACER
WIFISUPER		Sovraprezzo per Supervisore wi-fi
SCHEMOD*		Scheda per trasmissione dati HACCP su PC con protocollo modbus tramite cavo RS485/
CABLESUPER		Sovraprezzo per supervisore cavo ethernet
GSMKIT		Sovraprezzo per Kit GSM
WMP		Sovraprezzo per sonda wireless WMP
SONDARISC		Sovraprezzo per sonda al cuore riscaldata
VALVEL		Sovraprezzo per Valvola elettronica
ABBREM+UCE		Sovraprezzo per Versione con gruppo fornito separatamente (entro i 10m)
FILTER		Sovraprezzo per filtro removibile
EVAPCO2		Sovraprezzo per evaporatore CO <sub>2</sub> (valvola termostatica non compresa) MOD. 5-8-10-15 remoti (Disponibile non prima di 6 settimane)
KITIMBAB5		Sovraprezzo per imballo gabbia in legno (mod. 5 t.)
KITIMBAB8		Sovraprezzo per imballo gabbia in legno (mod. 8 t.)
KITIMBAB10		Sovraprezzo per imballo gabbia in legno (mod. 10 t.)
KITIMBAB15		Sovraprezzo per imballo gabbia in legno (mod. 15 t. mod. 10 GN2/1 t.)
<b>ACCESSORI INFINITY 5-8-10-15</b>		
73688496		KIT Sovraposizione (INFINITY 5 + 5)
73689824		Porta sonda per torte e prodotti morbidi
74768002		Griglia inox GN 1/1 / GN 1/1 s/s
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
74700176		USB Software Gastronomia/Gastronomy
74700178		USB Software Pasticceria/Pastry
73691248		Supporto sonda per liquidi
73691249		Supporto Sonda per liquidi 10 RAT.INFINITY
<b>RICETTARIO</b>		
75970354		RICETTARIO Gastronomia
<b>SERVIZI DI CONSULENZA</b>		
ONE2ONECHEF		Consulenza one-2-one ristorazione/gastronomia
ONE2ONEPASTRY		Consulenza one-2-one pasticceria

\*Utilizzabile nel caso in cui il cliente sia già in possesso di un suo supervisore (non Afinox). Incompatibile con l'optional GSM.

Model	Code	Description
<b>OPTIONAL INFINITY 5-8-10-15</b>		
TRACER		Price increase for TRACER software
WIFISUPER		Price increase for Wi fi supervisor
SCHEMOD*		Card for HACCP data transmission to PC through Modbus protocol via RS485 cable
CABLESUPER		Price increase for Ethernet cable supervisor
GSMKIT		Price increase for GSM Kit
WMP		Price increase for wireless core probe WMP
SONDARISC		Price increase for hot core probe
VALVEL		Price increase for Electronic valve
ABBREM+UCE		Price increase for Unit + condensing unit supplied separately (within 10 meters)
FILTER		Price increase for removable filter
EVAPCO2		Price increase for CO <sub>2</sub> evaporator (thermostatic valve not included) MOD. 5-8-10-15 remote (Available not earlier than 6 weeks)
KITIMBAB5		Price increase for Wooden cage packing (mod. 5 t.)
KITIMBAB8		Price increase for Wooden cage packing (mod. 8 t.)
KITIMBAB10		Price increase for Wooden cage packing (mod. 10 t.)
KITIMBAB15		Price increase for Wooden cage packing (mod. 15 t. mod. 10 GN2/1 t.)
<b>ACCESSORIES INFINITY 5-8-10-15</b>		
73688496		Overlapping KIT (INFINITY 5 + 5)
73689824		Core probe support for (cakes, dessert and soft pastry products)
74768002		GN 1/1 s/s shelf
74768120		EN 600x400 s/s shelf
74707012		GN 1/1 h=20 mm s/s pan
74707013		GN 1/1 h=40 mm s/s pan
74707008		Aluminium GN 1/1 h=20 mm pan
74707300		EN 600x400x20 mm s/s tray
74707301		EN 600x400x40 mm s/s tray
74707282		Aluminium EN 600x400x20 mm tray
74707200		5 lt ice cream pan
74700176		USB Software Gastronomy
74700178		USB Software Pastry
73691248		Probe stand for liquids
73691249		Probe liquid stand for 10 RAT.INFINITY
<b>RECIPE BOOK</b>		
75970354		Gastronomy RECIPE BOOK
<b>CONSULTING SERVICES</b>		
ONE2ONECHEF		One-2-one gastronomy consulting
ONE2ONEPASTRY		One-2-one pastry consulting

\*To be used in case the customer already owns a supervisor software (Not supplied by Afinox). This optional is incompatible with the GSM one.

# INFINITY ROLL-IN

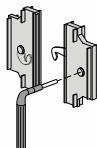
La nuova gamma roll-in di celle modulari per l'abbattimento ideali per carrelli GN1/1-GN2/1, EN400x600-600x800 con motore remoto pensato per facilitare il lavoro di:

- Operatori della grande distribuzione
- Professionisti della ristorazione collettiva
- Laboratori industriali di gastronomia, pasticceria, panificazione



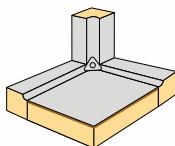
**Facile da usare**  
Posizione ergonomica dei comandi con tecnologia Infinity TOUCH

**Easy to use**  
Ergonomic control panel position with Infinity TOUCH technology



**Facilita il trasporto, l'installazione e il montaggio**  
Design modulare e pannelli connessi con speciale sistema di ganci rapidi.

**Eases transportation, installation and assembling.**  
Special modular construction and panel joints with dual effect cam-lock design



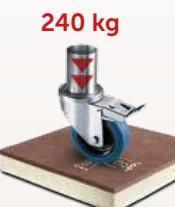
**Manutenzione e pulizia pratica e semplificata**  
Profili ad «U» ed angoli arrotondati (raggio 15 mm), ideali per garantire massima igiene e sicurezza

**Easy-to-clean**  
U-shaped profile and rounded corners ideal to ensure maximum hygiene and safety



**Zero dispersioni e rispetto per l'ambiente**  
Pannelli ultra isolanti (80 mm) e celle in poliuretano espanso rigido (eccellente isolante termico). Isolamento termico garantito in maniera ecosostenibile

**Zero thermal losses and environmental friendly**  
Ultra-insulating panels (80 mm) and rigid polyurethane foamed cell (excellent thermal insulator). Environmental friendly thermal insulation guaranteed.



**Efficiente, sicuro e resistente**  
Speciale finitura anti-sdruccolo (massima stabilità durante le operazioni di carico/scarico della cella), fondo in schiuma poliuretanica rivestito con innovativo laminato stratificato fenolico (10 mm) e rivestimento in acciaio inox AISI 304 (su richiesta in lamiera bianca RAL9010)

**Efficient, safe and resistant**  
Special anti-slip finishing (great stability during the loading/unloading operations), innovative phenolic laminated (10 mm) reinforced cell floor and stainless steel AISI 304 cell coating (on request white RAL9010 finishing)



**Opzione versione senza pavimento**  
(solo per abbattimento positivo)

**Optional version without floor**  
(only for positive blast chilling)

The new roll-in blast chillers' modular cells range for GN1/1-GN2/1, EN400x600-600x800 trolleys, with remote unit designed to ease the work of:

- Large retailers
- Professionals in the catering and hospitality sector
- Laboratories of gastronomy, pastry, bread and bakery industry



**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)

## 40 COMPACT

**Vuoi evitare tempi e costi di montaggio?**  
Scegli INFINITY 40 COMPACT, l'unico abbattitore roll-in per carrello, con unità integrata su tetto.

**INFINITY 40 COMPACT:**  
**massima potenza, minimo spazio!**



2 SOFTWARE DISPONIBILI  
2 AVAILABLE SOFTWARES



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



PASTICCERIA-PASTRY  
SU RICHIESTA/ON REQUEST

**INFINITY**



40  
Compact



R404a (3700 gr)



Modello Model	Codice Code		Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongelamento Defrosting	Conservazione Preservation	Lievitazione Proving		Slow Cooking	Dimensioni Dimensions (mm)	Capacità carrelli GN / EN GN / EN trolley capacity Dimensioni interne utili (mm) Useful internal dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage V/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)				
												Watt (-30/-45)	Ampere							
<b>INFINITY 40 COMPACT 4HP all-in-one</b>	9AMI40IT50A01		110	95	●	●	●		●	1290x1176x2466	CARRELLO/TROLLEY 2 GN1/1 - 1 EN 400x600 1 GN2/1 - 1 EN 600x800 - 680x830x1800 mm	3250	21	400/3Ph/50	1290x1176x2562	450/495				
<b>INFINITY 40 COMPACT START 4HP</b>	9AMI40IT5SA01		110	95	●	●				1290x1176x2466	CARRELLO/TROLLEY 2 GN1/1 - 1 EN 400x600 1 GN2/1 - 1 EN 600x800 - 680x830x1800 mm	3250	21	400/3Ph/50	1290x1176x2562	450/495				
<b>SDCARD</b>			Sovraprezzo per SD CARD con 22 video dimostrativi (optional per mod. START)						Price increase for SD CARD - 22 demo videos (option for START models)											
<b>STERILKIT</b>			Sovraprezzo per Sterilizzatore						Price increase for Sterilizer											
<b>PASS2040</b>			Sovraprezzo per Versione passante (1290 x 1675 x h2466 mm)						Price increase for Pass-through version (1290 x 1675 x h2466 mm)											

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 36-37

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.

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.

## ROLL-IN

**INFINITY**



S/s AISI 304 Blast Chillers for trolley  
(provided assembled, with integrated unit),  
with panels of 80 mm of insulation.  
S/s ramp. 7" TFT TOUCH SCREEN 16 mil. Colors.

Available cycles:

- Blast chilling cycle
- Shock freezing cycle
- Thawing cycle
- Afinox automatic cycles (customizable)
- MULTILEVEL function
- Slow cooking cycle (only for INFINITY all-in-one version)
- Proving cycle (only for INFINITY all-in-one version)
- Combined cycle (only for INFINITY all-in-one version)
- Multipoint probe (4 reading points)
- Real time temperature chart
- USB, SD and SIM CARD doors (as optional)
- Energy meter
- Refrigerant gas R404a (GWP3780)

Optional:

LED Lighting (only for INFINITY START version)

Abbattitori di temperatura per carrello (forniti montati,  
con unità integrata). Costruzione in acciaio inox AISI 304  
con pannelli 80 mm di isolamento. Rampa in acciaio inox.  
Schermo 7" TFT TOUCH SCREEN 16 mil. di colori.

Cicli disponibili:

- Ciclo Abbattimento
- Ciclo Surgelazione
- Ciclo Scongelamento
- Cicli automatici Afinox (personalizzabili)
- Funzione MULTILEVEL
- Ciclo Cottura lenta (solo versione INFINITY all-in-one)
- Ciclo Lievitazione (solo versione INFINITY all-in-one)
- Ciclo combinato (solo versione INFINITY all-in-one)
- Sonda multipoint (4 punti di lettura)
- Grafico real time delle temperature durante i cicli
- Porta USB, SD e SIM CARD
- Contatore di energia
- Gas refrigerante R404a (GWP3780)

Optional:

Luce LED (solo versione INFINITY START)



SONDA AL CUORE  
CORE PROBE



LED START



SD CARD



FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 36-37

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.

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.



2 SOFTWARE DISPONIBILI  
2 AVAILABLE SOFTWARES



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



PASTICCERIA-PAstry  
SU RICHIESTA/ON REQUEST

**INFINITY**

20-40

## ROLL-IN

**INFINITY**



Abbattitori di temperatura per carrello (forniti smontati, da collegare ad unità esterna). Costruzione in acciaio inox AISI 304 con pannelli 80 mm di isolamento. Rampa in acciaio inox. Schermo 7" TFT TOUCH SCREEN 16 mil. di colori.

Cicli disponibili:

- Ciclo Abbattimento
- Ciclo Surgelazione
- Ciclo Scongelamento
- Cicli automatici Afinox (personalizzabili)
- Funzione MULTILEVEL
- Ciclo Cottura lenta (solo versione INFINITY all-in-one)
- Ciclo Lievitazione (solo versione INFINITY all-in-one)
- Ciclo combinato (solo versione INFINITY all-in-one)
- Sonda multipoint (4 punti di lettura)
- Grafico real time delle temperature durante i cicli
- Porta USB, SD e SIM CARD
- Contatore di energia
- Gas refrigerante R404a (GWP3780)

Optional:

- Luce LED (solo versione INFINITY START)
- Kit tubi e cavi - Carrelli



S/s AISI 304 Blast Chillers for trolley (provided disassembled, to be connected to an external unit), with panels of 80 mm of insulation. S/s ramp. 7" TFT TOUCH SCREEN 16 mil. Colors.

Available cycles:

- Blast chilling cycle
- Shock freezing cycle
- Thawing cycle
- Afinox automatic cycles (customizable)
- MULTILEVEL function
- Slow cooking cycle (only for INFINITY all-in-one version)
- Proving cycle (only for INFINITY all-in-one version)
- Combined cycle (only for INFINITY all-in-one version)
- Multipoint probe (4 reading points)
- Real time temperature chart
- USB, SD and SIM CARD doors
- Energy meter
- Refrigerant gas R404a (GWP3780)

Optional:

- LED Lighting (only for INFINITY START version)
- Tubes and cables kit - Trolleys



Modello Model	Codice Code		Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongelamento Defrosting	Conservazione Preservation	Lievitazione Proving		Slow Cooking Slow Cooking	Dimensioni Dimensions (mm)	Capacità carrelli GN / EN GN / EN trolley capacity Dimensioni interne utili (mm) Useful internal dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage V/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)		
												Watt (-30/+45)	Ampere					
<b>INFINITY 20 3.5HP all-in-one</b>	9AM120RT50A03		80	65	●	●	●		●	CELLA/ROOM 1190x1176x2490 UNITA/CONDENSING UNIT 1182x450x901	CARRELLO/TROLLEY 1 GN/1 - 1 EN 400X600 580x815x2010	4830 + 2960	21	400/3Ph/50	BOX 1110x2310x900 EVAP 1200x2250x760 UNIT 1360x560x1040	BOX 312 (Lordo/Gross) EVAP 213 (Lordo/Gross) UNIT 115/135		
<b>INFINITY 20 START 3.5HP</b>	9AM120RT5SA04		80	65	●	●						830 + 2960	21	400/3Ph/50				
<i>Riduzione per versione senza gruppo / Price reduction for without-unit version</i>																		
<b>INFINITY 20 4HP all-in-one</b>	9AM120RT50A04		110	95	●	●	●		●	CELLA/ROOM 1190x1176x2490 UNITA/CONDENSING UNIT 1182x450x901	CARRELLO/TROLLEY 1 GN/1 - 1 EN 400X600 580x815x2010	4830 + 3550	21	400/3Ph/50	BOX 1110x2310x900 EVAP 1200x2250x760 UNIT 1360x560x1040	BOX 312 (Lordo/Gross) EVAP 213 (Lordo/Gross) UNIT 120/140		
<b>INFINITY 20 START 4HP</b>	9AM120RT5SA03		110	95	●	●						830 + 3550	21	400/3Ph/50				
<i>Riduzione per versione senza gruppo / Price reduction for without-unit version</i>																		
<b>INFINITY 40 5.5HP all-in-one</b>	9AM140RT50A03		150	135	●	●	●		●	CELLA/ROOM 1390x1370x2490 UNITA/CONDENSING UNIT 1302x450x1201	CARRELLO/TROLLEY 2 XGN/1 - 1 XGN/2/1 1XEN600x800 - 2XEN600x400 780x1015x2010	4960 + 4740	23	400/3Ph/50	BOX 1310x2310x900 EVAP 1200x2250x760 UNIT 1480x560x1330	BOX370 (Lordo/Gross) EVAP 230 (Lordo/Gross) UNIT 195/225		
<b>INFINITY 40 START 5.5HP</b>	9AM140RT5SA03		150	135	●	●						960 + 4740	23	400/3Ph/50				
<i>Riduzione per versione senza gruppo / Price reduction for without-unit version</i>																		
<b>INFINITY 40 7.5HP all-in-one</b>	9AM140RT50A04		200	175	●	●	●		●	CELLA/ROOM 1390x1370x2490 UNITA/CONDENSING UNIT 1302x450x1201	CARRELLO/TROLLEY 2 XGN/1 - 1 XGN/2/1 1XEN600x800 - 2XEN600x400 780x1015x2010	4960 + 6200	31	400/3Ph/50	BOX 1310x2310x900 EVAP 1200x2250x760 UNIT 1480x560x1330	BOX370 (Lordo/Gross) EVAP 230 (Lordo/Gross) UNIT 200/230		
<b>INFINITY 40 START 7.5HP</b>	9AM140RT5SA04		200	175	●	●						960 + 6200	31	400/3Ph/50				
<i>Riduzione per versione senza gruppo / Price reduction for without-unit version</i>																		
<b>SDCARD</b>			Sovraprezzo per SD CARD con 22 video dimostrativi (optional per modelli START)								Price increase for SD CARD - 22 demo videos (option for START models)							
<b>STERILKIT</b>			Sovraprezzo per Sterilizzatore								Price increase for Sterilizer							
<b>PASS2040</b>			Sovraprezzo per Versione passante								Price increase for Pass-through version							
<b>NOFONDO20</b>			Riduzione per versione senza pavimento (solo cicli positivi) mod.20								Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.20							
<b>NOFONDO40</b>			Riduzione per versione senza pavimento (solo cicli positivi) mod.40								Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.40							
<b>KITUBI20</b>			Kit tubi + cavi 10 mt								Tubes & cables 10 mt							
<b>KITUBI40</b>			Kit tubi + cavi 10 mt								Tubes & cables 10 mt							
<b>UCETROP</b>			Sovraprezzo per Gruppo tropicalizzato								Price increase for Tropicalized condensing unit							

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 36-37

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.

2 SOFTWARE DISPONIBILI  
2 AVAILABLE SOFTWARES



GASTRONOMIA  
GASTRONOMY



PASTICCERIA-PASTRY  
SU RICHIESTA/ON REQUEST

**INFINITY**  
START



60-80  
100-120

## ROLL-IN



S/s AISI 304 Blast Chillers for pass-through trolley (provided disassembled, to be connected to an external unit), 2 doors, with panels of 80 mm of insulation. 2 S/S ramps. 7" TFT TOUCH SCREEN 16 mil. Colors.

Available cycles:

- Blast chilling cycle
- Shock freezing cycle
- Thawing cycle
- Afinox automatic cycles (customizable)
- MULTILEVEL function
- Multipoint probe (4 reading point)
- Real time temperature chart
- USB, SD and SIM CARD doors
- Energy meter
- Refrigerant gas R404a (GWP3780)
- LED Lighting

Optional:

Tubes and cables kit  
Trolleys

Abbattitori di temperatura per carrello passante (forniti smontati, da collegare ad unità esterna). Costruzione in acciaio inox AISI 304 con 2 porte e pannelli 80 mm di isolamento. 2 Rampe in acciaio inox. Schermo 7" TFT TOUCH SCREEN 16 mil. di colori. Cicli disponibili:

- Ciclo Abbattimento
- Ciclo Surgelazione
- Ciclo Scongelamento
- Cicli automatici Afinox (personalizzabili)
- Funzione MULTILEVEL
- Sonda multipoint (4 punti di lettura)
- Grafico real time delle temperature durante i cicli
- Porta USB, SD e SIM CARD
- Contatore di energia
- Gas refrigerante R404a (GWP3780)
- Luce LED

Optional:

Kit tubi e cavi  
Carrelli



Modello Model	Codice Code		Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Scongelamento Defrosting	Conservazione Preservation		Dimensioni esterne External Dimensions (mm)	Capacità carrelli GN / EN GN / EN Trolley capacity Dimensioni interne utili (mm) Useful internal dimensions (mm)	Assorbimento / Absorbed power		Votaggio Voltage V/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	
										Watt (-30/+45)	Ampere				
 <b>INFINITY 60 START 20HP</b>	9AMI60RT5SA01		400	350	●	●		1390x2465x2545	CARRELLO/TROLLEY 3 GN1/1 - 3 EN 400X600 - 2 GN2/1 780x1630x2010	5560		400/3Ph/50	Box 2310x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	BOX 570 2 EVAP 213+213	
<b>Unità / Unit 20HP *</b>	74841480		Disponibile non prima di 6 settimane / Available not earlier than 6 weeks					2180x1170x1208		12.090	59	400/3Ph/50	2340x1330x1430	UNIT 510	
 <b>INFINITY 80 START 25HP</b>	9AMI80RT5SA01		500	450	●	●		1390x3065x2545	CARRELLO/TROLLEY 4 GN1/1 - 4 EN 400X600 - 3 GN2/1 780x2230x2010	5920		400/3Ph/50	Box 2370x1360x1500 2 Evap. 1200x2250x760	BOX 770 EVAP 213+213	
<b>Unità / Unit 25HP*</b>	74841484		Disponibile non prima di 6 settimane / Available not earlier than 6 weeks					3146x1560x1302		14.970	68	400/3Ph/50	3300x1800x1850	UNIT 750	
 <b>INFINITY 100 START 30HP</b>	9AMI100RTSA01		600	550	●	●		1390x3465x2545	CARRELLO/TROLLEY 5 GN1/1 - 5 EN600x400 - 4 GN2/1 780x2630x2010	8490		400/3Ph/50	Box 2370x1360x1600 3 Evap. 1200x2250x760	BOX 1170 EVAP 213+213	
<b>Unità / Unit 30HP*</b>	74841486		Disponibile non prima di 6 settimane / Available not earlier than 6 weeks					3146x1540x1300		18.460	80	400/3Ph/50	3300x1800x1850	UNIT 800	
 <b>INFINITY 120 START 40HP</b>	9AMI120RTSA01		700	650	●	●		1390x4065x2545	CARRELLO/TROLLEY 6 GN1/1 - 6EN600x400 - 5 GN2/1 780x3230x2010	8880		400/3Ph/50	Box 2370x1360x1600 3 Evap. 1200x2250x760	BOX 1370 EVAP 213+213	
<b>Unità / Unit 40HP*</b>	74841488		Disponibile non prima di 6 settimane / Available not earlier than 6 weeks					3193x1693x2338		22.400	105	400/3Ph/50	3300x1800x2550	UNIT 2150	
<b>SDCARD</b>			Sovraprezzo per SD CARD con 22 video dimostrativi						Price increase for SD CARD - 22 demo videos						
<b>STERILKIT</b>			Sovraprezzo per Sterilizzatore						Price increase for Sterilizer						
<b>NOFOND060</b>			Riduzione prezzo per versione senza pavimento (solo cicli positivi) mod. 60						Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.60						
<b>NOFOND080</b>			Riduzione prezzo per versione senza pavimento (solo cicli positivi) mod.80						Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.80						
<b>NOFOND100</b>			Riduzione prezzo per versione senza pavimento (solo cicli positivi) mod.100						Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.100						
<b>NOFOND120</b>			Riduzione prezzo per versione senza pavimento (solo cicli positivi) mod.120						Price reduction for version without floor (only for positive cycles) mod.120						
<b>UCETROP</b>			Sovraprezzo per Gruppo tropicalizzato						Price increase for Tropicalized condensing unit						

\* Distanza max 10 m

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 36-37

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.

\*Max distance 10 m

FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 36-37

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.

# Accessori e Optional

Modello	Codice	Descrizione
<b>OPTIONAL INFINITY ROLL-IN</b>		
TRACER		Sovraprezzo per TRACER
WIFISUPER		Sovraprezzo per Supervisore wi-fi
SCHEMOD*		Scheda per trasmissione dati HACCP su PC con protocollo modbus tramite cavo RS485
CABLESUPER		Sovraprezzo per supervisore cavo ethernet
GSMKIT		Sovraprezzo per Kit GSM
WMP		Sovraprezzo per sonda wireless WMP
SONDARISC		Sovraprezzo per sonda al cuore riscaldata
PORTASON		Porta sonda per torte e prodotti morbidi
LED START		Sovraprezzo per Illuminazione a LED (solo per versione START)
PORTAOP		Sovraprezzo per Porta opposta
VALVEL		Sovraprezzo per Valvola elettronica
CONDH2060-80		Sovraprezzo per Condensazione ad acqua mod. 60-80 (Disponibile non prima di 6 settimane)
CONDH20100-120		Sovraprezzo per Condensazione ad acqua mod. 100-120 (Disponibile non prima di 6 settimane)
EVAPCO2		Sovraprezzo per evaporatore per unità C02 (mod. 20-40) (Disponibile non prima di 6 settimane)
VERSQE220-60		Sovraprezzo per quadro elettrico cella versione 220V/3Ph/60Hz
VERS220-3 20 3.5		Sovraprezzo per Versione 220V/3Ph/60Hz (20 3.5HP)
VERS220-3 20 4		Sovraprezzo per Versione 220V/3Ph/60Hz (20 4HP)
VERS220-3 40 5.5		Sovraprezzo per Versione 220V/3Ph/60Hz (40 5.5HP)
VERS220-3 40 7.5		Sovraprezzo per Versione 220V/3Ph/60Hz (40 7.5HP)
VERS220-3 60 80 100 120		Sovraprezzo per Versione 220V/3Ph/60Hz (60 - 80 - 100 - 120)
LAMIBIA20		Riduzione prezzo per Versione in lamiera alimentare bianca int.est. (mod.20)
LAMIBIA40		Riduzione prezzo per Versione in lamiera alimentare bianca int.est. (mod.40)
LAMIBIA 60 80 100 120		Riduzione prezzo per Versione in lamiera alimentare bianca int.est. (mod.60-80-100-120)
KITUBI 60-80-100-120		Kit tubi + cavi 10 m (mod.60-80-100-120)
<b>ACCESSORI INFINITY ROLL-IN</b>		
5CPT20/1110**		Carrello GN1/1 (383x544x1750 mm)
5CPT20110**		Carrello GN2/1 (590x660x1750 mm)
564CPP20**		Carrello EN400x600 (460x624x1750 mm)
566CPP20**		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 inoxGN 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
74700176		USB Software Gastronomia
74700178		USB Software Pasticceria
<b>RICETTARIO</b>		
75970354		RICETTARIO Gastronomia
<b>SERVIZI DI CONSULENZA</b>		
ONE2ONECHEF		Consulenza one-2-one ristorazione/gastronomia
ONE2ONEPAstry		Consulenza one-2-one pasticceria

\*Utilizzabile nel caso in cui il cliente sia già in possesso di un suo supervisore (non Afinox). Incompatibile con l'optional GSM. \*\* Griglie/teglie non incluse

# Accessories & Optionals

Model	Code	Description
<b>OPTIONAL INFINITY ROLL-IN</b>		
TRACER		Price increase for TRACER software
WIFISUPER		Price increase for Wi fi supervisor
SCHEMOD*		Card for HACCP data transmission to PC through Modbus protocol via RS485 cable
CABLESUPER		Price increase for Ethernet cable supervisor
GSMKIT		Price increase for GSM Kit
WMP		Price increase for wireless core probe WMP
SONDARISC		Price increase for hot core probe
PORTASON		Core probe support for (whipped dessert and soft food)
LED START		LED lighting (only for START version)
PORTAOP		Price increase for Reverse door
VALVEL		Price increase for Electronic valve
CONDH2060-80		Price increase for Water condensation mod. 60-80 (Available not earlier than 6 weeks)
CONDH20100-120		Price increase for Water condensation mod. 100-120 (Available not earlier than 6 weeks)
EVAPCO2		Price increase for CO2 evaporator (mod. 20-40) (Available not earlier than 6 weeks)
VERSQE220-60		Price increase for control panel 220V/3Ph/60Hz version
VERS220-3 20 3.5		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (20 3.5HP)
VERS220-3 20 4		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (20 4HP)
VERS220-3 40 5.5		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (40 5.5HP)
VERS220-3 40 7.5		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (40 7.5HP)
VERS220-3 60 80 100 120		Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version (60 - 80 - 100 - 120)
LAMIBIA20		Price reduction for White finishing internal and external (mod.20)
LAMIBIA40		Price reduction for White finishing internal and external (mod.40)
LAMIBIA 60 80 100 120		Price reduction for White finishing internal and external (mod.60-80-100-120)
KITUBI 60-80-100-120		Tubes & cables 10 mt (mod.60-80-100-120)
<b>ACCESSORIES INFINITY ROLL-IN</b>		
5CPT20/1110**		Trolley GN1/1 (383x544x1750 mm)
5CPT20110**		Trolley GN2/1 (590x660x1750 mm)
564CPP20**		Trolley EN400x600 (460x624x1750 mm)
566CPP20**		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
74700176		USB Software Gastronomy
74700178		USB Software Pastry
<b>RECIPE BOOK</b>		
75970354		Gastronomy RECIPE BOOK
<b>CONSULTING SERVICES</b>		
ONE2ONECHEF		One-2-one gastronomy consulting
ONE2ONEPAstry		One-2-one pastry consulting

\*To be used in case the customer already owns a supervisor software (not supplied by Afinox). This optional is incompatible with the GSM one. \*\* 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.



SPEED 8

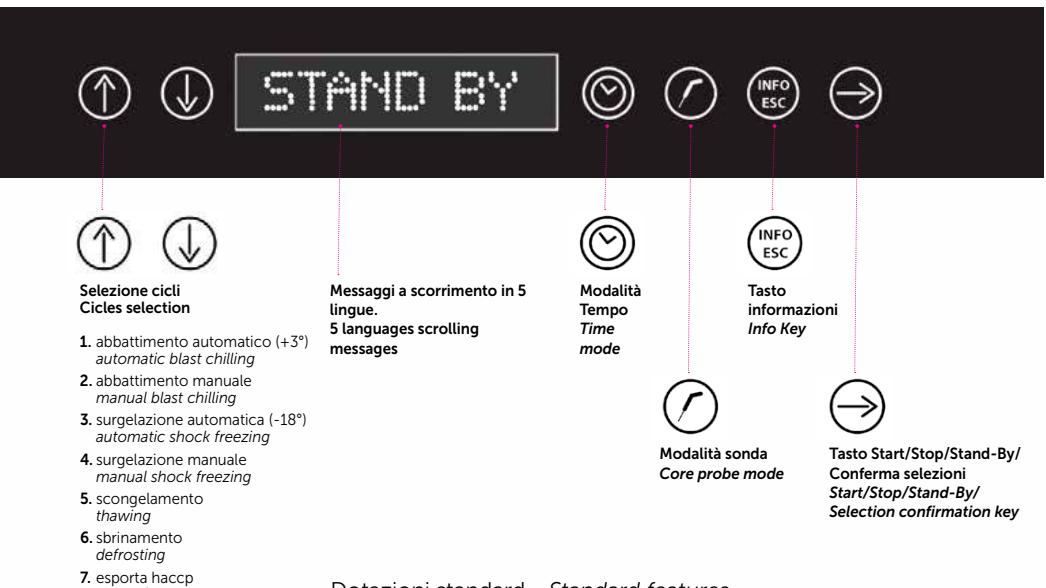


SPEED 5S A700  
+ SPRING 700 TN/A

*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 10



## 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.

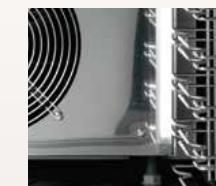
## Dotazioni opzionali - Optional features



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



Sterilizzatore  
Steril kit



## SPEED



5 small

Abbattitori di temperatura su piedi per inserimento 5 teglie GN1/1 - EN400X600, in acciaio inox AISI 304. Sistema Touch control, con display LED dinamico.  
Cicli disponibili:

- Abbattimento automatico
  - Abbattimento manuale
  - Surgelazione automatica
  - Surgelazione manuale
  - Scongelamento
  - Sbrinamento
  - Esportazione dati HACCP (porta USB di serie)
  - Possibilità di scelta tra 5 lingue
  - Gas refrigerante: R404a (GWP3780)
  - Sonda al cuore
- Optional:**  
Luce LED

S/s AISI 304 Blast Chillers on feet for 5 GN1/1 pans - EN400X600 trays. Touch control system with dynamic LED display.

Available cycles:

- Automatic blast chilling
  - Manual blast chilling
  - Automatic shock freezing
  - Manual shock freezing
  - Thawing
  - Defrosting
  - HACCP download (USB door as standard)
  - 5 Languages available
  - Refrigerant: R404a (GWP3780)
  - Core probe
- Optional:**  
LED Lighting



SONDA AL CUORE  
CORE PROBE      LED 5      KIT 4 RUOTE      PORTA OP

Modello <i>Model</i>	Codice <i>Code</i>		piano worktop	Abbattimento <i>Blast chilling</i> +3°C Kg	Surgelazione <i>Shock freezing</i> -18°C Kg	Dimensioni <i>Dimensions</i> (mm)		Capacità Teglie <i>Pans-trays capacity</i> (40 mm passo/pitch)	Cap.vaschette gelato <i>Ice-cream pans cap.</i> (5 l)	Assorbimento <i>Absorbed power</i>		Voltaggio <i>Voltage</i> V/Hz	Dimensioni imballo <i>Packing dimensions</i> (mm)	Peso Netto/Lordo <i>Net/Gross weight</i> (kg)
										Watt (-30/+45)	Ampere			
R404a (600 gr) 	<b>SPEED 5 S</b>	9AME5SIM5SA01	Piano acciaio inox S/s work top 680x690x20mm	11	9	680X690X850		5 GN1/1 - EN600x400	6	477	7.7	230/50	715x740x940	85/95
R404a (600 gr) 	<b>SPEED 5 S A700</b>	9AME5SIM5SA02	Piano acciaio inox + alzatina / S/s work top + splashback 680x700x40+100mm	11	9	680X700X870 +100		5 GN1/1 - EN600x400	6	477	7.7	230/50	715x740x970	85/95
R404a (600 gr) 	<b>SPEED 5 S V700</b>	9AME5SIM5SA03	Piano acciaio inox S/s work top 680x700x40mm	11	9	680X700X870		5 GN1/1 - EN600x400	6	477	7.7	230/50	715x740x940	85/95
R404a (600 gr) 	<b>SPEED 5 S A800</b>	9AME5SIM5SA04	Piano acciaio inox + alzatina / S/s work top + splashback 680x800x50+100mm	11	9	680X800X880 +100		5 GN1/1 - EN600x400	6	477	7.7	230/50	715x740x980	85/95
R404a (600 gr) 	<b>SPEED 5 S V800</b>	9AME5SIM5SA05	Piano acciaio inox S/s work top 690x800x50mm	11	9	680X800X880		5 GN1/1 - EN600x400	6	477	7.7	230/50	715x740x940	85/95
R404a (600 gr) 	<b>SPEED 5 S SP</b>	9AME5SIM5SA06	senza piano without top	11	9	680X690X830		5 GN1/1 - EN600x400	6	477	7.7	230/50	715x740x940	85/95
<b>Riduzione per versione senza gruppo Cost reduction for remote version</b>														
				<b>Riduzione prezzo per versione senza piano</b> <i>Cost reduction for without top</i>										
	73690330		Piano acciaio inox 680x700x40mm	S/s work top 760x700x40mm										
	73690332		Piano acciaio inox 680x700x40mm + alzatina	S/s work top 760x700x40mm + splashback										
	73690331		Piano acciaio inox 680x800x50mm	S/s work top 760x700x50mm										
	73690333		Piano acciaio inox 680x800x50mm + alzatina	S/s work top 760x800x50mm + splashback										
<b>LED 5</b>			Sovraprezzo Illuminazione a LED	Price increase for LED Lighting										
<b>KIT 4 RUOTE</b>			Sovraprezzo Kit ruote	Price increase for Castors kit										
<b>PORTAOP</b>			Sovraprezzo Porta Opposta	Price increase for Reverse door										
<b>VERS220V/60HZ</b>			Sovraprezzo Versione 220V/60Hz	Price increase for Power supply 220V/60Hz										
<b>VERS110V/60HZ</b>			Sovraprezzo Versione 110V/60Hz	Price increase for Power supply 110V/60Hz										

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 52-53

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.

FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 52-53

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

SPEED



5-8

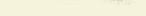
Abbattitori di temperatura su piedi per inserimento 5-8 teglie GN1/1 - EN400X600, in acciaio inox AISI 304. Sistema Touch control, con display LED dinamico. Cicli disponibili:

- Abbattimento automatico
- Abbattimento manuale
- Surgelazione automatica
- Surgelazione manuale
- Scongelamento
- Sbrinamento
- Sterilizzazione (Optional)
- Esportazione dati HACCP (porta USB di serie)
- Possibilità di scelta tra 5 lingue
- Gas refrigerante: R404a (GWP3780)
- Sonda al cuore
- Optional:**  
Luce LED - Filtro removibile - Ozonizzatore

S/s AISI 304 Blast Chillers on feet for 5-8 GN1/1 pans - EN400X600 trays. Touch control system with dynamic LED display. Available cycles:

- Automatic blast chilling
- Manual blast chilling
- Automatic shock freezing
- Manual shock freezing
- Thawing
- Defrosting
- Sterilization (Optional)
- HACCP download (USB door as standard)
- 5 Languages available
- Refrigerant: R404a (GWP3780)
- Core probe
- Optional:**  
LED Lighting - Removable filter - Ozonizer



Modello <i>Model</i>	Codice <i>Code</i>		Abbattimento <i>Blast chilling</i> +3°C Kg	Surgelazione <i>Shock freezing</i> -18°C Kg	Dimensioni <i>Dimensions</i> (mm)		Capacità Teglie <i>Pans-trays capacity</i> (70 mm passo/pitch GN) (50 mm passo/pitch mod.-P)	Cap.vaschette gelato <i>Ice-cream pans cap.</i> (5 l)	Assorbimento <i>Absorbed power</i>		Voltaggio <i>Voltage</i> V/Hz	Dimensioni imballo <i>Packing dimensions</i> (mm)	Peso Netto/Lordio <i>Net/Gross weight</i> (kg)	
									Watt (-30/+45)	Ampere				
	<b>SPEED 5</b>	9AME05IM5SA01		15	10	790x839x847		5 GN1/1 - EN600x400	6	449	6.78	230/50	830x860x980	98/108
	<b>SPEED 5-P</b>	9AME05IM5SA02		15	10	790x839x847		5 EN600x400	6	449	6.78	230/50	830x860x980	98/108
<i>R404a (600 gr) Riduzione per versione senza gruppo / Cost reduction for remote version</i>														
	<b>SPEED 8</b>	9AME08IM5SA01		21	15	790x839x1322		8 GN1/1 - EN600x400	12	578	7.73	230/50	830x860x1450	126/136
	<b>SPEED 8-P</b>	9AME08IM5SA02		21	15	790x839x1322		10 EN600x400	12	578	7.73	230/50	830x860x1450	126/136
<i>R404a (1200 gr) Riduzione per versione senza gruppo / Cost reduction for remote version</i>														
<b>STERILKIT</b>			Soprapprezzo per Sterilizzatore		Price increase for Sterilizer		Soprapprezzo per Illuminazione a LED		Price increase for LED Lighting 5		Soprapprezzo per Illuminazione a LED		Price increase for LED Lighting 8	
<b>LED 5</b>			Soprapprezzo per Illuminazione a LED		Price increase for LED Lighting 5		Soprapprezzo per Illuminazione a LED		Price increase for LED Lighting 8		Soprapprezzo per Illuminazione a LED		Price increase for LED Lighting 8	
<b>LED 8</b>			Soprapprezzo per Illuminazione a LED		Price increase for LED Lighting 8		Soprapprezzo per Illuminazione a LED		Price increase for Castors kit		Soprapprezzo per Illuminazione a LED		Price increase for Castors kit	
<b>KIT 4 RUOTE</b>			Soprapprezzo per Illuminazione a LED		Price increase for Castors kit		Soprapprezzo per Condensazione ad acqua (Disponibile non prima di 6 settimane)		Price increase for Water condensing unit (Available not earlier than 6 weeks)		Soprapprezzo per Illuminazione a LED		Price increase for Reverse door	
<b>CONDACAQUA5-8</b>			Soprapprezzo per Illuminazione a LED		Price increase for Reverse door		Soprapprezzo per Condensazione ad acqua (Disponibile non prima di 6 settimane)		Price increase for Reverse door		Soprapprezzo per Illuminazione a LED		Price increase for Power supply 220V/60Hz	
<b>PORTAOP</b>			Soprapprezzo per Illuminazione a LED		Price increase for Power supply 220V/60Hz		Soprapprezzo per Condensazione ad acqua (Disponibile non prima di 6 settimane)		Price increase for Power supply 220V/60Hz		Soprapprezzo per Illuminazione a LED		Price increase for Power supply 220V/60Hz	
<b>VERS220V/60HZ 5</b>			Soprapprezzo per Illuminazione a LED		Price increase for Power supply 220V/60Hz		Soprapprezzo per Condensazione ad acqua (Disponibile non prima di 6 settimane)		Price increase for Power supply 220V/60Hz		Soprapprezzo per Illuminazione a LED		Price increase for Power supply 220V/60Hz	
<b>VERS220V/60HZ 8</b>			Soprapprezzo per Illuminazione a LED		Price increase for Power supply 220V/60Hz		Soprapprezzo per Condensazione ad acqua (Disponibile non prima di 6 settimane)		Price increase for Power supply 220V/60Hz		Soprapprezzo per Illuminazione a LED		Price increase for Power supply 220V/60Hz	
<b>VERS110V/60HZ 5-8</b>			Soprapprezzo per Illuminazione a LED		Price increase for Power supply 110V/60Hz		Soprapprezzo per Illuminazione a LED		Price increase for Power supply 110V/60Hz		Soprapprezzo per Illuminazione a LED		Price increase for Power supply 110V/60Hz	

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 52-53

Le rese d'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.

FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 52-53

*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

10-15

Speed



Abbattitori di temperatura per inserimento 10 (su piedi) -15 (su ruote) teglie GN1/1 - EN400X600, in acciaio inox AISI 304. Sistema Touch control, con display LED dinamico. Cicli disponibili:

- Abbattimento automatico
- Abbattimento manuale
- Surgelazione automatica
- Surgelazione manuale
- Scongelamento
- Sbrinamento
- Sterilizzazione (Optional)
- Esportazione dati HACCP (porta USB di serie)
- Possibilità di scelta tra 5 lingue
- Gas refrigerante: R404a (GWP3780)
- Sonda al cuore

**Optional:**

Luce LED - Filtro removibile - Ozonizzatore

S/s AISI 304 Blast Chillers for 10 (on feet) -15 (on castors) GN1/1 pans - EN400X600 trays. Touch control system with dynamic LED display.

Available cycles:

- Automatic blast chilling
- Manual blast chilling
- Automatic shock freezing
- Manual shock freezing
- Thawing
- Defrosting
- Sterilization (Optional)
- HACCP download (USB door as standard)
- 5 Languages available
- Refrigerant: R404a (GWP3780)
- Core probe

**Optional:**  
LED Lighting - Removable filter - Ozonizer



Modello Model	Codice Code		Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Dimensioni Dimensions (mm)		Capacità Teglie Pans-trays capacity (70 mm passo/pitch GN) (50 mm passo/pitch mod.-P)	Cap.vaschette gelato Ice-cream pans cap. (5 l)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage V/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	
									Watt (-30/+45)	Ampere				
	<b>SPEED 10</b>	9AME10IM5SA01		32	22	790x839x1650		10 GN1/1 - EN600x400	15	900	8.62	230 / 50	830x860x1780	148/158
	<b>SPEED 10-P</b>	9AME10IM5SA02		32	22	790x839x1650		15 EN600x400	15	900	8.62	230 / 50	830x860x1780	148/158
	<b>Riduzione per versione senza gruppo / Cost reduction for remote version</b>													
	<b>SPEED 15</b>	9AME15IT5SA01		40	28	790x839x1990		15 GN1/1 - EN600x400	21	2264	8	400 / 3+N+T / 50	830x860x2120	186/196
	<b>SPEED 15-P</b>	9AME15IT5SA02		40	28	790x839x1990		19 EN600x400	21	2264	8	400 / 3+N+T / 50	830x860x2120	186/196
	<b>Riduzione per versione senza gruppo / Cost reduction for remote version</b>													
<b>STERILKIT</b>														
Sovrapprezzo per Sterilizzatore														
Price increase for Sterilizer														
LED 10														
Sovrapprezzo per illuminazione a LED														
Price increase for LED Lighting 10														
LED 15														
Sovrapprezzo per illuminazione a LED														
Price increase for LED Lighting 15														
<b>KIT 4 RUOTE</b>														
Sovrapprezzo per Kit ruote (solo SPEED 10)														
Price increase for Castors kit (only SPEED 10)														
<b>CONDACAQUA10-15</b>														
Sovrapprezzo per Condensazione ad acqua (Disponibile non prima di 6 settimane)														
Price increase for Water condensing unit (Available not earlier than 6 weeks)														
<b>PORTAOOP</b>														
Sovrapprezzo per Porta Opposta														
Price increase for Reverse door														
<b>VERS220V/60HZ 10</b>														
Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz														
Price increase for Power supply 220V/60Hz														
<b>VERS220V/3/60HZ 15</b>														
Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz														
Price increase for Power supply 220V/60Hz														
<b>VERS110V/60HZ 10-15</b>														
Sovrapprezzo per Versione 110V/60Hz														
Price increase for Power supply 110V/60Hz														

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 52-53

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.

FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 52-53

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**



**5-10-15**



**Abbattitori di temperatura per inserimento 5-10 -15 (su piedi) -15 (su ruote) teglie GN1/1 - EN400X600, in acciaio prerivestito PET interno ed esterno. Sistema Touch control, con display LED dinamico.**

**Cicli disponibili:**

- Abbattimento automatico
- Abbattimento manuale
- Surgelazione automatica
- Surgelazione manuale
- Scongelamento
- Sbrinamento
- Sterilizzazione (Optional)
- Esportazione dati HACCP (porta USB di serie)
- Possibilità di scelta tra 5 lingue
- Gas refrigerante: R404a (GWP3780)
- Sonda al cuore

**Optional:**  
Luce LED - Filtro removibile - Ozonizzatore

**Blast Chillers for 5-10 (on feet) -15 (on castors) GN1/1 pans - EN400X600 trays, made of steel pre-coated in PET, inside and outside. Touch control system with dynamic LED display. Available cycles:**

- Automatic blast chilling
- Manual blast chilling
- Automatic shock freezing
- Manual shock freezing
- Thawing
- Defrosting
- Sterilization (Optional)
- HACCP download (USB door as standard)
- 5 Languages available
- Refrigerant: R404a (GWP3780)
- Core probe

**Optional:**  
LED Lighting - Removable filter - Ozonizer



STANDARD KIT



PASTRY KIT  
(MOD. P)



SONDA AL CUORE  
CORE PROBE



LED 5-10-15



KIT 4 RUOTE



PORTA OP



STERILKIT

Modello <i>Model</i>	Codice <i>Code</i>		Abbattimento <i>Blast chilling</i> +3°C Kg	Surgelazione <i>Shock freezing</i> -18°C Kg	Dimensioni <i>Dimensions</i> (mm)		Capacità Teglie <i>Pans-trays capacity</i> (70 mm passo/pitch GN) (50 mm passo/pitch mod.-P)	Cap.vaschette gelato <i>Ice-cream pans cap.</i> (5 l)	Assorbimento <i>Absorbed power</i>		Voltaggio <i>Voltage</i> V/Hz	Dimensioni imballo <i>Packing dimensions</i> (mm)	Peso Netto/Lordo <i>Net/Gross weight</i> (kg)
									Watt (-30/+45)	Ampere			
 R404a (600 gr)	<b>FASTER 5</b>	9AMF05IM5SA01	15	10	760x700x850		5 GN1/1 - EN600x400	6	449	6.78	230/50	800x778x1038	69/79
	<b>FASTER 5-P</b>	9AMF05IM5SA02	15	10	760x700x850		5 EN600x400	6	449	6.78	230/50	800x778x1038	69/79
 R404a (1000 gr)	<b>FASTER 10</b>	9AMF10IM5SA01	32	22	790x760x1630		10 GN1/1 - EN600x400	15	900	8.62	230/50	830x860x1780	129/139
	<b>FASTER 10-P</b>	9AMF10IM5SA03	32	22	790x760x1630		13 EN600x400	15	900	8.62	230/50	830x860x1780	129/139
 R404a (1800 gr)	<b>FASTER 15</b>	9AMF15IT5SA01	40	28	790x760x1970		15 GN1/1 - EN600x400	21	2264	8.00	400/3Ph/50	830x860x2120	163/173
	<b>FASTER 15-P</b>	9AMF15IT5SA02	40	28	790x760x1970		19 EN600x400	21	2264	8.00	400/3Ph/50	830x860x2120	163/173
<b>STERILKIT</b>			Sovraprezzo per Sterilizzatore						Price increase for Sterilizer				
<b>LED 5</b>			Sovraprezzo per Illuminazione a LED						Price increase for LED Lighting 5				
<b>LED 10</b>			Sovraprezzo per Illuminazione a LED						Price increase for LED Lighting 10				
<b>LED 15</b>			Sovraprezzo per Illuminazione a LED						Price increase for LED Lighting 15				
<b>KIT 4 RUOTE</b>			Sovraprezzo per Kit ruote						Price increase for Castors kit				
<b>PORTAOP</b>			Sovraprezzo per Porta Opposta						Price increase for Reverse door				
<b>VERS220V/60HZ 5</b>			Sovraprezzo per Versione 220V/60Hz						Price increase for Power supply 220V/60Hz				
<b>VERS220V/60HZ 10</b>			Sovraprezzo per Versione 220V/60Hz						Price increase for Power supply 220V/60Hz				
<b>VERS220V/3/60HZ 15</b>			Sovraprezzo per Versione 220V/60Hz						Price increase for Power supply 220V/60Hz				
<b>VERS110V/60HZ 5-10-15</b>			Sovraprezzo per Versione 110V/60Hz						Price increase for Power supply 110V/60Hz				

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 52-53

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.

FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 52-53

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.



One



ONE

Abbattitori rapidi di temperatura da appoggio, per inserimento teglie GN2/3, in acciaio inox AISI 304.  
Cicli disponibili:

- Abbattimento rapido a temperatura (con sonda al cuore) o a tempo
- Surgelazione a temperatura (con sonda al cuore) o a tempo
- Gas refrigerante: R404a (GWP3780)
- Controllo elettronico facile da usare
- Disponibile CON (mod. ONE-S) o SENZA (mod. ONE) sonda al cuore

**Top mounted s/s AISI 304 blast chillers for GN2/3.**  
**Available cycles:**

- Time or Temperature (with core probe) blast chilling cycle
- Time or Temperature (with core probe) blast freezing cycle
- Refrigerant gas: R404a (GWP3780)
- Easy to use electronic control panel
- Available WITH (mod. ONE-S) or WITHOUT (mod. ONE) core probe



Modello Model	Codice Code			Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	Sonda al cuore Core Probe		Dimensioni Dimensions (mm)	Capacità Teglie Pans-trays capacity (70 mm passo/pitch)	Cap.vaschette gelato Ice-cream pans cap. (5 l)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage V/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
											Watt (-30/+45)	Ampere			
	<b>ONE</b>	9ABB01CI1S001		7	5			600x609x370	3 GN2/3	4 senza struttura portateglie / without pans structure	218	6.00	230/50	640x647x531	48/58
	<b>ONE-S</b>	9ABB01CI1S002		7	5	•		600x609x370	3 GN2/3	4 senza struttura portateglie / without pans structure	218	6.00	230/50	640x647x531	48/58
	74768030		Griglia inox GN 2/3				S/s GN 2/3 shelf								
	74707200		Vaschetta inox gelato 5 lt				S/s Ice-cream 5 lts pan								
<b>VERS220V/60HZ</b>			Sovrapprezzo per versione 220V/60Hz				Price increase for Power supply 220V/60Hz								
<b>VERS110V/60HZ</b>			Sovrapprezzo per versione 110V/60Hz				Price increase for Power supply 110V/60Hz								

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 52-53

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.

FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 52-53

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.

## Accessori e Optional

## Accessories & Optionals

Modello <i>Model</i>	Codice <i>Code</i>	Descrizione <i>Description</i>	SPEED 5 SMALL	SPEED	FASTER	ONE
<b>OPTIONAL</b>						
<b>STERILKIT</b>		Sovraprezzo per Sterilizzatore* - <i>Price increase for Sterilizer*</i>	x	x		
<b>KITIMBABB</b>		Sovraprezzo per Imballo gabbia di legno / <i>Price increase for Wooden cage packing</i>	x	x		
<b>FILTER</b>		Sovraprezzo per filtro removibile / <i>Price increase for removable filter</i>	x	x		
<b>ABBREM + UCE</b>		Sovraprezzo per Versione remota con unità fornita separatamente (entro i 10m) <i>Price increase for Version with remote unit provided separately (within 10 meters)</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 - <i>S/s ice-cream 5lts pan</i>	x	x	x	x

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



**Mekano GREEN gastronomy** pag. 58  
**Mekano GREEN pastry** pag. 70  
**Mekano GREEN ice cream** pag. 74  
**Mekano GREEN Pro** pag. 76  
**Mekano GREEN 400** pag. 82  
 Accessories & Optionals pag. 86



**FIRST** ANTIMICOLO pag. 90  
**FREE** AISI 304 pag. 92



**MKC** pag. 94



**TABELLA CLASSI ENERGETICHE PRODOTTI** pag. 286  
*ENERGY CLASS PRODUCTS LIST*

## CABINETS

*Armadi refrigerati*

# Mekano GREEN

## Mekano GREEN PLUS

TÜV SÜD TESTED



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

The innovative functions that reduce waste and save your money



88.8 °C



**2 Livelli di umidità (60 e 90%)**  
riduce la perdita di peso delle materie prime, aumentandone la resa

**2 Humidity levels (60 and 90%)**  
reduce the raw materials weight loss increasing their 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.



**Energy-save mode automatico**  
riduce al minimo i consumi nei momenti di inutilizzo della macchina, specialmente durante la notte  
**Automatic energy saving mode**  
minimizes consumption during inactive periods, especially at night



**Sistema di areazione delicata**  
Garantisce uniformità di temperatura e un'aerazione più delicata, che preserva proprietà e superficie degli alimenti

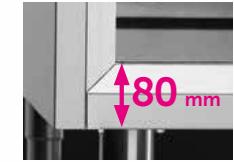
**Delicate Air Flow System**  
Guarantees uniformity of temperature and delicate ventilation, to preserve food quality and appearance



Mekano  
**Green PLUS**

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**



**Maxi Isolamento (80 mm)**  
per ottimizzare la conservazione e limitare i consumi energetici

**Maxi insulation (80 mm)**  
to optimize the food preservation, while limiting energy consumption



**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



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

## Gastronomy



700 PC



Armadi Refrigerati 700 porta cieca, GN2/1, acciaio inox AISI 304 interno ed esterno, con refrigerante naturale R290 o gas R404a (GWP3780)

- Range di temperatura: TN -2°/+7° o BT -24°/-10°
- Accessori di serie: 3 griglie GN2/1 (versione porta intera), 2 griglie GN2/1 (versione 2 mezze porte)
- Ventilatori a basso consumo energetico (mod. R290)
- Isolamento fianchi 70 mm, porta 75 mm. Maxi isolamento fondo, tetto e schiena di 80 mm
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici (solo incorporati)
- Guarnizioni ad alta tenuta
- Arresto dei ventilatori durante l'apertura delle porte
- Serratura
- Luce LED standard per i modelli Green Plus (optional per i Green)



74703220-22

74768026

EVAP-A



KIT LED 700

CONV700

KIT RUOTE 700

CONDH2OMKR



220 - 60Hz

VERS 220-60



Refrigerated cabinets 700 full door, GN2/1, AISI 304 stainless steel interior and exterior, with natural refrigerant R290 or R404a (GWP3780)

- Temperature range: TN -2°/+7° or BT -24°/-10°
- Standard fitting: 3 shelves GN2/1 (1 door version), 2 shelves GN2/1 (2 half door version)
- Low energy consumption fans (mod. R290)
- Sidewall insulation 70 mm, door 75 mm. Top, bottom and back 80 mm maxi insulation
- Automatic defrosting and water evaporation system (only models with built-in unit)
- High-sealing gaskets
- Fans stopping with open doors
- Lock
- LED Lighting standard for Green Plus models (optional for Green models)

Modello Model	Codice Code	Gas / Gas gr	Range °C Range °C	Porta Door	Griglie n° Shelves n°	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Assorbimento / Absorbed power Watt****	Voltaggio / Voltage V/Hz	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)	Tempo di spedizione / Delivery time	
GREEN PLUS 700 TN	7G0701NC2A001	R290	90	-2/+7°	1 CIECA/FULL	3 GN2/1	733x844x2090	247	5.03	230/50	763x873x2170	142 (157)
GREEN 700 TN	7G0701NC4A001	R404a	260	-2/+7°	1 CIECA/FULL	3 GN2/1	733x844x2090	275	5.22	230/50	763x873x2170	142 (157)
GREEN 700 TN R**	7G0701RNC4A001	R404a		-2/+7°	1 CIECA/FULL	3 GN2/1	733x844x2090	275	5.22	230/50	763x873x2170	125 (138)
UC700TN*	74861752	R404a										18 (21)
GREEN PLUS 700 BT	7G0701BC2A001	R290	100	-24/-10°	1 CIECA/FULL	3 GN2/1	733x844x2090	568	8.52	230/50	763x873x2170	145 (163)
GREEN 700 BT	7G0701BC4A001	R404a	350	-24/-10°	1 CIECA/FULL	3 GN2/1	733x844x2090	634	9.15	230/50	763x873x2170	145 (163)
GREEN 700 BT R**	7G070RBC4A001	R404a		-24/-10°	1 CIECA/FULL	3 GN2/1	733x844x2090	634	9.15	230/50	763x873x2170	127 (143)
UC700BT*	74861762	R404a										31 (34)
GREEN PLUS 700 TN 2P	7G0701NC2A002	R290	90	-2/+7°	2 CIECHE/FULL	2 GN2/1	733x844x2090	247	5.03	230/50	763x873x2170	142 (157)
GREEN 700 TN 2P	7G0701NC4A002	R404a	260	-2/+7°	2 CIECHE/FULL	2 GN2/1	733x844x2090	275	5.22	230/50	763x873x2170	142 (157)
GREEN 700 TN 2P R**	7G070RNC4A002	R404a		-2/+7°	2 CIECHE/FULL	2 GN2/1	733x844x2090	275	5.22	230/50	763x873x2170	125 (138)
UC700TN*	74861752	R404a										18 (21)
GREEN PLUS 700 BT 2P	7G0701BC2A002	R290	100	-24/-10°	2 CIECHE/FULL	2 GN2/1	733x844x2090	568	8.52	230/50	763x873x2170	145 (163)
GREEN 700 BT 2P	7G0701BC4A002	R404a	350	-24/-10°	2 CIECHE/FULL	2 GN2/1	733x844x2090	634	9.15	230/50	763x873x2170	145 (163)
GREEN 700 BT 2P R**	7G070RBC4A002	R404a		-24/-10°	2 CIECHE/FULL	2 GN2/1	733x844x2090	634	9.15	230/50	763x873x2170	127 (143)
UC700BT*	74861762	R404a										31 (34)
GREEN 700 TN/TN	7G0721TC4A001	R404a	220/220	-2/+7° -2/+7°	2 CIECHE/FULL	2 GN2/1	733x844x2090	229 + 229	4.82 + 4.82	230/50	763x873x2170	183 (193)
GREEN 700 TN/TN R**	7G072RTCA4001	R404a		-2/+7° -2/+7°	2 CIECHE/FULL	2 GN2/1	733x844x2090	229 + 229	4.82 + 4.82	230/50	763x873x2170	146 (154)
UC350TN*	74861750 x 2	R404a										16 (19)x2
GREEN 700 BT/BT	7G0721TC4A002	R404a	270/270	-24/-10° -24/-10°	2 CIECHE/FULL	2 GN2/1	733x844x2090	477 + 477	7.70 + 7.70	230/50	763x873x2170	187 (197)
GREEN 700 BT/BT R**	7G072RTCA4002	R404a		-24/-10° -24/-10°	2 CIECHE/FULL	2 GN2/1	733x844x2090	477 + 477	7.70 + 7.70	230/50	763x873x2170	149 (157)
UC350BT*	74861760 x 2	R404a										24 (27)x2
GREEN 700 TN/BT	7G0721TC4A003	R404a	220/270	-2/+7° -24/-10°	2 CIECHE/FULL	2 GN2/1	733x844x2090	229 + 477	4.82 + 7.70	230/50	763x873x2170	185 (195)
GREEN 700 TN/BT R**	7G072RTCA4003	R404a		-2/+7° -24/-10°	2 CIECHE/FULL	2 GN2/1	733x844x2090	229 + 477	4.82 + 7.70	230/50	763x873x2170	148 (156)
UC350TN*	74861750	R404a										16 (19)
UC350BT*	74861760	R404a										24 (27)
	74703220-22				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				
	EVAP-A				Sovraprezzo per Vaschetta evaporacondensa per armadi senza gruppo (modello R)			Price increase for Water evaporation bowl for cabinets without condensing unit (R model)				
	KIT LED 700				Sovraprezzo per luce LED (solo per GREEN 700 R404a)			Price increase for LED lighting (only for GREEN 700 R404a)				
	CONV700				Sovraprezzo per Kit convogliatore schiena interna			Price increase for Air conveyor kit for 700 lt (ONLY FOR VERS. 700 LT 1 TEMP.)				
	KIT RUOTE 700				Sovraprezzo per KIT 4 RUOTE per armadio 700 lt			Price increase for 4 castors (700lt upright cabinet)				
	CONDH2OMKR				Sovraprezzo per Condensazione ad acqua (Disponibile non prima di 6 settimane)			Price increase for Water condensing unit (Available not earlier than 6 weeks)				
	VERS 220-60				Sovraprezzo Versione 220V/60Hz (macchina non vendibile in Europa)			Price increase Power supply 220V/60Hz (machinery not to be sold in Europe)				
* Distanza massima 10 mt ** R = Versione remota *** Moltiplicare per 2 nei modelli doppia temperatura **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)												
PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 86-87												
I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.												
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.												

Available non prima di 6 settimane  
Available not earlier than 6 weeks

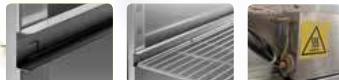
## Gastronomy



700 PV

Armadi Refrigerati 700 porta vetro, GN2/1, acciaio inox AISI 304 interno ed esterno, con refrigerante naturale R290 o gas R404a (GWP3780)

- Range di temperatura: TN -2°/+7° o BT -20°/-10°
- Accessori di serie: 3 griglie GN2/1 (versione porta intera), 2 griglie GN2/1 (versione 2 mezze porte)
- Ventilatori a basso consumo energetico (mod. R290)
- Isolamento fianchi 70 mm. Maxi isolamento fondo, tetto e schiena di 80 mm
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici (solo incorporati)
- Guarnizioni ad alta tenuta
- Arresto dei ventilatori durante l'apertura delle porte
- Luce LED di serie
- Serratura



Refrigerated cabinets 700 glass door, GN2/1, AISI 304 stainless steel interior and exterior, with natural refrigerant R290 or R404a (GWP3780)

- Temperature range: TN -2°/+7° or BT -20°/-10°
- Standard fitting: 3 shelves GN2/1 (1 door version), 2 shelves GN2/1 (2 half door version)
- Low energy consumption fans (mod. R290)
- Sidewall insulation 70 mm. Top, bottom and back 80 mm maxi insulation
- Automatic defrosting and water evaporation system (only models with built-in unit)
- High-sealing gaskets
- Fans stopping with open doors
- LED lighting
- Lock



Modello Model	Codice Code	Gas / Gas		Range °C Range °C	Porta Door	Griglie n° Shelves n°	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Assorbimento / Absorbed power		Voltaggio / Voltage V/Hz	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)	Temperatura temperature minima min. temp. maxima max. temp.
		gr	gr					Watt****	Ampere				
GREEN PLUS 700 TN PV	7G070INV2A001	R290	90	-2/+7°	1 VETRO/GLASS	3 GN2/1	733x844x2090	247	5.03	230/50	763x873x2170	162 (177)	
GREEN 700 TN PV	7G070INV4A001	R404a	260	-2/+7°	1 VETRO/GLASS	3 GN2/1	733x844x2090	275	5.22	230/50	763x873x2170	162 (177)	
GREEN 700 TN PV R**	7G070RNV4A001	R404a		-2/+7°	1 VETRO/GLASS	3 GN2/1	733x844x2090	275	5.22	230/50	763x873x2170	145 (158)	
UC700TN*	74861752	R404a											18 (21)
GREEN PLUS 700 BT PV	7G070IBV2A001	R290	100	-20/-10°	1 VETRO/GLASS	3 GN2/1	733x844x2090	568	8.52	230/50	763x873x2170	175 (183)	
GREEN 700 BT PV	7G070IBV4A001	R404a	350	-20/-10°	1 VETRO/GLASS	3 GN2/1	733x844x2090	634	9.15	230/50	763x873x2170	165 (183)	
GREEN 700 BT PV R**	7G070RBV4A001	R404a		-20/-10°	1 VETRO/GLASS	3 GN2/1	733x844x2090	634	9.15	230/50	763x873x2170	147 (163)	
UC700BT*	74861762	R404a											31 (34)
GREEN PLUS 700 TN 2PV	7G070INV2A002	R290	90	-2/+7°	2 VETRO/GLASS	2 GN2/1	733x844x2090	247	5.03	230/50	763x873x2170	162 (177)	
GREEN 700 TN 2PV	7G070INV4A002	R404a	260	-2/+7°	2 VETRO/GLASS	2 GN2/1	733x844x2090	275	5.22	230/50	763x873x2170	162 (177)	
GREEN 700 TN 2PV R**	7G070RNV4A002	R404a		-2/+7°	2 VETRO/GLASS	2 GN2/1	733x844x2090	275	5.22	230/50	763x873x2170	145 (158)	
UC700TN*	74861752	R404a											18 (21)
GREEN PLUS 700 BT 2PV	7G070IBV2A002	R290	100	-20/-10°	2 VETRO/GLASS	2 GN2/1	733x844x2090	568	8.52	230/50	763x873x2170	165 (183)	
GREEN 700 BT 2PV	7G070IBV4A002	R404a	350	-20/-10°	2 VETRO/GLASS	2 GN2/1	733x844x2090	634	9.15	230/50	763x873x2170	165 (183)	
GREEN 700 BT 2PV R**	7G070RBV4A002	R404a		-20/-10°	2 VETRO/GLASS	2 GN2/1	733x844x2090	634	9.15	230/50	763x873x2170	147 (163)	
UC700BT*	74861762	R404a											31 (34)
GREEN 700 TN/TN 2PV	7G072ITV4A001	R404a	220/220	-2/+7° -2/+7°	2 VETRO/GLASS	2 GN2/1	733x844x2090	229 + 229	4.82 + 4.82	230/50	763x873x2170	203 (213)	
GREEN 700 TN/TN 2PV R**	7G072RTV4A001	R404a		-2/+7° -2/+7°	2 VETRO/GLASS	2 GN2/1	733x844x2090	229 + 229	4.82 + 4.82	230/50	763x873x2170	166 (174)	
UC350TN*	74861750 x 2	R404a											16 (19)x2
GREEN 700 BT/BT PV	7G072ITV4A002	R404a	270/270	-20/-10° -20/-10°	2 VETRO/GLASS	2 GN2/1	733x844x2090	477 + 477	7.70 + 7.70	230/50	763x873x2170	207 (217)	
GREEN 700 BT/BT PV R**	7G072RTV4A002	R404a		-20/-10° -20/-10°	2 VETRO/GLASS	2 GN2/1	733x844x2090	477 + 477	7.70 + 7.70	230/50	763x873x2170	169 (177)	
UC350BT*	74861760 x 2	R404a											24 (27)x2
GREEN 700 TN/TN 2PV	7G072ITV4A003	R404a	220/270	-2/+7° -20/-10°	2 VETRO/GLASS	2 GN2/1	733x844x2090	229 + 477	4.82 + 7.70	230/50	763x873x2170	205 (215)	
GREEN 700 TN/TN 2PV R**	7G072RTV4A003	R404a		-2/+7° -20/-10°	2 VETRO/GLASS	2 GN2/1	733x844x2090	229 + 477	4.82 + 7.70	230/50	763x873x2170	168 (176)	
UC350TN*	74861750	R404a											16 (19)
UC350BT*	74861760	R404a											24 (27)
74703220-22		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							
EVAP-A		Sovraprezzo per Vaschetta evaporacondensa per armadi senza gruppo (modello R)				Price increase for Water evaporation bowl for cabinets without condensing unit (R model)							
CONV700		Sovraprezzo per Kit convogliatore schiena interna (solo per vers. 700 LT 1 TEMP.)				Price increase for Air conveyor kit for 700 lt (1 TEMP.)							
KIT RUOTE 700		Sovraprezzo per KIT 4 RUOTE per armadio 700 lt				Price increase for 4 castors (700lt's upright cabinet)							
CONDH20MKR		Sovraprezzo per Condensazione ad acqua (Disponibile non prima di 6 settimane)				Price increase for Water condensing unit Available not earlier than 6 weeks)							
VERS 220-60		Sovraprezzo Versione 220V/60Hz (macchina non vendibile in Europa)				Price increase Power supply 220V/60Hz (machinery not to be sold in Europe)							

\* Distanza massima 10 mt. \*\* R = Versione remota \*\*\* Moltiplicare per 2 nei modelli doppia temperatura \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 86-87

Condizioni ambienti di funzionamento: MAX umidità 65% MIN temperatura 25°C (macchine dedicate solo all'esposizione)

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. \*\*\* To be multiplied by 2 for double temperature models \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 86-87

Environment conditions: 65% MAX humidity, 25 °C MIN temperature (machinery dedicated only to display)

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.

## Gastronomy



# 1400 PC

**Armadi Refrigerati 1400 porte cieche, GN2/1, acciaio inox AISI 304 interno ed esterno, con refrigerante naturale R290 o gas R404a (GWP3780)**

- Range di temperatura: TN -2°/+7° o BT -24°/-10° C
- Accessori di serie: 6 griglie GN2/1 (versione 2 porte), 5 griglie GN2/1 (versione 3 porte), 4 griglie GN2/1 (versione 4 porte)
- Ventilatori a basso consumo energetico (mod. R290)
- Isolamento fianchi 70 mm, porta 75 mm. Maxi isolamento fondo, tetto e schiena di 80 mm
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici (solo incorporati)
- Guarnizioni ad alta tenuta
- Arresto dei ventilatori durante l'apertura delle porte
- Serratura
- Luce LED standard per i modelli Green Plus (optional per i Green)

**Refrigerated cabinets 1400 full doors, GN2/1, AISI 304 stainless steel interior and exterior, with natural refrigerant R290 or gas R404a (GWP3780)**

- Temperature range: TN -2°/+7° or BT -24°/-10° C
- Standard fitting: 6 shelves GN2/1 (2 door model), 5 shelves GN2/1 (3 door version), 4 shelves GN2/1 (4 door version)
- Low energy consumption fans (mod. R290)
- Sidewall Insulation 70 mm, door 75 mm. Top, bottom and back 80 mm maxi insulation
- Automatic defrosting and water evaporation system (only models with built-in unit)
- High-sealing gaskets
- Fans stopping with open doors
- Lock
- LED Lighting standard for Green Plus models (optional for Green models)



Modello Model	Codice Code	Gas / Gas gr	Range °C Range °C	Porta Door	Griglie n° Shelves n°	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Absorbimento / Absorbed power Watt**** Ampere	Voltaggio / Voltage V/Hz	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)	
GREEN PLUS 1400 TN	7G140INC2A001	R290	-2/+7°	2 CIECHE/FULL	6 GN2/1	1466x844x2090	340	5.80	230/50	1496x873x2170	230 (250)
GREEN 1400 TN	7G140INC4A001	R404a	-2/+7°	2 CIECHE/FULL	6 GN2/1	1466x844x2090	432	6.59	230/50	1496x873x2170	230 (250)
GREEN 1400 TN R**	7G140RNC4A001	R404a	-2/+7°	2 CIECHE/FULL	6 GN2/1	1466x844x2090	432	6.59	230/50	1496x873x2170	212 (230)
UC1400TN*	74861754	R404a									18 (21)
GREEN PLUS 1400 BT	7G140IBC2A001	R290	-24/-10°	2 CIECHE/FULL	6 GN2/1	1466x844x2090	568	8.52	230/50	1496x873x2170	235 (255)
GREEN 1400 BT	7G140IBC4A001	R404a	-24/-10°	2 CIECHE/FULL	6 GN2/1	1466x844x2090	787	9.72	230/50	1496x873x2170	235 (255)
GREEN 1400 BT R**	7G140RBC4A001	R404a	-24/-10°	2 CIECHE/FULL	6 GN2/1	1466x844x2090	787	9.72	230/50	1496x873x2170	216 (235)
UC1400BT*	74861764	R404a									36 (40)
GREEN PLUS 1400 TN 3P	7G140INC2A002	R290	-2/+7°	3 CIECHE/FULL	5 GN2/1	1466x844x2090	340	5.80	230/50	1496x873x2170	230 (250)
GREEN 1400 TN 3P	7G140INC4A002	R404a	-2/+7°	3 CIECHE/FULL	5 GN2/1	1466x844x2090	432	6.59	230/50	1496x873x2170	230 (250)
GREEN 1400 TN 3P R**	7G140RNC4A002	R404a	-2/+7°	3 CIECHE/FULL	5 GN2/1	1466x844x2090	432	6.59	230/50	1496x873x2170	212 (230)
UC1400TN*	74861754	R404a									18 (21)
GREEN PLUS 1400 BT 3P	7G140IBC2A002	R290	-24/-10°	3 CIECHE/FULL	5 GN2/1	1466x844x2090	568	8.52	230/50	1496x873x2170	235 (255)
GREEN 1400 BT 3P	7G140IBC4A002	R404a	-24/-10°	3 CIECHE/FULL	5 GN2/1	1466x844x2090	787	9.72	230/50	1496x873x2170	235 (255)
GREEN 1400 BT 3P R**	7G140RBC4A002	R404a	-24/-10°	3 CIECHE/FULL	5 GN2/1	1466x844x2090	787	9.72	230/50	1496x873x2170	216 (235)
UC1400BT*	74861764	R404a									36 (40)
GREEN PLUS 1400 TN 4P	7G140INC2A003	R290	-2/+7°	4 CIECHE/FULL	4 GN2/1	1466x844x2090	340	5.80	230/50	1496x873x2170	230 (250)
GREEN 1400 TN 4P	7G140INC4A003	R404a	-2/+7°	4 CIECHE/FULL	4 GN2/1	1466x844x2090	432	6.59	230/50	1496x873x2170	230 (250)
GREEN 1400 TN 4P R**	7G140RNC4A003	R404a	-2/+7°	4 CIECHE/FULL	4 GN2/1	1466x844x2090	432	6.59	230/50	1496x873x2170	212 (230)
UC1400TN*	74861754	R404a									18 (21)
GREEN PLUS 1400 BT 4P	7G140IBC2A003	R290	-24/-10°	4 CIECHE/FULL	4 GN2/1	1466x844x2090	568	8.52	230/50	1496x873x2170	235 (255)
GREEN 1400 BT 4P	7G140IBC4A003	R404a	-24/-10°	4 CIECHE/FULL	4 GN2/1	1466x844x2090	787	9.72	230/50	1496x873x2170	235 (255)
GREEN 1400 BT 4P R**	7G140RBC4A003	R404a	-24/-10°	4 CIECHE/FULL	4 GN2/1	1466x844x2090	787	9.72	230/50	1496x873x2170	216 (235)
UC1400BT*	74861764	R404a									36 (40)
74703220-22	Coppia guide a "C" per griglie GN 2/1										
74768026	Griglia plastificata GN 2/1										
<b>EVAP-A</b>	Sovraprezzo per Vaschetta evaporicondensa per armadi senza gruppo (modello R)										
<b>KIT LED 1400</b>	Sovraprezzo per luce LED (solo per GREEN 1400 R404a)										
<b>KIT RUOTE 1400</b>	Sovraprezzo per KIT 5 RUOTE per armadio 1400 lt										
<b>CONDH20MKR</b>	Sovraprezzo per Condensazione ad acqua (Disponibile non prima di 6 settimane)										
<b>VERS 220-60</b>	Sovraprezzo Versione 220V/60Hz (macchina non vendibile in Europa)										

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

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 86-87

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

S/s pair of runners for GN 2/1 shelf  
Plastic coated GN 2/1 shelf  
Price increase for Water evaporation bowl  
for cabinets without condensing unit (R model)  
Price increase for LED lighting (only for GREEN 1400 R404a)  
Price increase for 5 castors (1400lt upright cabinet)  
Price increase for Water condensing unit Available not earlier than 6 weeks)  
Price increase Power supply 220V/60Hz (machinery not to be sold in Europe)  
\*Max distance 10 mt. \*\* R = Remote Version. \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)  
FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 86-87  
Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

Gastronomy

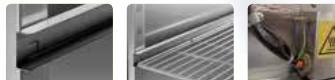


1400<sub>2TPC</sub>



Arredi Refrigerati doppia temperatura 1400 porte cieche, GN2/1, acciaio inox AISI 304 interno ed esterno, con refrigerante naturale R290 o gas R404a (GWP3780)

- Range di temperatura: doppia temperatura TN/TN (-2°/+7°, -2°/+7° C) o TN/BT(-2°/+7°, -24°/-10° C)
- Accessori di serie: 6 griglie GN2/1
- Ventilatori a basso consumo energetico (mod. R290)
- Isolamento fianchi 70 mm, porta 75 mm. Maxi isolamento fondo, tetto e schiena di 80 mm
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici (solo incorporati)
- Guarnizioni ad alta tenuta
- Arresto dei ventilatori durante l'apertura delle porte
- Serratura
- Luce LED standard per i modelli Green Plus (optional per i Green)



74703220-22

74768026

EVAP-A



KIT LED 1400



KIT RUOTE 1400



CONDH20MKR



VERS 220-60



220 - 60Hz

Refrigerated cabinets, combined temperatures 1400 full doors, GN2/1, AISI 304 stainless steel interior and exterior, with natural refrigerant R290 or R404a (GWP3780)

- Temperature range: dual temperature TN/TN (-2°/+7°, -2°/+7° C) or TN/BT(-2°/+7°, -24°/-10° C)
- Standard fitting: 6 shelves GN2/1
- Low energy consumption fans (mod. R290)
- Sidewall Insulation 70 mm, door 75 mm. Top, bottom and back 80 mm maxi insulation
- Automatic defrosting and water evaporation system (only models with built-in unit)
- High-sealing gaskets
- Fans stopping with open doors
- Lock
- LED Light as a standard feature for Green Plus models (optional for Green models)



Modello Model	Codice Code	Gas / Gas		Range °C Range °C	Porta Door	Griglie n° Shelves n°	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Assorbimento / Absorbed power		Voltaggio / Voltage V/Hz	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)	Tempo di consegna Delivery time	
		gr	gr					Watt****	Ampere					
<b>GREEN PLUS 1400 TN/TN</b>	7G142ITC2A001	R290	90 90	-2/+7° -2/+7°	2 CIECHE/FULL	6 GN2/1	1466x844x2090	247 + 247	5.03 + 5.03	230/50	1496x873x2170	230 (250)	Disponibile non prima di 5 settimane Available not earlier than 5 weeks	
<b>GREEN 1400 TN/TN</b>	7G142ITC4A001	R404a	260 260	-2/+7° -2/+7°	2 CIECHE/FULL	6 GN2/1	1466x844x2090	275 + 275	5.22 + 5.22	230/50	1496x873x2170	230 (250)		
<b>GREEN 1400 TN/TN R**</b>	7G142RTC4A001	R404a		-2/+7° -2/+7°	2 CIECHE/FULL	6 GN2/1	1466x844x2090	275 + 275	5.22 + 5.22	230/50	1496x873x2170	212 (230)		
<b>UC700TN*</b>	74861752x2	R404a											18 (21)x2	
<b>GREEN PLUS 1400 TN/BT</b>	7G142ITC2A002	R290	90 100	-2/+7° -24/-10°	2 CIECHE/FULL	6 GN2/1	1466x844x2090	247 + 568	5.03 + 8.52	230/50	1496x873x2170	235 (255)		
<b>GREEN 1400 TN/BT</b>	7G142ITC4A003	R404a	260 350	-2/+7° -24/-10°	2 CIECHE/FULL	6 GN2/1	1466x844x2090	275 + 634	5.22 + 9.15	230/50	1496x873x2170	235 (255)		
<b>GREEN 1400 TN/BT R**</b>	7G142RTC4A003	R404a		-2/+7° -24/-10°	2 CIECHE/FULL	6 GN2/1	1466x844x2090	275 + 634	5.22 + 9.15	230/50	1496x873x2170	216 (235)		
<b>UC700TN*</b>	74861752	R404a											18 (21)	
<b>UC700BT*</b>	74861762	R404a											31 (34)	
	74703220-22	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>EVAP-A</b>		Sovraprezzo per Vaschetta evaporacondensa per armadi senza gruppo R				Price increase for Water evaporation bowl for cabinets without condensing unit "R"								
<b>KIT LED 1400</b>		Sovraprezzo per luce LED (solo per GREEN 1400 R404a)				Price increase for LED lighting (only for GREEN 1400 R404a)								
<b>KIT RUOTE 1400</b>		Sovraprezzo per KIT 5 RUOTE per armadio 1400 lt				Price increase for 5 castors (1400lt's upright cabinet)								
<b>CONDH20MKR</b>		Sovraprezzo per Condensazione ad acqua (Disponibile non prima di 6 settimane)				Price increase for Water condensing unit (Available not earlier than 6 weeks)								
<b>VERS 220-60</b>		Sovraprezzo Versione 220V/60Hz (macchina non vendibile in Europa)				Price increase Power supply 220V/60Hz (machinery not to be sold in Europe)								

\* Distanza massima 10 mt \*\* R = Versione remota \*\*\* Moltiplicare per 2 nei modelli doppia temperatura \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 86-87

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

\*Max distance 10 m \*\* R = Remote Version \*\*\* To be multiplied by 2 for double temperature models \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 86-87

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.

## Gastronomy



# 1400 PV

**Armadi Refrigerati 1400 porte vetro, GN2/1, acciaio inox AISI 304 interno ed esterno, con refrigerante naturale R290 o gas R404a (GWP3780)**

- Range di temperatura: TN -2°/+7° C, BT -20°/-10° C
- Accessori interni: 6 griglie GN2/1 (versione 2 porte), 5 griglie GN2/1 (versione 3 porte)
- Ventilatori a basso consumo energetico (mod. R290)
- Isolamento fianchi 70 mm. Maxi isolamento fondo, tetto e schiena di 80 mm
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici (solo incorporati)
- Guarnizioni ad alta tenuta
- Arresto dei ventilatori durante l'apertura delle porte
- Luce LED
- Serratura

**Refrigerated cabinets 1400 with glass doors, GN2/1, AISI 304 stainless steel interior and exterior, with natural refrigerant R290 or gas R404a (GWP3780)**

- Temperature range: TN -2°/+7° C, BT -20°/-10° C
- Standard fitting: 6 shelves GN2 /1 (2 door version), 5 shelves GN2/1 (3 door version)
- Low energy consumption fans (mod. R290)
- Sidewall Insulation 70 mm. Top, bottom and back 80 mm maxi insulation
- Automatic defrosting and water evaporation system (only models with built-in unit)
- High-sealing gaskets
- Fans stopping with open doors
- LED lighting
- Lock



220 - 60Hz



Modello Model	Codice Code	Gas / Gas gr	Range °C Range °C	Porta Door	Griglie n° Shelves n°	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Assorbimento / Absorbed power Watt **** Ampere	Voltaggio / Voltage V/Hz	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)	
 <b>GREEN PLUS 1400 TN PV</b>	7G140INV2A001	R290	150	-2/+7°	2 VETRO/GLASS	6 GN2/1	1466x844x2090	340 5.80	230/50	1496x873x2170 270 (290)	
 <b>GREEN 1400 TN PV</b>	7G140INV4A001	R404a	380	-2/+7°	2 VETRO/GLASS	6 GN2/1	1466x844x2090	432 6.59	230/50	1496x873x2170 270 (290)	
 <b>GREEN 1400 TN PV R**</b>	7G140RNV4A001	R404a	-2/+7°	2 VETRO/GLASS	6 GN2/1	1466x844x2090	432 6.59	230/50	1496x873x2170 252 (270)		
 <b>UC1400TN*</b>	74861754	R404a								18 (21)	
 <b>GREEN PLUS 1400 BT PV</b>	7G140IBV2A001	R290	150	-20/-10°	2 VETRO/GLASS	6 GN2/1	1466x844x2090	568 8,52	230/50	1496x873x2170 275 (285)	
 <b>GREEN 1400 BT PV</b>	7G140IBV4A001	R404a	900	-20/-10°	2 VETRO/GLASS	6 GN2/1	1466x840x2090	787 9.72	230/50	1496x873x2170 275 (285)	
 <b>GREEN 1400 BT PV R**</b>	7G140RBV4A001	R404a	-20/-10°	2 VETRO/GLASS	6 GN2/1	1466x844x2090	787 9.72	230/50	1496x873x2170 256 (275)		
 <b>UC1400BT*</b>	74861764	R404a								36 (40)	
 <b>GREEN PLUS 1400 TN 3PV</b>	7G140INV2A002	R290	150	-2/+7°	3 VETRO/GLASS	5 GN2/1	1466x844x2090	340 5.80	230/50	1496x873x2170 270 (290)	
<b>GREEN 1400 TN 3PV</b>	7G140INV4A002	R404a	380	-2/+7°	3 VETRO/GLASS	5 GN2/1	1466x844x2090	432 6.59	230/50	1496x873x2170 270 (290)	
<b>GREEN 1400 TN 3PV R**</b>	7G140RNV4A002	R404a	-2/+7°	3 VETRO/GLASS	5 GN2/1	1466x844x2090	432 6.59	230/50	1496x873x2170 252 (270)		
<b>UC1400TN*</b>	74861754	R404a								18 (21)	
<b>GREEN PLUS 1400 BT 3PV</b>	7G140IBV2A002	R290	150	-20/-10°	3 VETRO/GLASS	5 GN2/1	1466x844x2090	568 8,52	230/50	1496x873x2170 275 (285)	
<b>GREEN 1400 BT 3PV</b>	7G140IBV4A002	R404a	900	-20/-10°	3 VETRO/GLASS	5 GN2/1	1466x844x2090	787 9.72	230/50	1496x873x2170 275 (295)	
<b>GREEN 1400 BT 3PV R**</b>	7G140RBV4A002	R404a	-20/-10°	3 VETRO/GLASS	5 GN2/1	1466x844x2090	787 9.72	230/50	1496x873x2170 256 (275)		
<b>UC1400BT*</b>	74861764	R404a								36 (40)	
	74703220-22	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>EVAP-A</b>	Sovraprezzo per Vaschetta evaporacondensa per armadi senza gruppo R				Price increase for Water evaporation bowl for cabinets without condensing unit "R"					
	<b>KIT RUOTE 1400</b>	Sovraprezzo per KIT 5 RUOTE per armadio 1400 lt				Price increase for 5 castors (1400lt upright cabinet)					
	<b>CONDH20MKR</b>	Sovraprezzo per Condensazione ad acqua (Disponibile non prima di 6 settimane)				Price increase for Water condensing unit (Available not earlier than 6 weeks)					
	<b>VERS 220-60</b>	Sovraprezzo Versione 220V/60Hz (macchina non vendibile in Europa)				Price increase Power supply 220V/60Hz (machinery not to be sold in Europe)					

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

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 86-87

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

Condizioni ambiente di funzionamento: MAX umidità 65% MIN temperatura 25°C (macchine dedicate solo all'esposizione)

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 86-87

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

Environment conditions: 65% MAX humidity, 25 °C MIN temperature (machinery dedicated only to display)

All specifications are subject to change without notice.

## Gastronomy



# 1400<sub>2</sub>TPV

Arredi Refrigerati doppia temperatura 1400 porte vetro, GN2/1, acciaio inox AISI 304 interno ed esterno, con refrigerante naturale R290 o gas R404a (GWP3780)

- Range di temperatura: doppia TN/TN (-2°/-7°, -2°/+7° C) o TN/BT (-2°/+7°, -20°/-10° C)
- Accessori interni: 6 griglie GN2/1
- Ventilatori a basso consumo energetico (mod. R290)
- Isolamento fianchi 70 mm. Maxi isolamento fondo, tetto e schiena di 80 mm
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici (solo incorporati)
- Guarnizioni ad alta tenuta
- Arresto dei ventilatori durante l'apertura delle porte
- Luce LED
- Serratura



74703220-22

74768026

EVAP-A



KIT RUOTE 1400



CONDH20MKR



VERS 220-60

220 - 60Hz

Refrigerated cabinets, combined temperatures 1400 with glass doors, GN2/1, AISI 304 stainless steel interior and exterior, with natural refrigerant R290 or R404a (GWP3780)

- Temperature range: Double TN/TN (-2°/-7°, -2°/+7° C) or TN/BT (-2°/+7°, -20°/-10° C)
- Standard fitting: 6 shelves GN2/1
- Low energy consumption fans (mod. R290)
- Sidewall Insulation 70 mm. Top, bottom and back 80 mm maxi insulation
- Automatic defrosting and water evaporation system (only models with built-in unit)
- High-sealing gaskets
- Fans stopping with open doors
- LED lighting
- Lock



Modello Model	Codice Code	Gas / Gas gr	Range °C Range °C	Porta Door	Griglie n° Shelves n°	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Assorbimento / Absorbed power Watt**** Ampere	Voltaggio / Voltage V/Hz	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)	Tempo di consegna Delivery time
GREEN PLUS 1400 TN/TN PV	7G142ITV2A001	R290 90 90	-2/+7° -2/+7°	2 VETRO/GLASS	6 GN2/1	1466x844x2090	247 + 247 5.03 + 5.03	230/50	1496x873x2170	270 (290)	
GREEN 1400 TN/TN PV	7G142ITV4A001	R404a 260 260	-2/+7° -2/+7°	2 VETRO/GLASS	6 GN2/1	1466x844x2090	275 + 275 5.22 + 5.22	230/50	1496x873x2170	270 (290)	
GREEN 1400 TN/TN PV R**	7G142RTV4A001	R404a	-2/+7° -2/+7°	2 VETRO/GLASS	6 GN2/1	1466x844x2090	275 + 275 5.22 + 5.22	230/50	1496x873x2170	252 (270)	
UC700TN*	74861752x2	R404a									18 (21)x2
GREEN PLUS 1400 TN/BT PV	7G142ITV2A002	R290 90 100	-2/+7° -20/-10°	2 VETRO/GLASS	6 GN2/1	1466x844x2090	247 + 568 5.03 + 8.52	230/50	1496x873x2170	275 (295)	
GREEN 1400 TN/BT PV	7G142ITV4A003	R404a 260 350	-2/+7° -20/-10°	2 VETRO/GLASS	6 GN2/1	1466x844x2090	275 + 634 5.22 + 9.15	230/50	1496x873x2170	275 (295)	
GREEN 1400 TN/BT PV R**	7G142RTV4A003	R404a	-2/+7° -20/-10°	2 VETRO/GLASS	6 GN2/1	1466x844x2090	275 + 634 5.22 + 9.15	230/50	1496x873x2170	256 (275)	
UC700TN*	74861752	R404a									18 (21)
UC700BT*	74861762	R404a									31 (34)

\* Distanza massima 10 mt \*\* R = Versione remota \*\*\* Moltiplicare per 2 nei modelli doppia temperatura \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 86-87

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

Condizioni ambiente di funzionamento: MAX umidità 65% MIN temperatura 25°C (macchine dedicate solo all'esposizione)

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

S/s pair of runners for GN 2/1 shelf

Plastic coated GN 2/1 shelf

Price increase for Water evaporation bowl for cabinets without condensing unit "R"

Price increase for 5 castors (1400ts upright cabinet)

Price increase for Water condensing unit (Available not earlier than 6 weeks)

Price increase Power supply 220V/60Hz (machinery not to be sold in Europe)

\*Max distance 10 mt \*\* R = Remote Version \*\*\* To be multiplied by 2 for double temperature models \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 86-87

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

Environment conditions: 65% MAX humidity, 25 °C MIN temperature (machinery dedicated only to display)

All specifications are subject to change without notice.

Disponibile non prima di 6 settimane  
Available not earlier than 6 weeks

Areazione delicata



Pastry



900 PC

Arredi Refrigerati 900 porta cieca, 20 coppie guide a "L", acciaio inox AISI 304 interno ed esterno, con refrigerante naturale R290 o gas R404a (GWP3780)

- Range di temperatura: TN (-2°/+7°) o BT(-24°/-10°), 2 mezze porte
- Ventilatori a basso consumo energetico (mod. R290)
- Isolamento fianchi 70 mm, porta 75 mm. Maxi isolamento fondo, tetto e schiena di 80 mm
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici (solo incorporati)
- Guarnizioni ad alta tenuta
- Arresto dei ventilatori durante l'apertura delle porte
- Luce LED
- Serratura
- Convogliatore aria

Refrigerated Cabinets 900 full doors, 20 "L" pairs of runners, AISI 304 stainless steel interior and exterior, natural refrigerant R290 or R404a (GWP3780)

- Temperature range: TN (-2°/+7°) or BT (-24°/-10°), 2 half door
- Low energy consumption fans (mod. R290)
- Sidewall insulation 70 mm, door 75 mm. Top, bottom and back 80 mm maxi insulation
- Automatic defrosting and water evaporation system (only models with built-in unit)
- High-sealing gaskets
- Fans stopping with open doors
- LED lighting
- Lock
- Air conveyor



900 2P

Modello Model	Codice Code	Gas / Gas gr	Range °C Range °C	Porta Door		Guide n° Runners n°	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Assorbimento / Absorbed power		Voltaggio / Voltage V/Hz	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)	
								Watt****	Ampere				
<b>GREEN 900 TN 2P P</b>	7G090INC4A002	R404a	260	-2/+7°	2 CIECHE/FULL		20 (EN 600x800)	803x1016x2090	275	5.22	230/50	863x1065x2170	149 (164)
<b>GREEN 900 TN 2P P R**</b>	7G090RNC4A001	R404a		-2/+7°	2 CIECHE/FULL		20 (EN 600x800)	803x1016x2090	275	5.22	230/50	863x1065x2170	134 (148)
<b>UC900TN*</b>	74861752	R404a											18 (21)
<b>GREEN 900 BT 2P P</b>	7G090IBC4A004	R404a	600	-24/-10°	2 CIECHE/FULL		20 (EN 600x800)	803x1016x2090	787	9.72	230/50	863x1065x2170	155 (170)
<b>GREEN 900 BT 2P P R**</b>	7G090RBC4A001	R404a		-24/-10°	2 CIECHE/FULL		20 (EN 600x800)	803x1016x2090	787	9.72	230/50	863x1065x2170	139 (153)
<b>UC900BT*</b>	74861762	R404a											31 (34)
	74703232-34	Coppia guide a "L" per vassoio EN 600x800					S/s pair of runners for EN 600x800 tray						
	74707282	Vassoio alluminio EN 600x400x20 mm					Aluminium EN 600x400x20 mm tray						
	74768120	Griglia inox EN 600x400					EN 600x400 s/s shelf						
	74768168	Griglia inox EN 600x800 rinforzata					EN 600x800 s/s reinforced shelf						
<b>EVAP-A</b>		Sovraprezzo per Vaschetta evaporacondensa per armadi senza gruppo R					Price increase for Water evaporation bowl for cabinets without condensing unit "R"						
<b>KIT RUOTE 700 / 900</b>		Sovraprezzo per KIT 4 RUOTE per armadio 7000 900 lt					Price increase for 4 castors (700 or 900 l upright cabinet)						
<b>CONDH2OMKR</b>		Sovraprezzo per Condensazione ad acqua (Disponibile non prima di 6 settimane)					Price increase for Water condensing unit (Available not earlier than 6 weeks)						
<b>VERS220-60</b>		Sovraprezzo Versione 220V/60Hz (macchina non vendibile in Europa)					Price increase Power supply 220V/60Hz (machinery not to be sold in Europe)						

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

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 86-87

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)

FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 86-87

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.

Areazione delicata



Pastry



7-900 PV



Arredi Refrigerati 700/900 porta vetro, 20 coppie guide a "L", acciaio inox AISI 304 interno ed esterno, con refrigerante naturale R290 o gas R404a (GWP3780)

- Range di temperatura: TN (-2°/+7°) o BT(-20°/-10°),
- Una (versione 700) o due mezze porte
- Ventilatori a basso consumo energetico (mod. R290)
- Isolamento fianchi 70 mm. Maxi isolamento fondo, tetto e schienale di 80 mm
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici (solo incorporati)
- Guarnizioni ad alta tenuta
- Arresto dei ventilatori durante l'apertura delle porte
- Luce LED
- Serratura
- Convogliatore aria

Refrigerated Cabinets 700/900 glass doors, 20 "L" pairs of runners, AISI 304 stainless steel interior and exterior, natural refrigerant R290 or gas R404a (GWP3780)

- Temperature range: TN (-2°/+7°) or BT(-20°/-10°),
- One (700 model) or two half door
- Low energy consumption fans (mod. R290)
- Sidewall Insulation 70 mm. Top, bottom and back 80 mm maxi insulation
- Automatic defrosting and water evaporation system (only models with built-in unit)
- High-sealing gaskets
- Fans stopping with open doors
- LED lighting
- Lock
- Air conveyor



	Modello Model	Codice Code	Gas / Gas gr	Range °C Range °C	Porta Door	Guide n° Runners n°	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Absorbimento / Absorbed power Watt**** Ampere	Voltaggio / Voltage V/Hz	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)		
700 PV		<b>GREEN PLUS 700 TN PV P</b> 7G070INV2A003	R290	90	-2/+7°	1 VETRO/GLASS	20 (EN 400x600)	733x844x2090	275	5.03	230/50	763x873x2170	162 (177)
		<b>GREEN 700 TN PV P</b> 7G070INV4A003	R404a	260	-2/+7°	1 VETRO/GLASS	20 (EN 400x600)	733x844x2090	275	5.22	230/50	763x873x2170	162 (177)
		<b>GREEN 700 TN PV P R**</b> 7G070RNVA003	R404a		-2/+7°	1 VETRO/GLASS	20 (EN 400x600)	733x844x2090	275	5.22	230/50	763x873x2170	145 (158)
		<b>UC700TN*</b> 74861752	R404a										18 (21)
		<b>GREEN PLUS 700 BT PV P</b> 7G070IBV2A003	R290	100	-20/-10°	1 VETRO/GLASS	20 (EN 400x600)	733x844x2090	568	8.52	230/50	763x873x2170	165 (183)
		<b>GREEN 700 BT PV P</b> 7G070IBV4A003	R404a	350	-20/-10°	1 VETRO/GLASS	20 (EN 400x600)	733x844x2090	634	9.15	230/50	763x873x2170	165 (183)
		<b>GREEN 700 BT PV P R**</b> 7G070RBV4A003	R404a		-20/-10°	1 VETRO/GLASS	20 (EN 400x600)	733x844x2090	634	9.15	230/50	763x873x2170	147 (163)
		<b>UC700BT*</b> 74861762	R404a										31 (34)
		<b>GREEN PLUS 700 TN 2PV P</b> 7G070INV2A004	R290	90	-2/+7°	2 VETRO/GLASS	20 (EN 400x600)	733x844x2090	275	5.03	230/50	763x873x2170	162 (177)
		<b>GREEN 700 TN 2PV P</b> 7G070INV4A004	R404a	260	-2/+7°	2 VETRO/GLASS	20 (EN 400x600)	733x844x2090	275	5.22	230/50	763x873x2170	162 (177)
		<b>GREEN 700 TN 2PV P R**</b> 7G070RNVA004	R404a		-2/+7°	2 VETRO/GLASS	20 (EN 400x600)	733x844x2090	275	5.22	230/50	763x873x2170	145 (158)
		<b>UC700TN*</b> 74861752	R404a										18 (21)
		<b>GREEN PLUS 700 BT 2PV P</b> 7G070IBV2A004	R290	100	-20/-10°	2 VETRO/GLASS	20 (EN 400x600)	733x844x2090	568	8.52	230/50	763x873x2170	165 (183)
		<b>GREEN 700 BT 2PV P</b> 7G070IBV4A004	R404a	350	-20/-10°	2 VETRO/GLASS	20 (EN 400x600)	733x844x2090	634	9.15	230/50	763x873x2170	165 (183)
		<b>GREEN 700 BT 2PV P R**</b> 7G070RBV4A004	R404a		-20/-10°	2 VETRO/GLASS	20 (EN 400x600)	733x844x2090	634	9.15	230/50	763x873x2170	147 (163)
		<b>UC700BT*</b> 74861762	R404a										31 (34)
900 2PV		<b>GREEN 900 TN 2PV P</b> 7G090INV4A001	R404a	260	-2/+7°	2 VETRO/GLASS	20 (EN 600x800)	803x1016x2090	275	5.22	230/50	863x1065x2170	169 (184)
		<b>GREEN 900 TN 2PV P R**</b> 7G090RNVA001	R404a		-2/+7°	2 VETRO/GLASS	20 (EN 600x800)	803x1016x2090	275	5.22	230/50	863x1065x2170	154 (168)
		<b>UC900TN*</b> 74861752	R404a										18 (21)
		<b>GREEN 900 BT 2PV P</b> 7G090IBV4A001	R404a	600	-20/-10°	2 VETRO/GLASS	20 (EN 600x800)	803x1016x2090	787	9.72	230/50	863x1065x2170	175 (190)
		<b>GREEN 900 BT 2PV P R**</b> 7G090RBV4A001	R404a		-20/-10°	2 VETRO/GLASS	20 (EN 600x800)	803x1016x2090	787	9.72	230/50	863x1065x2170	159 (173)
		<b>UC900BT*</b> 74861762	R404a										31 (34)
	74703224-26	Coppia guide a "L" per vassoio EN 600x400				S/s pair of runners for EN 600x400 tray							
	74703232-34	Coppia guide a "L" per vassoio EN 600x800				S/s pair of runners for EN 600x800 tray							
	74707282	Vassetto alluminio EN 600x400x20 mm				Aluminium EN 600x400x20 mm tray							
	74768120	Griglia inox EN 600x400				EN 600x400 s/s shelf							
	74768168	Griglia inox EN 600x800 rinfornata				EN 600x800 s/s reinforced shelf							
	<b>EVAP-A</b>	Soprapprezzo per Vaschetta evaporazione per armadi senza gruppo R				Price increase for Water evaporation bowl for cabinets without condensing unit "R"							
	<b>KIT RUOTE 700</b>	Soprapprezzo per KIT 4 RUOTE per armadio 700 lt				Price increase for 4 castors (700ts upright cabinet)							
	<b>CONDH20MKR</b>	Soprapprezzo per Condensazione ad acqua (Disponibile non prima di 6 settimane)				Price increase for Water condensing unit (Available not earlier than 6 weeks)							
	<b>VERS220-60</b>	Soprapprezzo Versione 220V/60Hz (macchina non vendibile in Europa)				Price increase Power supply 220V/60Hz (machinery not to be sold in Europe)							

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

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 86-87

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

Condizioni ambiente di funzionamento: MAX umidità 65% MIN temperatura 25°C (macchine dedicate solo all'esposizione)

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Areazione delicata



**Ice Cream**



**7-900**

**Armati Refrigerati Gelateria 700/900 2 porte cieche, acciaio inox AISI 304 interno ed esterno, con refrigerante naturale R290 o gas R404a (GWP3780)**

- Range di temperatura: BT (-24°/-10°), due mezze porte con 7 griglie GN2/1 inox o 7 griglie EN 600x800 inox (modello 900)
- Ventilatori a basso consumo energetico (mod. R290)
- Isolamento fianchi 70 mm, porta 75 mm. Maxi isolamento fondo, tetto e schiena di 80 mm
- Sbrinamento ed evaporazione acqua di condensa automatici (solo incorporati)
- Guarnizioni ad alta tenuta
- Arresto dei ventilatori durante l'apertura delle porte
- Luce LED
- Serratura
- Convogliatore aria

**Refrigerated Ice cream Cabinets 700/900 2 full doors, AISI 304 stainless steel interior and exterior, natural refrigerant R290 or R404a (GWP3780)**

- Temperature range: BT (-24°/-10°), two half door with 7 INOX GN2/1 shelves or 7 INOX EN 600X800 shelves (model 900)
- Low energy consumption fans (mod. R290)
- Sidewall Insulation 70 mm, door thickness 75 mm. Top, bottom and back 80 mm maxi insulation
- Automatic defrosting and water evaporation system (only models with built-in unit)
- High-sealing gaskets
- Fans stopping with open doors
- LED lighting
- Lock
- Air conveyor



74703220-22  
74703228-30

74768151  
74768168

EVAP-A

KIT RUOTE 700

CONDH2OMKR

VERS 220-60



	Modello Model	Codice Code		Gas / Gas gr	Range °C Range °C	Porta Door		Griglie n° Shelves n°	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Absorbimento / Absorbed power Watt**** Ampere	Voltaggio / Voltage V/Hz	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)	
700 2P		<b>GREEN PLUS 700 BT 2P G</b>	7G070IBC2A006	R290	568	-24/-10°	2 CIECHE/FULL	7 INOX GN2/1 (CAP. 35 X 5Lt)	733x844x2090	568	8.52	230/50	763x873x2170	148 (163)
		<b>GREEN 700 BT 2P G</b>	7G070IBC4A005	R404a	634	-24/-10°	2 CIECHE/FULL	7 INOX GN2/1 (CAP. 35 X 5Lt)	733x844x2090	634	9.15	230/50	763x873x2170	148 (163)
		<b>GREEN 700 BT 2P G R**</b>	7G070RBC4A007	R404a		-24/-10°	2 CIECHE/FULL	7 INOX GN2/1 (CAP. 35 X 5Lt)	733x844x2090	634	9.15	230/50	763x873x2170	133 (147)
		<b>UC700BT*</b>	74861762	R404a										31 (34)
900 2P		<b>GREEN 900 BT 2P G</b>	7G090IBC4A005	R404a	600	-24/-10°	2 CIECHE/FULL	7 INOX EN 600X800 (CAP. 49 X 5Lt)	803x1016x2090	787	9.72	230/50	863x1065x2170	155 (170)
		<b>GREEN 900 BT 2P G R**</b>	7G090RBC4A002	R404a		-24/-10°	2 CIECHE/FULL	7 INOX EN 600X800 (CAP. 49 X 5Lt)	803x1016x2090	787	9.72	230/50	863x1065x2170	140 (153)
		<b>UC900BT*</b>	74861762	R404a										31 (34)
			74703220-22	Coppia guide a "C" per griglie GN 2/1						S/s pair of runners for GN 2/1 shelf				
			74703228-30	Coppia guide a "C" per griglie EN 600x800						S/s pair of runners for EN 600x800 shelf				
			74768151	Griglia inox GN 2/1 rinforzata						GN 2/1 s/s reinforced shelf				
			74768168	Griglia inox EN 600x800 rinforzata						EN 600x800 s/s reinforced shelf				
		<b>EVAP-A</b>		Sovraprezzo per Vaschetta evaporacondensa per armadi senza gruppo R						Price increase for Water evaporation bowl for cabinets without condensing unit "R"				
		<b>KIT RUOTE 700</b>		Sovraprezzo per KIT 4 RUOTE per armadio 700 lt						Price increase for 4 castors (700lt's upright cabinet)				
		<b>CONDH2OMKR</b>		Sovraprezzo per Condensazione ad acqua (Disponibile non prima di 6 settimane)						Price increase for Water condensing unit (Available not earlier than 6 weeks)				
		<b>VERS 220-60</b>		Sovraprezzo Versione 220V/60Hz (macchina non vendibile in Europa)						Price increase Power supply 220V/60Hz (machinery not to be sold in Europe)				

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

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 86-87

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)

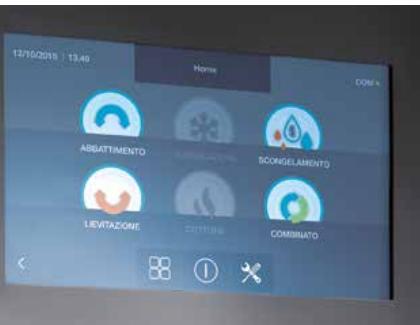
FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 86-87

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.

# MEKANO GREEN PRO

DISPONIBILE A PARTIRE DA OTTOBRE 2016 AVAILABLE FROM OCTOBER 2016



L'ultimo nato della famiglia Mekano Green rivoluziona il lavoro di panificatori e pasticci.

Uno strumento 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.

**The latest member in the Mekano Green family revolutionizes the work of bakers and pastry chefs.**

**A mean 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 set to organize in a professional manner all the delicate proving phases of bread, pizza, buns, crackers, cookies and cakes.



24/04/2016 | 13:40

Bakery

COM+

4



MANTENIMENTO

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

PRESERVATION

Once rapidly cooled, 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





# MEKANO GREEN PRO

DISPONIBILE A PARTIRE DA OTTOBRE 2016 AVAILABLE FROM OCTOBER 2016

**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 fermo lievitazione è uno strumento rivoluzionario che consente di gestire in maniera programmabile ed automatizzata tre importanti variabili: temperatura, umidità e tempo di lievitazione del prodotto.

Perché utilizzare una cella fermo lievitazione?

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 fermo lievitazione 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.



#### Minori sprechi e rimanenze

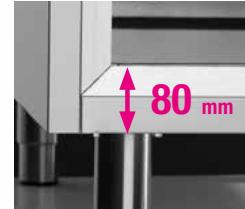
Un più razionale stoccaggio del prodotto genera minori sprechi e rimanenze. Inoltre, grazie ad una lievitazione più lenta e controllata, è possibile incidere notevolmente sulle quantità di lievito utilizzato.

#### 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.

**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.

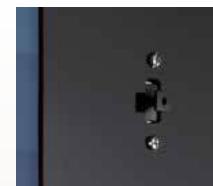


**Maxi Isolamento (80 mm)**  
per ottimizzare la conservazione e limitare i consumi energetici

**Maxi Insulation (80 mm)**  
to optimize preservation, while limiting energy consumption



#### Dotazioni standard - Standard features



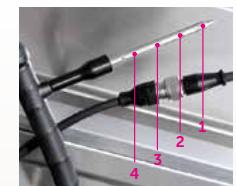
Registrazione dati HACCP,  
porta usb di serie per il download dati.  
HACCP record, usb door for data download.



Controllo umidità  
Humidity control



Sistema di umidificazione  
Humidity system



Sonda al cuore multipunto  
Multipoint core probe



Kit guide per teglie pasticceria  
EN 400X600 e 600X800  
Kit of guides for pastry trays EN 400X600 and 600X800



Ruote (optional)  
Castors (option)



Illuminazione a LED  
LED lighting

#### Dotazioni opzionali - Optional features



7-900

Green Pro

Armati fermalievitazione 700/900 1 porta cieca, acciaio inox AISI 304 interno ed esterno, con refrigerante R404a (GWP3780). Display touch su porta:

- Range di temperatura: -10/+45°
- Range di umidità relativa: 45/95 %
- Accessoriato con 24 coppie guide "L"
- Isolamento 75 mm
- 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

Retarders/Provers cabinets 700/900 1 full door, AISI 304 stainless steel interior and exterior, refrigerant R404a (GWP3780). Touch display on the door:

- Temperature range: -10/+45°
- Relative humidity range: 45/+95%
- 24 pairs of runners "L"
- Insulation 75 mm
- Automatic defrosting and water evaporation system
- High-sealing gaskets
- Fans stopping with open doors
- LED lighting
- Lock
- Air conveyor
- Core probe



	Modello Model	Codice Code	Gas / Gas gr	Range °C Range °C	Porta Door	Guide N° Runners Nr	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Assorbimento / Absorbed power Watt**** Ampere	Voltaggio / Voltage V/Hz	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)	Tempo di consegna Delivery time		
700	<b>GREEN PRO 700 TN</b>	8L070INC4A901	R404a	650	-10/+45° 45/95 %UR	1 CIECA/FULL	24 (EN400x600)	733x847x2090	817	6.59	230/50	763x873x2170	148 (163)	Disponibile non prima di 4 settimane Available not earlier than 4 weeks
900	<b>GREEN PRO 900 TN</b>	8L090INC4A901	R404a	650	-10/+45° 45/95 %UR	1 CIECA/FULL	24 (EN600x800)	803x1019x2090	817	6.59	230/50	863x1065x2170	155 (170)	Disponibile non prima di 4 settimane Available not earlier than 4 weeks
	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					Aluminum EN 600x400x20 mm tray							
	74768120	Griglia inox EN 600x400					EN 600x400 s/s shelf							
	74768168	Griglia inox EN 600x800 rinforzata					EN 600x800 s/s reinforced shelf							
	<b>KIT RUOTE 700</b>	Sovraprezzo per KIT 4 RUOTE per armadio 700 lt					Price increase for 4 castors (700lts upright cabinet)							
	<b>VERS220-60</b>	Sovraprezzo Versione 220V/60Hz (macchina non vendibile in Europa)					Price increase Power supply 220V/60Hz (machinery not to be sold in Europe)							

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

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 86-87

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.



## MEKANO GREEN 400

Il prodotto della linea Mekano Green compatto nelle dimensioni, ma grande nelle funzioni.

Estremamente versatile, adatto anche agli ambienti più ridotti. Sistema di refrigerazione con serpentina schiumata su 3 lati e foro di scarico interno per la pulizia facilitata, rendono questo strumento particolarmente indicato per la conservazione del pesce fresco.

Mekano Green 400 è dotato di un particolare sistema di ventilazione posto sulla schiena dell'armadio che consente di convogliare all'interno della cella un flusso d'aria omogeneo che, pur rispettando alimenti delicati quali il pesce,

risulta altrettanto adatto alle esigenze di chi deve conservare impasti pizza o verdure. Accessoriamenti ad hoc, pensati per garantire il massimo comfort in ogni attività, completano le possibilità offerte da questo piccolo grande assistente che, a dispetto delle ridotte dimensioni, garantisce funzioni e optional dei più grandi modelli 700, 900 e 1400 della famiglia.

Per chi desidera un prodotto ecofriendly la scelta ideale è il modello Mekano Green PLUS 400 con gas refrigerante R290.



*The new product of the  
Mekano Green line: compact  
in size, but big in the functions.*

Extremely versatile product for the refrigeration, suitable also for small locations. 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 fresh fish. Mekano Green 400 is equipped with a special ventilation system placed on the back of the cabinet that conveys a uniform airflow, which not only respects delicate foods such as fish, but is also perfect for those who must preserve vegetables or pizza dough. Specific internal fittings, which ensure the maximum comfort in each activity, complete the possibilities offered by this little great helper; that, despite of its small size, guarantees all the functions and the optional of the largest models 700, 900 and 1400 in its product family. And for those who are looking for an ecofriendly product the ideal choice is the model Mekano Green PLUS 400 with R290 refrigerant gas.



**mod. S**

3 griglie plastificate  
EN400x600  
3 plastic coated shelves  
EN400x600

**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



**mod. S V**



Griglia inox portabottiglie oblique  
S/S oblique shelf for bottles



Griglia inox portabottiglie orizzontali  
S/S horizontal shelf for bottles



Modello Model	Codice Code	Gas / Gas gr	Range °C Range °C	Porta Door	Accessori Accessories	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Assorbimento / Absorbed power Watt**** Ampere	Voltaggio / Voltage V/Hz	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)	Tempi di congelazione Freezing times	
GREEN PLUS 400 TN S	7P040INC2A900	R290	150	-2/+7°	1 CIECA/FULL	3 griglie plasticate 3 pl.coated Shelves EN400x600	580X775X1940 247	5,03	230/50	614x830x2020	107/122	
GREEN 400 TN S	7P040INC4A900	R404a	250	-2/+7°	1 CIECA/FULL	8 vaschette polietilene 8 polyethylene containers (400 x 600 x h 130)	580X775X1940 275	5,22	230/50	614x830x2020	104/119	
GREEN PLUS 400 TN S PESCE	7P040INC2A901	R290	150	-2/+7°	1 CIECA/FULL	12 vaschette polietilene 12 polyethylene containers (400 x 600 x h 70)	580X775X1940 247	5,03	230/50	614x830x2020	107/122	
GREEN 400 TN S PESCE	7P040INC4A901	R404a	250	-2/+7°	1 CIECA/FULL	8 vaschette polietilene 8 polyethylene containers (400 x 600 x h 130)	580X775X1940 275	5,22	230/50	614x830x2020	104/119	
GREEN PLUS 400 TN S PIZZA	7P040INC2A902	R290	150	-2/+7°	1 CIECA/FULL	12 vaschette polietilene 12 polyethylene containers (400 x 600 x h 70)	580X775X1940 247	5,03	230/50	614x830x2020	107/122	
GREEN 400 TN S PIZZA	7P040INC4A902	R404a	250	-2/+7°	1 CIECA/FULL	8 vaschette polietilene 8 polyethylene containers (400 x 600 x h 70)	580X775X1940 275	5,22	230/50	614x830x2020	104/119	
GREEN PLUS 400 TN S EN	7P040INC2A903	R290	150	-2/+7°	1 CIECA/FULL	8 coppe guide a "L" 8 s/s pairs of "L" runners	580X775X1940 247	5,03	230/50	614x830x2020	107/122	
GREEN 400 TN S EN	7P040INC4A903	R404a	250	-2/+7°	1 CIECA/FULL	8 coppe guide a "L" 8 s/s pairs of "L" runners	580X775X1940 275	5,22	230/50	614x830x2020	104/119	
GREEN PLUS 400 TN S V*	7P040INV2A900	R290	150	-2/+7°	1 VETRO/GLASS	2 griglie inox portabottiglie oblique + 1 orizzontale 2 S/S oblique shelves for bottles + 1 horizontal	580X775X1940 247	5,03	230/50	614x830x2020	127/142	
GREEN 400 TN S V*	7P040INV4A900	R404a	250	-2/+7°	1 VETRO/GLASS	2 griglie inox portabottiglie oblique + 1 orizzontale 2 S/S oblique shelves for bottles + 1 horizontal	580X775X1940 275	5,22	230/50	614x830x2020	124/139	
KIT RUOTE 700 VERS22060 STERILKIT KIT LED 400					Sovraprezzo per KIT 4 RUOTE per armadio 700 lt Sovraprezzo Versione 220V/60Hz (macchina non vendibile in Europa) Sovraprezzo per Sterilizzatore Sovraprezzo luce LED (solo per porta cieca) Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400 Coppia guide a "L" antiribaltamento per vaschette pesce 74707295	Price increase for 4 castors (700ls upright cabinet) Price increase Power supply 220V/60Hz (machinery not to be sold in Europe) Price increase for Sterilizer Price increase for LED lighting (only for full door) S/s pair of runners for EN 600x400 tray S/s pair of no tipping runners for fish containers cod. 74707295						Disponibile non prima di 4 settimane Available not earlier than 4 weeks
72608646-48 72608650-52					Griglia inox EN 600x400	EN 600x400 s/s shelf						
74768120					Griglia plastificata EN 600x400	EN 600x400 plastic coated shelf						
74768122					Vaschetta pesce polietilene 400x600 h=130mm	Fish container 400x600x h=130mm						
74707295					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						
74768116					Griglia inox portabottiglie oblique	S/S oblique shelf for bottles						
74768118					Griglia inox portabottiglie orizzontali	S/S horizontal shelf for bottles						

\*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C) \*Condizioni ambiente di funzionamento: MAX umidità 65% MIN temperatura 25°C

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

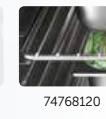
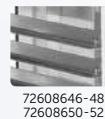
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

**Armadio refrigerato 400 statico con convogliatore aria su schiena per la conservazione del pesce, impasto pizza, verdure, o versione con porta vetro portabottiglie in acciaio inox AISI 304:**

- Isolamento 60 mm, porta cieca 75 mm
- Porta intera cieca o intera vetro (versione portabottiglie)
- Refrigerazione statica, con sistema di convogliazione aria su schiena
- Refrigerante R 404A (GWP3780) o gas naturale R290
- Sbrinamento per spegnimento
- Accessori interni di serie: 3 griglie plastificate EN400x600, 8 vaschette polietilene 400x600 h130mm (versione pesce), 12 vaschette polietilene 400x600 h70mm (versione pizza) 8 coppe guide a "L" (versione euronorm), 2 griglie inox portabottiglie oblique più 1 orizzontale (versione porta bottiglie)

**Refrigerated static cabinet 400, with air conveyor system on the back for fish, pizza dough and vegetables, or glass door version for wine bottles s/s AISI 304 holder:**

- Insulation 60 mm, full door 75 mm
- Full door or glass door (wine bottles version)
- Static refrigeration, with air conveyor system on the back
- Refrigerant R 404a (GWP3780) or natural gas R290
- Defrosting by shutdown system
- Standard internal fitting:  
3 plastic coated EN400x600,  
8 containers 400x600 h130mm (fish version),  
12 containers 400x600 h70mm (pizza version),  
8 "L" pairs of runners (euronorm version),  
2 s/s oblique shelves and 1 horizontal (bottle holder version)



\*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C) \*Environment conditions: 65% MAX humidity, 25 °C MIN temperature

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.

# Accessori e Optional

# Accessories & Optionals

Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	Green & Green Plus 700-1400	Green & Green Plus 700 Icecream	Green 900 Pastry/Icecream
<b>OPTIONAL</b>					
VERS110-60		Sovraprezzo per Versione 110V/60Hz - Price increase for Power supply 110V/60Hz (Disponibile non prima di 6 settimane - Available not earlier than 6 weeks) (Macchina non vendibile in Europa - Machinery not to be sold in Europe)	x	x	x
KIT PEDALE		Sovraprezzo per Pedale apertura porta (tranne versioni con porte scorrevoli) - Price increase for Door foot opening	x	x	x
SOVSCARICO		Sovraprezzo per Scarico su fondo diam. 41mm (armadio 700 lt) Price increase for Internal bottom water drain diam. 41mm (700 lt cabinet)	x	x	x
SOVSCARICO14		Sovraprezzo per Doppio scarico su fondo diam. 41mm (armadio 1400 lt) Price increase for Internal bottom double water drain diam. 41mm (1400 lt cabinet)	x		
VALVR134MOP		Sovraprezzo per Valvola R 134 per armadi senza gruppo "R" - Price increase for Thermostatic valve for refrigerant R134a	x	x	x
VERSC02		Sovraprezzo per Versione remota per C02 (evap. inox, fino 60 bar di pressione) Price increase for Ready for connection to a remote C02 condensing unit (s/s evap., up to 60 bar pressure)	x		
STERILKIT		Sovraprezzo per Sterilizzatore - Price increase for Sterilizer	x	x	x
GAB700		Sovraprezzo per Imballo gabbia in legno armadio 700 lt - Price increase for Wooden cage for 700 lt cabinet	x	x	
GAB900		Sovraprezzo per Imballo gabbia in legno armadio 900 lt - Price increase for Wooden cage for 900 lt cabinet			x
GAB1400		Sovraprezzo per Imballo gabbia in legno armadio 1400 lt - Price increase for Wooden cage for 1400 lt cabinet	x		
VCBT		Sovraprezzo per Valvola di compensazione per BT - Price increase for Compensation valve for upright freezers	x	x	x
<b>ACCESSORI/ ACCESSORIES</b>					
EN700 PC	73690980	kit cremagliere EN 600x400 per armadio 700 1 porta cieca - Internal fitting for EN 600x400 for 700 uprights 1 full door (guide non comprese - runners not included)	x		
EN700 2P	73690982	kit cremagliere EN 600x400 per armadio 700 2 mezze porta cieche - Internal fitting for EN 600x400 for 700 uprights 2 half full door (guide non comprese - runners not included)	x		
EN1400PC GREEN	73690984	kit cremagliere EN 600x400 per armadio 1400 2 porte cieche - Internal fitting for EN 600x400 for 1400 uprights 2 full doors (guide non comprese - runners not included)	x		
EN1400P GREEN	73690986	kit cremagliere EN 600x400 per armadio 1400 3 porte cieche - Internal fitting for EN 600x400 for 1400 uprights 3 full doors (guide non comprese - runners not included)	x		
EN1400P GREEN	73690988	kit cremagliere EN 600x400 per armadio 1400 4 porte cieche - Internal fitting for EN 600x400 for 1400 uprights 4 full doors (guide non comprese - runners not included)	x		
EN1400PC FIRST-FREE	73690990	kit cremagliere EN 600x400 per armadio 1400 2 porte cieche - Internal fitting for EN 600x400 for 1400 uprights 2 full doors (solo per/only for FIRST-FREE 1400) (guide non comprese - runners not included)	x (FIRST-FREE)		
74703224-26		Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400 - s/s "L" pair of runners for EN 600x400 tray (max 24 passo/pitch 50 mm)	x		
74700280		Driver per supervisori già in possesso - Driver for already owned supervisor (RS485)	x	x	x
* 73686562+		Supervisore BASE - BASE Supervisor (Nr Max. Unitas/Units 20 )	x	x	x
* 73686562 +	74700170	Supervisore TOP - TOP Supervisor (Nr Max. Unitas/Units 100 )	x	x	x
74768150		Griglia inox GN 2/1 530x650 - S/s shelf GN 2/1 530x650	x		
74768084		Griglia giunz.plast. - Plastic coated joint shelf (mod. 1400 PC/PV)	x		
74768064		Griglia inox di giunzione per armadio 1400 lt una temperatura - s/s joint shelf for 1400 lt cabinet	x		
74768122		Griglia plastificata EN 600x400 - EN 600x400 plastic coated shelf		x	x
74768166		Griglia plastificata EN 600x800 - EN 600x800 plastic coated shelf			x
74707340		Griglia inox GN2/1 per ganci carne - S/s shelf for meat hooks	x		
74707282		Vassoio alluminio EN 600x400x20 mm / Aluminium EN 600x400x20 mm tray	x		x
74707300		Vassoio inox pasticceria EN400x600 h=20mm - S/s EN 600x400x20 tray	x		x
74707301		Vassoio inox pasticceria EN400x600 h=40mm - EN 600x400x40 s/s tray	x		x
74707200		Vaschetta inox gelato 5 lt - ice cream 5lts. pan	x		x
74707202		Vaschetta inox gelato 7 lt - ice cream 7lts. Pan	x		x
74707204		Vaschetta inox gelato 9 lt - ice cream 9lts. Pan	x		x
74707353		Gancio carne L=100 - meat hook L=100mm	x		
74707356		Gancio carne L=180 - meat hook L=180mm	x		
74768142		Griglia portabottiglie orizzontali - Shelf for bottles	x		
74707003		Vaschetta GN 2/1 530*650*100 - s/s GN 2/1 pan 100mm high	x		x
74707063		Vaschetta GN 2/1 530*650*150 - s/s GN 2/1 pan 150mm high	x		x
74706092		Coperchio vaschetta GN 2/1 - s/s lid for GN 2/1 pan	x		x
72605655		Divisorio verticale per armadi 1400 lt - Inner partition panel	x		
72605658X2		Distanziale/convogliatore aria - Spacer/Air conveyor (MOD.1400)	x		

\* All'acquisto di più unità che si vogliano 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.

\*\* Duplicare sovrapprezzo nel caso di doppio motore per armadi 2 temperature

\* 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

\*\* Consider to double the amount charged in case of 2 temperature cabinets with double motors



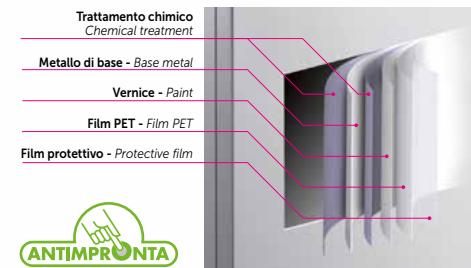
# FIRST

Le soluzioni Made in Italy all'esigenza di qualità, affidabilità e prezzo

**FIRST:** è la nuova linea di armadi refrigerati Afinox con innovativo rivestimento anti-impronta in PET, un materiale unico ed essenziale che rende questo refrigeratore

- Resistente
- Facile da pulire

FIRST è il prodotto ideale per te che ami la **praticità**, senza per questo voler rinunciare a **sicurezza e garanzia** di un prodotto italiano.



*The Made in Italy solutions to the quality, reliability and price demand.*

**FIRST** is the new Afinox refrigerated cabinet's line, with the innovative anti-smear PET coating, a unique and essential material which makes this cabinet line

- Resistant
- Easy-to-clean

FIRST is the ideal product for those like you who love **practicality**, without renouncing to the **safety and security of an Italian product**.

#### 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 da 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

# FREE

FREE: la nuova linea di armadi refrigerati Afinox creata per soddisfare le esigenze di chi come te, alla **convenienza e sicurezza di un prodotto italiano**, desidera coniugare l'intramontabile estetica dell'acciaio inox.

**FREE:** the new Made in Italy refrigerated cabinet's line, created to satisfy the needs of who, like you, wants to combine the **convenience and the safety of an Italian product** with the never ending stainless steel aesthetics.

#### FREE e FIRST Dotazioni standard - FREE and FIRST Standard features



Evaporatore a scomparsa  
Hidden evaporator



Accessori interni  
Accessories



Serratura  
Lock



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





# First

**Armadi Frigoriferi 700 e 1400  
in acciaio prerivestito PET interno ed esterno**

- Modelli con porta cieca, 70 mm di spessore
- Range di temperatura TN (-2°/+7°C o +2°/+7°C) gas R404a (GWP3780), o BT (-20°/-10°C) gas R290
- Serratura di serie
- Sbrinamento evaporatore: sosta (TN +2°/+7°C), con resistenza (TN -2°/+7°C e BT)
- Refrigerazione ventilata
- Accessori interni di serie 3 griglie GN 2/1 per vano

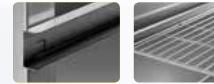
**Optional:** Luce led

**700 and 1400 Refrigerated cabinets,  
made of PET coated steel inside and outside**

- Full door models, 70 mm of insulation
- Temperature range TN (-2°/+7°C or +2°/+7°C) gas R404a (GWP3780), or BT (-20°/-10°C) gas R290
- Standard lock
- Defrosting evaporator system:  
compressor stop (TN +2°/+7°C),  
with resistor (TN -2°/+7°C and BT)
- Ventilated cooling
- Standard internal fitting 3 GN shelves per door

**Optional:** Led lighting

**OPTIONALS**



74703220-22



74768026



KIT LED 700  
KIT LED 1400



KIT RUOTE 700  
KIT RUOTE 1400



VERS 220-60



Evaporatore a scomparsa  
Hidden evaporator



	Modello Model	Codice Code	Rivestimento Covering	Gas / Gas gr	Range °C Range °C	Porta Door		Griglie n° Shelves n°	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Assorbimento / Absorbed power Watt**** Ampere	Voltaggio / Voltage V/Hz	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)	
	<b>FIRST 700 TN</b>	7I070INC1A001	PET	R404a	280	+2°/+7°	1 CIECA/FULL	3 GN2/1	733x803x2090	229	4.82	230/50	763x833x2170	113 (126)
	<b>FIRST 700 TN-2</b>	7I070INC1A002	PET	R404a	280	-2°/+7°	1 CIECA/FULL	3 GN2/1	733x803x2090	229	4.82	230/50	763x833x2170	113 (126)
	<b>FIRST 700 BT</b>	7I070IBC2A001	PET	R290	400	-20°/-10°	1 CIECA/FULL	3 GN2/1	733x803x2090	449	6.78	230/50	763x833x2170	116 (126)
	<b>FIRST 1400 TN</b>	7I140INC1A001	PET	R404a	320	+2°/+7°	2 CIECHE/FULL	6 GN2/1	1466X803X2090	432	6.59	230/50	1496x833x2170	180 (200)
	<b>FIRST 1400 TN-2</b>	7I140INC1A002	PET	R404a	320	-2°/+7°	2 CIECHE/FULL	6 GN2/1	1466X803X2090	432	6.59	230/50	1496x833x2170	180 (200)
	<b>FIRST 1400 BT</b>	7I140IBC2A001	PET	R290	520	-20°/-10°	2 CIECHE/FULL	6 GN2/1	1466X803X2090	615	8.0	230/50	1496x833x2170	186 (206)
			SOVRAPREZZO PER VERSIONE R290 PER TN (disponibile non prima di 5 settimane)						PRICE INCREASE FOR R290 GAS VERSION FOR TN (available not earlier than 5 weeks)					
			74703220-22	Coppia guida a "C" per griglie GN2/1						S/s pair of runners for GN2/1 shelf				
			74768026	Griglia plastificata GN2/1						Plastic coated GN2/1 shelf				
			72605658X2	Distanziale/convogliatore aria (MOD.1400)						Spacer/Air conveyor (MOD.1400)				
	<b>KIT LED 700</b>			Sovraprezzo per luce LED						Price increase for LED lighting				
	<b>KIT LED 1400</b>			Sovraprezzo per luce LED						Price increase for LED lighting				
	<b>KIT RUOTE 700</b>			Sovraprezzo per KIT 4 RUOTE per armadio 700 lt						Price increase for 4 castors 700lts cabinet				
	<b>KIT RUOTE 1400</b>			Sovraprezzo per KIT 5 RUOTE per armadio 1400 lt						Price increase for 5 castors 1400lts cabinet				
	<b>VERS 220-60</b>			Sovraprezzo per Versione 220V/60Hz (macchina non vendibile in Europa)						Price increase Power supply 220V/60Hz (machinery not to be sold in Europe)				

\*\*\*\* 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.

First





AISI 304



Free

**Armadi Refrigerati 700 e 1400  
in acciaio inox AISI 304**

- Modello con porta cieca o a vetro, 70 mm di spessore
- Range di temperatura TN (-2°/+7°C o +2°/+7°C) gas R404a (GWP3780), o BT (-20°/-10°C) gas R290
- Serratura di serie
- Illuminazione a LED verticale per modello porta a vetro
- Sbrinamento evaporatore: sosta (TN +2°/+7°C), con resistenza (TN -2°/+7°C e BT)
- Refrigerazione ventilata
- Accessori interni di serie 3 griglie plastificate per vano

**Optional:** Luce led per modello porta cieca

**700 and 1400 stainless steel  
Refrigerated Cabinets (AISI 304)**

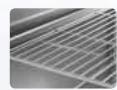
- Full or glass doors models, 70 mm of insulation
- Temperature range TN (-2°/+7°C or +2°/+7°C) gas R404a (GWP3780), or BT (-20°/-10°C) gas R290
- Standard lock
- LED vertical light for glass door model
- Defrosting evaporator system: compressor stop (TN +2°/+7°C), with resistor (TN -2°/+7°C and BT)
- Ventilated cooling
- Standard internal fitting: 3 plastic GN 2/1 shelves per door

**Optional:** Led lighting for full door model

**OPTIONALS**



74703220-22



74768026



KIT LED 700



KIT RUOTE 700



VERS 220-60



Evaporatore a scomparsa  
Hidden evaporator



	Modello <i>Model</i>	Codice <i>Code</i>	Rivestimento <i>Covering</i>	Gas / Gas <i>gr</i>	Range °C <i>Range °C</i>	Porta <i>Door</i>		Griglie n° <i>Shelves n°</i>	Dimensioni (mm) <i>Dimensions (mm)</i>	Absorbimento / Absorbed power <i>Watt****</i>	Ampere	Voltaggio / Voltage <i>Volt/Hz</i>	Dimensioni imballo (mm) <i>Packing dimensions (mm)</i>	Peso Netto/Lordo (Kg) <i>Net/Gross weight (kg)</i>
	<b>FREE 700 TN</b>	71070INC1A003	INOX AISI304	R404a	280	+2/+7°	1 CIECA/FULL	3 GN2/1	733x803x2090	229	4.82	230/50	763x833x2170	113 (126)
	<b>FREE 700 TN-2</b>	71070INC1A004	INOX AISI304	R404a	280	-2/+7°	1 CIECA/FULL	3 GN2/1	733x803x2090	229	4.82	230/50	763x833x2170	113 (126)
	<b>FREE 700 BT</b>	71070IBC2A002	INOX AISI304	R290	400	-20/-10°	1 CIECA/FULL	3 GN2/1	733x803x2090	449	6.78	230/50	763x833x2170	116 (126)
	<b>FREE 700 TN PV*</b>	71070INV1A001	INOX AISI304	R404a	280	+2/+7°	1 VETRO/GLASS	3 GN2/1	733x803x2090	229	4.82	230/50	763x833x2170	113 (126)
	<b>FREE 1400 TN</b>	71140INC1A003	INOX AISI304	R404a	320	+2/+7°	2 CIECHE/FULL	6 GN2/1	1466X803X2090	432	6.59	230/50	1496x833x2170	180 (200)
	<b>FREE 1400 TN-2</b>	71140INC1A004	INOX AISI304	R404a	320	-2/+7°	2 CIECHE/FULL	6 GN2/1	1466X803X2090	432	6.59	230/50	1496x833x2170	180 (200)
	<b>FREE 1400 BT</b>	71140IBC2A002	INOX AISI304	R290	520	-20/-10°	2 CIECHE/FULL	6 GN2/1	1466X803X2090	615	8.0	230/50	1496x833x2170	186 (206)
	<b>FREE 1400 TN PV*</b>	71140INV1A001	INOX AISI304	R404a	320	+2/+7°	2 VETRO/GLASS	6 GN2/1	1466X803X2090	432	6.59	230/50	1496x833x2170	190 (210)
	SOVRAPPREZZO PER VERSIONE R290 PER TN (disponibile non prima di 5 settimane)													
	PRICE INCREASE FOR R290 GAS VERSION FOR TN (available not earlier than 5 weeks)													
	74703220-22	Coppia guida a "C" per griglie GN2/1												
	74768026	Griglia plastificata GN2/1												
	72605658X2	Distanziale/conveggiatore aria (MOD.1400)												
	KIT LED 700	Sovraprezzo per luce LED												
	KIT LED 1400	Sovraprezzo per luce LED												
	KIT RUOTE 700	Sovraprezzo per KIT 4 RUOTE per armadio 700 lt												
	KIT RUOTE 1400	Sovraprezzo per KIT 5 RUOTE per armadio 1400 lt												
	VERS 220-60	Sovraprezzo per Versione 220V/60Hz (macchina non vendibile in Europa)												

\*\*\*\* 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 (macchine dedicate solo all'esposizione)

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.



# MKC

Armadi refrigerati 600 e 1200, profondità 700 mm, in acciaio inox AISI 304.

600 and 1200 s/s AISI 304 refrigerated cabinets, depth 700 mm.

- Modello con porte cieche auto chiudenti
- Range di temperatura TN (+2°/+8°), o BT (-20°/-18°), gas refrigerante R404a (GWP3780)
- Isolamento 60 mm
- Sbrinamento automatico a pausa semplice (TN) o con resistenza (BT)
- Evaporazione acqua di condensa automatica
- Refrigerazione ventilata
- Accessori interni di serie: 3 griglie 530x515 mm per porta
- Self-closing full doors
- Temperature Range TN (+2°/+8°), or BT (-20°/-18°), refrigerant gas R404a (GWP3780)
- Insulation 60 mm
- Automatic defrosting with compressor stop (TN) or with resistor (BT)
- Automatic evaporation of defrosting water
- Ventilated refrigeration system
- Standard fitting per door: 3 shelves 530x515 mm

OPTIONALS



74768130



74701947\_P600 X 2



	Modello <i>Model</i>	Codice <i>Code</i>	Gas / Gas gr	Range °C Range °C	Porta Door	Griglie n° Shelves n°	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Assorbimento / <i>Absorbed power</i>		Voltaggio / Voltage V/Hz	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)	Tempo di consegna alla città di consegna Delivery time
								Watt****	Ampere				
	<b>MKC 600 TN</b>	8C060INC7A900	R404a	250	+2°/+8°	1 CIECA/FULL	3 530x515 mm	720X700X2070	361	2.6	230/50	800X750X2300	106/122
	<b>MKC 600 BT</b>	8C060IBC7A900	R404a	380	-20°/-18°	1 CIECA/FULL	3 530x515 mm	720X700X2070	590	2.85	230/50	800X750X2300	106/122
	<b>MKC 1200 TN</b>	8C120INC7A900	R404a	250	+2°/+8°	2 CIECHE/FULL	6 530x515 mm	1440X700X2070	361	2.6	230/50	1500X750X2300	156/180
	<b>MKC 1200 BT</b>	8C120IBC7A900	R404a	700	-20°/-18°	2 CIECHE/FULL	6 530x515 mm	1440X700X2070	930	4.5	230/50	1500X750X2300	156/180
	74768130		Griglia plastificata 530x515						Plastic coated 530x515 shelf				Disponibile non prima di 4 settimane Available not earlier than 4 weeks
	74701941_P700 x 2		Coppia guide IX a "U" (L=513mm)						U shaped IX pair of runners (L=513mm)				

\*\*\*\* 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.



**SPRING** 700/2/3/4 pag. 102

**SPRING BIG** 700/2/3/4 pag. 110

**SPRING** 800/2/3/4 pag. 118

Accessories & Optionals pag. 134



**SPRING SALADETTE** 702/3 pag. 126

**SPRING SALADETTE** 702/3 R pag. 130

Accessories & Optionals pag. 134



**LINEAR** 702/3/4 pag. 136



**TRK** 602/3/4 pag. 144

**TRK** 602/3/4 R pag. 146



**FRESH** pag. 148



**TABELLA CLASSI ENERGETICHE PRODOTTI** pag. 287

**ENERGY CLASS PRODUCTS LIST**

## COUNTERS

*Tavoli refrigerati*



# SPRING

**SPRING** 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**, 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!



## 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.



Fresh, Cold & Iced

**SPRING...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 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!

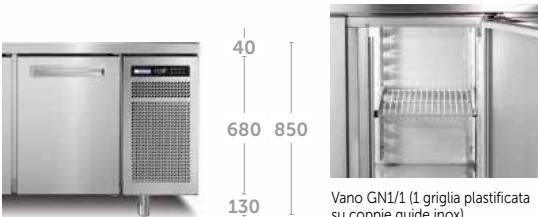




# SPRING

## Dotazioni standard - Standard features

### SPRING 700

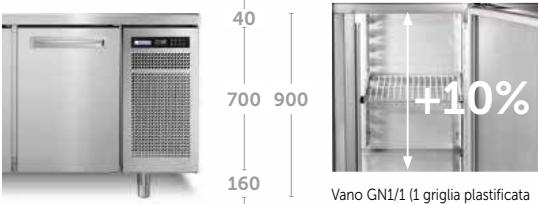


Vano GN1/1 (1 griglia plastificata su coppie guide inox)  
GN1/1 room (1 plastic coated shelf on s/s runners)



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 700 BIG



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 800



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 optionali - Optional features



Filtro rimovibile  
Removable filter



Sterilizzatore  
Steril kit



Porta a vetro  
Glass door



Led  
Led

## SPRING 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 saladette potrai sfruttare i vantaggi di una saladette ben organizzata e dal design moderno.

## SPRING 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 saladette you can take advantage of a well organized and modernly designed saladette.

Con coperchio inox telescopico  
With s/s telescopic lid



mod. C

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



mod. V



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



Ante 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



**SPRING  
PLUS R290**



700

Tavoli refrigerati ventilati per la ristorazione GN1/1, 2, 3, 4 porte GN1/1, in acciaio inox AISI 304, con gas refrigerante ecologico R290.

- Profondità 700 mm, isolamento 60mm
- TN (-2°C/+7°C) o BT (-24°C/-18°C)
- Controller elettronico con display digitale. Funzioni di overcooling e controllo umidità standard
- Gruppo incorporato
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Interni arrotondati, evaporatore rialzato e scarico integrato per una pulizia facilitata
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici
- Accessori interni di serie per porta: 1 griglia GN1/1 plastificata su coppia guide in acciaio
- Optional:  
filtro removibile, ozonizzatore, cassetti 1/2, 1/3, 2/3,

S/s AISI 304, 2, 3 or 4 doors GN 1/1 refrigerated counters, with ecofriendly R290 refrigerant.

- 700 mm depth, 60mm thick insulation
- TN (-2°C/+7°C) or BT (-24°C/-18°C)
- Electronic controller with digital temperature display. Overcooling and humidity control standard functions
- Incorporated unit
- 90° stop self-closing doors
- Inner bottom panel with rounded corners, raised evaporator and integrated water discharge pipe for easy cleaning
- Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water
- Standard fitting per door: 1 GN1/1 plastic coated shelf on s/s runners
- Optional:  
removable filter, ozonizer, drawers 1/1, 1/3, 2/3,



CASS1/2



CASS1/3



CASS2/3



KIT 4 RUOTE



VERS 220-60



Tavoli/Counters

	Modello Model	Codice Code	Piano Worktop	Range °C Range °C	Gas / Gas gr	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Assorbimento / Absorbed power Watt**** Ampere	Voltaggio/Voltage V/Hz	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)
	<b>SPRINGPLUS702TN</b>	7ST72IP2VA001	piano dritto / straight worktop	-2/+7°C	R290	120	1300x700x850	247	5.03	230/50
	<b>SPRINGPLUS702TN/A</b>	7ST72IP2LA001	piano + alzatina / work top with splashback	-2/+7°C	R290	120	1300x700x950	247	5.03	230/50
	<b>SPRINGPLUS702TN/S</b>	7ST72IP2NA001	senza piano / without worktop	-2/+7°C	R290	120	1300x700x810	247	5.03	230/50
	<b>SPRINGPLUS702BT</b>	7ST72IB2VA001	piano dritto / straight worktop	-24° / -18°C	R290	140	1300x700x850	568	8.52	230/50
	<b>SPRING702PLUSBT/A</b>	7ST72IB2LA001	piano + alzatina / work top with splashback	-24° / -18°C	R290	140	1300x700x950	568	8.52	230/50
	<b>SPRING702PLUSBT/S</b>	7ST72IB2NA001	senza piano / without worktop	-24° / -18°C	R290	140	1300x700x810	568	8.52	230/50
	<b>SPRINGPLUS703TN</b>	7ST73IP2VA001	piano dritto / straight worktop	-2/+7°C	R290	120	1780x700x850	247	5.03	230/50
	<b>SPRINGPLUS703TN/A</b>	7ST73IP2LA001	piano + alzatina / work top with splashback	-2/+7°C	R290	120	1780x700x950	247	5.03	230/50
	<b>SPRINGPLUS703TN/S</b>	7ST73IP2NA001	senza piano / without worktop	-2/+7°C	R290	120	1780x700x810	247	5.03	230/50
	<b>SPRINGPLUS703BT</b>	7ST73IB2VA001	piano dritto / straight worktop	-24° / -18°C	R290	140	1780x700x850	568	8.52	230/50
	<b>SPRINGPLUS703BT/A</b>	7ST73IB2LA001	piano + alzatina / work top with splashback	-24° / -18°C	R290	140	1780x700x950	568	8.52	230/50
	<b>SPRINGPLUS703BT/S</b>	7ST73IB2NA001	senza piano / without worktop	-24° / -18°C	R290	140	1780x700x810	568	8.52	230/50
	<b>SPRINGPLUS704TN</b>	7ST74IP2VA001	piano dritto / straight worktop	-2/+7°C	R290	120	2260x700x850	247	5.03	230/50
	<b>SPRINGPLUS704TN/A</b>	7ST74IP2LA001	piano + alzatina / work top with splashback	-2/+7°C	R290	120	2260x700x950	247	5.03	230/50
	<b>SPRINGPLUS704TN/S</b>	7ST74IP2NA001	senza piano / without worktop	-2/+7°C	R290	120	2260x700x810	247	5.03	230/50
	<b>SPRINGPLUS704BT</b>	7ST74IB2VA001	piano dritto / straight worktop	-24° / -18°C	R290	140	2260x700x850	568	8.52	230/50
	<b>SPRINGPLUS704BT/A</b>	7ST74IB2LA001	piano + alzatina / work top with splashback	-24° / -18°C	R290	140	2260x700x950	568	8.52	230/50
	<b>SPRINGPLUS704BT/S</b>	7ST74IB2NA001	senza piano / without worktop	-24° / -18°C	R290	140	2260x700x810	568	8.52	230/50
	74768458-60		Coppia guida 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>		Sovraprezzo per cassetiera 2 cassetti 1/2				Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers (per/for mod. TN e BT)			
	<b>CASS1/3</b>		Sovraprezzo per cassetiera 3 cassetti 1/3				Price Increase for Block of 3 x 1/3 drawers (solo per/only for mod.TN)			
	<b>CASS2/3</b>		Sovraprezzo per cassetiera cassetti 1/3-2/3				Price Increase for block of 1/3+2/3 drawers (solo per/only for mod.TN)			
	<b>KIT 4 RUOTE</b>		Sovraprezzo per 4 ruote				Price Increase for 4 castors			
	<b>VERS220-60</b>		Sovraprezzo per Versione 220V/60Hz				Price Increase for Power supply 220V/60Hz			
**** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)										
PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 134/135										
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)

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 134/135

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.



**SPRING**

702

Tavoli refrigerati ventilati per la ristorazione GN1/1, 2 porte GN1/1, in acciaio inox AISI 304, con gas refrigerante R404a (GWP3780).

- Profondità 700 mm, isolamento 60mm
- TN (-2°C/+7°C) o BT (-24°C/-18°C)
- Controller elettronico con display digitale. Funzioni di overcooling e controllo umidità standard
- Gruppo incorporato o versione remota
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Interni arrotondati, evaporatore rialzato e scarico integrato per una pulizia facilitata
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (solo incorporati)
- Accessori interni di serie per porta: 1 griglia GN1/1 plastificata su coppia guide in acciaio

**Optional:**  
filtro removibile, ozonizzatore, cassetti 1/2, 1/3, 2/3.

S/s AISI 304, 2 doors GN 1/1 refrigerated counters, with ecofriendly R404a refrigerant (GWP3780).

- 700 mm depth, 60mm thick insulation
  - TN (-2°C/+7°C) or BT (-24°C/-18°C)
  - Electronic controller with digital temperature display. Overcooling and humidity control standard functions
  - Incorporated or remote unit
  - 90° stop self-closing doors
  - Inner bottom panel with rounded corners, raised evaporator and integrated water discharge pipe for easy cleaning
  - Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)
  - Standard fitting per door: 1 GN1/1 plastic coated shelf on s/s runners
- Optional:**  
removable filter, ozonizer, drawers 1/1, 1/3, 2/3.



Modello Model	Codice Code	Piano Worktop	Unità Condensatrice Condensing Unit	Range °C Range °C	Gas / Gas gr	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Assorbimento / Absorbed power Watt****	Voltaggio/Voltage V/Hz	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)		
	<b>SPRING702TN</b>	7ST72IP4VA001	piano dritto / straight worktop	Si/Yes	-2/+7°C	R404a 250	1300x700x850	275	5.22	230/50	1360x760x930	110/125
	<b>SPRING702TN/A</b>	7ST72IP4LA001	piano + alzatina / work top with splashback	Si/Yes	-2/+7°C	R404a 250	1300x700x950	275	5.22	230/50	1360x760x1030	110/125
	<b>SPRING702TN/S</b>	7ST72IP4NA001	senza piano / without worktop	Si/Yes	-2/+7°C	R404a 250	1300x700x810	275	5.22	230/50	1360x760x890	110/125
	<b>SPRING702BT</b>	7ST72IB4VA001	piano dritto / straight worktop	Si/Yes	-24° / -18°C	R404a 350	1300x700x850	634	9.15	230/50	1360x760x930	130/145
	<b>SPRING702BT/A</b>	7ST72IB4LA001	piano + alzatina / work top with splashback	Si/Yes	-24° / -18°C	R404a 350	1300x700x950	634	9.15	230/50	1360x760x1030	130/145
	<b>SPRING702BT/S</b>	7ST72IB4NA001	senza piano / without worktop	Si/Yes	-24° / -18°C	R404a 350	1300x700x810	634	9.15	230/50	1360x760x890	130/145
	<b>SPRING702TN R**</b>	7ST72RP4VA001	piano dritto / straight worktop	No	-2/+7°C	R404a	1160x700x850	0	0	230/50	1220x760x930	87/102
	<b>SPRING702TN/A R**</b>	7ST72RP4LA001	piano + alzatina / work top with splashback	No	-2/+7°C	R404a	1160x700x950	0	0	230/50	1220x760x1030	87/102
	<b>SPRING702TN/S R**</b>	7ST72RP4NA001	senza piano / without worktop	No	-2/+7°C	R404a	1160x700x810	0	0	230/50	1220x760x890	87/102
	<b>UCTN1-T*</b>	74861750	Unità Condensatrice R404a	Condensing unit R404a								
	<b>SPRING702BT R**</b>	7ST72RB4VA001	piano dritto / straight worktop	No	-24° / -18°C	R404a	1160x700x850	0	0	230/50	1220x760x930	87/102
	<b>SPRING702BT/A R**</b>	7ST72RB4LA001	piano + alzatina / work top with splashback	No	-24° / -18°C	R404a	1160x700x950	0	0	230/50	1220x760x1030	87/102
	<b>SPRING702BT/S R**</b>	7ST72RB4NA001	senza piano / without worktop	No	-24° / -18°C	R404a	1160x700x810	0	0	230/50	1220x760x890	87/102
	<b>UCBT1-T*</b>	74861760	Unità Condensatrice R404a	Condensing unit R404a								
	<b>EVAP-T</b>		Sovraprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R	Price Increase for condensation water bowl for counters without condensing unit (R model)								
		74768458-60	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>		Sovraprezzo per cassetiera 2 cassetti 1/2	Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers (per/for mod. TN e BT)								
	<b>CASS1/3</b>		Sovraprezzo per cassetiera 3 cassetti 1/3	Price Increase for Block of 3 x 1/3 drawers (solo per/only for mod.TN)								
	<b>CASS2/3</b>		Sovraprezzo per cassetiera cassetti 1/3+2/3	Price Increase for block of 1/3+2/3 drawers (solo per/only for mod.TN)								
	<b>KIT 4 RUOTE</b>		Sovraprezzo per 4 ruote	Price increase for 4 castors								
	<b>VERS220-60</b>		Sovraprezzo per Versione 220V/60Hz	Price Increase for Power supply 220V/60Hz								
				*Max distance 5 mt ** R = Versione remota **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)								

\* Distanza massima 5 mt \*\* R = Versione remota \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 134/135

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) - Watt BT (-30/+45°C)

FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 134/135

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



**SPRING**

703

Tavoli refrigerati ventilati per la ristorazione GN1/1, 3 porte GN1/1, in acciaio inox AISI 304, con gas refrigerante R404a (GWP3780).

- Profondità 700 mm, isolamento 60mm
- TN (-2°C/+7°C) o BT (-24°C/-18°C)
- Controller elettronico con display digitale. Funzioni di overcooling e controllo umidità standard
- Gruppo incorporato o versione remota
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Interni arrotondati, evaporatore rialzato e scarico integrato per una pulizia facilitata
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (solo incorporati)
- Accessori interni di serie per porta: 1 griglia GN1/1 plastificata su coppia guide in acciaio

**Optional:**  
filtro removibile, ozonizzatore, cassetti 1/2, 1/3, 2/3.

S/s AISI 304, 3 doors GN 1/1 refrigerated counters, with ecofriendly R404a refrigerant (GWP3780).

- 700 mm depth, 60mm thick insulation
  - TN (-2°C/+7°C) or BT (-24°C/-18°C)
  - Electronic controller with digital temperature display. Overcooling and humidity control standard functions
  - Incorporated or remote unit
  - 90° stop self-closing doors
  - Inner bottom panel with rounded corners, raised evaporator and integrated water discharge pipe for easy cleaning
  - Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)
  - Standard fitting per door: 1 GN1/1 plastic coated shelf on s/s runners
- Optional:**  
removable filter, ozonizer, drawers 1/1, 1/3, 2/3.



Modello Model	Codice Code		Piano Worktop	Unità Condensatrice Condensing Unit	Range °C Range °C	Gas / Gas gr	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Assorbimento / Absorbed power		Voltaggio/Voltage V/Hz	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)	
								Watt****	Ampere				
 <b>SPRING703TN</b>	7ST73IP4VA001		piano dritto / straight worktop	Si/Yes	-2/+7°C	R404a	250	1780x700x850	275	5.22	230/50	1840x760x930	120/135
 <b>SPRING703TN/A</b>	7ST73IP4LA001		piano + alzatina / work top with splashback	Si/Yes	-2/+7°C	R404a	250	1780x700x950	275	5.22	230/50	1840x760x1030	120/135
<b>SPRING703TN/S</b>	7ST73IP4NA001		senza piano / without worktop	Si/Yes	-2/+7°C	R404a	250	1780x700x810	275	5.22	230/50	1840x760x890	120/135
<b>SPRING703BT</b>	7ST73IB4VA001		piano dritto / straight worktop	Si/Yes	-24° / -18°C	R404a	350	1780x700x850	634	9.15	230/50	1840x760x930	140/155
<b>SPRING703BT/A</b>	7ST73IB4LA001		piano + alzatina / work top with splashback	Si/Yes	-24° / -18°C	R404a	350	1780x700x950	634	9.15	230/50	1840x760x1030	140/155
<b>SPRING703BT/S</b>	7ST73IB4NA001		senza piano / without worktop	Si/Yes	-24° / -18°C	R404a	350	1780x700x810	634	9.15	230/50	1840x760x890	140/155
<b>SPRING703TN R</b>	7ST73RP4VA001		piano dritto / straight worktop	No	-2/+7°C	R404a		1640x700x850	0	0	230/50	1700x760x930	97/112
<b>SPRING703TN/A R**</b>	7ST73RP4LA001		piano + alzatina / work top with splashback	No	-2/+7°C	R404a		1640x700x950	0	0	230/50	1700x760x1030	97/112
<b>SPRING703TN/S R**</b>	7ST73RP4NA001		senza piano / without worktop	No	-2/+7°C	R404a		1640x700x810	0	0	230/50	1700x760x890	97/112
<b>UCTN2-T*</b>	74861752		Unità Condensatrice R404a		Condensing unit R404a								
<b>SPRING703BT R**</b>	7ST73RB4VA001		piano dritto / straight worktop	No	-24° / -18°C	R404a		1640x700x850	0	0	230/50	1700x760x930	97/112
<b>SPRING703BT/A R**</b>	7ST73RB4LA001		piano + alzatina / work top with splashback	No	-24° / -18°C	R404a		1640x700x950	0	0	230/50	1700x760x1030	97/112
<b>SPRING703BT/S R**</b>	7ST73RB4NA001		senza piano / without worktop	No	-24° / -18°C	R404a		1640x700x810	0	0	230/50	1700x760x890	97/112
<b>UCBT2-T*</b>	74861762		Unità Condensatrice R404a		Condensing unit R404a								
<b>EVAP-T</b>			Sovraprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R		Price Increase for condensation water bowl for counters without condensing unit (R model)								
	74768458-60		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>			Sovraprezzo per cassetiera 2 cassetti 1/2		Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers (per/for mod. TN e BT)								
<b>CASS1/3</b>			Sovraprezzo per cassetiera 3 cassetti 1/3		Price Increase for Block of 3 x 1/3 drawers (solo per/only for mod.TN)								
<b>CASS2/3</b>			Sovraprezzo per cassetiera cassetti 1/3+2/3		Price Increase for block of 1/3+2/3 drawers (solo per/only for mod.TN)								
<b>KIT 4 RUOTE</b>			Sovraprezzo per 4 ruote		Price increase for 4 castors								
<b>VERS220-60</b>			Sovraprezzo per Versione 220V/60Hz		Price Increase for Power supply 220V/60Hz								

\* Distanza massima 5 mt \*\* R = Versione remota \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 134/135

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) - Watt BT (-30/+45°C)

FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 134/135

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



SPRING

704

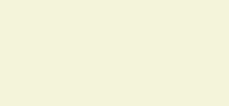
Tavoli refrigerati ventilati per la ristorazione GN1/1, 4 porte GN1/1, in acciaio inox AISI 304, con gas refrigerante R404a (GWP3780).

- Profondità 700 mm, isolamento 60mm
- TN (-2°C/+7°C) o BT (-24°C/-18°C)
- Controller elettronico con display digitale. Funzioni di overcooling e controllo umidità standard
- Gruppo incorporato o versione remota
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Interni arrotondati, evaporatore rialzato e scarico integrato per una pulizia facilitata
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (solo incorporati)
- Accessori interni di serie per porta: 1 griglia GN1/1 plastificata su coppia guide in acciaio

**Optional:**  
filtro removibile, ozonizzatore, cassetti 1/2, 1/3, 2/3.

S/s AISI 304, 4 doors GN 1/1 refrigerated counters, with ecofriendly R404a refrigerant (GWP3780).

- 700 mm depth, 60mm thick insulation
  - TN (-2°C/+7°C) or BT (-24°C/-18°C)
  - Electronic controller with digital temperature display. Overcooling and humidity control standard functions
  - Incorporated or remote unit
  - 90° stop self-closing doors
  - Inner bottom panel with rounded corners, raised evaporator and integrated water discharge pipe for easy cleaning
  - Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)
  - Standard fitting per door: 1 GN1/1 plastic coated shelf on s/s runners
- Optional:**  
removable filter, ozonizer, drawers 1/1, 1/3, 2/3.



\* Distanza massima 5 mt \*\* R = Versione remota \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 134/135

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Modello Model	Codice Code		Piano Worktop	Unità Condensatrice Condensing Unit	Range °C Range °C	Gas / Gas gr	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Assorbimento / Absorbed power		Voltaggio/Voltage V/Hz	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)	
								Watt****	Ampere				
<b>SPRING704TN</b>	7ST74IP4VA001		piano dritto / straight worktop	Si/Yes	-2/+7°C	R404a	250	2260x700x850	275	5.22	230/50	2320x760x930	130/145
<b>SPRING704TN/A</b>	7ST74IP4LA001		piano + alzatina / work top with splashback	Si/Yes	-2/+7°C	R404a	250	2260x700x950	275	5.22	230/50	2320x760x1030	130/145
<b>SPRING704TN/S</b>	7ST74IP4NA001		senza piano / without worktop	Si/Yes	-2/+7°C	R404a	250	2260x700x810	275	5.22	230/50	2320x760x890	130/145
<b>SPRING704BT</b>	7ST74IB4VA001		piano dritto / straight worktop	Si/Yes	-24° / -18°C	R404a	350	2260x700x850	634	9.15	230/50	2320x760x930	150/165
<b>SPRING704BT/A</b>	7ST74IB4LA001		piano + alzatina / work top with splashback	Si/Yes	-24° / -18°C	R404a	350	2260x700x950	634	9.15	230/50	2320x760x1030	150/165
<b>SPRING704BT/S</b>	7ST74IB4NA001		senza piano / without worktop	Si/Yes	-24° / -18°C	R404a	350	2260x700x810	634	9.15	230/50	2320x760x890	150/165
<b>SPRING704TN R**</b>	7ST74RP4VA001		piano dritto / straight worktop	No	-2/+7°C	R404a		2120x700x850	0	0	230/50	2180x760x930	111/126
<b>SPRING704TN/A R**</b>	7ST74RP4LA001		piano + alzatina / work top with splashback	No	-2/+7°C	R404a		2120x700x950	0	0	230/50	2180x760x1030	111/126
<b>SPRING704TN/S R**</b>	7ST74RP4NA001		senza piano / without worktop	No	-2/+7°C	R404a		2120x700x810	0	0	230/50	2180x760x890	111/126
<b>UCTN3-T*</b>	74861754		Unità Condensatrice R404a		Condensing unit R404a								
<b>SPRING704BT R**</b>	7ST74RB4VA001		piano dritto / straight worktop	No	-24° / -18°C	R404a		2120x700x850	0	0	230/50	2180x760x930	111/126
<b>SPRING704BT/A R**</b>	7ST74RB4LA001		piano + alzatina / work top with splashback	No	-24° / -18°C	R404a		2120x700x950	0	0	230/50	2180x760x1030	111/126
<b>SPRING704BT/S R**</b>	7ST74RB4NA001		senza piano / without worktop	No	-24° / -18°C	R404a		2120x700x810	0	0	230/50	2180x760x890	111/126
<b>UCBT3-T*</b>	74861764		Unità Condensatrice R404a		Condensing unit R404a								
<b>EVAP-T</b>			Sovrapprezzo per vaschetta evaporata condensa per tavoli senza gruppo R		Price Increase for condensation water bowl for counters without condensing unit (R model)								
	74768458-60		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 cassetiera 2 cassetti 1/2		Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers (per/for mod. TN e BT)								
<b>CASS1/3</b>			Sovrapprezzo per cassetiera 3 cassetti 1/3		Price Increase for Block of 3 x 1/3 drawers (solo per/only for mod.TN)								
<b>CASS2/3</b>			Sovrapprezzo per cassetiera cassetti 1/3+2/3		Price Increase for block of 1/3+2/3 drawers (solo per/only for mod.TN)								
<b>KIT 6 RUOTE</b>			Sovrapprezzo per 6 ruote		Price increase for 6 castors								
<b>VERS220-60</b>			Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz		Price Increase for Power supply 220V/60Hz								
					*Max distance 5 mt ** R = Remote Version **** Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)								
					FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 134/135								
					Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.								
					All specifications are subject to change without notice.								



## SPRING PLUS R290



# 700Big

Tavoli refrigerati ventilati per la ristorazione GN1/1, MAXI altezza maggiorata (h 900mm), 2, 3, 4 porte GN1/1, in acciaio inox AISI 304, con gas refrigerante ecologico R290.

- Profondità 700 mm, isolamento 60mm
- TN (-2°C/+7°C) o BT (-24°C/-18°C)
- Controller elettronico con display digitale. Funzioni di overcooling e controllo umidità standard
- Gruppo incorporato
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Interni arrotondati, evaporatore rialzato e scarico integrato per una pulizia facilitata
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici
- Accessori interni di serie per porta: 1 griglia GN1/1 plastificata su coppia guide in acciaio

**Optional:**  
filtro removibile, ozonizzatore, cassetti 1/2, 1/3, 2/3.

S/s AISI 304, 2, 3 or 4 doors GN 1/1 refrigerated counters, MAXI height (h 900mm), with ecofriendly R290 refrigerant.

- 700 mm depth, 60mm thick insulation
  - TN (-2°C/+7°C) or BT (-24°C/-18°C)
  - Electronic controller with digital temperature display. Overcooling and humidity control standard functions
  - Incorporated unit
  - 90° stop self-closing doors
  - Inner bottom panel with rounded corners, raised evaporator and integrated water discharge pipe for easy cleaning
  - Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)
  - Standard fitting per door: 1 GN1/1 plastic coated shelf on s/s runners
- Optional:**  
removable filter, ozonizer, drawers 1/1, 1/3, 2/3.



220 - 60Hz



	Modello <i>Model</i>	Codice <i>Code</i>		Piano <i>Worktop</i>	Range °C <i>Range °C</i>		Gas / Gas gr	Dimensioni (mm) <i>Dimensions (mm)</i>	Assorbimento / Absorbed power Watt**** Ampere	Voltaggio/Voltage V/Hz	Dimensioni imballo (mm) <i>Packing dimensions (mm)</i>	Peso Netto/Lordo (Kg) <i>Net/Gross weight (kg)</i>		
	<b>SPRINGPLUS702BIGTN</b>	7SB72IP2VA001		piano dritto / straight worktop	-2/+7°C		R290	120	1300x700x900	247	5.03	230/50	1360x760x980	110/125
	<b>SPRINGPLUS702BIGTN/A</b>	7SB72IP2LA001		piano + alzatina / work top with splashback	-2/+7°C		R290	120	1300x700x1000	247	5.03	230/50	1360x760x1080	110/125
	<b>SPRINGPLUS702BIGTN/S</b>	7SB72IP2NA001		senza piano / without worktop	-2/+7°C		R290	120	1300x700x860	247	5.03	230/50	1360x760x940	110/125
	<b>SPRINGPLUS702BIGBT</b>	7SB72IB2VA001		piano dritto / straight worktop	-24° / -18°C		R290	140	1300x700x900	568	8.52	230/50	1360x760x980	140/155
	<b>SPRINGPLUS702BIGBT/A</b>	7SB72IB2LA001		piano + alzatina / work top with splashback	-24° / -18°C		R290	140	1300x700x1000	568	8.52	230/50	1360x760x1080	140/155
	<b>SPRINGPLUS702BIGBT/S</b>	7SB72IB2NA001		senza piano / without worktop	-24° / -18°C		R290	140	1300x700x860	568	8.52	230/50	1360x760x940	140/155
	<b>SPRINGPLUS703BIGTN</b>	7SB73IP2VA001		piano dritto / straight worktop	-2/+7°C		R290	120	1780x700x900	247	5.03	230/50	1840x760x980	120/135
	<b>SPRINGPLUS703BIGTN/A</b>	7SB73IP2LA001		piano + alzatina / work top with splashback	-2/+7°C		R290	120	1780x700x1000	247	5.03	230/50	1840x760x1080	120/135
	<b>SPRINGPLUS703BIGTN/S</b>	7SB73IP2NA001		senza piano / without worktop	-2/+7°C		R290	120	1780x700x860	247	5.03	230/50	1840x760x940	120/135
	<b>SPRINGPLUS703BIGBT</b>	7SB73IB2VA001		piano dritto / straight worktop	-24° / -18°C		R290	140	1780x700x900	568	8.52	230/50	1840x760x980	150/165
	<b>SPRINGPLUS703BIGBT/A</b>	7SB73IB2LA001		piano + alzatina / work top with splashback	-24° / -18°C		R290	140	1780x700x1000	568	8.52	230/50	1840x760x1080	150/165
	<b>SPRINGPLUS703BIGBT/S</b>	7SB73IB2NA001		senza piano / without worktop	-24° / -18°C		R290	140	1780x700x860	568	8.52	230/50	1840x760x940	150/165
	<b>SPRINGPLUS704BIGTN</b>	7SB74IP2VA001		piano dritto / straight worktop	-2/+7°C		R290	120	2260x700x900	247	5.03	230/50	2320x760x980	130/145
	<b>SPRINGPLUS704BIGTN/A</b>	7SB74IP2LA001		piano + alzatina / work top with splashback	-2/+7°C		R290	120	2260x700x1000	247	5.03	230/50	2320x760x1080	130/145
	<b>SPRINGPLUS704BIGTN/S</b>	7SB74IP2NA001		senza piano / without worktop	-2/+7°C		R290	120	2260x700x860	247	5.03	230/50	2320x760x940	130/145
	<b>SPRINGPLUS704BIGBT</b>	7SB74IB2VA001		piano dritto / straight worktop	-24° / -18°C		R290	140	2260x700x900	568	8.52	230/50	2320x760x980	160/175
	<b>SPRINGPLUS704BIGBT/A</b>	7SB74IB2LA001		piano + alzatina / work top with splashback	-24° / -18°C		R290	140	2260x700x1000	568	8.52	230/50	2320x760x1080	160/175
	<b>SPRINGPLUS704BIGBT/S</b>	7SB74IB2NA001		senza piano / without worktop	-24° / -18°C		R290	140	2260x700x860	568	8.52	230/50	2320x760x940	160/175
	74768458-60			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>			Sovraprezzo per cassetiera 2 cassetti 1/2					Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers (per/for mod. TN e BT)					
	<b>CASS1/3</b>			Sovraprezzo per cassetiera 3 cassetti 1/3					Price Increase for Block of 3 x 1/3 drawers (solo per/only for mod.TN)					
	<b>CASS2/3</b>			Sovraprezzo per cassetiera cassetti 1/3+2/3					Price Increase for block of 1/3+2/3 drawers (solo per/only for mod.TN)					
	<b>KIT 4 RUOTE</b>			Sovraprezzo per 4 ruote					Price increase for 4 castors					
	<b>VERS220-60</b>			Sovraprezzo per Versione 220V/60Hz					Price Increase for Power supply 220V/60Hz					

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

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 134/135

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.



# 702Big

Tavoli refrigerati ventilati per la ristorazione GN1/1, MAXI altezza maggiorata (h 900mm), 2 porte GN1/1, in acciaio inox AISI 304, con gas refrigerante R404a (GWP3780).

- Profondità 700 mm, isolamento 60mm
- TN (-2°C/+7°C) o BT (-24°C/-18°C)
- Controller elettronico con display digitale. Funzioni di overcooling e controllo umidità standard
- Gruppo incorporato o versione remota
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Interni arrotondati, evaporatore rialzato e scarico integrato per una pulizia facilitata
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (solo incorporati)
- Accessori interni di serie per porta: 1 griglia GN1/1 plastificata su coppia guide in acciaio

**Optional:**  
filtro removibile, ozonizzatore, cassetti 1/2, 1/3, 2/3.

S/s AISI 304, 2 doors GN 1/1 refrigerated counters, MAXI height (h 900mm), with R404a refrigerant (GWP3780).

- 700 mm depth, 60mm thick insulation
  - TN (-2°C/+7°C) or BT (-24°C/-18°C)
  - Electronic controller with digital temperature display. Overcooling and humidity control standard functions
  - Incorporated or remote unit
  - 90° stop self-closing doors
  - Inner bottom panel with rounded corners, raised evaporator and integrated water discharge pipe for easy cleaning
  - Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)
  - Standard fitting per door: 1 GN1/1 plastic coated shelf on s/s runners
- Optional:**  
removable filter, ozonizer, drawers 1/1, 1/3, 2/3.



**SPRING**

Modello Model	Codice Code	Piano Worktop	Unità Condensatrice Condensing Unit	Range °C Range °C	Gas / Gas gr	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Assorbimento / Absorbed power Watt**** Ampere	Voltaggio/Voltage V/Hz	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)
	<b>SPRINGBIG702TN</b> 7SB72IP4VA001	piano dritto / straight worktop	Si/Yes	-2/+7°C	R404a 250	1300x700x900	275 5.22	230/50	1360x760x980	110/125
	<b>SPRINGBIG702TN/A</b> 7SB72IP4LA001	piano + alzatina / work top with splashback	Si/Yes	-2/+7°C	R404a 250	1300x700x1000	275 5.22	230/50	1360x760x1080	110/125
	<b>SPRINGBIG702TN/S</b> 7SB72IP4NA001	senza piano / without worktop	Si/Yes	-2/+7°C	R404a 250	1300x700x860	275 5.22	230/50	1360x760x940	110/125
	<b>SPRINGBIG702BT</b> 7SB72IB4VA001	piano dritto / straight worktop	Si/Yes	-24° / -18°C	R404a 350	1300x700x900	634 9.15	230/50	1360x760x980	140/155
	<b>SPRINGBIG702BT/A</b> 7SB72IB4LA001	piano + alzatina / work top with splashback	Si/Yes	-24° / -18°C	R404a 350	1300x700x1000	634 9.15	230/50	1360x760x1080	140/155
	<b>SPRINGBIG702BT/S</b> 7SB72IB4NA001	senza piano / without worktop	Si/Yes	-24° / -18°C	R404a 350	1300x700x860	634 9.15	230/50	1360x760x940	140/155
	<b>SPRINGBIG702TN R**</b> 7SB72R4VA001	piano dritto / straight worktop	No	-2/+7°C	R404a	1160x700x900	0 0	230/50	1220x760x980	96/111
	<b>SPRINGBIG702TN/A R**</b> 7SB72R4LA001	piano + alzatina / work top with splashback	No	-2/+7°C	R404a	1160x700x1000	0 0	230/50	1220x760x1080	96/111
	<b>SPRINGBIG702TN/S R**</b> 7SB72R4NA001	senza piano / without worktop	No	-2/+7°C	R404a	1160x700x860	0 0	230/50	1220x760x940	96/111
	<b>UCTN1-T*</b> 74861752	Unità Condensatrice R404a	Condensing unit R404a							
	<b>SPRINGBIG702BT R**</b> 7SB72RB4VA001	piano dritto / straight worktop	No	-24° / -18°C	R404a	1160x700x900	0 0	230/50	1220x760x980	96/111
	<b>SPRINGBIG702BT/A R**</b> 7SB72RB4LA001	piano + alzatina / work top with splashback	No	-24° / -18°C	R404a	1160x700x1000	0 0	230/50	1220x760x1080	96/111
	<b>SPRINGBIG702BT/S R**</b> 7SB72RB4NA001	senza piano / without worktop	No	-24° / -18°C	R404a	1160x700x860	0 0	230/50	1220x760x940	96/111
	<b>UCBT1-T*</b> 74861760	Unità Condensatrice R404a	Condensing unit R404a							
	<b>EVAP-T</b>	Sovraprezzo per vaschetta evaporazione per tavoli senza gruppo R	Price Increase for condensation water bowl for counters without condensing unit (R model)							
	74768458-60	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	SS GN 1/1 shelf							
	<b>CASS1/2</b>	Sovraprezzo per cassetiera 2 cassetti 1/2	Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers (per mod. TN e BT)							
	<b>CASS1/3</b>	Sovraprezzo per cassetiera 3 cassetti 1/3	Price Increase for Block of 3 x 1/3 drawers (solo per/only for mod.TN)							
	<b>CASS2/3</b>	Sovraprezzo per cassetiera cassetti 1/3+2/3	Price Increase for block of 1/3+2/3 drawers (solo per/only for mod.TN)							
	<b>KIT 4 RUOTE</b>	Sovraprezzo per 4 ruote	Price increase for 4 castors							
	<b>VERS220-60</b>	Sovraprezzo per Versione 220V/60Hz	Price Increase for Power supply 220V/60Hz							

\* Distanza massima 5 mt \*\* R = Versione remota \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 134/135

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) - Watt BT (-30/+45°C)

FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 134/135

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



**SPRING**

# 703Big

Tavoli refrigerati ventilati per la ristorazione GN1/1, MAXI altezza maggiorata (h 900mm), 3 porte GN1/1, in acciaio inox AISI 304, con gas refrigerante R404a (GWP3780).

- Profondità 700 mm, isolamento 60mm
- TN (-2°C/+7°C) o BT (-24°C/-18°C)
- Controller elettronico con display digitale. Funzioni di overcooling e controllo umidità standard
- Gruppo incorporato o versione remota
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Interni arrotondati, evaporatore rialzato e scarico integrato per una pulizia facilitata
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (solo incorporati)
- Accessori interni di serie per porta: 1 griglia GN1/1 plastificata su coppia guide in acciaio

**Optional:**  
filtro removibile, ozonizzatore, cassetti 1/2, 1/3, 2/3.

S/s AISI 304, 3 doors GN 1/1 refrigerated counters, MAXI height (h 900mm), with R404a refrigerant (GWP3780).

- 700 mm depth, 60mm thick insulation
  - TN (-2°C/+7°C) or BT (-24°C/-18°C)
  - Electronic controller with digital temperature display. Overcooling and humidity control standard functions
  - Incorporated or remote unit
  - 90° stop self-closing doors
  - Inner bottom panel with rounded corners, raised evaporator and integrated water discharge pipe for easy cleaning
  - Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)
  - Standard fitting per door: 1 GN1/1 plastic coated shelf on s/s runners
- Optional:**  
removable filter, ozonizer, drawers 1/1, 1/3, 2/3.



Modello Model	Codice Code	Piano Worktop	Unità Condensatrice Condensing Unit	Range °C Range °C	Gas / Gas gr	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Assorbimento / Absorbed power Watt****	Voltaggio/Voltage V/Hz	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)
<b>SPRINGBIG703TN</b>	7SB73IP4VA001	piano dritto / straight worktop	Si/Yes	-2/+7°C	R404a	250	1780x700x900	275	5.22	230/50
<b>SPRINGBIG703TN/A</b>	7SB73IP4LA001	piano + alzatina / work top with splashback	Si/Yes	-2/+7°C	R404a	250	1780x700x1000	275	5.22	230/50
<b>SPRINGBIG703TN/S</b>	7SB73IP4NA001	senza piano / without worktop	Si/Yes	-2/+7°C	R404a	250	1780x700x860	275	5.22	230/50
<b>SPRINGBIG703BT</b>	7SB73IB4VA001	piano dritto / straight worktop	Si/Yes	-24° / -18°C	R404a	350	1780x700x900	634	9.15	230/50
<b>SPRINGBIG703BT/A</b>	7SB73IB4LA001	piano + alzatina / work top with splashback	Si/Yes	-24° / -18°C	R404a	350	1780x700x1000	634	9.15	230/50
<b>SPRINGBIG703BT/S</b>	7SB73IB4NA001	senza piano / without worktop	Si/Yes	-24° / -18°C	R404a	350	1780x700x860	634	9.15	230/50
<b>SPRINGBIG703TN R**</b>	7SB73RP4VA001	piano dritto / straight worktop	No	-2/+7°C	R404a		1640x700x900	0	0	230/50
<b>SPRINGBIG703TN/A R</b>	7SB73RP4LA001	piano + alzatina / work top with splashback	No	-2/+7°C	R404a		1640x700x1000	0	0	230/50
<b>SPRINGBIG703TN/S R**</b>	7SB73RP4NA001	senza piano / without worktop	No	-2/+7°C	R404a		1640x700x860	0	0	230/50
<b>UCTN2-T*</b>	74861754	Unità Condensatrice R404a	Condensing unit R404a							
<b>SPRINGBIG703BT R**</b>	7SB73RB4VA001	piano dritto / straight worktop	No	-24° / -18°C	R404a		1640x700x900	0	0	230/50
<b>SPRINGBIG703BT/A R**</b>	7SB73RB4LA001	piano + alzatina / work top with splashback	No	-24° / -18°C	R404a		1640x700x1000	0	0	230/50
<b>SPRINGBIG703BT/S R**</b>	7SB73RB4NA001	senza piano / without worktop	No	-24° / -18°C	R404a		1640x700x860	0	0	230/50
<b>UCBT2-T*</b>	74861762	Unità Condensatrice R404a	Condensing unit R404a							
<b>EVAP-T</b>		Soprapprezzo per vaschetta evaporativa per tavoli senza gruppo R	Price Increase for condensation water bowl for counters without condensing unit (R model)							
	74768458-60	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	SS GN 1/1 shelf							
<b>CASS1/2</b>		Soprapprezzo per cassetiera 2 cassetti 1/2	Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers (per/for mod. TN e BT)							
<b>CASS1/3</b>		Soprapprezzo per cassetiera 3 cassetti 1/3	Price Increase for Block of 3 x 1/3 drawers (solo per/only for mod.TN)							
<b>CASS2/3</b>		Soprapprezzo per cassetiera cassetti 1/3+2/3	Price Increase for block of 1/3+2/3 drawers (solo per/only for mod.TN)							
<b>KIT 4 RUOTE</b>		Soprapprezzo per 4 ruote	Price increase for 4 castors							
<b>VERS220-60</b>		Soprapprezzo per Versione 220V/60Hz	Price Increase for Power supply 220V/60Hz							

\* Distanza massima 5 mt \*\* R = Versione remota \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 134/135

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) - Watt BT (-30/+45°C)

FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 134/135

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.


**SPRING**
**704Big**

Tavoli refrigerati ventilati per la ristorazione GN1/1, MAXI altezza maggiorata (h 900mm), 4 porte GN1/1, in acciaio inox AISI 304, con gas refrigerante R404a (GWP3780).

- Profondità 700 mm, isolamento 60 mm
- TN (-2°C/+7°C) o BT (-24°C/-18°C)
- Controller elettronico con display digitale. Funzioni di overcooling e controllo umidità standard
- Gruppo incorporato o versione remota
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Interni arrotondati, evaporatore rialzato e scarico integrato per una pulizia facilitata
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (solo incorporati)
- Accessori interni di serie per porta: 1 griglia GN1/1 plastificata su coppia guide in acciaio

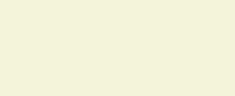
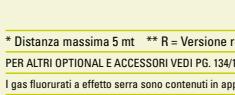
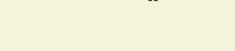
**Optional:**  
filtro removibile, ozonizzatore, cassetti 1/2, 1/3, 2/3.

S/s AISI 304, 4 doors GN 1/1 refrigerated counters, MAXI height (h 900mm), with R404a refrigerant (GWP3780).

- 700 mm depth, 60mm thick insulation
- TN (-2°C/+7°C) or BT (-24°C/-18°C)
- Electronic controller with digital temperature display. Overcooling and humidity control standard functions
- Incorporated or remote unit
- 90° stop self-closing doors
- Inner bottom panel with rounded corners, raised evaporator and integrated water discharge pipe for easy cleaning
- Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)
- Standard fitting per door: 1 GN1/1 plastic coated shelf on s/s runners

**Optional:**  
removable filter, ozonizer, drawers 1/1, 1/3, 2/3.



Modello Model	Codice Code	Piano Worktop	Unità Condensatrice Condensing Unit	Range °C Range °C	Gas / Gas gr	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Assorbimento / Absorbed power Watt****	Voltaggio/Voltage V/Hz	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)		
 <b>SPRINGBIG704TN</b>	7SB74IP4VA001	piano dritto / straight worktop	Si/Yes	-2/+7°C	R404a	250	2260x700x900	275	5.22	230/50	2320x760x980	130/145
 <b>SPRINGBIG704TN/A</b>	7SB74IP4LA001	piano + alzatina / work top with splashback	Si/Yes	-2/+7°C	R404a	250	2260x700x1000	275	5.22	230/50	2320x760x1080	130/145
 <b>SPRINGBIG704TN/S</b>	7SB74IP4NA001	senza piano / without worktop	Si/Yes	-2/+7°C	R404a	250	2260x700x860	275	5.22	230/50	2320x760x940	130/145
 <b>SPRINGBIG704BT</b>	7SB74IB4VA001	piano dritto / straight worktop	Si/Yes	-24° / -18°C	R404a	350	2260x700x900	634	9.15	230/50	2320x760x980	160/175
 <b>SPRINGBIG704BT/A</b>	7SB74IB4LA001	piano + alzatina / work top with splashback	Si/Yes	-24° / -18°C	R404a	350	2260x700x1000	634	9.15	230/50	2320x760x1080	160/175
 <b>SPRINGBIG704BT/S</b>	7SB74IB4NA001	senza piano / without worktop	Si/Yes	-24° / -18°C	R404a	350	2260x700x860	634	9.15	230/50	2320x760x940	160/175
<b>SPRINGBIG704TN R**</b>	7SB74RP4VA001	piano dritto / straight worktop	No	-2/+7°C	R404a		2120x700x900	0	0	230/50	2180x760x980	122/137
<b>SPRINGBIG704TN/A R**</b>	7SB74RP4LA001	piano + alzatina / work top with splashback	No	-2/+7°C	R404a		2120x700x1000	0	0	230/50	2180x760x1080	122/137
<b>SPRINGBIG704TN/S R**</b>	7SB74RP4NA001	senza piano / without worktop	No	-2/+7°C	R404a		2120x700x860	0	0	230/50	2180x760x940	122/137
<b>UCTN3-T*</b>	74861756	Unità Condensatrice R404a	Condensing unit R404a									
<b>SPRINGBIG704BT R**</b>	7SB74RB4VA001	piano dritto / straight worktop	No	-24° / -18°C	R404a		2120x700x900	0	0	230/50	2180x760x980	122/137
<b>SPRINGBIG704BT/A R**</b>	7SB74RB4LA001	piano + alzatina / work top with splashback	No	-24° / -18°C	R404a		2120x700x1000	0	0	230/50	2180x760x1080	122/137
<b>SPRINGBIG704BT/S R**</b>	7SB74RB4NA001	senza piano / without worktop	No	-24° / -18°C	R404a		2120x700x860	0	0	230/50	2180x760x940	122/137
<b>UCBT3-T*</b>	74861764	Unità Condensatrice R404a	Condensing unit R404a									
<b>EVAP-T</b>		Sovraprezzo per vaschetta evaporazione per tavoli senza gruppo R	Price Increase for condensation water bowl for counters without condensing unit (R model)									
	74768458-60	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	SS GN 1/1 shelf									
<b>CASS1/2</b>		Sovraprezzo per cassetiera 2 cassetti 1/2	Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers (per/for mod. TN e BT)									
<b>CASS1/3</b>		Sovraprezzo per cassetiera 3 cassetti 1/3	Price Increase for Block of 3 x 1/3 drawers (solo per/only for mod.TN)									
<b>CASS2/3</b>		Sovraprezzo per cassetiera cassetti 1/3+2/3	Price Increase for block of 1/3+2/3 drawers (solo per/only for mod.TN)									
<b>KIT 6 RUOTE</b>		Sovraprezzo per 6 ruote	Price increase for 6 castors									
<b>VERS220-60</b>		Sovraprezzo per Versione 220V/60Hz	Price Increase for Power supply 220V/60Hz									

\* Distanza massima 5 mt \*\* R = Versione remota \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 134/135

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) - Watt BT (-30/+45°C)

FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 134/135

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



**SPRING  
PLUS R290**



**800**



Tavoli refrigerati ventilati per la pasticceria, 2, 3, 4 porte EN400x600, in acciaio inox AISI 304, con gas refrigerante ecologico R290.

- Profondità 800 mm, isolamento 60mm
- TN (-2°C/+7°C) o BT (-24°C/-18°C)
- Controller elettronico con display digitale. Funzioni di overcooling e controllo umidità standard
- Gruppo incorporato
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Interni arrotondati, evaporatore rialzato e scarico integrato per una pulizia facilitata
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici
- Accessori interni di serie per porta: 3 coppie di guide inox per teglie EN 600x400 (teglie non incluse)

**Optional:**  
filtro removibile, ozonizzatore.

S/s AISI 304 pastry refrigerated counters, 2, 3 or 4 EN400x600 doors, with ecofriendly R290 refrigerant.

- 800 mm depth, 60mm thick insulation
- TN (-2°C/+7°C) or BT (-24°C/-18°C)
- Electronic controller with digital temperature display. Overcooling and humidity control standard functions
- Incorporated unit
- 90° stop self-closing doors
- Inner bottom panel with rounded corners, raised evaporator and integrated water discharge pipe for easy cleaning
- Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water
- Standard fitting per door: 3 s/s pair of runners for EN 600x400 trays (trays are not included)

**Optional:**  
removable filter, ozonizer.



ACCESSORI DI SERIE  
STANDARD ACCESSORIES  
Vano refrigerato EN400x600  
Refrigerated room EN400x600



	Modello Model	Codice Code		Piano Worktop	Range °C Range °C		Gas / Gas gr	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Assorbimento / Absorbed power Watt**** Ampere	Voltaggio/Voltage V/Hz	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)		
	SPRINGPLUS802TN	7ST82IP2VA001		piano dritto / straight worktop	-2/+7°C		R290	120	1450x800x860	247	5.03	230/50	1510x860x940	110/125
	SPRINGPLUS802TN/A	7ST82IP2LA001		piano + alzatina / work top with splashback	-2/+7°C		R290	120	1450x800x960	247	5.03	230/50	1510x860x1040	110/125
	SPRINGPLUS802TN/S	7ST82IP2NA001		senza piano / without worktop	-2/+7°C		R290	120	1450x800x810	247	5.03	230/50	1510x860x890	110/125
	SPRINGPLUS802BT	7ST82IB2VA001		piano dritto / straight worktop	-24° / -18°C		R290	150	1450x800x860	568	8.52	230/50	1510x860x940	140/155
	SPRING802PLUSBT/A	7ST82IB2LA001		piano + alzatina / work top with splashback	-24° / -18°C		R290	150	1450x800x960	568	8.52	230/50	1510x860x1040	140/155
	SPRING802PLUSBT/S	7ST82IB2NA001		senza piano / without worktop	-24° / -18°C		R290	150	1450x800x810	568	8.52	230/50	1510x860x890	140/155
	SPRINGPLUS803TN	7ST83IP2VA001		piano dritto / straight worktop	-2/+7°C		R290	120	2004x800x860	247	5.03	230/50	2064x860x940	120/135
	SPRINGPLUS803TN/A	7ST83IP2LA001		piano + alzatina / work top with splashback	-2/+7°C		R290	120	2004x800x960	247	5.03	230/50	2064x860x1040	120/135
	SPRINGPLUS803TN/S	7ST83IP2NA001		senza piano / without worktop	-2/+7°C		R290	120	2004x800x810	247	5.03	230/50	2064x860x890	120/135
	SPRINGPLUS803BT	7ST83IB2VA001		piano dritto / straight worktop	-24° / -18°C		R290	150	2004x800x860	568	8.52	230/50	2064x860x940	150/165
	SPRINGPLUS803BT/A	7ST83IB2LA001		piano + alzatina / work top with splashback	-24° / -18°C		R290	150	2004x800x960	568	8.52	230/50	2064x860x1040	150/165
	SPRINGPLUS803BT/S	7ST83IB2NA001		senza piano / without worktop	-24° / -18°C		R290	150	2004x800x810	568	8.52	230/50	2064x860x890	150/165
	SPRINGPLUS804TN	7ST84IP2VA001		piano dritto / straight worktop	-2/+7°C		R290	120	2560x800x860	247	5.03	230/50	2620x860x940	130/145
	SPRINGPLUS804TN/A	7ST84IP2LA001		piano + alzatina / work top with splashback	-2/+7°C		R290	120	2560x800x960	247	5.03	230/50	2620x860x1040	130/145
	SPRINGPLUS804TN/S	7ST84IP2NA001		senza piano / without worktop	-2/+7°C		R290	120	2560x800x810	247	5.03	230/50	2620x860x890	130/145
	SPRINGPLUS804BT	7ST84IB2VA001		piano dritto / straight worktop	-24° / -18°C		R290	150	2560x800x860	568	8.52	230/50	2620x860x940	160/175
	SPRINGPLUS804BT/A	7ST84IB2LA001		piano + alzatina / work top with splashback	-24° / -18°C		R290	150	2560x800x960	568	8.52	230/50	2620x860x1040	160/175
	SPRINGPLUS804BT/S	7ST84IB2NA001		senza piano / without worktop	-24° / -18°C		R290	150	2560x800x810	568	8.52	230/50	2620x860x890	160/175
	74768466-68			Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400					"L" pair of runners for EN 600x400 trays					
	74768122			Griglia plastificata EN 600x400					Plastic coated EN 600x400 shelf					
	74768120			Griglia inox EN 600x400					S/S EN 600x400 shelf					
	KIT 4 RUOTE			Sovraprezzo per 4 ruote					Price increase for 4 castors					
	VERS220-60			Sovraprezzo per Versione 220V/60Hz					Price Increase for Power supply 220V/60Hz					

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

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 134/135

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)

FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 134/135

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



SPRING

802

Tavoli refrigerati ventilati per la pasticceria, 2 porte EN400x600, in acciaio inox AISI 304, con gas refrigerante R404a (GWP3780).

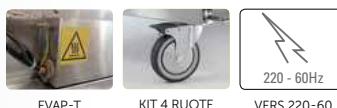
- Profondità 800 mm, isolamento 60mm
- TN (-2°C/+7°C) o BT (-24°C/-18°C)
- Controller elettronico con display digitale. Funzioni di overcooling e controllo umidità standard
- Gruppo incorporato
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Interni arrotondati, evaporatore rialzato e scarico integrato per una pulizia facilitata
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (solo incorporati)
- Accessori interni di serie per porta: 3 coppie di guide inox per teglie EN 600x400 (teglie non incluse)

**Optional:**  
filtro removibile, ozonizzatore.

S/s AISI 304 pastry refrigerated counters, 2 EN400x600 doors, with R404a refrigerant (GWP3780).

- 800 mm depth, 60mm thick insulation
- TN (-2°C/+7°C) or BT (-24°C/-18°C)
- Electronic controller with digital temperature display. Overcooling and humidity control standard functions
- Incorporated unit
- 90° stop self-closing doors
- Inner bottom panel with rounded corners, raised evaporator and integrated water discharge pipe for easy cleaning
- Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)
- Standard fitting per door: 3 s/s pair of runners for EN 600x400 trays (trays are not included)

**Optional:**  
removable filter, ozonizer.



ACCESSORI DI SERIE  
STANDARD ACCESSORIES  
Vano refrigerato EN400x600  
Refrigerated room EN400x600



	Modello Model	Codice Code	Piano Worktop	Unità Condensatrice Condensing Unit	Range °C Range °C	Gas / Gas gr	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Absorbimento / Absorbed power Watt**** Ampere	Voltaggio/Voltage V/Hz	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)
	<b>SPRING802TN</b>	7ST82IP4VA001	con piano - with work top	Si/Yes	-2/+7°C	R404a	250	1450x800x860	275	5.22	230/50
	<b>SPRING802TN/A</b>	7ST82IP4LA001	con piano con alzatina - work top with splashback	Si/Yes	-2/+7°C	R404a	250	1450x800x960	275	5.22	230/50
	<b>SPRING802TN/S</b>	7ST82IP4NA001	senza piano - without work top	Si/Yes	-2/+7°C	R404a	250	1450x800x810	275	5.22	230/50
	<b>SPRING802BT</b>	7ST82IB4VA001	con piano - with work top	Si/Yes	-18/-24°C	R404a	350	1450x800x860	634	9.15	230/50
	<b>SPRING802BT/A</b>	7ST82IB4LA001	con piano con alzatina - work top with splashback	Si/Yes	-18/-24°C	R404a	350	1450x800x960	634	9.15	230/50
	<b>SPRING802BT/S</b>	7ST82IB4NA001	senza piano - without work top	Si/Yes	-18/-24°C	R404a	350	1450x800x810	634	9.15	230/50
	<b>SPRING802TN R **</b>	7ST82RP4VA001	con piano - with work top	No	-2/+7°C	R404a		1310x800x860	0	0	230/50
	<b>SPRING802TN/A R **</b>	7ST82RP4LA001	con piano con alzatina - work top with splashback	No	-2/+7°C	R404a		1310x800x960	0	0	230/50
	<b>SPRING802TN/S R **</b>	7ST82RP4NA001	senza piano - without work top	No	-2/+7°C	R404a		1310x800x810	0	0	230/50
	<b>UCTN2-T*</b>	74861752	Unità Condensatrice R404a	Condensing unit R404a							
	<b>SPRING802BT R **</b>	7ST82RB4VA001	con piano - with work top	No	-18/-24°C	R404a		1310x800x860	0	0	230/50
	<b>SPRING802BT/A R **</b>	7ST82RB4LA001	con piano con alzatina - work top with splashback	No	-18/-24°C	R404a		1310x800x960	0	0	230/50
	<b>SPRING802BT/S R **</b>	7ST82RB4NA001	senza piano - without work top	No	-18/-24°C	R404a		1310x800x810	0	0	230/50
	<b>UCBT2-T*</b>	74861760	Unità Condensatrice R404a	Condensing unit R404a							
	<b>EVAP-T</b>		Sovraprezzo per vaschetta evaporacondensa per tavoli senza gruppo R	Price Increase for condensation water bowl for counters without condensing unit (R model)							
		74768466-68	Coppia guida 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 60x400 shelf							
	<b>KIT 4 RUOTE</b>		Sovraprezzo per 4 ruote	Price increase for 4 castors							
	<b>VERS220-60</b>		Sovraprezzo per Versione 220V/60Hz	Price Increase for Power supply 220V/60Hz							

\* Distanza massima 5 mt \*\* R = Versione remota \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 134/135

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) - Watt BT (-30/+45°C)

FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 134/135

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



SPRING

803



SPRING

Tavoli refrigerati ventilati per la pasticceria, 3 porte EN400x600, in acciaio inox AISI 304, con gas refrigerante R404a (GWP3780).

- Profondità 800 mm, isolamento 60mm
- TN (-2°C/+7°C) o BT (-24°C/-18°C)
- Controller elettronico con display digitale. Funzioni di overcooling e controllo umidità standard
- Gruppo incorporato
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Interni arrotondati, evaporatore rialzato e scarico integrato per una pulizia facilitata
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (solo incorporati)
- Accessori interni di serie per porta: 3 coppie di guide inox per teglie EN 600x400 (teglie non incluse)

**Optional:**  
filtro removibile, ozonizzatore.

S/s AISI 304 pastry refrigerated counters, 3 EN400x600 doors, with R404a refrigerant (GWP3780).

- 800 mm depth, 60mm thick insulation
- TN (-2°C/+7°C) or BT (-24°C/-18°C)
- Electronic controller with digital temperature display. Overcooling and humidity control standard functions
- Incorporated unit
- 90° stop self-closing doors
- Inner bottom panel with rounded corners, raised evaporator and integrated water discharge pipe for easy cleaning
- Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)
- Standard fitting per door: 3 s/s pair of runners for EN 600x400 trays (trays are not included)

**Optional:**  
removable filter, ozonizer.



ACCESSORI DI SERIE  
STANDARD ACCESSORIES  
Vano refrigerato EN400x600  
Refrigerated room EN400x600



	Modello Model	Codice Code	Piano Worktop	Unità Condensatrice Condensing Unit	Range °C Range °C	Gas / Gas gr	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Absorbimento / Absorbed power Watt**** Ampere	Voltaggio/Voltage V/Hz	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)
	<b>SPRING803TN</b>	7ST83IP4VA001	con piano - with work top	Si/Yes	-2/+7°C	R404a	250	2004x800x860	275	5.22	230/50
	<b>SPRING803TN/A</b>	7ST83IP4LA001	con piano con alzatina - work top with splashback	Si/Yes	-2/+7°C	R404a	250	2004x800x960	275	5.22	230/50
	<b>SPRING803TN/S</b>	7ST83IP4NA001	senza piano - without work top	Si/Yes	-2/+7°C	R404a	250	2004x800x810	275	5.22	230/50
	<b>SPRING803BT</b>	7ST83IB4VA001	con piano - with work top	Si/Yes	-18/-24°C	R404a	350	2004x800x860	634	9.15	230/50
	<b>SPRING803BT/A</b>	7ST83IB4LA001	con piano con alzatina - work top with splashback	Si/Yes	-18/-24°C	R404a	350	2004x800x960	634	9.15	230/50
	<b>SPRING803BT/S</b>	7ST83IB4NA001	senza piano - without work top	Si/Yes	-18/-24°C	R404a	350	2004x800x810	634	9.15	230/50
	<b>SPRING803TN R **</b>	7ST83RP4VA001	con piano - with work top	No	-2/+7°C	R404a		1865x800x860	0	0	230/50
	<b>SPRING803TN/A R **</b>	7ST83RP4LA001	con piano con alzatina - work top with splashback	No	-2/+7°C	R404a		1865x800x960	0	0	230/50
	<b>SPRING803TN/S R **</b>	7ST83RP4NA001	senza piano - without work top	No	-2/+7°C	R404a		1865x800x810	0	0	230/50
	<b>UCTN3-T*</b>	74861754	Unità Condensatrice R404a	Condensing unit R404a							
	<b>SPRING803BT R **</b>	7ST83RB4VA001	con piano - with work top	No	-18/-24°C	R404a		1865x800x860	0	0	230/50
	<b>SPRING803BT/A R **</b>	7ST83RB4LA001	con piano con alzatina - work top with splashback	No	-18/-24°C	R404a		1865x800x960	0	0	230/50
	<b>SPRING803BT/S R **</b>	7ST83RB4NA001	senza piano - without work top	No	-18/-24°C	R404a		1865x800x810	0	0	230/50
	<b>UCBT3-T*</b>	74861762	Unità Condensatrice R404a	Condensing unit R404a							
	<b>EVAP-T</b>		Sovraprezzo per vaschetta evaporacondensa per tavoli senza gruppo R	Price Increase for condensation water bowl for counters without condensing unit (R model)							
		74768466-68	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 60x400 shelf							
	<b>KIT 4 RUOTE</b>		Sovraprezzo per 4 ruote	Price increase for 4 castors							
	<b>VERS220-60</b>		Sovraprezzo per Versione 220V/60Hz	Price Increase for Power supply 220V/60Hz							

\* Distanza massima 5 mt \*\* R = Versione remota \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 134/135

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) - Watt BT (-30/+45°C)

FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 134/135

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



SPRING

804



Tavoli refrigerati ventilati per la pasticceria, 4 porte EN400x600, in acciaio inox AISI 304, con gas refrigerante R404a (GWP3780).

S/s AISI 304 pastry refrigerated counters, 4 EN400x600 doors, with R404a refrigerant (GWP3780).

- Profondità 800 mm, isolamento 60mm
- TN (-2°C/+7°C) o BT (-24°C/-18°C)
- Controller elettronico con display digitale. Funzioni di overcooling e controllo umidità standard
- Gruppo incorporato
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Interni arrotondati, evaporatore rialzato e scarico integrato per una pulizia facilitata
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (solo incorporati)
- Accessori interni di serie per porta: 3 coppie di guide inox per teglie EN 600x400 (teglie non incluse)

**Optional:**

filtro removibile, ozonizzatore.

- 800 mm depth, 60mm thick insulation
- TN (-2°C/+7°C) or BT (-24°C/-18°C)
- Electronic controller with digital temperature display. Overcooling and humidity control standard functions
- Incorporated unit
- 90° stop self-closing doors
- Inner bottom panel with rounded corners, raised evaporator and integrated water discharge pipe for easy cleaning
- Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)
- Standard fitting per door: 3 s/s pair of runners for EN 600x400 trays (trays are not included)

**Optional:**  
removable filter, ozonizer.



ACCESSORI DI SERIE  
STANDARD ACCESSORIES  
Vano refrigerato EN400x600  
Refrigerated room EN400x600



Modello Model	Codice Code	Piano Worktop	Unità Condensatrice Condensing Unit	Range °C Range °C	Gas / Gas gr	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Absorbimento / Absorbed power Watt**** Ampere	Voltaggio/Voltage V/Hz	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)
<b>SPRING804TN</b>	7ST84IP4VA001	con piano - with work top	Si/Yes	-2/+7°C	R404a	250	2560x800x860	275	5.22	230/50
<b>SPRING804TN/A</b>	7ST84IP4LA001	con piano con alzatina - work top with splashback	Si/Yes	-2/+7°C	R404a	250	2560x800x960	275	5.22	230/50
<b>SPRING804TN/S</b>	7ST84IP4NA001	senza piano - without work top	Si/Yes	-2/+7°C	R404a	250	2560x800x810	275	5.22	230/50
<b>SPRING804BT</b>	7ST84IB4VA001	con piano - with work top	Si/Yes	-18/-24°C	R404a	350	2560x800x860	634	9.15	230/50
<b>SPRING804BT/A</b>	7ST84IB4LA001	con piano con alzatina - work top with splashback	Si/Yes	-18/-24°C	R404a	350	2560x800x960	634	9.15	230/50
<b>SPRING804BT/S</b>	7ST84IB4NA001	senza piano - without work top	Si/Yes	-18/-24°C	R404a	350	2560x800x810	634	9.15	230/50
<b>SPRING804TN R **</b>	7ST84RP4VA001	con piano - with work top	No	-2/+7°C	R404a		2420x800x860	0	0	230/50
<b>SPRING804TN/A R **</b>	7ST84RP4LA001	con piano con alzatina - work top with splashback	No	-2/+7°C	R404a		2420x800x960	0	0	230/50
<b>SPRING804TN/S R **</b>	7ST84RP4NA001	senza piano - without work top	No	-2/+7°C	R404a		2420x800x810	0	0	230/50
<b>UCTN4-T*</b>	74861756	Unità Condensatrice R404a	Condensing unit R404a							
<b>SPRING804BT R **</b>	7ST84RB4VA001	con piano - with work top	No	-18/-24°C	R404a		2420x800x860	0	0	230/50
<b>SPRING804BT/A R **</b>	7ST84RB4LA001	con piano con alzatina - work top with splashback	No	-18/-24°C	R404a		2420x800x960	0	0	230/50
<b>SPRING804BT/S R **</b>	7ST84RB4NA001	senza piano - without work top	No	-18/-24°C	R404a		2420x800x810	0	0	230/50
<b>UCBT4-T*</b>	74861764	Unità Condensatrice R404a	Condensing unit R404a							
<b>EVAP-T</b>		Sovraprezzo per vaschetta evaporacondensa per tavoli senza gruppo R	Price Increase for condensation water bowl for counters without condensing unit (R model)							
	74768466-68	Coppia guida 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 60x40 shelf							
<b>KIT 6 RUOTE</b>		Sovraprezzo per 4 ruote	Price increase for 4 castors							
<b>VERS220-60</b>		Sovraprezzo per Versione 220V/60Hz	Price Increase for Power supply 220V/60Hz							

\* Distanza massima 5 mt \*\* R = Versione remota \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C) - Watt BT (-30/+45°C)

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 134/135

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) - Watt BT (-30/+45°C)

FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 134/135

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



## SPRING SALADETTE

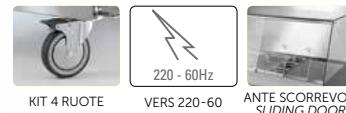
702



Saladette refrigerata ventilata con coperchio inox o cupola in vetro. Unità integrata, 2 porte, in acciaio inox AISI 304.

Refrigerated saladette counter with s/s lid or glass dome. Integrated unit, 2 doors, s/s AISI 304.

- Profondità 700 mm
- TN (-2°C/+7°C)
- Con coperchio inox telescopico (Mod.C)
- Con cupola in vetro e antine plexi scorrevoli (Mod.V)
- Gas refrigerante R404a (GWP3780) o gas naturale R290
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Sbrinamento a sosta ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici
- Accessori interni: una coppia guide inox ed una griglia GN 1/1 per porta
- 700 mm depth
- TN (-2°C/+7°C)
- With s/s telescopic lid (Mod.C)
- With glass dome and plexiglass sliding doors (Mod.V)
- Refrigerant R404a (GWP3780), or natural gas R290
- 90° stop self-closing door
- Automatic defrosting by compressor stop and automatic condensation water evaporation system
- Standard fitting per door: 1 GN1/1 shelf on s/s runners



	Modello Model	Codice Code		Coperchio Lid	Unità Condensatrice Condensing Unit	Range °C Range °C		Gas / Gas gr	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Absorbimento / Absorbed power Watt****	Voltaggio / Voltage V/Hz	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)	Tempo di consegna days											
	SALSPRING702C	7SS72IP4MA001		Con coperchio inox With s/s lid	Si/Yes	-2/+7°C		R404a	250	1300x785x1233	275	5.22	230/50	1360x845x1520	110/125	Disponibile non prima di 4 settimane Available not earlier than 4 weeks									
	SALSPRING702C PLUS	7SS72IP2MA001																							
	SALSPRING702V	7SS72IP4VA001		Con cupola in vetro con scorrevoli With glass dome with sliding doors	Si/Yes	-2/+7°C		R404a	250	1300x785x1327	275	5.22	230/50	1360x845x1520	110/125	Disponibile non prima di 4 settimane Available not earlier than 4 weeks									
	SALSPRING702V PLUS	7SS72IP2VA001																							
	74768458-60			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																					
	KIT 4 RUOTE			Sovraprezzo per 4 ruote Price increase for 4 castors																					
	VERS220-60			Sovraprezzo Versione 220V/60Hz Price Increase Power supply 220V/60Hz																					

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 134/135

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

\*\*\*\* 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.



## SPRING SALADETTE



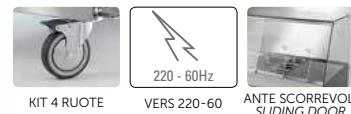
703

**Saladette refrigerata ventilata con coperchio inox o cupola in vetro. Unità integrata, 3 porte, in acciaio inox AISI 304.**

- Profondità 700 mm
- TN (-2°C/+7°C)
- Con coperchio inox telescopico (Mod.C)
- Con cupola in vetro e antine plexi scorrevoli (Mod.V)
- Gas refrigerante R404a (GWP3780) o gas naturale R290
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Sbrinamento a sosta ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici
- Accessori interni: una coppia guide inox ed una griglia GN 1/1 per porta

**Refrigerated saladette counter with s/s lid or glass dome. Integrated unit, 3 doors, s/s AISI 304.**

- 700 mm depth
- TN (-2°C/+7°C)
- With s/s telescopic lid (Mod.C)
- With glass dome and plexiglass sliding doors (Mod.V)
- Refrigerant R404a (GWP3780), or natural gas R290
- 90° stop self-closing door
- Automatic defrosting by compressor stop and automatic condensation water evaporation system
- Standard fitting per door: 1 GN1/1 shelf on s/s runners



KIT 4 RUOTE      VERS 220-60      ANTE SCORREVOLE SLIDING DOOR



	Modello <i>Model</i>	Codice <i>Code</i>		Coperchio <i>Lid</i>	Unità Condensatrice <i>Condensing Unit</i>	Range °C <i>Range °C</i>		Gas / Gas gr	Dimensioni (mm) <i>Dimensions (mm)</i>	Assorbimento / <i>Absorbed power</i> Watt**** Ampere	Voltaggio / <i>Voltage</i> V/Hz	Dimensioni imballo (mm) <i>Packing dimensions (mm)</i>	Peso Netto/Lordo (Kg) <i>Net/Gross weight (kg)</i>	Tempo di <i>carico</i> <i>Delivery time</i>												
	SALSPRING703C	7SS73IP4MA001		Con coperchio inox <i>With s/s lid</i>	Si/Yes	-2/+7°		R404a	250	1780x785x1233	275	5.22	230/50	1840x845x1520	120/135	Disponibile non prima di 4 settimane <i>Available not earlier than 4 weeks</i>										
	SALSPRING703C PLUS	7SS73IP2MA001																								
	SALSPRING703V	7SS73IP4VA001		Con cupola in vetro con scorrevoli <i>With glass dome with sliding doors</i>	Si/Yes	-2/+7°C		R404a	250	1780x785x1327	275	5.22	230/50	1840x845x1520	120/135	Disponibile non prima di 4 settimane <i>Available not earlier than 4 weeks</i>										
	SALSPRING703V PLUS	7SS73IP2VA001																								
	74768458-60			Coppia guida a "C" per griglie GN 1/1																						
	74768000			Griglia plastificata GN 1/1																						
	74768002			Griglia inox GN 1/1																						
	KIT 4 RUOTE			Sovraprezzo per 4 ruote																						
	VERS220-60			Sovraprezzo per Versione 220V/60Hz																						

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 134/135

Composizione vaschette <i>Pans compositions</i>	Modello <i>Model</i>		Description							H=100 mm	H=100 mm con coperchio/with lid	H=150 mm	H=150 mm con coperchio/with lid
	S3-100									•			
	S3-100K		Composizione vaschette - Pans composition (1xGN2/1+1xGN1/2+1xGN1/3+1xGN2/3)								•		
	S3-150											•	
	S3-150K												•
	S4-100									•			
	S4-100K		Composizione vaschette - Pans composition (1xGN1/1+2xGN1/2+1xGN1/3+1xGN2/3+4xGN1/4)								•		
	S4-150											•	
	S4-150K												•
	S5-100									•			
	S5-100K		Composizione vaschette - Pans composition (2xGN1/2+2xGN1/3+2xGN2/3+4xGN1/4)								•		
	S5-150											•	
	S5-150K												•

\*\*\*\* 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.



## SPRING SALADETTE

# 702R

Saladette refrigerata ventilata predisposta per unità remota, con coperchio inox o cupola in vetro, 2 porte, in acciaio inox AISI 304.

Refrigerated saladette counter with s/s lid or glass dome. Remote unit, 2 doors, s/s AISI 304.

- Profondità 700 mm
- TN (-2°C/+7°C)
- Con coperchio inox telescopico (Mod.C)
- Con cupola in vetro e antine plexi scorrevoli (Mod.V)
- Gas refrigerante R404a (GWP3780)
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Sbrinamento a sosta ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (optional)
- Accessori interni: una coppia guide inox ed una griglia GN 1/1 per porta
- 700 mm depth
- TN (-2°C/+7°C)
- With s/s telescopic lid (Mod.C)
- With glass dome and plexiglass sliding doors (Mod.V)
- Refrigerant R404a (GWP3780)
- 90° stop self-closing door
- Automatic defrosting by compressor stop and automatic condensation water evaporation system (optional)
- Standard fitting per door: 1 GN1/1 shelf on s/s runners



	Modello Model	Codice Code		Coperchio Lid	Unità Condensatrice Condensing Unit	Range °C Range °C		Gas Gas	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Assorbimento / Absorbed power Watt****	Ampere	Voltaggio / Voltage V/Hz	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)	Tempo di consegna Delivery time
	SALSPRING702C R	7SS72RP4MA001		Con coperchio inox With s/s lid	No	-2/+7°C		R404a	1160x785x1233	0	0	230/50	1220x845x1520	102/117	
	SALSPRING702V R	7SS72RP4VA001		Con cupola in vetro With glass dome	No	-2/+7°		R404a	1160x785x1327	0	0	230/50	1220x845x1520	102/117	Disponibile non prima di 4 settimane Available after 4 weeks
UCTN1-T*	74861752			Unità Condensatrice R404a											
EVAP-T				Sovraprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R											
	74768458-60			Coppia guida a "C" per griglie GN 1/1											
	74768000			Griglia plastificata GN 1/1											
	74768002			Griglia inox GN 1/1											
KIT 4 RUOTE				Sovraprezzo per 4 ruote											
VERS220-60				Sovraprezzo per Versione 220V/60Hz											

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 134/135

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
	S1-100							•			
	S1-100K								•		
	S1-150									•	
	S1-150K										•
	S2-100							•			
	S2-100K								•		
	S2-150									•	
	S2-150K										•

\* Distanza massima 5 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.

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

\*Max distance 5 mt \*\* R = Remote Version \*\*\*\* 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.



## SPRING SALADETTE

Saladette refrigerata ventilata predisposta per unità remota, con coperchio inox o cupola in vetro, 3 porte, in acciaio inox AISI 304.

Refrigerated saladette counter with s/s lid or glass dome. Remote unit, 3 doors, s/s AISI 304.

- Profondità 700 mm
- TN (-2°C/+7°C)
- Con coperchio inox telescopico (Mod.C)
- Con cupola in vetro e antine plexi scorrevoli (Mod.V)
- Gas refrigerante R404a (GWP3780)
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Sbrinamento a sosta ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (optional)
- Accessori interni: una coppia guide inox ed una griglia GN 1/1 per porta
- 700 mm depth
- TN (-2°C/+7°C)
- With s/s telescopic lid (Mod.C)
- With glass dome and plexiglass sliding doors (Mod.V)
- Refrigerant R404a (GWP3780)
- 90° stop self-closing door
- Automatic defrosting by compressor stop and automatic condensation water evaporation system (optional)
- Standard fitting per door: 1 GN1/1 shelf on s/s runners



	Modello Model	Codice Code	Coperchio Lid	Unità Condensatrice Condensing Unit	Range °C Range °C		Gas Gas	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Assorbimento / Absorbed power		Voltaggio / Voltage V/Hz	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)	Tempo di consegna Delivery time	
									Watt****	Ampere					
	SALSPRING703C R	7SS73RP4MA001	Con coperchio inox With s/s lid	No	-2/+7°C		R404a	1640x785x1233	0	0	230/50	1700x845x1520	112/127	Disponibile non prima di 4 settimane Available not earlier than 4 weeks	
	SALSPRING703V R	7SS73RP4VA001	Con cupola in vetro With glass dome	No	-2/+7°C		R404a	1640x785x1327	0	0	230/50	1700x845x1520	112/127		
UCTN2-T*	74861754		Unità Condensatrice R404a		Condensing unit R404a										
EVAP-T			Sovraprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R		Price Increase for condensation water bowl for counters without condensing unit (R model)										
	74768458-60		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										
KIT 4 RUOTE			Sovraprezzo per 4 ruote		Price increase for 4 castors										
VERS220-60			Sovraprezzo per Versione 220V/60Hz		Price Increase for Power supply 220V/60Hz										

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 134/135

Composizione vaschette Pans compositions	Modello Model		Description		H=100 mm	H=100 mm con coperchio/with lid	H=150 mm	H=150 mm con coperchio/with lid
	S3-100		Composizione vaschette - Pans composition (1xGN2/1+1xGN1/2+1xGN1/3+1xGN2/3)		•	•	•	•
	S3-100K							
	S3-150							
	S3-150K							
	S4-100		Composizione vaschette - Pans composition (1xGN1/1+2xGN1/2+1xGN1/3+1xGN2/3+4xGN1/4)		•	•	•	•
	S4-100K							
	S4-150							
	S4-150K							
	S5-100		Composizione vaschette - Pans composition (2xGN1/2+2xGN1/3+2xGN2/3+4xGN1/4)		•	•	•	•
	S5-100K							
	S5-150							
	S5-150K							

\* Distanza massima 5 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.

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

\*Max distance 5 mt \*\* R = Remote Version \*\*\*\* 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 subject to change without notice.

## Accessori e Optional

Modello <i>Model</i>	Codice <i>Code</i>	Description <i>Description</i>	SPRING 700	SPRING BIG 700	SPRING 800	SPRING SALADETTE 700
<b>OPTIONAL</b>						
<b>VERS110-60</b>		Sovraprezzo per Versione 110V/60Hz (Disponibile non prima di 6 settimane) <i>Price increase for Power supply 110V/60Hz (Available not earlier than 6 weeks)</i>	x	x	x	x
<b>VERSC02</b>		Sovraprezzo per Versione remota per C02 <i>Price increase for Ready for connection to a remote C02 condensing unit</i>	x	x		
<b>STERILKIT</b>		Sovraprezzo per Sterilizzatore <i>Price increase for Sterilizer</i>	x	x	x	x
<b>PORVE700*</b>		Sovraprezzo per porta vetri TN, a porta SPRING700 <i>Price Increase for TN glass door (per door) SPRING700</i>	x	x		x
<b>PORVE800*</b>		Sovraprezzo per porta vetri TN, a porta SPRING800 <i>Price Increase for TN glass door (per door) SPRING800</i>			x	
<b>PORVELED</b>		Sovraprezzo per illuminazione a LED <i>Price increase for LED light, for glass door</i>	x	x	x	
<b>99RAGTRX500</b>		Sovraprezzo per Piano inox arrotondato frontalmente <i>Price increase for Rounded front top</i>	x	x	x	
<b>SERRPSPRING</b>		Sovraprezzo per Kit Serratura con chiave porta <i>Price increase for Door kit key lock</i>	x	x	x	
<b>SERRCSPRING</b>		Sovraprezzo per Kit Serratura con chiave cassettiera <i>Price increase for key lock kit for set of Drawers</i>	x	x		
<b>SBRINELETSpring</b>		Sovraprezzo per Sbrinamento elettrico <i>Price increase for Electrical defrost (per versione/for version TN)</i>	x	x	x	x
<b>EVAPINOX</b>		Sovraprezzo per Evaporatore inox <i>Price increase for Stainless steel evaporator</i>	x	x		
<b>UCESXSPRING</b>		Sovraprezzo per Motore a sx <i>Price increase for Condensing unit on the left</i>	x	x	x	x
<b>SOVLAV</b>		Sovraprezzo per Lavello e foro rubinetto sopra vano motore (solo per TN con piano con alzatina) - <i>Price increase for Sink and tap hole above the condensing unit (only for counters with splashback)</i>	x	x	x	
<b>SOVH890</b>		Sovraprezzo per Altezza 890mm (+20mm h volume interno) <i>Price increase for 890mm height (&gt;20mm loading capacity)</i>			x	
<b>SOVP800</b>		Sovraprezzo per piano profondità 800 mm <i>Price increase for 800mm worktop depth</i>	x	x		
<b>CONDH20SPRING</b>		Sovraprezzo per condensazione ad acqua <i>Price increase for condensation by water</i>	x	x	x	x
<b>FILTER</b>		Sovraprezzo filtro removibile <i>Price increase removable filter</i>	x	x	x	x

\*Condizioni ambiente di funzionamento: MAX umidità 65% MIN temperatura 25°C (macchine dedicate solo all'esposizione)

\*Environment conditions: 65% humidity MAX MIN temperature 25 °C (machinery dedicated only to display)

## Accessories & Optionals

Modello <i>Model</i>	Codice <i>Code</i>	Description <i>Description</i>	SPRING 700	SPRING BIG 700	SPRING 800	SPRING SALADETTE 700
<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 - BASE Supervisor (Nr Max. Unità/Units 20 )	x	x	x	x
*	73686562+ 74700172	Supervisore TOP - TOP Supervisor (Nr Max. Unità/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	
	74768000	Griglia plastificata GN 1/1 - plastic coated GN 1/1 shelf	x	x	x	
	74707012	Teglia GN 1/1 h=20 - GN 1/1 pan 20mm deep	x	x	x	
	74707013	Teglia GN 1/1 h=40 - GN 1/1 pan 40mm deep	x	x	x	
	74707300	Vassoio inox pasticceria EN400x600 h=20mm - EN 600x400 tray 20 mm deep			x	
	74707301	Vassoio inox pasticceria EN400x600 h=40mm - EN 600x400 tray 40 mm deep			x	
	74707295	Vaschetta pesce polietilene 400x600 h=130mm - Fish container 400x600x130mm			x	
	74707297	Vaschetta pesce polietilene 400x300 h=130mm - Fish container 400x300x130mm			x	
	72554699	Falsofondo plastica per VP5/130 - Plastic perforated bottom for VP5/130			x	
	72554695	Falsofondo inox forato per VP5/130 - S/S perforated bottom for VP5/130			x	
	72554697	Falsofondo inox forato per VP2/130 - S/S perforated bottom for VP2/130			x	
	74707299	Vaschetta pizza polietilene 400x600 h=70mm - Pizza plastic container 400x600x70mm			x	
	74707288	Coperchio per vaschetta pizza polietilene - Lid for pizza plastic container (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, in addition to the base or top accessory's cost of a single unit, you must consider the price of a connection driver (cod. 74700280) for any further purchased unit.

# LINEAR

Semplice, sicuro ... LINEAR!

La gamma LINEAR 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.



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



Cassettiera 2 cassetti 1/2 (optional)  
Set of 2 x 1/2 drawers (optional)



3D Cooling system

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



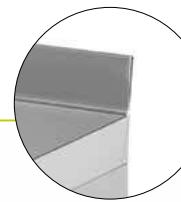
Fresh, Cold & Iced

*Simple, reliable...LINEAR!*

The LINEAR 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.



Piano con alzatina H50 mm  
Worktop with H50 mm  
splashback



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



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



Isolamento spesso 50 mm  
(senza CFC e HCFC)  
Insulation thickness 50 mm  
(CFC & HCFC free)



Ruote (optional)  
Castors (option)



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





**LINEAR**

702

Tavoli refrigerati ventilati per la ristorazione GN1/1, (corpo H 650 mm) 2 vani GN1/1, in acciaio inox AISI 304, con gas refrigerante R404a (GWP3780).

- Profondità 700 mm, isolamento 50mm
- TN (-2°C/+7°C) o BT (-24°C/-10°C)
- Controller capacitivo
- Gruppo incorporato o Remoto
- con porte o cassetiere
- Interni arrotondati, evaporatore rialzato per una pulizia facilitata
- Sbrinamento ed evaporatione dell'acqua di condensa automatici (solo incorporati)
- Accessori interni di serie per porta: 1 griglia GN1/1 plastificata su coppia guide in acciaio

S/s AISI 304, 2 doors GN 1/1 (corpus H=650) refrigerated counters, with R404a refrigerant (GWP3780).

- 700 mm depth, 50mm thick insulation
- TN (-2°C/+7°C) or BT (-24°C/-10°C)
- Capacitive controller
- with or without unit
- doors or drawers
- Inner bottom panel with rounded corners, raised evaporator for easy cleaning
- Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)
- Standard fitting per door: 1 GN1/1 plastic coated shelf on s/s runners



\* Distanza massima 5 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.

Modello Model	Codice Code	Piano Worktop	Unità Condensatrice Condensing Unit	Range °C Range °C	Gas / Gas gr	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Assorbimento / Absorbed power Watt**** Ampere	Voltaggio/Voltage V/Hz	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)	
<b>LINEAR702TN</b>	7LT72IP4VA001	piano dritto / straight worktop	Si/Yes	-2/+7°C	R404a 250	1260x700x850	275	5.22	230/50	1360x760x950	110/125
<b>LINEAR702TN/A</b>	7LT72IP4LA001	piano + alzatina / work top with splashback	Si/Yes	-2/+7°C	R404a 250	1260x700x850+50	275	5.22	230/50	1360x760x950	110/125
<b>LINEAR702TN/S</b>	7LT72IP4NA001	senza piano / without worktop	Si/Yes	-2/+7°C	R404a 250	1260x700x800	275	5.22	230/50	1360x760x950	110/125
<b>LINEAR702BT</b>	7LT72IB4VA001	piano dritto / straight worktop	Si/Yes	-24° / -18°C	R404a 300	1260x700x850	634	9.15	230/50	1360x760x950	130/145
<b>LINEAR702BT/A</b>	7LT72IB4LA001	piano + alzatina / work top with splashback	Si/Yes	-24° / -18°C	R404a 300	1260x700x850+50	634	9.15	230/50	1360x760x950	130/145
<b>LINEAR702BT/S</b>	7LT72IB4NA001	senza piano / without worktop	Si/Yes	-24° / -18°C	R404a 300	1260x700x800	634	9.15	230/50	1360x760x950	130/145
<b>LINEAR702TN R**</b>	7LT72RP4VA001	piano dritto / straight worktop	No	-2/+7°C	R404a	1124x700x850	0	0	230/50	1220x760x950	82/97
<b>LINEAR702TN/A R**</b>	7LT72RP4LA001	piano + alzatina / work top with splashback	No	-2/+7°C	R404a	1124x700x850+50	0	0	230/50	1220x760x950	82/97
<b>LINEAR702TN/S R**</b>	7LT72RP4NA001	senza piano / without worktop	No	-2/+7°C	R404a	1124x700x800	0	0	230/50	1220x760x950	82/97
<b>UCTN1-T*</b>	74861750	Unità Condensatrice R404a	Condensing unit R404a								
<b>LINEAR702BT R**</b>	7LT72RB4VA001	piano dritto / straight worktop	No	-24° / -18°C	R404a	1124x700x850	0	0	230/50	1220x760x950	82/97
<b>LINEAR702BT/A R**</b>	7LT72RB4LA001	piano + alzatina / work top with splashback	No	-24° / -18°C	R404a	1124x700x850+50	0	0	230/50	1220x760x950	82/97
<b>LINEAR702BT/S R**</b>	7LT72RB4NA001	senza piano / without worktop	No	-24° / -18°C	R404a	1124x700x800	0	0	230/50	1220x760x950	82/97
<b>UCBT1-T*</b>	74861760	Unità Condensatrice R404a	Condensing unit R404a								
<b>EVAP-T</b>		Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R	Price Increase for condensation water bowl for counters without condensing unit (R model)								
	74768420-22	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>CASS1/2LINEAR</b>		Sovrapprezzo per cassettiera 2 cassetti 1/2	Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers (per/for mod. TN e BT)								
<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								
<b>ALZ100</b>		Sovrapprezzo alzatina h 100mm (spessore 20mm)	Price increase for splashback h100mm (20mm of thickness)								

\*Max distance 5 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.



703

LINEAR



Tavoli refrigerati ventilati per la ristorazione GN1/1, (corpo H 650 mm) 3 vani GN1/1, in acciaio inox AISI 304, con gas refrigerante R404a (GWP3780).

- Profondità 700 mm, isolamento 50mm
- TN (-2°C/+7°C) o BT (-24°C/-10°C)
- Controller capacitivo
- Gruppo incorporato o Remoto
- con porte o cassetiere
- Interni arrotondati, evaporatore rialzato per una pulizia facilitata
- Sbrinamento ed evaporatione dell'acqua di condensa automatici (solo incorporati)
- Accessori interni di serie per porta: 1 griglia GN1/1 plastificata su coppia guide in acciaio

S/s AISI 304, 3 doors GN 1/1 (corpus H=650) refrigerated counters, with R404a refrigerant (GWP3780).

- 700 mm depth, 50mm thick insulation
- TN (-2°C/+7°C) or BT (-24°C/-10°C)
- Capacitive controller
- with or without unit
- doors or drawers
- Inner bottom panel with rounded corners, raised evaporator for easy cleaning
- Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)
- Standard fitting per door: 1 GN1/1 plastic coated shelf on s/s runners



\* Distanza massima 5 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.

Modello Model	Codice Code	Piano Worktop	Unità Condensatrice Condensing Unit	Range °C Range °C	Gas / Gas gr	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Assorbimento / Absorbed power Watt**** Ampere	Voltaggio/Voltage V/Hz	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)	
<b>LINEAR703TN</b>	7LT73IP4VA001	piano dritto / straight worktop	Si/Yes	-2/+7°C	R404a 250	1721x700x850	275	5.22	230/50	1840x760x950	120/135
<b>LINEAR703TN/A</b>	7LT73IP4LA001	piano + alzatina / work top with splashback	Si/Yes	-2/+7°C	R404a 250	1721x700x850+50	275	5.22	230/50	1840x760x950	120/135
<b>LINEAR703TN/S</b>	7LT73IP4NA001	senza piano / without worktop	Si/Yes	-2/+7°C	R404a 250	1721x700x800	275	5.22	230/50	1840x760x950	120/135
<b>LINEAR703BT</b>	7LT73IB4VA001	piano dritto / straight worktop	Si/Yes	-24° / -18°C	R404a 300	1721x700x850	634	9.15	230/50	1840x760x950	140/155
<b>LINEAR703BT/A</b>	7LT73IB4LA001	piano + alzatina / work top with splashback	Si/Yes	-24° / -18°C	R404a 300	1721x700x850+50	634	9.15	230/50	1840x760x950	140/155
<b>LINEAR703BT/S</b>	7LT73IB4NA001	senza piano / without worktop	Si/Yes	-24° / -18°C	R404a 300	1721x700x800	634	9.15	230/50	1840x760x950	140/155
<b>LINEAR703TN R**</b>	7LT73RP4VA001	piano dritto / straight worktop	No	-2/+7°C	R404a	1585x700x850	0	0	230/50	1700x760x950	112/127
<b>LINEAR703TN/A R**</b>	7LT73RP4LA001	piano + alzatina / work top with splashback	No	-2/+7°C	R404a	1585x700x850+50	0	0	230/50	1700x760x950	112/127
<b>LINEAR703TN/S R**</b>	7LT73RP4NA001	senza piano / without worktop	No	-2/+7°C	R404a	1585X700X800	0	0	230/50	1700x760x950	112/127
<b>UCTN2-T*</b>	74861752	Unità condensatrice R404a	Condensing unit R404a								
<b>LINEAR703BT R**</b>	7LT73RB4VA001	piano dritto / straight worktop	No	-24° / -18°C	R404a	1585x700x850	0	0	230/50	1700x760x950	112/127
<b>LINEAR703BT/A R**</b>	7LT73RB4LA001	piano + alzatina / work top with splashback	No	-24° / -18°C	R404a	1585x700x850+50	0	0	230/50	1700x760x950	112/127
<b>LINEAR703BT/S R**</b>	7LT73RB4NA001	senza piano / without worktop	No	-24° / -18°C	R404a	1585X700X800	0	0	230/50	1700x760x950	112/127
<b>UCBT2-T*</b>	74861762	Unità condensatrice R404a	Condensing unit R404a								
<b>EVAP-T</b>		Sovraprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R	Price Increase for condensation water bowl for counters without condensing unit (R model)								
	74768420-22	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>CASS1/2LINEAR</b>		Sovraprezzo per cassetiera 2 cassetti 1/2	Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers (per/for mod. TN e BT)								
<b>KIT 4 RUOTE</b>		Sovraprezzo per 4 ruote	Price increase for 4 castors								
<b>VERS220-60</b>		Sovraprezzo per Versione 220V/60Hz	Price Increase for Power supply 220V/60Hz								
<b>ALZ100</b>		Sovraprezzo alzatina h 100mm (spessore 20mm)	Price increase for splashback h100mm (20mm of thickness)								

\* Max distance 5 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**

704

Tavoli refrigerati ventilati per la ristorazione GN1/1, (corpo H 650 mm) 4 vani GN1/1, in acciaio inox AISI 304, con gas refrigerante R404a (GWP3780).

- Profondità 700 mm, isolamento 50mm
- TN (-2°C/+7°C) o BT (-24°C/-10°C)
- Controller capacitivo
- Gruppo incorporato o Remoto
- con porte o cassetiere
- Interni arrotondati, evaporatore rialzato per una pulizia facilitata
- Sbrinamento ed evaporatione dell'acqua di condensa automatici (solo incorporati)
- Accessori interni di serie per porta: 1 griglia GN1/1 plastificata su coppia guide in acciaio

S/s AISI 304, 4 doors GN 1/1 (corpus H=650) refrigerated counters, with R404a refrigerant (GWP3780).

- 700 mm depth, 50mm thick insulation
- TN (-2°C/+7°C) or BT (-24°C/-10°C)
- Capacitive controller
- with or without unit
- doors or drawers
- Inner bottom panel with rounded corners, raised evaporator for easy cleaning
- Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit)
- Standard fitting per door: 1 GN1/1 plastic coated shelf on s/s runners



Modello Model	Codice Code	Piano Worktop	Unità Condensatrice Condensing Unit	Range °C Range °C	Gas / Gas gr	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Assorbimento / Absorbed power Watt**** Ampere	Voltaggio/Voltage V/Hz	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)
<b>LINEAR704TN</b>	7LT74IP4VA001	piano dritto / straight worktop	Si/Yes	-2/+7°C	R404a	250	2182x700x850	275	5.22	230/50
<b>LINEAR704TN/A</b>	7LT74IP4LA001	piano + alzatina / work top with splashback	Si/Yes	-2/+7°C	R404a	250	2182x700x850+50	275	5.22	230/50
<b>LINEAR704TN/S</b>	7LT74IP4NA001	senza piano / without worktop	Si/Yes	-2/+7°C	R404a	250	2182x700x800	275	5.22	230/50
<b>LINEAR704BT</b>	7LT74IB4VA001	piano dritto / straight worktop	Si/Yes	-24° / -18°C	R404a	300	2182x700x850	634	9.15	230/50
<b>LINEAR704BT/A</b>	7LT74IB4LA001	piano + alzatina / work top with splashback	Si/Yes	-24° / -18°C	R404a	300	2182x700x850+50	634	9.15	230/50
<b>LINEAR704BT/S</b>	7LT74IB4NA001	senza piano / without worktop	Si/Yes	-24° / -18°C	R404a	300	2182x700x800	634	9.15	230/50
<b>LINEAR704TN R**</b>	7LT74RP4VA001	piano dritto / straight worktop	No	-2/+7°C	R404a		2046x700x850	0	0	230/50
<b>LINEAR704TN/A R**</b>	7LT74RP4LA001	piano + alzatina / work top with splashback	No	-2/+7°C	R404a		2046x700x850+50	0	0	230/50
<b>LINEAR704TN/S R**</b>	7LT74RP4NA001	senza piano / without worktop	No	-2/+7°C	R404a		2046x700x800	0	0	230/50
<b>UCTN3-T*</b>	74861754	Unità Condensatrice R404a	Condensing unit R404a							
<b>LINEAR704BT R**</b>	7LT74RB4VA001	piano dritto / straight worktop	No	-24° / -18°C	R404a		2046x700x850	0	0	230/50
<b>LINEAR704BT/A R**</b>	7LT74RB4LA001	piano + alzatina / work top with splashback	No	-24° / -18°C	R404a		2046x700x850+50	0	0	230/50
<b>LINEAR704BT/S R**</b>	7LT74RB4NA001	senza piano / without worktop	No	-24° / -18°C	R404a		2046x700x800	0	0	230/50
<b>UCBT3-T*</b>	74861764	Unità Condensatrice R404a	Condensing unit R404a							
<b>EVAP-T</b>		Sovrapprezzo per vaschetta evapora condensa per tavoli senza gruppo R	Price Increase for condensation water bowl for counters without condensing unit (R model)							
	74768420-22	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>CASS1/2LINEAR</b>		Sovrapprezzo per cassetiera 2 cassetti 1/2	Price Increase for block of 2 x 1/2 drawers (per/for mod. TN e BT)							
<b>KIT 6 RUOTE</b>		Sovrapprezzo per 6 ruote	Price increase for 6 castors							
<b>VERS220-60</b>		Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz	Price Increase for Power supply 220V/60Hz							
<b>ALZ100</b>		Sovrapprezzo alzatina h 100mm (spessore 20mm)	Price increase for splashback h100mm (20mm of thickness)							

\* Distanza massima 5 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 5 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.



**TRK**

**602/3/4**

**TRK 602 603 604 – Tavoli refrigerati 2, 3, 4 porte, con gruppo incorporato, profondità 600 mm, in acciaio INOX AISI 304.**

- Profondità 600 mm
- TN (0/+8°), gas refrigerante R404a (GWP3780)
- Porte con maniglie incassate in alluminio
- Sbrinamento a pausa semplice ed evaporazione acqua di condensa automatici
- Accessori di serie per porta: 1 griglia 430x325 mm

**Optional:**

Lavello sopra vano motore (solo versione TN/A)

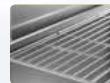
**TRK 602 603 604 – S/s AISI 304 refrigerated counters 2, 3, 4 doors, with unit, depth 600 mm.**

- 600 mm depth
- Working temperature TN (0/+8°), refrigerant gas R404a (GWP3780)
- Doors with embedded aluminium handles
- Automatic defrosting by compressor stop and automatic condensation water evaporation system
- Standard fitting per door: 1 grid 430x325 mm

**Optional:**

Sink above unit compartment (only TN/A version)

**OPTIONALS**



74768132



SOVVCAS1/2



SOVCAS1/3



Tavoli/Counters

	Modello <i>Model</i>	Codice <i>Code</i>		Piano <i>Worktop</i>	Unità Condensatrice <i>Condensing Unit</i>		Range <i>Range</i>	Gas / Gas <i>gr</i>	Dimensioni (mm) <i>Dimensions (mm)</i>	Assorbimento / <i>Absorbed power</i>		Voltaggio / <i>Voltage</i>	Dimensioni imballo (mm) <i>Packing dimensions (mm)</i>	Peso Netto/Lordo (Kg) <i>Net/Gross weight (kg)</i>	Tempo di consegna <i>Delivery time</i>			
										Watt****	Ampere							
	<b>TRK602TN</b>	9TRK62IPVA001		con piano <i>with work top</i>	Si/Yes		0/8°C	R134a 200	1260x600x850	290	1,93	230/50	1320x750x1100	76/98	Disponibile non prima di 4 settimane <i>Available not earlier than 4 weeks</i>			
	<b>TRK602TN/A</b>	9TRK62IPLA001		con piano con alzatina <i>with work top with splashback</i>	Si/Yes		0/8°C	R134a 200	1260x600x950	290	1,93	230/50	1320x750x1100	76/98				
	<b>Versione TN/A con LAVELLO (340x340x200mm) sopra vano motore</b>			<b>TN/A model with SINK (340x340x200mm) above unit compartment</b>					1320x600x950				1380x750x1100					
	<b>TRK602TN/S</b>	9TRK62IPNA001		senza piano <i>without work top</i>	Si/Yes		0/8°C	R134a 200	1260x600x810	290	1,93	230/50	1320x750x1100	76/98	Disponibile non prima di 4 settimane <i>Available not earlier than 4 weeks</i>			
	<b>TRK603TN</b>	9TRK63IPVA001		con piano <i>with work top</i>	Si/Yes		0/8°C	R134a 200	1720x600x850	290	1,93	230/50	1760x750x1100	106/133				
	<b>TRK603TN/A</b>	9TRK63IPLA001		con piano con alzatina <i>with work top with splashback</i>	Si/Yes		0/8°C	R134a 200	1720x600x950	290	1,93	230/50	1760x750x1100	106/133				
	<b>Versione TN/A con LAVELLO (340x340x200mm) sopra vano motore</b>			<b>TN/A model with SINK (340x340x200mm) above unit compartment</b>					1780x600x950				1820x750x1100		Disponibile non prima di 4 settimane <i>Available not earlier than 4 weeks</i>			
	<b>TRK603TN/S</b>	9TRK63IPNA001		senza piano <i>without work top</i>	Si/Yes		0/8°C	R134a 200	1720x600x810	290	1,93	230/50	1760x750x1100	106/133				
	<b>TRK604TN</b>	9TRK64IPVA001		con piano <i>with work top</i>	Si/Yes		0/8°C	R134a 250	2180x600x850	378	2,62	230/50	2250x750x1100	121/153				
	<b>TRK604TN/A</b>	9TRK64IPLA001		con piano con alzatina <i>with work top with splashback</i>	Si/Yes		0/8°C	R134a 250	2180x600x950	378	2,62	230/50	2250x750x1100	121/153	Disponibile non prima di 4 settimane <i>Available not earlier than 4 weeks</i>			
	<b>Versione TN/A con LAVELLO (340x340x200mm) sopra vano motore</b>			<b>TN/A model with SINK (340x340x200mm) above unit compartment</b>					2240x600x950				2310x750x1100					
	<b>TRK604TN/S</b>	9TRK64IPNA001		senza piano <i>without work top</i>	Si/Yes		0/8°C	R134a 250	2180x600x810	378	2,62	230/50	2250x750x1100	121/153				
	74768132			Griglia plastificata 430X325			Plastic coated 430X325 shelf <i>S/5 pairs of runners (450mm)</i>											
	74701947_P600 x2			Coppia guide inox			Price Increase for Power supply 220V/60Hz											
	<b>VERS220-60</b>			Sovraprezzo per Versione 220V/60Hz			Price increase for Block of 2 x 1/2 drawers											
	<b>SOVCAS1/2</b>			Sovraprezzo per cassetiera 2 cassetti 1/2			Price increase for Block of 3 x 1/3 drawers											
	<b>SOVCAS1/3</b>			Sovraprezzo per cassetiera 3 cassetti 1/3			Price increase for glass door with light											
	<b>SOVPOVE*</b>			Sovraprezzo per porta vetro, con illuminazione			*Environment conditions: 65% MAX humidity, 25 °C MIN temperature **** Watt TN (-10/+45°C)											
							Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.											

\*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.



TRK

602/3/4R



TRK 602 R, 603 R, 604 R – Tavoli refrigerati 2, 3, 4 porte, senza gruppo incorporato, profondità 600 mm, in acciaio INOX AISI 304.

- Profondità 600 mm
- TN (0/+8°), gas refrigerante R 404A (GWP3780)
- Porte con maniglia incassata in alluminio
- Accessori di serie per porta: 1 griglia 430x325 mm

TRK 602 603 604 – S/s AISI 304 refrigerated counters 2, 3, 4 doors, without unit, depth 600 mm.

- 600 mm depth
- TN (0/+8°), refrigerant gas R 404A (GWP3780)
- Doors with embedded aluminium handles
- Standard fitting per door: 1 grid 430x325 mm

OPTIONALS



Tavoli/Counters

	Modello Model	Codice Code	Piano Worktop	Unità Condensatrice Condensing Unit	Range Range	Gas Gas	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Assorbimento / Absorbed power Watt****	Voltaggio / Voltage V/Hz	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)	Tempo di imballaggio e trasporto Delivery time			
	TRK602RTN	9TRK62RPVA001	con piano with work top	No	0/8°C	R404a	1040x600x850	0	230/50	1320x750x1100	58/79	Disponibile non prima di 4 settimane Available not earlier than 4 weeks			
	TRK602RTN/A	9TRK62RPLA001	con piano con alzatina with work top with splashback	No	0/8°C	R404a	1040x600x950	0	230/50	1320x750x1100	58/79				
	TRK602RTN/S	9TRK62RPNA001	senza piano without work top	No	0/8°C	R404a	1040x600x810	0	230/50	1320x750x1100	58/79				
	UCTN1-T*	74861750	Unità Condensatrice R404a	Condensing unit R404a											
	TRK603RTN	9TRK63RPVA001	con piano with work top	No	0/8°C	R404a	1500x600x850	0	230/50	1760x750x1100	85/112	Disponibile non prima di 4 settimane Available not earlier than 4 weeks			
	TRK603RTN/A	9TRK63RPLA001	con piano con alzatina with work top with splashback	No	0/8°C	R404a	1500x600x950	0	230/50	1760x750x1100	85/112				
	TRK603RTN/S	9TRK63RPNA001	senza piano without work top	No	0/8°C	R404a	1500x600x810	0	230/50	1760x750x1100	85/112				
	UCTN2-T*	74861752	Unità condensatrice R404a	Condensing unit R404a											
	TRK604RTN	9TRK64RPVA001	con piano with work top	No	0/8°C	R404a	1960x600x850	0	230/50	2250x750x1100	100/132	Disponibile non prima di 4 settimane Available not earlier than 4 weeks			
	TRK604RTN/A	9TRK64RPLA001	con piano con alzatina with work top with splashback	No	0/8°C	R404a	1960x600x950	0	230/50	2250x750x1100	100/132				
	TRK604RTN/S	9TRK64RPNA001	senza piano without work top	No	0/8°C	R404a	1960x600x810	0	230/50	2250x750x1100	100/132				
	UCTN3-T*	74861754	Unità condensatrice R404a	Condensing unit R404a											
	74768132		Griglia plastificata 430X325	Plastic coated 430X325 shelf									Disponibile non prima di 4 settimane Available not earlier than 4 weeks		
	74701947	P600 x2	Coppia guide inox	S/s pairs of runners (450mm)											
	VERS220-60		Sovraprezzo per Versione 220V/60Hz	Price Increase for Power supply 220V/60Hz											
	SOVVCAS1/2		Sovraprezzo per cassettiera 2 cassetti 1/2	Price increase for Block of 2 x 1/2 drawers											
	SOVVCAS1/3		Sovraprezzo per cassettiera 3 cassetti 1/3	Price increase for Block of 3 x 1/3 drawers											
	SOVPOVE***		Sovraprezzo per porta vetro, con illuminazione	Price increase for glass door with light											

\* Distanza massima 5 m \*\* 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.



# FRESH

**FRESH Semplicemente pratico!**

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

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

*FRESH Simply practical!*

*Essential Design and extreme versatility  
for an easy-to-clean product, thanks to the  
innovative 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
- Ecológico
- 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 Dotazioni standard - Standard features



Vano GN 1/1  
GN 1/1 room



EN 400x600 vano  
EN 400x600 room



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





# Fresh



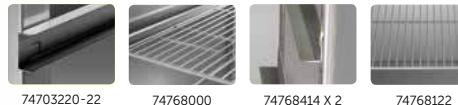
**FRESH 2 – 3 – 4 Tavoli refrigerati 2, 3 e 4 porte**  
in acciaio prierivestito PET interno ed esterno  
con piano di lavoro in acciaio inox AISI 304.

- Profondità 700 mm
- TN (+2°C/+7°C)
- Gas refrigerante R404a (GWP3780)
- Con gruppo incorporato
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici
- Accessori interni di serie per vano:  
Versione GN 1/1: 1 griglia 530x325 mm plastificata su coppia guide
- Accessori interni di serie per vano:  
Versione EN: 3 copie guida a "L" per inserimento teglie o vassoi EN400x600 (non inclusi)

**FRESH 2 – 3 – 4 Refrigerated counters 2, 3 and 4 doors,**  
made of steel PET coated inside and outside with s/s AISI 304  
worktop.

- 700 mm Depth
- TN (+2°/+7°)
- Refrigerant gas R404a (GWP3780)
- With Condensing Unit
- Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water
- Internal standard fitting per room:  
GN 1/1 version: 1 530x325 mm plastic shelf  
EN version: 3 "L" pair of runners for EN400x600 trays

#### OPTIONALS



	Modello <i>Model</i>	Codice <i>Code</i>	Piano <i>Worktop</i>	Accessoriamento interno <i>Internal fitting</i>	Porte <i>Doors</i>	Range °C <i>Range °C</i>	Dimensioni (mm) <i>Dimensions (mm)</i>	Assorbimento / Absorbed power <i>Watt****</i>	Ampere	Voltaggio / Voltage <i>V/Hz</i>	Dimensioni imballo (mm) <i>Packing dimensions (mm)</i>	Peso Netto (Kg) <i>Net weight (kg)</i>
<b>R404a (200 gr)</b>	<b>FRESH 2P</b>	7SF72IP4VN001	Piano dritto <i>Straight worktop</i>	2 griglie <i>Shelves GN1/1</i>	2	+2/+7°	1400x700x850	203	4.34	230/50	1430x760x930	98/118
	<b>FRESH 2P/A</b>	7SF72IP4LN001	Piano + alzatina <i>Work top with splashback</i>	2 griglie <i>Shelves GN1/1</i>	2	+2/+7°	1400x700x950	203	4.34	230/50	1430x760x1020	98/118
	<b>FRESH 2P/S</b>	7SF72IP4NN001	Senza piano <i>Without worktop</i>	2 griglie <i>Shelves GN1/1</i>	2	+2/+7°	1400x700x810	203	4.34	230/50	1430x760x890	98/118
	<b>FRESH 2P EN</b>	7SF72IP4VN002	Piano dritto <i>Straight worktop</i>	6 (400x600) coppie guide "L" "L" pairs of runners	2	+2/+7°	1400x700x850	203	4.34	230/50	1430x760x930	98/118
	<b>FRESH 2P EN/A</b>	7SF72IP4LN002	Piano + alzatina <i>Work top with splashback</i>	6 (400x600) coppie guide "L" "L" pairs of runners	2	+2/+7°	1400x700x950	203	4.34	230/50	1430x760x1020	98/118
	<b>FRESH 2P EN/S</b>	7SF72IP4NN002	Senza piano <i>Without worktop</i>	6 (400x600) coppie guide "L" "L" pairs of runners	2	+2/+7°	1400x700x810	203	4.34	230/50	1430x760x890	98/118
<b>R404a (200 gr)</b>	<b>FRESH 3P</b>	7SF73IP4VN001	Piano dritto <i>Straight worktop</i>	3 griglie / Shelves GN1/1	3	+2/+7°	1926x700x850	203	4.34	230/50	1956x760x930	120/140
	<b>FRESH 3P/A</b>	7SF73IP4LN001	Piano + alzatina <i>Work top with splashback</i>	3 griglie / Shelves GN1/1	3	+2/+7°	1926x700x950	203	4.34	230/50	1956x760x1020	120/140
	<b>FRESH 3P/S</b>	7SF73IP4NN001	Senza piano <i>Without worktop</i>	3 griglie / Shelves GN1/1	3	+2/+7°	1926x700x810	203	4.34	230/50	1956x760x890	120/140
	<b>FRESH 3P EN</b>	7SF73IP4VN002	Piano dritto <i>Straight worktop</i>	9 (400x600) coppie guide "L" "L" pairs of runners	3	+2/+7°	1926x700x850	203	4.34	230/50	1956x760x930	120/140
	<b>FRESH 3P EN/A</b>	7SF73IP4LN002	Piano + alzatina <i>Work top with splashback</i>	9 (400x600) coppie guide "L" "L" pairs of runners	3	+2/+7°	1926x700x950	203	4.34	230/50	1956x760x1020	120/140
	<b>FRESH 3P EN/S</b>	7SF73IP4NN002	Senza piano <i>Without worktop</i>	9 (400x600) coppie guide "L" "L" pairs of runners	3	+2/+7°	1926x700x810	203	4.34	230/50	1956x760x890	120/140
<b>R404a (200 gr)</b>	<b>FRESH 4P</b>	7SF74IP4VN001	Piano dritto <i>Straight worktop</i>	4 griglie / Shelves GN1/1	4	+2/+7°	2452x700x850	203	4.34	230/50	2485x760x930	177/197
	<b>FRESH 4P/A</b>	7SF74IP4LN001	Piano + alzatina <i>Work top with splashback</i>	4 griglie / Shelves GN1/1	4	+2/+7°	2452x700x950	203	4.34	230/50	2485x760x1020	177/197
	<b>FRESH 4P/S</b>	7SF74IP4NN001	Senza piano <i>Without worktop</i>	4 griglie / Shelves GN1/1	4	+2/+7°	2452x700x810	203	4.34	230/50	2485x760x890	177/197
	<b>FRESH 4P EN</b>	7SF74IP4VN002	Piano dritto <i>Straight worktop</i>	12 (400x600) coppie guide "L" "L" pairs of runners	4	+2/+7°	2452x700x850	203	4.34	230/50	2485x760x930	177/197
	<b>FRESH 4P EN/A</b>	7SF74IP4LN002	Piano + alzatina <i>Work top with splashback</i>	12 (400x600) coppie guide "L" "L" pairs of runners	4	+2/+7°	2452x700x950	203	4.34	230/50	2485x760x1020	177/197
	<b>FRESH 4P EN/S</b>	7SF74IP4NN002	Senza piano <i>Without worktop</i>	12 (400x600) coppie guide "L" "L" pairs of runners	4	+2/+7°	2452x700x810	203	4.34	230/50	2485x760x890	177/197
	74768420-22		Coppia guida a "C" per griglie GN 1/1				S/s pair of runners for GN 1/1 shelf					
	74768000		Griglia plastificata GN 1/1				Plastic coated GN 1/1 shelf					
	74768424-26		Coppia guida a "L" per griglie EN400X600				S/s pair of runners for EN400X600 shelf					
	74768122		Griglia plastificata EN400X600				Plastic coated EN400X600 shelf					
	<b>VERS220-60</b>		Sovraprezzo per Versione 220V/60Hz				Price Increase for 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.



**SPRING PIZZA** pag. 154  
Accessories & Optionals pag. 164



**SPRING VRS** pag. 160



**SPK 702** pag. 166  
**PKE 1400** pag. 168



TABELLA CLASSI ENERGETICHE PRODOTTI pag. 289  
ENERGY CLASS PRODUCTS LIST

**FRESH PIZZA** pag. 170





# SPRING PIZZA

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.



Vano EN400X600 (1 griglia  
plasticata 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.



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)



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)

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.



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



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



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



Ruote (optional)  
Castors (option)



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



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



SPRING  
PIZZA

800



Pizza Line

Tavoli Pizzeria EURONORM (EN400X600) profondità 800 mm con gruppo incorporato, in acciaio inox AISI 304.

S/s AISI 304 Pizza Prep Euronorm (EN400X600) counters; 800 mm depth with built-in unit.

- Isolamento 60 mm
- Piano da lavoro in granito
- Refrigerazione ventilata TN (-2/+7°C), gas refrigerante R404a (GWP3780)
- Controller elettronico con display digitale. Funzioni di overcooling e controllo umidità standard
- Accessori interni di serie per porta: 1 griglia EN400x600 plastificata su coppia guide in acciaio
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Sbrinamento a sosta ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici
- Interni arrotondati, evaporatore rialzato e scarico integrato per una pulizia facilitata

**Optional:**  
filtro removibile, ozonizzatore

- Granite worktop
- Ventilated cooling system TN (-2/+7°C), refrigerant gas R404a (GWP3780)
- Electronic controller with digital temperature display. Overcooling and humidity control standard functions
- Standard fitting per door: 1 EN400x600 plastic coated shelf on s/s runners
- 90° stop self-closing door
- Automatic defrosting by compressor stop and automatic condensation water evaporation system
- Inner bottom panel with rounded corners, raised evaporator and integrated water discharge pipe for easy cleaning

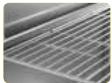
**Optional:**  
removable filter, ozonizer



74768466-68



74768120



74768122



KIT 4 RUOTE



VERS220V/60Hz



	Modello <i>Model</i>	Codice <i>Code</i>		Description <i>Description</i>	Range °C <i>Range °C</i>	Dimensioni (mm) <i>Dimensions (mm)</i>	Assorbimento / Absorbed power <i>Watt**** Ampere</i>	Voltaggio / Voltage <i>V/Hz</i>	Dimensioni imballo (mm) <i>Packing dimensions (mm)</i>	Peso Netto/Lordo (Kg) <i>Net/Gross weight (kg)</i>	Tempo di congelamento in minuti <i>Freezing time in minutes</i>						
R404a (250 gr)		PIZZASP820I	7SP82IP4KA001	2 porte 2 chilled doors	-2/+7°C	1450x800x1040	275 5.22	230/50	1510x860x1120	260/280							
		VRS1450V	7VS14G3D4AA01	Vetrina refrigerata (GN1/3) + struttura vetro Pans coolers (GN1/3) + glass structure	+2/+7°C	1450x395x429	275 5.22	230/50	1560x460x580	43/55							
		PIZZASP820I + VRS1450V															
R404a (250 gr)		PIZZASP821I	7SP83IP4KA002	2 porte + 6 cassetti neutri 2 chilled doors + 6 ambient drawers	-2/+7°C	2005x800x1040	275 5.22	230/50	2064x860x1120	315/340							
		VRS2005V	7VS20G3D4AA01	Vetrina refrigerata (GN1/3) + struttura vetro Pans coolers (GN1/3) + glass structure	+2/+7°C	2005x395x429	275 5.22	230/50	2075x460x580	47/61							
		PIZZASP821I + VRS2005V															
R404a (250 gr)		PIZZASP830I	7SP83IP4KA001	3 porte 3 chilled doors	-2/+7°C	2005x800x1040	275 5.22	230/50	2064x860x1120	325/350							
		VRS2005V	7VS20G3D4AA01	Vetrina refrigerata (GN1/3) + struttura vetro Pans coolers (GN1/3) + glass structure	+2/+7°C	2005x395x429	275 5.22	230/50	2075x460x580	47/61							
		PIZZASP830I + VRS2005V															
R404a (250 gr)		PIZZASP831I	7SP84IP4KA002	3 porte + 6 cassetti neutri 3 chilled doors + 6 ambient drawers	-2/+7°C	2560x800x1040	275 5.22	230/50	2620x860x1120	375/400							
		VRS2560V	7VS25G3D4AA01	Vetrina refrigerata (GN1/3) + struttura vetro Pans coolers (GN1/3) + glass structure	+2/+7°C	2560x395x429	275 5.22	230/50	2630x460x580	49/63							
		PIZZASP831I + VRS2560V															
R404a (250 gr)		PIZZASP840I	7SP84IP4KA001	4 porte 4 chilled doors	-2/+7°C	2560x800x1040	275 5.22	230/50	2620x860x1120	385/410							
		VRS2560V	7VS25G3D4AA01	Vetrina refrigerata (GN1/3) + struttura vetro Pans coolers (GN1/3) + glass structure	+2/+7°C	2560x395x429	275 5.22	230/50	2630x460x580	49/63							
		PRK840I + VRS2560V															
R404a (250 gr)		74768466-68		Coppia guide a "L" per vassoi EN 600x400	<i>"L" pair of runners for EN 60x40 trays</i>												
		74768122		Griglia plastificata EN 600x400	<i>Plastic coated EN 60x40 shelf</i>												
		74768120		Griglia inox EN 600x400	<i>S/S EN 60x40 shelf</i>												
		KIT 4 RUOTE		Sovraprezzo per 4 ruote	<i>Price increase for 4 castors</i>												
		KIT 6 RUOTE		Sovraprezzo per 6 ruote	<i>Price increase for 6 castors</i>												
PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 164/165				VERS220-60	<i>Price Increase for Power supply 220V/60Hz</i>												
<i>FOR OTHER OPTIONS &amp; ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 164/165</i>																	
<i>**** Watt TN (-10/+45°C)</i>																	
<i>I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.</i>																	
<i>Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.</i>																	

Disponibile non prima di 4 settimane  
Available not earlier than 4 weeks



SPRING  
PIZZA

800R



Pizza Line

Tavoli Pizzeria EURONORM (EN400X600) profondità 800 mm predisposti per gruppo remoto, in acciaio inox AISI 304.

S/s AISI 304 Pizza Prep Euronorm (EN400X600) counters; 800 mm depth with remote unit.

- Isolamento 60 mm
- Piano da lavoro in granito
- Refrigerazione ventilata TN (-2/+7°C), gas refrigerante R404a (GWP3780)
- Controller elettronico con display digitale. Funzioni di overcooling e controllo umidità standard
- Accessori interni di serie per porta: 1 griglia EN400x600 plastificata su coppia guide in acciaio
- Fermo porta a 90° e richiamo automatico
- Sbrinamento a sosta
- Interni arrotondati, evaporatore rialzato e scarico integrato per una pulizia facilitata

**Optional:**  
filtro removibile, ozonizzatore

- Insulation 60 mm
- Granite worktop
- Ventilated cooling system TN (-2/+7°C), refrigerant gas R404a (GWP3780)
- Electronic controller with digital temperature display. Overcooling and humidity control standard functions
- Standard fitting per door: 1 EN400x600 plastic coated shelf on s/s runners
- 90° stop self-closing door
- Automatic defrosting by compressor stop
- Inner bottom panel with rounded corners, raised evaporator and integrated water discharge pipe for easy cleaning

**Optional:**  
removable filter, ozonizer



	Modello <i>Model</i>	Codice <i>Code</i>	Descrizione <i>Description</i>	Range °C <i>Range °C</i>	Dimensioni (mm) <i>Dimensions (mm)</i>	Assorbimento / Absorbed power <i>Watt****</i>	Voltaggio / Voltage <i>V/Hz</i>	Dimensioni imballo (mm) <i>Packing dimensions (mm)</i>	Peso Netto/Lordo (Kg) <i>Net/Gross weight (kg)</i>
	PIZZASP820R**	7SP82RP4KA001	2 porte 2 chilled doors	-2/+7°C	1310x800x1040	0	230/50	1370x860x1120	230/250
	VRS1300V	7VS13G3D4AA01	Vetrina refrigerata (GN1/3) + struttura vetro Pans coolers (GN1/3) + glass structure	+2/+7°C	1300x395x429	275	5.22	230/50	1410x460x580
	PIZZASP820R + VRS1300V								
	UCTN2-T*	74861752	Unità Condensatrice R404a	Condensing unit R404a					
	PIZZASP821R**	7SP83RP4KA002	2 porte + 6 cassetti neutri 2 chilled doors + 6 ambient drawers	-2/+7°C	1864x800x1040	0	230/50	1925x860x1120	280/305
	VRS1815V	7VS18G3D4AA01	Vetrina refrigerata (GN1/3) + struttura vetro Pans coolers (GN1/3) + glass structure	+2/+7°C	1815x395x429	275	5.22	230/50	1885x460x580
	PIZZASP821R + VRS1815V								
	UCTN2-T*	74861752	Unità Condensatrice R404a	Condensing unit R404a					
	PIZZASP830R**	7SP83RP4KA001	3 porte 3 chilled doors	-2/+7°C	1864x800x1040	0	230/50	1925x860x1120	290/315
	VRS1815V	7VS18G3D4AA01	Vetrina refrigerata (GN1/3) + struttura vetro Pans coolers (GN1/3) + glass structure	+2/+7°C	1815x395x429	275	5.22	230/50	1885x460x580
	PIZZASP830R + VRS1815V								
	UCTN3-T*	74861754	Unità Condensatrice R404a	Condensing unit R404a					
	EVAP-T		Sovraprezzo per vaschetta evaporacondensa per tavoli senza gruppo R	Price Increase for condensation water bowl for counters without condensing unit (R model)					
	74768466-68		Coppia guida 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 60x40 shelf					
	KIT 4 RUOTE		Sovraprezzo per 4 ruote	Price increase for 4 castors					
	VERS220-60		Sovraprezzo per Versione 220V/60Hz	Price Increase for Power supply 220V/60Hz					

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG 164-165

\* Distanza massima 5m \*\* R = Versione remota (per UNITA' e altri optional e accessori vedi pg. 164-165) \*\*\*\* 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.

FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP 164-165

\*Max distance 5m \*\*Remote Version (for UNIT and other options and accessories see pp. 164-165) \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



# SPRING VRS

Profondità 395mm (per GN 1/3)

**VRS profondità 395mm**

Refrigeratori in acciaio inox AISI 304 per vaschette da appoggio per condimenti e farciture, disponibili in varie lunghezze (da 1100 mm a 2560 mm). Capacità vaschette GN1/3 (non comprese), adattabile a vaschette GN1/4.

- TN (+2°C/+7°C), gas refrigerante R404a (GWP3780)
- Refrigerazione statica
- Controllo capacitivo

**VRS 395mm depth**

S/s AISI 304 Pan coolers for salads, pizza and sandwiches ingredients, available in different length (from 1100 mm to 2560 mm). Pans capacity GN1/3 (not included), can be adapted to fit also GN1/4.

- TN (+2°/+7°C), refrigerant gas R404a (GWP3780)
- Static refrigeration system
- Capacitive controller

 Termostato elettronico  
 Electronic thermostat


	Modello <i>Model</i>	Codice <i>Code</i>		Description <i>Description</i>	Range °C <i>Range °C</i>	Gas / Gas gr		Dimensioni (mm) <i>Dimensions (mm)</i>	N° vaschette GN1/3 <i>Pans Nr GN1/3</i>	Aссорбименто / Absorbed power Watt****	Ampere	Voltaggio / Voltage V/Hz	Dimensioni imballo (mm) <i>Packing dimensions (mm)</i>	Peso Netto/Lordo (Kg) <i>Net/Gross weight (kg)</i>
	<b>VRS1100S</b>	7VS11G3S4AA01		senza vetro without glass	+2/+7°C	R404a	110	1100x395x225	4	275	5.22	230/50	1170x460x580	37/45
	<b>VRS1260S</b>	7VS12G3S4AA01				R404a	110	1260x395x225	5	275	5.22		1330x460x580	39/47
	<b>VRS1300S</b>	7VS13G3S4AA01				R404a	110	1300x395x225	5	275	5.22		1410x460x580	41/49
	<b>VRS1450S</b>	7VS14G3S4AA01				R404a	110	1450x395x225	6	275	5.22		1560x460x580	43/55
	<b>VRS1815S</b>	7VS18G3S4AA01				R404a	135	1815x395x225	8	275	5.22		1885x460x580	45/57
	<b>VRS2005S</b>	7VS20G3S4AA01				R404a	135	2005x395x225	9	275	5.22		2075x460x580	47/61
	<b>VRS2560S</b>	7VS25G3S4AA01				R404a	135	2560x395x225	12	275	5.22		2630x460x580	49/63
	<b>VRS1100V</b>	7VS11G3D4AA01		con vetro with glass	+2/+7°C	R404a	110	1100x395x429	4	275	5.22	230/50	1170x460x580	37/45
	<b>VRS1260V</b>	7VS12G3D4AA01				R404a	110	1260x395x429	5	275	5.22		1330x460x580	39/47
	<b>VRS1300V</b>	7VS13G3D4AA01				R404a	110	1300x395x429	5	275	5.22		1410x460x580	41/49
	<b>VRS1450V</b>	7VS14G3D4AA01				R404a	110	1450x395x429	6	275	5.22		1560x460x580	43/55
	<b>VRS1815V</b>	7VS18G3D4AA01				R404a	135	1815x395x429	8	275	5.22		1885x460x580	45/57
	<b>VRS2005V</b>	7VS20G3D4AA01				R404a	135	2005x395x429	9	275	5.22		2075x460x580	47/61
	<b>VRS2560V</b>	7VS25G3D4AA01				R404a	135	2560x395x429	12	275	5.22		2630x460x580	49/63
	<b>VRS1100K</b>	7VS11G3K4AA01		coperchio inox s/s lid	+2/+7°C	R404a	110	1100x395x260	4	275	5.22	230/50	1170x460x580	37/45
	<b>VRS1260K</b>	7VS12G3K4AA01				R404a	110	1260x395x260	5	275	5.22		1330x460x580	39/47
	<b>VRS1300K</b>	7VS13G3K4AA01				R404a	110	1300x395x260	5	275	5.22		1410x460x580	41/49
	<b>VRS1450K</b>	7VS14G3K4AA01				R404a	110	1450x395x260	6	275	5.22		1560x460x580	43/55
	<b>VRS1815K</b>	7VS18G3K4AA01				R404a	135	1815x395x260	8	275	5.22		1885x460x580	45/57
	<b>VRS2005K</b>	7VS20G3K4AA01				R404a	135	2005x395x260	9	275	5.22		2075x460x580	47/61
	<b>VRS2560K</b>	7VS25G3K4AA01				R404a	135	2560x395x260	12	275	5.22		2630x460x580	49/63

SOVRAPPREZZO PER VERSIONE R290

PRICE INCREASE FOR R290 GAS VERSION

\*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

\*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG 164-165: Optional\_Access.PIZZA

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.



Modello Prodotto Product Model		Descrizione Description	Modello Model	H=100 mm con coperchio with lid	H=100 mm con coperchio with lid	H=150 mm con coperchio with lid	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
VRS1260 GN1/1	4 GN1/4 + 2 GN1/6		V4-100	x			
			V4-100K		x		
			V4-150			x	
			V4-150K				x
	5 GN1/3		V5-100	x			
			V5-100K		x		
			V5-150			x	
			V5-150K				x
	2 GN1/4 + 1 GN1/2 + 2 GN1/3		V6-100	x			
			V6-100K		x		
			V6-150			x	
			V6-150K				x
VRS1300 GN1/1	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
	5 GN1/3		V9-100	x			
			V9-100K		x		
			V9-150			x	
			V9-150K				x
VRS1450 GN1/1	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
VRS1815 GN1/1	6 GN1/3		V13-100	x			
			V13-100K		x		
			V13-150			x	
			V13-150K				x
	2 GN1/2 + 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
VRS2005 GN1/1	2 GN1/2 + 4 GN1/6 + 3 GN1/3		V16-100	x			
			V16-100K		x		
			V16-150			x	
			V16-150K				x
	9 GN1/3		V17-100	x			
			V17-100K		x		
			V17-150			x	
			V17-150K				x
VRS2560 GN1/1	2 GN1/3 + 4 GN1/6 + 4 GN1/6		V18-100	x			
			V18-100K		x		
			V18-150			x	
			V18-150K				x
	6 GN1/9* + 2 GN1/2 + 8 GN1/6		V19-100	x			
			V19-100K		x		
			V19-150			x	
			V19-150K				x
VRS2560 GN1/1	2 GN1/3 + 2 GN1/2 + 8 GN1/6		V20-100	x			
			V20-100K		x		
			V20-150			x	
			V20-150K				x
	12 GN1/3		V21-100	x			
			V21-100K		x		
			V21-150			x	
			V21-150K				x
VRS2560 GN1/1	2 GN1/2 + 4 GN1/6 + 7 GN1/3		V22-100	x			
			V22-100K		x		
			V22-150			x	
			V22-150K				x
	6 GN1/9* + 2 GN1/2 + 8 GN1/6 + 3 GN1/3		V23-100	x			
			V23-100K		x		
			V23-150			x	
			V23-150K				x
VRS2560 GN1/1	2 GN1/2 + 4 GN1/6 + 7 GN1/3		V24-100	x			
			V24-100K		x		
			V24-150			x	
			V24-150K				x
	12 GN1/3		V25-100	x			
			V25-100K		x		
			V25-150			x	
			V25-150K				x
VRS2560 GN1/1	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

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 con coperchio with lid	H=100 mm con coperchio with lid	H=150 mm con coperchio with lid	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
VRS2560 GN1/1	2 GN1/3 + 4 GN1/6 + 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
VRS2560 GN1/1	2 GN1/3 + 2 GN1/2 + 8 GN1/6		V24-100	x			
			V24-100K		x		
			V24-150			x	
			V24-150K				x
	12 GN1/3		V25-100	x			
			V25-100K		x		
			V25-150			x	
			V25-150K				x
VRS2560 GN1/1	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

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

## Accessori e Optional

## Accessories & Optionals

Modello <i>Model</i>	Codice <i>Code</i>	Descrizione <i>Description</i>	SPK-PKE	SPRING PIZZA	VRS
<b>ACCESSORI/ ACCESSORIES</b>					
<b>VERS220-60</b>		Sovraprezzo per Versione 220V/60Hz <i>Price increase for Power supply 220V/60Hz</i>		x	
<b>VERS110-60</b>		Sovraprezzo per Versione 110V/60Hz (Disponibile non prima di 6 settimane) <i>Price increase for Power supply 110V/60Hz (Available not earlier than 6 weeks)</i>		x	
<b>STERILKIT</b>		Sovraprezzo per Sterilizzatore <i>Price increase for Sterilizer</i>		x	
<b>SERRPSPRING</b>		Sovraprezzo per Serratura con chiave per porta <i>Price increase for Door key lock</i>		x	
<b>VALVR134</b>		Sovraprezzo per valvola termostatica per gas R134a per tavoli senza gruppo (R) <i>Price increase for thermostatic valve for R134a refrigerant gas for counters without unit (R)</i>		x	
<b>SBRINELETTSPRING</b>		Sovraprezzo per Sbrinamento elettrico per versioni TN <i>Price increase for electrical defrost for TN version</i>		x	
<b>UCESXSPRING</b>		Sovraprezzo per Motore a sx <i>Price increase for Condensing unit on the left</i>		x	
<b>KITPIEDIVRS</b>		Sovraprezzo per kit piedi (H165/215mm) per VRS <i>Price increase for feet (H165/215mm) kit for VRS</i>			x
72601998		Staffa supporto VRS per piano marmo <i>Support for VRS to fix on granit work top</i>			x
72557148 (x2)		Coppia staffi supporto a muro <i>Pair of wall supports</i>			x
74768120		Griglia inox EN 600x400 <i>EN 600x400 s/s shelf</i>		x	
74768122		Griglia plastificata EN 600x400 <i>EN 600x400 plastic coated shelf</i>		x	
74768002		Griglia inox GN 1/1 <i>s/s GN 1/1 shelf</i>	x		
74768000		Griglia plastificata GN 1/1 <i>Plastic coated GN 1/1 shelf</i>	x		
74707012		Teglia GN 1/1 h=20 <i>GN 1/1 pan 20mm deep</i>	x		
74707013		Teglia GN 1/1 h=40 <i>GN 1/1 pan 40mm deep</i>	x		
74707299		Vaschetta pizza polietilene 400x600 h=70mm <i>Pizza plastic container 400x600x70mm</i>	x	x	
74707288		Coperchio per vaschetta pizza polietilene 400x600 h=70mm <i>Lid for pizza plastic container</i>	x	x	



SPK 702

SPK 702 – 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 plasticate
- Gruppo collocato nella parte inferiore del tavolo
- Gas refrigerante R134a

SPK 702 – 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 grids
- Unit placed on the lower part of the counter
- Refrigerant gas R134a

Vano GN 1/1  
GN 1/1 compartments



	Modello Model	Codice Code	Sovrastruktura Structure	Range °C	Dimensioni (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage V/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto /Lordo Net/Gross weight (kg)
						Watt****	Ampere			
R600a (160 gr)	SPK702N	9SPK72IPNS001	Senza sovrastruttura Without Structure	0/+8°C	900x700x925	142.4	4.48	230/50	990x760x1090	87 (103)
R600a (160 gr)	SPK702X	9SPK72IPXS001	Sovrastruktura in acciaio inox S/s Structure	0/+8°C	900x700x1138	142.4	4.48	230/50	990x760x1310	107 (127)
R600a (160 gr)	SPK702V	9SPK72IPVS001	Sovrastruktura in vetro Glass Structure	0/+8°C	900x700x1135	142.4	4.48	230/50	990x760x1300	107 (127)

\*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

PER ALTRI ACCESSORI VEDI PG 164-165 FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP 164-165: Optional Access. PIZZA

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	Composizione vaschette (2xGN1/3+1xGN1/9)	x			
	P1-100K			x		
	P1-150				x	
	P1-150K					x
	P2-100	Composizione vaschette (2xGN1/6+4xGN1/9)	x			
	P2-100K			x		
	P2-150				x	
	P2-150K					x
	P3-100	Composizione vaschette (1xGN1/3+2xGN1/6+1xGN1/9)	x			
	P3-100K			x		
	P3-150				x	
	P3-150K					x
	P4-100	Composizione vaschette (4xGN1/6+1xGN1/9)	x			
	P4-100K			x		
	P4-150				x	
	P4-150K					x
	P5-100	Composizione vaschette (7xGN1/9)	x			
	P5-100K			x		

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



# PKE



# 1400

	Modello Model	Codice Code	Sovrastruttura Structure	Range °C Range °C	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage V/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm) imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto Lordo Net/Gross weight (kg)
						Watt****	Ampere			
R600a (160 gr)	PKE1400N	9PKE14IPNS001	Senza sovrastruttura Without Structure	0/+8°C	1400x700x925	142.4	4.48	230/50	1500x800x1175	170 (190)
R600a (160 gr)	PKE1400X	9PKE14IPXS001	Sovrastruttura in acciaio inox S/s Structure	0/+8°C	1400x700x1138	142.4	4.48	230/50	1500x800x1388	190 (215)
R134a (160 gr)	PKE1400V	9PKE14IPVS001	Sovrastruttura in vetro Glass Structure	0/+8°C	1400x700x1135	142.4	4.48	230/50	1500x800x1388	190 (215)
		74707299	Vaschetta pizza polietilene 400x600 h=70mm / Pizza plastic container 400x600x70mm							
**** Watt TN (-10/+45°C)	NOPIANO		Riduzione prezzo per versione senza piano in granito / Price reduction for version without granite top							

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG 164-165 FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP 164-165: Optional\_Access. PIZZA

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.

**Pizza Line**



**PKE 1400 – Tavoli Saladette-Pizza in acciaio inox AISI 304, piano da lavoro in granito, 2 porte, con cassetiera neutra a 4 cassetti per vaschette PVC EN400X600<sup>1</sup>.**

- Refrigerazione statica con serpentina schiumata
- Accessori interni di serie: cremagliere e guide in acciaio inox smontabili e 2 griglie plasticate
- Gruppo collocato nella parte inferiore del tavolo
- Gas refrigerante R134a

<sup>1</sup> Non comprese nel prezzo

**PKE 1400 – S/s AISI 304 Saladette-Pizza counters, granite worktop, 2 doors, with a neutral set of 4 drawers for PVC containers EN400X600<sup>1</sup>.**

- Static refrigeration with foamed coil
- Standard internal fitting: s/s racks and runners which can be disassembled, 2 plastic coated grids
- Unit placed on the lower part of the counter
- Refrigerant gas R134a

<sup>1</sup> Not included in the price

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)



## Composizioni vaschette - Pans compositions

	Modello Model	Descrizione Description	H=100 mm H=100 mm con coperchio with lid	H=100 mm con coperchio with lid	H=150 mm con coperchio with lid
	P1-100	Composizione vaschette (2xGN1/3+1xGN1/9)	x		
	P1-100K			x	
	P1-150				x
	P1-150K				x
	P2-100	Composizione vaschette (2xGN1/6+4xGN1/9)	x		
	P2-100K			x	
	P2-150				x
	P2-150K				x
	P3-100	Composizione vaschette (1xGN1/3+2xGN1/6+1xGN1/9)	x		
	P3-100K			x	
	P3-150				x
	P3-150K				x
	P4-100	Composizione vaschette (4xGN1/6+1xGN1/9)	x		
	P4-100K			x	
	P4-150				x
	P4-150K				x
	P5-100	Composizione vaschette (7xGN1/9)	x		
	P5-100K			x	

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

# FRESH

## FRESH PIZZA Semplicemente pratico!

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

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



## FRESH PIZZA Simply practical!

Essential design and extreme versatility for an easy-to-clean product, thanks to the innovative 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



## FRESH PIZZA Dotazioni standard - Standard features



Vano GN 1/1  
GN 1/1 room



EN 400x600 vano  
EN 400x600 room



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





# Fresh



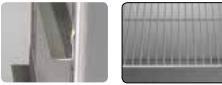
**FRESH PIZZA** Tavoli refrigerati Pizzeria 2 porte, 2 porte con cassetiera neutra 5 cassetti e 3 porte in acciaio prevestito PET interno ed esterno con piano di lavoro in granito e refrigeratore vaschette (vaschette GN 1/3 non comprese).

- Profondità corpo 700 mm / Piano granito 800 mm
- TN (+2°C/+7°C)
- refrigeratore vaschette 1400 mm cap. 6 vaschette GN 1/3 (mod. FRESH PIZZA 2P)
- refrigeratore vaschette 1900 mm cap. 8 vaschette GN 1/3 (mod. FRESH PIZZA 2P+C e FRESH PIZZA 3P)
- Gas refrigerante R404a (GWP3780)
- Con gruppo incorporato
- Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici
- Accessori interni di serie per vano: 1 griglia plastificata 400x600 mm su coppia guide a "L"

**FRESH PIZZA** Refrigerated Pizza Counters with 2 doors, 2 doors and 5 neutral drawers or 3 doors, coated in PET inside and outside; with granite worktop and pan cooler (GN1/3 pans not included).

- Structure depth 700 mm / Granite worktop depth 800 mm
- TN (+2°C/+7°C)
- Pan cooler length 1400 mm, with 6 GN1/3 pans capacity (mod. FRESH PIZZA 2P)
- Pan cooler length 1900 mm, with 8 GN 1/3 pans capacity (mod. FRESH PIZZA 2P+C and FRESH PIZZA 3P)
- R404a (GWP3780) refrigerant gas
- Condensing unit incorporated
- Automatic defrosting system
- Standard internal fitting per door: 1 plastic coated 400x600 mm shelf on "L" runners

#### ACCESSORI



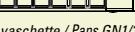
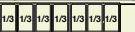
74768414 X 2      747681122

Cassetiera 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

	Modello Model	Codice Code	Piano Worktop	Porte Doors	Accessoriamento interno Internal fitting	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Assorbimento / Absorbed power Watt**** Ampere	Voltaggio / Voltage V/Hz	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)					
 R404a (200 gr) + R600a	FRESH PIZZA 2P	7SP72IP4KN001	Piano Granito Granite top	2 porte refrigerate 2 refrigerated doors	2 griglie / Shelves EN400X600  6 vaschette / Pans GN1/3	1400x800x1040	203	4.34	230/50	1430x860x1120	247/257				
		9VTR14G1DA001		Refrigeratore Vaschette / Pan Cooler 1400											
 R404a (200 gr) + R600a	FRESH PIZZA 2P+C	7SP73IP4KN002	Piano Granito Granite top	2 porte refrigerate + 5 cassetti neutri 2 refrigerated doors + 5 ambient drawers	2 griglie / Shelves EN400X600  8 vaschette / Pans GN1/3	1926x800x1040	203	4.34	230/50	1956x860x1120	325/340				
		9VTR19G1DA001		Refrigeratore Vaschette / Pan Cooler 1900											
 R404a (200 gr) + R600a	FRESH PIZZA 3P	7SP73IP4KN001	Piano Granito Granite top	3 porte refrigerate 3 refrigerated doors	3 griglie / Shelves EN400X600  8 vaschette / Pans GN1/3	1926x800x1040	203	4.34	230/50	1956x860x1120	325/340				
		9VTR19G1DA001		Refrigeratore Vaschette / Pan Cooler 1900											
		74768424-26	Coppia guide a "L" per griglie EN400X600 Griglia plastificata EN400X600				S/s pair of runners for EN400X600 shelf Plastic coated EN400X600 shelf								
		74768122													
<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>NOREFR12P</b>			Riduzione prezzo per versione senza refrigeratore vaschetta				Price reduction for no pan cooler version (2P)								
<b>NOREFR12C_3P</b>			Riduzione prezzo per versione senza refrigeratore vaschetta				Price reduction for no pan cooler version (3P e 2P+C)								
<b>VERS220-60</b>			Sovraprezzo 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.



174



**SOUL** pag. 180  
Green / Lime / Blue / Blue vision  
Blue platinum / Red / Orange / Brown  
Accessories & Optionals pag. 196



**ESSENCE** pag. 200  
Green / Green wings-wall  
Lime / Blue / Blue vision / Blue platinum  
Red / Orange / Brown / Purple  
Accessories & Optionals pag. 220



**TRADITION** pag. 226  
Green / Green wings-wall  
Green square / Lime / Blue  
Blue vision / Blue platinum  
Red / Orange / Brown / Purple  
Accessories & Optionals pag. 248



**SERVICE** pag. 254  
Green / Lime / Blue  
Platinum / Purple  
Accessories & Optionals pag. 273



## DROP-IN BUFFET



# Soul

# Essence

# Tradition

# Service



Emozioni per tutti i gusti

SOUL, ESSENCE, TRADITION e SERVICE, 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, Essence e Tradition 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, ESSENCE, TRADITION e SERVICE si fondono per diventare l'offerta più ampia, comoda ed omogenea nel mercato del servizio a self service.

*Emotions for all tastes*

SOUL, ESSENCE, TRADITION and SERVICE 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, ESSENCE, TRADITION and SERVICE

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, ESSENCE, TRADITION and SERVICE merge together to become the widest, the most convenient and most homogeneous choice for the self-service market.

# SOUL

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.

- 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 **sovrastrutture universali in vetro con montanti cromati o inox**, 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 bagnomaria, 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 bagnomaria dotate di **carico automatico e controllo del livello dell'acqua di serie**. Scarico dell'acqua con tubo troppo pieno.
- Vetrine refrigerate per il libero servizio con ventilazione verticale canalizzata sulle porte per una temperatura omogenea sui tre ripiani. Studiate per garantire **un'ottima visibilità ai piatti ed agli alimenti esposti**.
- Versioni refrigerate ventilate fornite di serie con **filtro posizionato sull'evaporatore per una completa igiene e facilità di pulizia**.
- Facile manutenzione grazie alle unità condensatrici estraibili dal vano tecnico.

*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*

- 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 or stainless steel 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 for self-service are constructed to obtain a homogeneous temperature on all the 3 shelves and in the well. These units are designed to ensure an **excellent visibility** to the dishes and to the displayed food.
- All refrigerated and ventilated units are supplied with a **filter placed on the evaporator to guarantee a complete hygiene and an easier cleaning**.
- The maintenance operations are easier thanks to the fact that the condensing unit can be pulled out from its compartment.



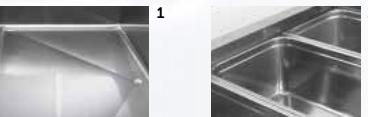


**SOUL**

# Green

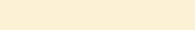
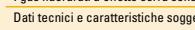
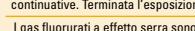
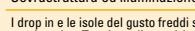
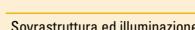
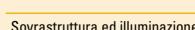
#### Vasche refrigerate statiche

- Vasche saldate con fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua e per una perfetta pulizia ed igiene. (1)
- 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. (2)
- Modelli per 2, 3, 4, 5, 6 bacinelle GN 1/1 (non comprese nel prezzo).
- Versioni con gruppo incorporato o predisposte per connessione remota (R).
- Refrigerazione statica con serpentina in rame schiumata nel corpo della vasca. Gas refrigerante R404a (GWP3780).
- Sovrastruttura con illuminazione a LED a basso consumo energetico (non comprese nel prezzo – vedi pagg. 196/197).



#### Static cold well units

- Wells are welded with a rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene. (1)
- Well units can accommodate GN pans 200 mm high with a 25 mm from the top lowered housing to better preserve even the food at top of the pan. (2)
- 2, 3, 4, 5, 6 GN1 /1 models available (pans are not included in the price).
- Units are provided with condensing unit or ready for remote connection (R).
- Static refrigeration with foamed copper coil in the well. R404a refrigerant gas(GWP3780).
- Overstructure with LED energy-saving lighting (not included in the price - see pages 196/197).



Capacità Vaschette  
*Pans capacity*  
(GN)

Unità  
*Condensatrice*  
Condensing unit

Range  
*Range*  
(°C)

Dimensioni  
*Dimensions*  
(mm)

Dimensioni foro  
*Hole dimensions*  
(mm)

Foro incasso  
*scatola comandi*  
Hole dimensions for

Assorbimento  
*Absorbed power*

Watt\*\*\*\*

Ampere

Voltaggio  
*Voltage*  
V/Hz

Dimensioni  
*imballo*  
Packing

Peso Netto/  
*Lorido*  
Net/Gross

**GREEN 2**  
R404a (200 gr)

9DRGR2FIN0A01



si/yes

+4/+8

844x650x565

814x620

366x90

229

4.82

230/50

908x714x1100

70/94

**GREEN 3**  
R404a (200 gr)

9DRGR3FIN0A01



si/yes

+4/+8

1169x650x565

1139x620

366x90

229

4.82

230/50

1233x714x1100

81/101

**GREEN 4**  
R404a (210 gr)

9DRGR4FIN0A01



si/yes

+4/+8

1494x650x565

1464x620

366x90

229

4.82

230/50

1558x714x1100

87/107

**GREEN 5**  
R404a (210 gr)

9DRGR5FIN0A01



si/yes

+4/+8

1819x650x565

1789x620

366x90

275

5.22

230/50

1883x714x1100

95/115

**GREEN 6**  
R404a (280 gr)

9DRGR6FIN0A01



si/yes

+4/+8

2144x650x565

2114x620

366x90

275

5.22

230/50

2208x714x1100

97/117

**GREEN 2 R**

9DRGR2FRN0A01



no

+4/+8

844x650x290

814x620

366x90

–

–

230/50

908x714x1100

24/44

**GREEN 3 R**

9DRGR3FRN0A01



no

+4/+8

1169x650x290

1139x620

366x90

–

–

230/50

1233x714x1100

31/51

**GREEN 4 R**

9DRGR4FRN0A01



no

+4/+8

1494x650x290

1464x620

366x90

–

–

230/50

1558x714x1100

37/57

**GREEN 5 R**

9DRGR5FRN0A01



no

+4/+8

1819x650x290

1789x620

366x90

–

–

230/50

1883x714x1100

45/65

**GREEN 6 R**

9DRGR6FRN0A01



no

+4/+8

2144x650x290

2114x620

366x90

–

–

230/50

2208x714x1100

47/67

Sovrastruttura ed illuminazione a pg. 196/197

\*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

I drop in e le isole di 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 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.

Superstruttura ed illuminazione a pg. 196/197

\*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

All the cold drop in and the buffet food Island are appliances for the temporary display of fresh perishable foods. In any case the machine should not run continuously for more than 4 hours. When the food display is finished, it must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Fluorinated greenhouse Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications are subject to change without notice.



**SOUL**

# Lime

## Piani refrigerati statici

- Piani stampati (saldati nella versione 6/1) h=30 mm con fondo arrotondato e foro per agevolare lo scarico dell'acqua di condensa per una perfetta pulizia ed igiene. (1)
- Questi modelli sono adatti per l'esposizione di piatti pronti, dessert monoporzione ed in generale alimenti adagiati su teglie piane e vassoi.
- Modelli per 2, 3, 4, 5, 6 vassoi GN 1/1 (non compresi nel prezzo).
- Versioni con gruppo incorporato o predisposte per connessione remota (R).
- Refrigerazione statica con serpentina in rame schiumata nel corpo del piano. Gas refrigerante R404a (GWP3780).
- Sovrastruttura con illuminazione a LED a basso consumo energetico (non compresa nel prezzo - vedi pagg. 196/197).

## Static cold top units

- Stamped top units (6/1 version welded) h=30 mm with rounded bottom and drain hole to ease the condensation water discharge for a perfect cleaning and hygiene. (1)
- These models are conceived to display ready meals, single portioned dessert and food generally displayed on trays or pans.
- 2, 3, 4, 5, 6 GN 1/1 trays available models (trays are not included in the price).
- Units are provided with condensing unit or ready for remote connection (R).
- Static refrigeration with foamed copper coil in the well. R404a refrigerant gas(GWP3780).
- Overstructure with LED energy-saving lighting (not included in the price - see pages 196/197).



	Modello Model	Codice Code		Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Unità condensatrice Condensing unit	Range Range (°C)		Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni foro Hole dimensions (mm)	Foro incasso scatola comandi Hole dimensions for	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage V/Hz	Dimensioni imballo Packing	Peso Netto/ Lordo Net/Gross
											Watt****	Ampere			
	LIME 2 R404a (180 gr)	9DRLI2FIN0A01			Si/Yes	+4/+8		844x650x565	814x620	366x90	229	4.82	230/50	908x714x1100	70/90
	LIME 3 R404a (180 gr)	9DRLI3FIN0A01			Si/Yes	+4/+8		1169x650x565	1139x620	366x90	229	4.82	230/50	1233x714x1100	77/97
	LIME 4 R404a (190 gr)	9DRLI4FIN0A01			Si/Yes	+4/+8		1494x650x565	1464x620	366x90	229	4.82	230/50	1558x714x1100	84/104
	LIME 5 R404a (190 gr)	9DRLI5FIN0A01			Si/Yes	+4/+8		1819x650x565	1789x620	366x90	275	5.22	230/50	1883x714x1100	93/113
	LIME 6 R404a (210 gr)	9DRLI6FIN0A01			Si/Yes	+4/+8		2144x650x565	2114x620	366x90	275	5.22	230/50	2208x714x1100	94/114
	LIME 2 R	9DRLI2FRN0A01			No	+4/+8		844x650x290	814x620	366x90	-	-	230/50	908x714x1100	20/40
	LIME 3 R	9DRLI3FRN0A01			No	+4/+8		1169x650x290	1139x620	366x90	-	-	230/50	1233x714x1100	27/47
	LIME 4 R	9DRLI4FRN0A01			No	+4/+8		1494x650x290	1464x620	366x90	-	-	230/50	1558x714x1100	34/54
	LIME 5 R	9DRLI5FRN0A01			No	+4/+8		1819x650x290	1789x620	366x90	-	-	230/50	1883x714x1100	43/63
	LIME 6 R	9DRLI6FRN0A01			No	+4/+8		2144x650x290	2114x620	366x90	-	-	230/50	2208x714x1100	44/64

Sovrastruttura ed illuminazione a pg. 196/197 \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

I drop in e le isole di 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 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.

Superstructure and lighting at pg. 196/197 \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

All the cold drop in and the buffet food Island are appliances for the temporary display of fresh perishable foods. In any case the machine should not run continuously for more than 4 hours. When the food display is finished, it must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



**SOUL**

**Blue**

**Vasche/piani refrigerati con ventilazione orizzontale sul prodotto**

- Vasche con profondità regolabile (con vassoi optional<sup>\*\*\*</sup>) per l'esposizione di qualsiasi prodotto sia esso contenuto in vaschette (max. h=150mm) in appoggio sul fondo/piano. (1)
- Modelli per 2, 3, 4, 5, 6 vaschette GN1/1 (non comprese nel prezzo).
- Vano evaporatore chiuso ispezionabile e filtro estraibile per una completa igiene e facilità di pulizia.(2)
- Versioni con gruppo incorporato o predisposte per connessione remota (R).
- Gas refrigerante R404a (GWP3780).
- Sovrastruzione con illuminazione a LED a basso consumo energetico (non comprese nel prezzo – vedi pagg. 196/197).

**Blown-air cold well units**

- Wells with adjustable depth (with optional s/s plates<sup>\*\*\*</sup>) in order to display any food in GN pans (max. 150mm height) on the bottom or on trays. (1)
- 2, 3, 4, 5, 6 GN1 /1 available models (trays or pans are not included in the price).
- Closed but serviceable evaporator compartment and evaporator with removable filter in order to guarantee a perfect hygiene and an easy cleaning. (2)
- Units are provided with condensing unit or ready for remote connection (R).
- Horizontal blown-air refrigeration with foamed copper coil in the well. R404a refrigerant gas(GWP3780).
- Overstructure with LED energy-saving lighting (not included in the price - see pages 196/197).



Attenzione ai decibel: modello GN 2/1 60 DB, GN 3/1 61 DB, GN 4/1 62 DB, GN 5/1 65 DB, GN 6/1 69 DB.  
Attention to decibels: model GN 2/1 60 DB, GN 3/1 61 DB, GN 4/1 62 DB, GN 5/1 65 DB, GN 6/1 69 DB.



	Modello Model	Codice Code		Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Unità condensatrice Condensing unit	Range Range (°C)		Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni foro Hole dimensions (mm)	Foro incasso scatola comandi Hole dimensions for	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage V/Hz	Dimensioni imballo Packing	Peso Netto / Lordo Net/Gross	Tempo di consegna Delivery time
											Watt****	Ampere				
	BLUE 2 R404a (800 gr)	9DRBL2FIN0A01			Si/Yes	+4/+8		844x760x730	810x726	366x90	928	9.43	230/50	908X1012X1000	73/93	 Disponibile non prima di 3 settimane Available not earlier than 3 weeks
	BLUE 3 R404a (900 gr)	9DRBL3FIN0A01			Si/Yes	+4/+8		1169x760x730	1135x726	366x90	972	9.60	230/50	1233x1012x1000	120/140	
	BLUE 4 R404a (1200 gr)	9DRBL4FIN0A01			Si/Yes	+4/+8		1494x760x730	1460x726	366x90	972	9.60	230/50	1558x1012x1000	129/149	
	BLUE 5 R404a (1800 gr)	9DRBL5FIN0A01			Si/Yes	+4/+8		1819x760x730	1785x726	366x90	1089	10.16	230/50	1883x1012x1000	161/181	
	BLUE 6 R404a (2000 gr)	9DRBL6FIN0A01			Si/Yes	+4/+8		2144x760x730	2110x726	366x90	2695	15.40	230/50	2208x1012x1000	189/209	
	BLUE 2 R 9DRBL2FRN0A01				No	+4/+8		844X760X410	810X726	366x90	-	-	230/50	908X1012X1000	59/79	 Disponibile non prima di 3 settimane Available not earlier than 3 weeks
	BLUE 3 R 9DRBL3FRN0A01				No	+4/+8		1169x760x410	1135x726	366x90	-	-	230/50	1233x1012x1000	78/98	
	BLUE 4 R 9DRBL4FRN0A01				No	+4/+8		1494x760x410	1460x726	366x90	-	-	230/50	1558x1012x1000	93/113	
	BLUE 5 R 9DRBL5FRN0A01				No	+4/+8		1819x760x410	1785x726	366x90	-	-	230/50	1883x1012x1000	102/122	
	BLUE 6 R 9DRBL6FRN0A01				No	+4/+8		2144x760x410	2110x726	366x90	-	-	230/50	2208x1012x1000	121/141	
*** 73690012		Vassoio fondo / Bottom Tray (532x326)														

Sostruttura ed illuminazione a pg. 196/197 \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

I drop in e le isole di 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.

Superstruttura and lighting at pg. 196/197 \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

All the cold drop in and the buffet food Island are appliances for the temporary display of fresh perishable foods. In any case the machine should not run continuously for more than 4 hours. When the food display is finished, it must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



# Blue Vision

**SOUL**

	Modello <i>Model</i>	Codice <i>Code</i>		Capacità Vaschette <i>Pans capacity</i> (GN)	Unità condensatrice <i>Condensing unit</i>	Range <i>Range</i> (°C)		Dimensioni <i>Dimensions</i> (mm)	Dimensioni foro <i>Hole dimensions</i> (mm)	Foro incasso scatola comandi <i>Hole dimensions for control panel box</i> (mm)	Assorbimento <i>Absorbed power</i>		Voltaggio <i>Voltage</i> V/Hz	Dimensioni imballo <i>Packing dimensions</i> (mm)	Peso Netto/ Lordo <i>Net/Gross weight</i> (kg)	Tempo di consegna <i>Delivery time</i>
											Watt****	Ampere				
	<b>BLUE VISION 2</b> R404a (800 gr)	9DRBL2FIFOA03			Si/Yes	+4/+8		844x760x1080	810x726	366x90	928	9.43	230/50	908x1012x1000	73/93	Available non prima di 3 settimane <i>Available not earlier than 3 weeks</i>
	<b>BLUE VISION 3</b> R404a (900 gr)	9DRBL3FIFOA05			Si/Yes	+4/+8		1169x760x1080	1135x726	366x90	972	9.60	230/50	1233x1012x1000	120/140	
	<b>BLUE VISION 4</b> R404a (1200 gr)	9DRBL4FIFOA03			Si/Yes	+4/+8		1494x760x1080	1460x726	366x90	972	9.60	230/50	1558x1012x1000	129/149	
	<b>BLUE VISION 5</b> R404a (1800 gr)	9DRBL5FIFOA03			Si/Yes	+4/+8		1819x760x1080	1785x726	366x90	1089	10.16	230/50	1883x1012x1000	161/181	
	<b>BLUE VISION 6</b> R404a (2000 gr)	9DRBL6FIFOA04			Si/Yes	+4/+8		2144x760x1080	2110x726	366x90	2695	15.40	230/50	2208x1012x1000	189/209	
	<b>BLUE VISION 2R</b>	9DRBL2FRF0A02			No	+4/+8		844x760x760	810x726	366x90			230/50	908x1012x1000	59/79	Available non prima di 3 settimane <i>Available not earlier than 3 weeks</i>
	<b>BLUE VISION 3R</b>	9DRBL3FRF0A02			No	+4/+8		1169x760x760	1135x726	366x90	—	—	230/50	1233x1012x1000	78/98	
	<b>BLUE VISION 4R</b>	9DRBL4FRF0A03			No	+4/+8		1494x760x760	1460x726	366x90	—	—	230/50	1558x1012x1000	93/113	
	<b>BLUE VISION 5R</b>	9DRBL5FRF0A02			No	+4/+8		1819x760x760	1785x726	366x90	—	—	230/50	1883x1012x1000	102/122	
	<b>BLUE VISION 6R</b>	9DRBL6FRF0A05			No	+4/+8		2144x760x760	2110x726	366x90			230/50	2208x1012x1000	121/141	
	*** 73690012			Vassoio fondo / Bottom Tray (532x326)				PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD								
	<b>SOVMONT</b>			SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA				Superstruttura ed illuminazione a pg. 196/197 **** Watt TN (-10/+45°C)								

Sovrastruttura ed illuminazione a pg. 196/197 \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

I drop in e le isole di 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.

## Vetrine refrigerate ventilate per servizio assistito

- Modelli 2, 3, 4, 5, 6 GN 1/1 (vaschette non incluse nel prezzo).
- Ottima visibilità sul prodotto esposto grazie al vetro panoramico.
- Antine rimovibili in plexiglas di serie sul lato servizio. (1)
- Illuminazione a LED a basso consumo energetico.
- Vasche con profondità regolabile (con vassoi optional\*\*\*) per l'esposizione di qualsiasi prodotto sia esso contenuto in vaschette (max. h=150mm) in bottiglia o in appoggio sul fondo/piano. (2)
- Refrigerazione ventilata orizzontale sulla vasca per una perfetta conservazione del cibo.
- Vano evaporatore chiuso ispezionabile e filtro estraibile per una completa igiene e facilità di pulizia.
- Versioni con gruppo incorporato o predisposte per connessione remota (R).

## Cold blown-air serve over display units

- 2, 3, 4, 5, 6 GN1/1 models available (pans or trays are not included in the price).
- Excellent visibility to the displayed food thanks to the panoramic glass.
- Removable Plexiglas sliding doors on operator side. (1)
- Overstructure with LED energy-saving lighting (not included in the price - see pages 196/197).
- Wells with adjustable depth (with optional s/s plates\*\*\*) in order to display any food in GN pans (max. 150mm height) on the bottom or on trays. (2)
- Horizontal blown-air refrigeration guarantees suitable conservation temperature in the well.
- Closed but serviceable evaporator compartment and evaporator with removable filter in order to guarantee a perfect hygiene and an easy cleaning.
- Units are provided with condensing unit or ready for remote connection (R).



Attenzione ai decibel: modello GN 2/1 60 dB, GN 3/1 61 dB, GN 4/1 62 dB, GN 5/1 65 dB, GN 6/1 69 dB.  
Attention to decibels: model GN 2/1 60 dB, GN 3/1 61 dB, GN 4/1 62 dB, GN 5/1 65 dB, GN 6/1 69 dB.



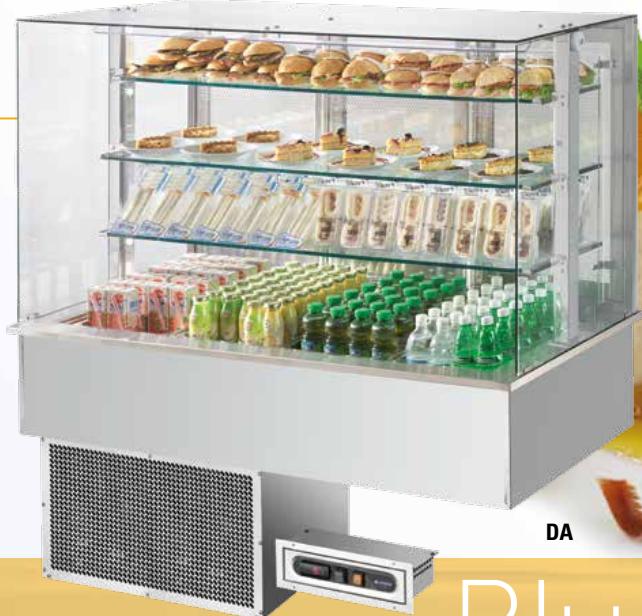


DF



DS

**SOUL**



# Blue Platinum

	Modello <i>Model</i>	Codice <i>Code</i>	Capacità Vaschette <i>Pans capacity</i> (GN)	Unità condensatrice <i>Condensing unit</i>	Range <i>Range</i> (°C)		Dimensioni <i>Dimensions</i> (mm)	Dimensioni foro vasca <i>Tank hole dimensions</i> (mm)	Foro incasso scatola comandi <i>Hole dimensions for control panel box</i> (mm)	Assorbimento <i>Absorbed power</i>		Voltaggio <i>Voltage</i> V/Hz	Dimensioni imballo <i>Packing dimensions</i> (mm)	Peso Netto/Lordo <i>Net/Gross weight</i> (kg)	Tempo di consegna <i>Delivery time</i>
										Watt****	Ampere				
	BLUE PLATINUM 3 DA R404a (900 gr)	9DRBL3FIFOA06			Si/Yes	+4/+8	1169x760x1530	1135x726	366x90	972	9.60	230/50	1233x860x1830	218/238	Disponibile con opzione di 4 settimane Available with 4 weeks
	BLUE PLATINUM 3 DF R404a (900 gr)	9DRBL3FIFOA07			Si/Yes	+4/+8	1169x760x1530	1135x726	366x90	972	9.60	230/50	1233x860x1830	218/238	
	BLUE PLATINUM 3 DS R404a (900 gr)	9DRBL3FIFOA08			Si/Yes	+4/+8	1169x760x1530	1135x726	366x90	972	9.60	230/50	1233x860x1830	218/238	
	BLUE PLATINUM 4 DA R404a (1200 gr)	9DRBL4FIFOA04			Si/Yes	+4/+8	1494x760x1530	1460x726	366x90	972	9.60	230/50	1558x860x1830	250/270	
	BLUE PLATINUM 4 DF R404a (1200 gr)	9DRBL4FIFOA05			Si/Yes	+4/+8	1494x760x1530	1460x726	366x90	972	9.60	230/50	1558x860x1830	250/270	
	BLUE PLATINUM 4 DS R404a (1200 gr)	9DRBL4FIFOA06			Si/Yes	+4/+8	1494x760x1530	1460x726	366x90	972	9.60	230/50	1558x860x1830	250/270	
	BLUE PLATINUM 5 DA R404a (1800 gr)	9DRBL5FIFOA04			Si/Yes	+4/+8	1819x760x1530	1785x726	366x90	1089	10.16	230/50	1883x860x1830	305/325	
	BLUE PLATINUM 5 DF R404a (1800 gr)	9DRBL5FIFOA05			Si/Yes	+4/+8	1819x760x1530	1785x726	366x90	1089	10.16	230/50	1883x860x1830	305/325	
	BLUE PLATINUM 5 DS R404a (1800 gr)	9DRBL5FIFOA06			Si/Yes	+4/+8	1819x760x1530	1785x726	366x90	1089	10.16	230/50	1883x860x1830	305/325	
	BLUE PLATINUM 3 R DA	9DRBL3FRF0A03			No	+4/+8	1169x760x1210	1135x726	366x90	-	-	230/50	1233x860x1830	200/220	
	BLUE PLATINUM 3 R DF	9DRBL3FRF0A04			No	+4/+8	1169x760x1210	1135x726	366x90	-	-	230/50	1233x860x1830	200/220	
	BLUE PLATINUM 3 R DS	9DRBL3FRF0A05			No	+4/+8	1169x760x1210	1135x726	366x90	-	-	230/50	1233x860x1830	200/220	
	BLUE PLATINUM 4 R DA	9DRBL4FRF0A04			No	+4/+8	1494x760x1210	1460x726	366x90	-	-	230/50	1558x860x1830	250/270	
	BLUE PLATINUM 4 R DF	9DRBL4FRF0A05			No	+4/+8	1494x760x1210	1460x726	366x90	-	-	230/50	1558x860x1830	250/270	
	BLUE PLATINUM 4 R DS	9DRBL4FRF0A06			No	+4/+8	1494x760x1210	1460x726	366x90	-	-	230/50	1558x860x1830	250/270	
	BLUE PLATINUM 5 R DA	9DRBL5FRF0A03			No	+4/+8	1819x760x1210	1785x726	366x90	-	-	230/50	1883x860x1830	305/325	
	BLUE PLATINUM 5 R DF	9DRBL5FRF0A04			No	+4/+8	1819x760x1210	1785x726	366x90	-	-	230/50	1883x860x1830	305/325	
	BLUE PLATINUM 5 R DS	9DRBL5FRF0A05			No	+4/+8	1819x760x1210	1785x726	366x90	-	-	230/50	1883x860x1830	305/325	
***	73690012		Vassoio fondo						Bottom tray (532X326)						
			SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA						PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD						

DA= Vetro dritto aperto; DF= Vetro dritto con flaps; DS= Vetro dritto con vetri scorrevoli

Sovrastruttura ed illuminazione a pg. 196/197 \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

I drop in e le isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimo 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.

Vetrine refrigerate per il libero servizio studiate per garantire un'ottima visibilità ai piatti ed agli alimenti esposti.

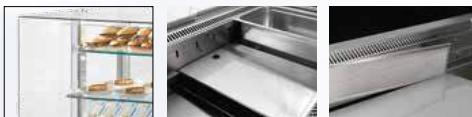
- Modelli 3, 4, 5 GN 1/1 (vaschette non incluse nel prezzo)
- Lato cliente aperto (DA), oppure chiuso con flaps (DF) o vetri scorrevoli (DS)
- Lato operatore chiuso con 2 (mod. 3/1), 3 (mod. 4/1) e 4 (mod. 5/1) porte battenti.
- Illuminazione verticale a LED a basso consumo energetico sui montanti verticali
- Sovrastruttura e ripiani in vetro\*\*
- Vasche con profondità regolabile (con vassoi optional\*\*\*) per l'esposizione di qualsiasi prodotto sia esso contenuto in vaschette (max h=200mm) o in appoggio sul fondo/piano
- Refrigerazione ventilata canalizzata verticalmente per garantire una temperatura omogenea sui 3 ripiani
- Vano evaporatore chiuso ispezionabile e filtro estraibile per una completa igiene e facilità di pulizia
- Versioni con gruppo incorporato o predisposte per connessione remota (R)
- Gas refrigerante R404a (GWP3780).

Cold blown-air multi-tier display units for self-service made to allow correct food conservation during display and service

- 3, 4, 5 GN1 /1 models available (pans or trays are not included in the price)
- Open on customer side (DA), or 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.
- Overstructure with LED energy-saving lighting (not included in the price - see pages 196/197).
- Glass overstructure & shelves\*\*
- Adjustable well depth (s/s plates as an option\*\*\*) in order to display food both in GN pans (200mm high max.) or on trays
- Horizontal forced blown-air refrigeration guarantees suitable conservation temperature in the well and in the 3 tiers
- Closed but serviceable evaporator compartment and evaporator with removable filter in order to guarantee a perfect hygiene and an easy cleaning.
- Units are provided with condensing unit or ready for remote connection (R)
- Refrigerant gas R404a (GWP3780).

Attenzione ai decibel: modello GN 3/1 61 DB, GN 4/1 62 DB, GN 5/1 65 DB.

Attention to decibels: model GN 3/1 61 DB, GN 4/1 62 DB, GN 5/1 65 DB.



**Soul**  
Food islands



Drop in /Buffet

SOUL

REO

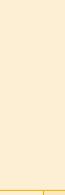
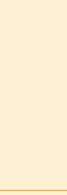


Vasche calde bagnomaria

- Vasche saldate con fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua e per una perfetta pulizia ed igiene. (1)
  - Vasche adatte al contenimento di vaschette GN (H=200mm max) con alloggiamento sul bordo del pianoforte. Modelli per 2, 3, 4, 5, 6 bacini GN1/1 (non comprese nel prezzo).
  - Dotati di carico dell'acqua automatico, scarico con tubo troppo pieno e controllo di livello di serie che ne impedisce il funzionamento in caso di scarsità o mancanza di acqua. (2)
  - Riscaldamento attraverso resistenze posizionate esternamente alla vasca con termostato di sicurezza che ne impedisce il surriscaldamento o il funzionamento in mancanza di acqua.
  - Sovrastruature con lampade alogene riscaldati (non comprese nel prezzo – vedi pag 196/197).

## *Heated Bain Marie well units*

- Wells are welded with a rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene. (1)
  - Wells units can accommodate GN pans 200 mm high with installation on the edge of the top.
  - 2, 3, 4, 5, 6 GN/1 pans model available (pans are not included in the price).
  - These units are provided with automatic water filling, water drainage with overflow pipe and water level control as standard feature which will prevent the machine to work in case the water level is not sufficient or there is no water at all. (2)
  - Heating through resistor elements positioned on the outside of the tank with installed safety thermostat that prevents overheating or operation in the absence of water.
  - Overstructure with LED energy-saving lighting (not included in the price - see pages 196/197).

Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pan capacity (GN)	Range Range (°C)	Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni foro Hole dimensions (mm)	Foto incasso scatola comandi control panel box (mm)	Assorbimento Absorbed power		Votaggio Voltage VHz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
							Watt****	Ampere			
<b>RED 2</b>	9DRRE2CEN0A01		60/90	844x650x290	814x620	366x90	1000x1	7.6	230/50	930x730x70	25/37
<b>RED 3</b>	9DRRE3CEN0A01		60/90	1169x650x290	1139x620	366x90	1000+500	11.5	230/50	1230x730x70	38/50
<b>RED 4</b>	9DRRE4CEN0A01		60/90	1494x650x290	1464x620	366x90	1000x2	15.3	230/50	1530x730x70	52/64
<b>RED 5</b>	9DRRE5CEN0A01		60/90	1819x650x290	1789x620	366x90	1000x2+500	17.6	230/50	1930x730x70	61/73
<b>RED 6</b>	9DRRE6CEN0A01		60/90	2144x650x290	2114x620	366x90	1000x3	21.5	230/50	2230x730x70	64/76
<b>TRIFTR-RED6</b>		Sovraprezzo per voltaggio trifase 400V/50Hz 3+N+T GN6/1					Price increase for 400V/50Hz 3+N+T voltage GN6/1				

\*\*\* Prevedere alimentazione dedicata di 25A \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

Sovrastruttura ed illuminazione a pg. 196/197

卷之三



**SOUL**

# Orange

#### Vasche calde secche

- Vasche saldate con fondo arrotondato per una perfetta pulizia ed igiene. (1)
- Vasche adatte al contenimento di vaschette GN (H=200mm max) con alloggiamento sul bordo del piano.
- Modelli per 2, 3, 4 bacini GN1/1 (non comprese nel prezzo, consigliate vaschette h 200).
- Riscaldamento attraverso resistenze posizionate esternamente alla vasca con termostato di sicurezza che ne impedisce il surriscaldamento.
- Sovrastrutture con lampade alogene riscaldati (non comprese nel prezzo – vedi pagg.196/197).

#### Heated dry well units

- Welded wells have rounded bottom for complete hygiene. (1)
- Well units can accommodate GN pans 200 mm high with installation on the edge of the top.
- 2, 3, 4 GN 1/1 models available (not included, h 200 pans are recommended).
- Heating through resistor elements positioned on the outside of the tank with installed safety thermostat that prevents overheating or operation in the absence of water.
- Overstructure with LED energy-saving lighting (not included in the price - see pages 196/197).



	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		Voltaggio Voltage V/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	Tempo di consegna Delivery time
										Watt****	Ampere				
	ORANGE 2	9DR0R2CEN0A01			+90/+125	844x650x290		814x620	366x90	500x2	6.63	230/50	930x730x700	25/37	<small>Disponibile non prima di 3 settimane Available not earlier than 3 weeks</small>
	ORANGE 3	9DR0R3CEN0A01			+90/+125	1169x650x290		1139x620	366x90	500x3	10.5	230/50	1230x730x700	38/50	
	ORANGE 4	9DR0R4CEN0A01			+90/+125	1494x650x290		1464x620	366x90	500x4	14.36	230/50	1530x730x700	52/64	

Sovrastruttura ed illuminazione a pg. 196/197 \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

I drop in e le 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.

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Superstructure and lighting at pg. 196/197 \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

All the cold drop in and the buffet food Island are appliances for the temporary display of fresh perishable foods. In any case the machine should not run continuously for more than 4 hours.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



**SOUL**

# Brown

#### Piani di mantenimento

- Piani di mantenimento in vetro temperato per l'esposizione di cibi caldi su teglie e pirofile. (1)
- Zone di riscaldamento ben segnalate.
- Telaio esterno in acciaio inox AISI 304.
- Modelli 2, 3, 4 zone.
- Riscaldamento attraverso resistenze posizionate sotto al piano in vetro con termostato di sicurezza che ne impedisce il surriscaldamento.
- Sovrastrutture con lampade alogene riscaldati (non comprese nel prezzo – vedi pagg. 196/197).

#### Heated glass top units

- Heated glass top units for hot food to be displayed on trays or Pyrex. (1)
- Hot zones well marked on the surface.
- S/S AISI 304 outer frame.
- 2, 3, 4 zone models available.
- Heating through resistor elements positioned on the outside of the tank with installed safety thermostat that prevents overheating or operation in the absence of water.
- Overstructure with LED energy-saving lighting (not included in the price - see pages 196/197).



	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		Voltaggio Voltage V/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	Tempo di consegna Delivery time
										Watt****	Ampere				
	<b>BROWN 2</b>	9DRBR2CEN0A01			+60/+100	844x650x100		814x620	366x90	285x2	4.68	230/50	930x730x700	25/37	
	<b>BROWN 3</b>	9DRBR3CEN0A01			+60/+100	1169x650x100		1139x620	366x90	285x3	7.56	230/50	1230x730x700	38/50	
	<b>BROWN 4</b>	9DRBR4CEN0A01			+60/+100	1494x650x100		1464x620	366x90	285x4	10.45	230/50	1530x730x700	52/64	

Sovrastruttura ed illuminazione a pg. 196/197 \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

I drop in e le 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.

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Superstructure and lighting at pg. 196/197 \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

All the cold drop in and the buffet food Island are appliances for the temporary display of fresh perishable foods. In any case the machine should not run continuously for more than 4 hours.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



# Accessori e Optional

# Accessories & Optionals

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>					
	SOV LED 2 73669600	2/1	844x540x437	4	900x620x280
	SOV LED 3 73669602	3/1	1169x540x437	6	1225x620x280
	SOV LED 4 73669604	4/1	1494x540x437	8	1550x620x280
	SOV LED 5 73669606	5/1	1819x540x437	10	1875x620x280
	SOV LED 6 73669608	6/1	2144x540x437	12	2200x620x280
	MONTINOX*	Sovraprezzo per montanti inox AISI304	Price increase for S/s AISI304 support		
	RIPINT2 73669601	2/1	680X398X10		
	RIPINT3 73669603	3/1	1005X398X10		
	RIPINT4 73669605	4/1	1330X398X10		
	RIPINT5 73669607	5/1	1655X398X10		
	RIPINT6 73669609	6/1	1980X398X10		
	SOVTR3	Sovraprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 3/1)	Price increase for lowering hood with led light (mod. 3/1)		
	SOVTRBLUE3	Sovraprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 3/1 blue)	Price increase for lowering hood with led light (mod. 3/1 blue)		
	SOVTR4	Sovraprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 4/1)	Price increase for lowering hood with led light (mod. 4/1)		
	SOVTRBLUE4	Sovraprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 4/1 blue)	Price increase for lowering hood with led light (mod. 4/1 blue)		
	SOVTR6	Sovraprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 6/1)	Price increase for lowering hood with led light (mod. 6/1)		
	SOVTRBLUE6	Sovraprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 6/1 blue)	Price increase for lowering hood with led light (mod. 6/1 blue)		
<b>SOVRASTRUTTURE CON ILLUMINAZIONE RISCALDANTE (per modelli RED-ORANGE-BROWN)</b>					
	SOV HOT 2 73669620	2/1	844x540x437	200	900x620x280
	SOV HOT 3 73669622	3/1	1169x540x437	400	1225x620x280
	SOV HOT 4 73669624	4/1	1494x540x437	600	1550x620x280
	SOV HOT 5 73669626	5/1	1819x540x437	600	1875x620x280
	SOV HOT 6 73669628	6/1	2144x540x437	800	2200x620x280
	MONTINOX*	Sovraprezzo per montanti inox AISI304	Price increase for S/s AISI304 support		
	SOVTRHOT3**	Sovraprezzo per sovrastruttura con capottina fissa e lampade alogene (mod. 3/1)	Price increase for fixed hood with halogen lights (mod. 3/1)		
	SOVTRHOT4**	Sovraprezzo per sovrastruttura con capottina fissa e lampade alogene (mod. 4/1)	Price increase for fixed hood with halogen lights (mod. 4/1)		
	SOVTRHOT6**	Sovraprezzo per sovrastruttura con capottina fissa e lampade alogene (mod. 6/1)	Price increase for fixed hood with halogen lights (mod. 6/1)		
<b>TELAI INFERIORI SU RUOTE CON FRENO PER DROP-IN</b>					
	TEL3 73689742	Sovraprezzo 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	Sovraprezzo 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	Sovraprezzo 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	Sovraprezzo per telaio inferiore cromato su ruote con freno (mod. 6/1)	Price increase for lower chromed frame on wheels with brake (mod. 6/1)		
	TELINOX3-4	Sovraprezzo per telaio inferiore versione inox ais304 (da aggiungere a mod. Tel3-te14)	Price increase for lower s/s frame (to be added to mod. Tel3-te14)		
	TELINOX5-6	Sovraprezzo per telaio inferiore versione inox ais305 (da aggiungere a mod. Tel5-te16)	Price increase for lower s/s frame (to be added to mod. Tel5-te16)		
	SOV80-4 74708009 x4	Sovraprezzo per kit 4 ruote diametro 80mm (H 109mm) con freno	Price increase for 80mm diameter 4 wheels kit (h 109mm) with brake		
	SOV80-6 74708009 x6	Sovraprezzo per kit 6 ruote diametro 80mm (H 109mm) con freno (modelli ventilati)	Price increase for 80mm diameter 6 wheels kit (h 109mm) with brake (ventilated models)		
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

\*\*\* 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 filling/drainaging of the water

\*\*\* If the superstructure is going to be mounted on a well which is not made by Afinox, provide a specific adapter for the lamp power supply (cod. 74700892)



## L'Essenza, una soluzione di sobria sostanza!

- **Grande versatilità caratterizza le Isole del Gusto**  
ESSENCE, 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 legno facilmente sostituibile** grazie al sistema di agganci rapidi intelligenti.
- Modelli **refrigerati statici e ventilati**, modelli **caldi bagnomaria, 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**.



198

## Essence, a simple essential solution!

- Essence 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.
- Condensing units **can be pulled out of their compartment for easy maintenance operations**.
- 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.
- All refrigerated and ventilated units are supplied with a **filter placed on the evaporator to guarantee a complete hygiene and an easier cleaning**.
- ESSENCE 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.



199



**ESSENCE**

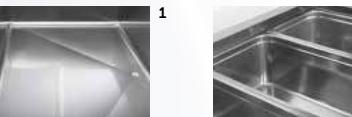
**Green**

Isole del Gusto refrigerate con vasca statica, robusto telaio in acciaio cromato su ruote, rivestimento essenziale in legno e sovrastruttura in vetro con illuminazione a LED.

- Colori standard: wengé e hemlock nordique, colori RAL Classic su richiesta.
- Vasca saldata con fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua di condensa e per una perfetta pulizia ed igiene, fornita di rubinetto. (1)
- Vasche adatte al contenimento di vaschette GN (H=200mm max) con alleggiamento ribassato a 25 mm dal piano per una migliore conservazione anche degli alimenti sulla parte superiore della vaschetta. (2)
- Modelli 3, 4 e 6 GN 1/1 (vaschette non comprese nel prezzo).
- Refrigerazione statica con serpentina in rame schiumata nel corpo della vasca. Gas refrigerante R404a (GWP3780).
- Pannello di controllo con interruttore ON/OFF e controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Food Islands with static cold well, sturdy chrome-plated frame on wheels, timber cladding, glass overstructure and LED energy- saving lighting.

- Standard colours: dark wenge wood and hemlock nordique; RAL Classic on request.
- Welded wells have rounded and diamond-cut shaped bottom to ease the condensation water drainage and for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap. (1)
- Well units can accommodate GN pans 200 mm high with a 25 mm from the top lowered housing to better preserve the food even at the top of the pans. (2)
- 3, 4, and 6 GN 1/1 ISLAND models available (pans are not included).
- Static cooling with copper coil foamed in the well structure. R404a refrigerant gas(GWP3780).
- Control panel with on/off switch and digital control 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 V/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
									Watt****	Ampere			
	<b>ES-GREEN 3H</b> R404a (200 gr)	9BESS3FIFHA01			H	+4/+8		1169x650x1326	229	4.82	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	99/119
	<b>ES-GREEN 4H</b> R404a (210 gr)	9BESS4FIFHA01			H	+4/+8		1494x650x1326	229	4.82	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	110/130
	<b>ES-GREEN 6H</b> R404a (280 gr)	9BESS6FIFHA01			H	+4/+8		2144x650x1326	275	5.22	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595	128/148
	<b>ES-GREEN 3W</b> R404a (200 gr)	9BESS3FIFWA01			W	+4/+8		1169x650x1326	229	4.82	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	99/119
	<b>ES-GREEN 4W</b> R404a (210 gr)	9BESS4FIFWA01			W	+4/+8		1494x650x1326	229	4.82	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	110/130
	<b>ES-GREEN 6W</b> R404a (280 gr)	9BESS6FIFWA01			W	+4/+8		2144x650x1326	275	5.22	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595	128/148
	<b>ES-GREEN 3R</b> R404a (200 gr)	9BESS3FIFGA01			R	+4/+8		1169x650x1326	229	4.82	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	99/119
	<b>ES-GREEN 4R</b> R404a (210 gr)	9BESS4FIFGA01			R	+4/+8		1494x650x1326	229	4.82	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	110/130
	<b>ES-GREEN 6R</b> R404a (280 gr)	9BESS6FIFGA01			R	+4/+8		2144x650x1326	275	5.22	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595	128/148
	<b>SOVMONT</b>			SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA								PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD	

\* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W=WENGE' - R=RAL SPECIALE/SPECIAL RAL Disponibile non prima di 4 settimane / Available not earlier than 4 weeks

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.

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)

All the cold drop in and the buffet food island are appliances for the temporary display of fresh perishable foods. In any case the machine should not run continuously for more than 4 hours. When the food display is finished, it must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



## ESSENCE

# Green Wings/Wall

	Modello Model	Codice Code		Capacità Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range (°C)		Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage V/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	Tempo di consegna Delivery time
									Watt****	Ampere				
	<b>ES-WINGS 4H</b> R404a (210 gr)	9BEWI4FISHA01			H	+4/+8		1494x650x1204	229	4.82	230 / 50	Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	121/141	Disponibile non prima di 4 settimane Available not earlier than 4 weeks
	<b>ES-WINGS 4W</b> R404a (210 gr)	9BEWI4FISWA01			W	+4/+8		1494x650x1204	229	4.82	230 / 50	Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	121/141	
	<b>ES-WINGS 4R</b> R404a (210 gr)	9BEWI4FISGA01			R	+4/+8		1494x650x1204	229	4.82	230 / 50	Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	121/141	
	<b>ES-WALL 4H</b> R404a (210 gr)	9BEMU4FISHA01			H	+4/+8		1494x650x1480	229	4.82	230 / 50	Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	101/121	Drop in / Buffet
	<b>ES-WALL 4W</b> R404a (210 gr)	9BEMU4FISWA01			W	+4/+8		1494x650x1480	229	4.82	230 / 50	Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	101/121	
	<b>ES-WALL 4R</b> R404a (210 gr)	9BEMU4FISGA01			R	+4/+8		1494x650x1480	229	4.82	230 / 50	Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	101/121	
<b>SOVMONT</b> SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD														

\* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W=WENGE' - R=RAL SPECIALE/SPECIAL RAL Disponibile non prima di 4 settimane / Available not earlier than 4 weeks

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 continue. 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.



Isole del Gusto refrigerate con vasca statica, robusto telaio in acciaio cromato su ruote, rivestimento essenziale in legno, versione WINGS (1) con sovrastruttura con ali in plexiglass e WALL (MURALE) con chiusura posteriore a specchio.

- Colori standard: wengé e hemlock nordique, colori RAL Classic su richiesta.
- Vasca saldata con fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua di condensa e per una perfetta pulizia ed igiene, fornita di rubinetto.
- Vasche adatte al contenimento di vaschette GN (H=200mm max) con allungamento ribassato a 25 mm dal piano per una migliore conservazione anche degli alimenti sulla parte superiore della vaschetta. Modelli 4 GN 1/1 (vaschette non comprese nel prezzo).
- Refrigerazione statica con serpentina in rame schiumata nel corpo della vasca. Gas refrigerante R404a (GWP3780).
- Pannello di controllo con interruttore ON/OFF e controllo digitale posizionato nella parte inferiore.



1



\*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

All the cold drop in and the buffet food Island are appliances for the temporary display of fresh perishable foods. In any case the machine should not run continuously for more than 4 hours. When the food display is finished, it must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



ESSENCE

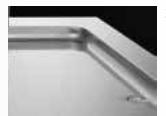


Isole del Gusto refrigerate con piano statico, robusto telaio in acciaio cromato su ruote, rivestimento essenziale in legno e sovrastruttura in vetro con illuminazione a LED.

- Colori standard: wengé e hemlock nordique, colori RAL Classic su richiesta.
- Piano stampato (saldato nella versione 6/1) h=30 mm con fondo arrotondato e foro per agevolare lo scarico dell'acqua di condensa per una perfetta pulizia ed igiene, fornito di rubinetto. (1)
- Questi modelli sono adatti per l'esposizione di piatti pronti, dessert monoporzione ed in generale alimenti adagiati su teglie piane e vassoi.
- Modelli 3, 4 e 6 GN 1/1 (vaschette non comprese nel prezzo).
- Refrigerazione statica con serpentina in rame schiumata nel corpo del piano. Gas refrigerante R404a (GWP3780).
- Pannello di controllo con interruttore ON/OFF e controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Food Islands with static cold top, sturdy chrome-plated frame on wheels, timber cladding, glass over structure with LED energy- saving lighting.

- Standard colours: dark wenge wood and hemlock nordique; or RAL Classic on request.
- Top is stamped, 30 mm deep, with rounded bottom and drain hole to ease the condensation water drainage and perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap. (1)
- These models are suitable to display already prepared meals, single portion dessert and in general any food on trays or pans
- 3, 4, and 6 GN 1/1 models available (pans are not included).
- Static cooling with copper coil foamed in the top structure. R404a refrigerant gas (GWP3780)
- Control panel with on / off switch and digital control positioned below the wooden panels



1



	Modello Model	Codice Code		Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)		Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage V/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
									Watt****	Ampere			
	<b>ES-LIME 3H</b> R404a (180 gr)	9BESS3FIFHA02			H	+4/+8		1169x650x1326	229	4.82	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	95/115
	<b>ES-LIME 4H</b> R404a (190 gr)	9BESS4FIFHA02			H	+4/+8		1494x650x1326	229	4.82	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	107/127
	<b>ES-LIME 6H</b> R404a (210 gr)	9BESS6FIFHA02			H	+4/+8		2144x650x1326	275	5.22	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595	125/145
	<b>ES-LIME 3W</b> R404a (180 gr)	9BESS3FIFWA02			W	+4/+8		1169x650x1326	229	4.82	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	95/115
	<b>ES-LIME 4W</b> R404a (190 gr)	9BESS4FIFWA02			W	+4/+8		1494x650x1326	229	4.82	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	107/127
	<b>ES-LIME 6W</b> R404a (210 gr)	9BESS6FIFWA02			W	+4/+8		2144x650x1326	275	5.22	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595	125/145
	<b>ES-LIME 3R</b> R404a (180 gr)	9BESS3FIFGA02			R	+4/+8		1169x650x1326	229	4.82	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	95/115
	<b>ES-LIME 4R</b> R404a (190 gr)	9BESS4FIFGA02			R	+4/+8		1494x650x1326	229	4.82	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	107/127
	<b>ES-LIME 6R</b> R404a (210 gr)	9BESS6FIFGA02			R	+4/+8		2144x650x1326	275	5.22	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595	125/145
<b>SOVMONT</b>		SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA						PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD					

\* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W=WENGE' - R=RAL SPECIALE/SPECIAL RAL Disponibile non prima di 4 settimane / Available not earlier than 4 weeks

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 continue. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimo 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.

\*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

All the cold drop in and the buffet food Island are appliances for the temporary display of fresh perishable foods. In any case the machine should not run continuously for more than 4 hours. When the food display is finished, it must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



**ESSENCE**

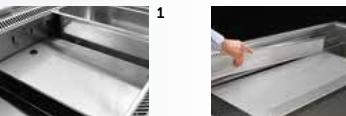
Blue

Isole del Gusto refrigerate con vasca ventilata, robusto telaio in acciaio cromato su ruote, rivestimento essenziale in legno e sovrastruttura in vetro con illuminazione a LED.

- Colori standard: wengé e hemlock nordique, colori RAL Classic su richiesta.
- Vasche con profondità regolabile (con vassoi optional\*\*\*) per l'esposizione di qualsiasi prodotto sia esso contenuto in vaschette (max. h=150mm) o in appoggio sul fondo piano. (1)
- Modelli 3, 4 e 6 GN 1/1 (vaschette non comprese nel prezzo).
- Refrigerazione ventilata con evaporatore ispezionabile e filtro estraibile per una completa igiene e facilità di pulizia. Gas refrigerante R404a (GWP3780).
- Vaschetta di raccolta dell'acqua di condensa posizionata sotto la vasca.
- Pannello di controllo con interruttore ON/OFF e controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Food Islands with cold blown-air well, sturdy chrome-plated frame on wheels, timber cladding, glass over structure and LED energy-saving lighting.

- Standard colours: dark wenge wood and hemlock nordique; RAL Classic on request.
- Adjustable well depth (s/s plates as an option\*\*\*) in order to display all kinds of food in GN pans (max 150mm high) or on trays. (1)
- 3, 4, and 6 GN 1/1 ISLAND models available (pans are not included).
- Blown-air refrigeration with serviceable evaporator supplied with removable filter in order to guarantee a perfect hygiene and an easy cleaning. R404a refrigerant gas (GWP3780).
- Condensation water bowl placed at the under the well.
- Control panel with on/off switch and digital control positioned below the wooden panels



Attenzione ai decibel: modello GN 3/1 61 DB, GN 4/1 62 DB, GN 6/1 69 DB.

Attention to decibels: model GN 3/1 61 DB, GN 4/1 62 DB, GN 6/1 69 DB.



	Modello Model	Codice Code		Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)		Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage V/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	Tempo di consegna Delivery time
									Watt****	Ampere				
	<b>ES-BLUE 3H</b> R404a (900 gr)	9BESS3FIFHA03			H	+4/+8		1169x760x1326	972	9.60	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x860x1595	149/169	Disponibile non prima di 3 settimane Available not earlier than 3 weeks
	<b>ES-BLUE 4H</b> R404a (1200 gr)	9BESS4FIFHA03			H	+4/+8		1494x760x1326	972	9.60	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x860x1595	153/173	Disponibile non prima di 3 settimane Available not earlier than 3 weeks
	<b>ES-BLUE 6H</b> R404a (2000 gr)	9BESS6FIFHA03			H	+4/+8		2144x760x1326	2695	15.40	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x860x1595	221/241	Disponibile non prima di 3 settimane Available not earlier than 3 weeks
	<b>ES-BLUE 3W</b> R404a (900 gr)	9BESS3FIFWA03			W	+4/+8		1169x760x1326	972	9.60	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x860x1595	149/169	Disponibile non prima di 3 settimane Available not earlier than 3 weeks
	<b>ES-BLUE 4W</b> R404a (1200 gr)	9BESS4FIFWA03			W	+4/+8		1494x760x1326	972	9.60	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x860x1595	153/173	Disponibile non prima di 3 settimane Available not earlier than 3 weeks
	<b>ES-BLUE 6W</b> R404a (2000 gr)	9BESS6FIFWA03			W	+4/+8		2144x760x1326	2695	15.40	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x860x1595	221/241	Disponibile non prima di 3 settimane Available not earlier than 3 weeks
	<b>ES-BLUE 3R</b> R404a (900 gr)	9BESS3FIFGA03			R	+4/+8		1169x760x1326	972	9.60	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x860x1595	149/169	Disponibile non prima di 3 settimane Available not earlier than 3 weeks
	<b>ES-BLUE 4R</b> R404a (1200 gr)	9BESS4FIFGA03			R	+4/+8		1494x760x1326	972	9.60	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x860x1595	153/173	Disponibile non prima di 3 settimane Available not earlier than 3 weeks
	<b>ES-BLUE 6R</b> R404a (2000 gr)	9BESS6FIFGA03			R	+4/+8		2144x760x1326	2695	15.40	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x860x1595	221/241	Disponibile non prima di 3 settimane Available not earlier than 3 weeks
***	73690012			Vassoio fondo (532x326)				Bottom Tray (532x326)				**** Watt TN (-10/+45°C)		
				SOVOMONT				PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD						

\* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL. Disponibile non prima di 4 settimane / Available not earlier than 4 weeks

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 continue. Terminata l'esposizione degli alimenti questi 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.

\*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

All the cold drop in and the buffet food Island are appliances for the temporary display of fresh perishable foods. In any case the machine should not run continuously for more than 4 hours. When the food display is finished, it must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



## ESSENCE

# Blue vision

	Modello Model	Codice Code		Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)		Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage V/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	Tempo di consegna Delivery time
									Watt****	Ampere				
	<b>ES-BLUE VISION 3H</b> R404a (900 gr)	9BESS3FIFHA04			H	+4/+8		1169x760x1230	972	9.60	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x860x1595	149/169	Disponibile non prima di 3 settimane Available not earlier than 3 weeks
	<b>ES-BLUE VISION 4H</b> R404a (1200 gr)	9BESS4FIFHA04			H	+4/+8		1494x760x1230	972	9.60	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x860x1595	153/173	
	<b>ES-BLUE VISION 6H</b> R404a (2000 gr)	9BESS6FIFHA04			H	+4/+8		2144x760x1230	2695	15.4	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x860x1595	221/241	
	<b>ES-BLUE VISION 3W</b> R404a (900 gr)	9BESS3FIFWA24			W	+4/+8		1169x760x1230	972	9.60	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x860x1595	149/169	Disponibile non prima di 3 settimane Available not earlier than 3 weeks
	<b>ES-BLUE VISION 4W</b> R404a (1200 gr)	9BESS4FIFWA35			W	+4/+8		1494x760x1230	972	9.60	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x860x1595	153/173	
	<b>ES-BLUE VISION 6W</b> R404a (2000 gr)	9BESS6FIFWA20			W	+4/+8		2144x760x1230	2695	15.4	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x860x1595	221/241	
	<b>ES-BLUE VISION 3R</b> R404a (900 gr)	9BESS3FIFGA20			R	+4/+8		1169x760x1230	972	9.60	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x860x1595	149/169	Disponibile non prima di 3 settimane Available not earlier than 3 weeks
	<b>ES-BLUE VISION 4R</b> R404a (1200 gr)	9BESS4FIFGA15			R	+4/+8		1494x760x1230	972	9.60	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x860x1595	153/173	
	<b>ES-BLUE VISION 6R</b> R404a (2000 gr)	9BESS6FIFGA10			R	+4/+8		2144x760x1230	2695	15.4	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x860x1595	221/241	
	***	73690012		Vassoio fondo (532x326)				Bottom Tray (532x326)						
	<b>SOVMONT</b>			SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA				PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD						

\* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W=WENGE' - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL Disponibile non prima di 4 settimane / Available not earlier than 4 weeks

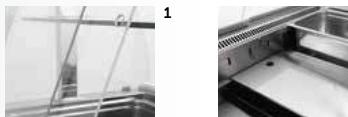
I drop in e le isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti questi ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

**Isole del Gusto con vetrina refrigerata ventilata per servizio con operatore, robusto telaio in acciaio cromato su ruote, rivestimento essenziale in legno ed illuminazione a LED.**

- Colori standard: wengé e hemlock nordique, colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura in vetro chiusa lato cliente con vetro frontale, 2 porte scorrevoli rimovibili sul lato operatore. Illuminazione a LED. (1)
- Vasche con profondità regolabile (con vassoi optional\*\*\*) per l'esposizione di qualsiasi prodotto sia esso contenuto in vaschette (max. h=150mm) o in appoggio sul fondo/piano. (2)
- Modelli 3, 4 e 6 GN 1/1 (vaschette non comprese nel prezzo).
- Refrigerazione ventilata con evaporatore ispezionabile e filtro estraibile per una completa igiene e facilità di pulizia. Gas refrigerante R404a (GWP3780).
- Vaschetta di raccolta dell'acqua di condensa posizionata sotto la vasca.
- Pannello di controllo con interruttore ON/OFF e controllo digitale posizionato nella parte inferiore.
- Optional: ripiano intermedio in vetro (non refrigerato).



Attenzione ai decibel: modello GN 3/1 61 dB, GN 4/1 62 dB, GN 6/1 69 dB.

Attention to decibels: model GN 3/1 61 dB, GN 4/1 62 dB, GN 6/1 69 dB.

**Food Islands with cold blown-air display unit for operator assisted service; sturdy chrome-plated frame on wheels, essential timber cladding, glass over structure and LED energy-saving lighting.**

- Standard colours: dark wenge wood and hemlock nordique; RAL Classic on request.
- Glass superstructure closed on customer side with front glass, 2 removable sliding doors on the other side. LED lighting. (1)
- Adjustable well depth (optional trays\*\*\*) to display any kind offood in GN pans (max. 150mm high) or resting on the bottom/trays. (2)
- 3, 4 and 6 GN 1/1 models available (pans are not included in the price).
- Blown-air refrigeration with serviceable evaporator supplied with removable filter in order to guarantee a perfect hygiene and an easy cleaning. R404a refrigerant gas (GWP3780).
- Condensation water bowl placed at the under the well.
- Control panel with on/off switch and digital control positioned below the wooden panels
- Optional: Glass middle shelf.





DF



DS

DA

## ESSENCE



# Blue Platinum



Isole del Gusto con vetrina refrigerata ventilata per autoservizio, robusto telaio in acciaio cromato su ruote, rivestimento essenziale in legno ed illuminazione a LED.

- Colori standard: wengé e hemlock nordique, colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura refrigerata con 3 ripiani in vetro. Lato cliente aperto (DA) o chiuso con flaps (DF) o vetri scorrevoli (DS). Lato operatore chiusa con 2 (mod. 3/1), e 3 (mod. 4/1) porte battenti complete di convogliatori d'aria forati e smontabili per la pulizia. Illuminazione led sui montanti verticali per una migliore illuminazione del prodotto esposto.
- Vasche con profondità regolabile (con vassoi optional\*\*\*) per l'esposizione di qualsiasi prodotto sia esso contenuto in vaschette (max. h=200mm) in bottiglia o in appoggio sul fondo/piano.
- Modelli 3 e 4 GN 1/1 (vaschette non comprese nel prezzo).
- Refrigerazione ventilata con evaporatore ispezionabile e filtro estraibile per una completa igiene e facilità di pulizia. Gas refrigerante R404a (GWP3780).
- Vaschetta di raccolta dell'acqua di condensa posizionata sotto la vasca.
- Pannello di controllo con interruttore ON/OFF e controllo digitale posizionato nella parte inferiore.



Food Islands with cold blown-air 3-tier display unit, sturdy chrome-plated frame on wheels, essential timber cladding and LED energy-saving lighting.

- Standard colours: dark wenge wood and hemlock nordique; RAL Classic on request.
- 3-tier cold blown-air superstructure, open on customer side (DA) or closed with flaps (DF) or sliding glass (DS). Operator side closed with 2 (3/1 model) and 3 (4/1 model) hinged doors supplied also with polycarbonate perforated air conveyors removable for cleaning. LED lighting on both the vertical struts to better enlight the displayed food.
- Adjustable well depth (optional trays\*\*\*) in order to display all kinds of food in GN pans (max. 200mm high), in bottles or on the bottom/trays.
- 3 and 4 GN 1/1 models available (pans are not included).
- Blown-air refrigeration with serviceable evaporator supplied with removable filter in order to guarantee a perfect hygiene and an easy cleaning. R404a refrigerant gas (GWP3780).
- Condensation water bowl placed at the under the well.
- Control panel with on/off switch and digital control positioned below the wooden panels.

Attenzione ai decibel: modello GN 3/1 61 DB, GN 4/1 62 DB.

Attention to decibels: model GN 3/1 61 DB, GN 4/1 62 DB.



	Modello Model	Codice Code		Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*		Range Range (°C)	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage V/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	Tempo di consegna Delivery time
									Watt****	Ampere				
	ES-BLUE PLAT 3H DA	R404a (900 gr)	9BESS3FIFHA05		H		+4/+8	1169x760x1680	972	9.60	230 / 50	1233x860x1830	233/253	Disponibile non prima di 4 settimane Available not earlier than 4 weeks
	ES-BLUE PLAT 3H DF	R404a (900 gr)	9BESS3FIFHA06		H		+4/+8	1169x760x1680	972	9.60	230 / 50	1233x860x1830	233/253	
	ES-BLUE PLAT 3H DS	R404a (900 gr)	9BESS3FIFHA07		H		+4/+8	1169x760x1680	972	9.60	230 / 50	1233x860x1830	233/253	
	ES-BLUE PLAT 4H DA	R404a (1200 gr)	9BESS4FIFHA05		H		+4/+8	1494x760x1680	972	9.60	230 / 50	1558x860x1830	265/285	
	ES-BLUE PLAT 4H DF	R404a (1200 gr)	9BESS4FIFHA06		H		+4/+8	1494x760x1680	972	9.60	230 / 50	1558x860x1830	265/285	
	ES-BLUE PLAT 4H DS	R404a (1200 gr)	9BESS4FIFHA07		H		+4/+8	1494x760x1680	972	9.60	230 / 50	1558x860x1830	265/285	
	ES-BLUE PLAT 3W DA	R404a (900 gr)	9BESS3FIFWA27		W		+4/+8	1169x760x1680	972	9.60	230 / 50	1233x860x1830	233/253	Disponibile non prima di 4 settimane Available not earlier than 4 weeks
	ES-BLUE PLAT 3W DF	R404a (900 gr)	9BESS3FIFWA28		W		+4/+8	1169x760x1680	972	9.60	230 / 50	1233x860x1830	233/253	
	ES-BLUE PLAT 3W DS	R404a (900 gr)	9BESS3FIFWA29		W		+4/+8	1169x760x1680	972	9.60	230 / 50	1233x860x1830	233/253	
	ES-BLUE PLAT 4W DA	R404a (1200 gr)	9BESS4FIFWA39		W		+4/+8	1494x760x1680	972	9.60	230 / 50	1558x860x1830	265/285	
	ES-BLUE PLAT 4W DF	R404a (1200 gr)	9BESS4FIFWA40		W		+4/+8	1494x760x1680	972	9.60	230 / 50	1558x860x1830	265/285	
	ES-BLUE PLAT 4W DS	R404a (1200 gr)	9BESS4FIFWA41		W		+4/+8	1494x760x1680	972	9.60	230 / 50	1558x860x1830	265/285	
	ES-BLUE PLAT 3R DA	R404a (900 gr)	9BESS3FIFGA22		R		+4/+8	1169x760x1680	972	9.60	230 / 50	1233x860x1830	233/253	Disponibile non prima di 4 settimane Available not earlier than 4 weeks
	ES-BLUE PLAT 3R DF	R404a (900 gr)	9BESS3FIFGA23		R		+4/+8	1169x760x1680	972	9.60	230 / 50	1233x860x1830	233/253	
	ES-BLUE PLAT 3R DS	R404a (900 gr)	9BESS3FIFGA24		R		+4/+8	1169x760x1680	972	9.60	230 / 50	1233x860x1830	233/253	
	ES-BLUE PLAT 4R DA	R404a (1200 gr)	9BESS4FIFGA17		R		+4/+8	1494x760x1680	972	9.60	230 / 50	1558x860x1830	265/285	
	ES-BLUE PLAT 4R DF	R404a (1200 gr)	9BESS4FIFGA18		R		+4/+8	1494x760x1680	972	9.60	230 / 50	1558x860x1830	265/285	
	ES-BLUE PLAT 4R DS	R404a (1200 gr)	9BESS4FIFGA19		R		+4/+8	1494x760x1680	972	9.60	230 / 50	1558x860x1830	265/285	
***		73690012	Vassoio fondo (mm 532X326)	Bottom tray (mm 532X326)										
SOVMONT														

DA= Vetro dritto aperto; DF=Vetro dritto con flaps; DS= Vetro dritto con vetri scorrevoli

\* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL Disponibile non prima di 4 settimane / Available not earlier than 4 weeks

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 continuativa.

Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tutti 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.

DA= Open squared glass; DF=Squared glass with flaps; DS= Squared glass with sliding closing glasses

\*\*\*\* Watt TN (-10+45°C)

All the cold drop in and the buffet food Island are appliances for the temporary display of fresh perishable foods. In any case the machine should not run continuously for more than 4 hours. When the food display is finished, it must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.





**ESSENCE**

Red

Isole del Gusto calde con vasca bagnomaria, robusto telaio in acciaio cromato su ruote, rivestimento essenziale in legno e sovrastruttura in vetro con lampade alogene riscaldanti. (1)

- Colori standard: wengé e hemlock nordique, colori RAL Classic su richiesta.
- Vasche saldate con fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua di condensa e per una perfetta pulizia ed igiene, fornita di rubinetto. (2)
- Vasche adatte al contenimento di vaschette GN (H=200mm max) con allungamento sul bordo del piano
- Modelli ISLAND 3, 4 e 6 GN 1/1 (vaschette non comprese nel prezzo).
- Riscaldamento a mezzo del vapore prodotto con le resistenze poste sotto la vasca (dotate di termostato di sicurezza che ne impediscono il surriscaldamento)
- Controllo del livello dell'acqua di serie (in mancanza o scarsità d'acqua ne impedisce il funzionamento e di conseguenza eventuali danni dovuti a surriscaldamento)
- Carico acqua manuale. Scarico dell'acqua con tubo troppo pieno.
- Pannello di controllo con interruttore ON/OFF e controllo digitale posizionato nella parte inferiore.



Food Islands with heated Bain Marie well, sturdy chrome-plated frame on wheels, timber cladding, glass overstructure with hot halogen lamps. (1)

- Standard colours: dark wenge wood and hemlock nordique; RAL Classic on request.
- Welded wells with rounded and diamond-cut shaped bottom to ease the condensation water drainage and for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap. (2)
- Well units can accommodate GN pans (max. H=200 mm) with housing on the edge of the top
- 3, 4, and 6 GN 1/1 ISLAND models available (pans are not included)
- Heating by means of the steam produced by resistor elements placed below the well (supplied with safety thermostats to prevent them from overheating)
- Standard water level control (order to prevent it from any damage that could occur with overheating it prevents the machine to work when the water level is too low or there is no water).
- Manual water filling. Overflow pipe for water drainage
- Control panel with on/off switch and digital control 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 V/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
									Watt****	Ampere			
	ES-RED 3H	9BESS3CEFHA01			H	+60/+90		1169x650x1326	Vasca/Bath 1000+500 Lampade/Lamps 200x2	11.5	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	67/79
	ES-RED 4H	9BESS4CEFHA01			H	+60/+90		1494x650x1326	Vasca/Bath 1000x2 Lampade/Lamps 200x3	15.3	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	78/90
	ES-RED 6H	9BESS6CEFHA01		***	H	+60/+90		2144x650x1326	Vasca/Bath 1000x3 Lampade/Lamps 200x4	21.5	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	105/117
	ES-RED 3W	9BESS3CEFWA01			W	+60/+90		1169x650x1326	Vasca/Bath 1000+500 Lampade/Lamps 200x2	11.5	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	67/79
	ES-RED 4W	9BESS4CEFWA01			W	+60/+90		1494x650x1326	Vasca/Bath 1000x2 Lampade/Lamps 200x3	15.3	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	78/90
	ES-RED 6W	9BESS6CEFWA01		***	W	+60/+90		2144x650x1326	Vasca/Bath 1000x3 Lampade/Lamps 200x4	21.5	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	105/117
	ES-RED 3R	9BESS3CEFGA01			R	+60/+90		1169x650x1326	Vasca/Bath 1000+500 Lampade/Lamps 200x2	11.5	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	67/79
	ES-RED 4R	9BESS4CEFGA01			R	+60/+90		1494x650x1326	Vasca/Bath 1000x2 Lampade/Lamps 200x3	15.3	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	78/90
	ES-RED 6R	9BESS6CEFGA01		***	R	+60/+90		2144x650x1326	Vasca/Bath 1000x3 Lampade/Lamps 200x4	21.5	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	105/117
TRIFTR-RED6				SOVRAPPREZZO PER VOLTAGGIO TRIFASE 400V/50HZ 3+N+T GN6/1				PRICE INCREASE FOR 400V/50HZ 3+N+T VOLTAGE GN6/1					
SOVMONT				SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA				PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD					

\* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W=WENGE' - R=RAL SPECIALE/SPECIAL RAL Disponibile non prima di 4 settimane / Available not earlier than 4 weeks

\*\*\* Per versione GN6/1 prevedere alimentazione dedicata di 25 A \*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

I drop in e le 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 continue.

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

\*\*\* For version GN6/1 provide dedicated power of 25 A

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.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



**ESSENCE**

Orange

Isole del Gusto calde con vasca secca, robusto telaio in acciaio cromato su ruote, rivestimento essenziale in legno e sovrastruttura in vetro con lampade alogene riscaldanti. (1)

- Colori standard: wengé e hemlock nordique, colori RAL Classic su richiesta.
- Vasca saldata con fondo arrotondato per una perfetta pulizia ed igiene. (2)
- Vasche adatte al contenimento di vaschette GN (H=200mm max) con alloggiamento sul bordo del piano.
- Modelli ISLAND 3 e 4 GN 1/1 (vaschette non comprese nel prezzo).
- Riscaldamento a mezzo dell'aria riscaldata dalle resistenze poste sotto la vasca (dotate di termostato di sicurezza che ne impediscono il surriscaldamento).
- Pannello di controllo con interruttore ON/OFF e controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Food Islands with heated dry well, sturdy chrome-plated frame on wheels, timber cladding, glass overstructure with hot halogen lamps. (1)

- Standard colours: dark wenge wood and hemlock nordique; RAL Classic on request.
- Welded wells with rounded bottom for a perfect cleaning and hygiene. (2)
- Well units can accommodate GN pans (max. H=200 mm high) with housing on the edge of the top.
- 3 and 4 GN 1/1 ISLAND models available (pans are not included).
- Heating by means of the hot air produced by resistor elements positioned on under the well (supplied with safety thermostats to prevent them from overheating)
- Control panel with on / off switch and digital control positioned below the wooden panel.



	Modello Model	Codice Code		Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)		Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage V/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	Tempo di consegna Delivery time
									Watt****	Ampere				
	<b>ES-ORANGE 3H</b>	9BESS3CEFHA03			H	+90/+125		1169x650x1326	Vasca / Bath 500x3 Lampade / Lamps 200x2	10.5	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	67/79	Disponibile non prima di 4 settimane / Available not earlier than 4 weeks
	<b>ES-ORANGE 4H</b>	9BESS4CEFHA03			H	+90/+125		1494x650x1326	Vasca / Bath 500x4 Lampade / Lamps 200x3	14.36	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	78/90	
	<b>ES-ORANGE 3W</b>	9BESS3CEFWA03			W	+90/+125		1169x650x1326	Vasca / Bath 500x3 Lampade / Lamps 200x2	10.5	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	67/79	Disponibile non prima di 3 settimane / Available not earlier than 3 weeks
	<b>ES-ORANGE 4W</b>	9BESS4CEFWA03			W	+90/+125		1494x650x1326	Vasca / Bath 500x4 Lampade / Lamps 200x3	14.36	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	78/90	
	<b>ES-ORANGE 3R</b>	9BESS3CEFGA03			R	+90/+125		1169x650x1326	Vasca / Bath 500x3 Lampade / Lamps 200x2	10.5	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	67/79	Disponibile non prima di 3 settimane / Available not earlier than 3 weeks
	<b>ES-ORANGE 4R</b>	9BESS4CEFGA03			R	+90/+125		1494x650x1326	Vasca / Bath 500x4 Lampade / Lamps 200x3	14.36	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	78/90	
<b>SOVMONT</b>				SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA				PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD						

\* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W=WENGE' - R=RAL SPECIALE/SPECIAL RAL Disponibile non prima di 4 settimane / Available not earlier than 4 weeks

I drop in e le 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.

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)

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.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



**ESSENCE**

**Brown**

Isole del Gusto calde con piani di mantenimento in vetro temperato, robusto telaio in acciaio cromato su ruote, rivestimento essenziale in legno e sovrastruttura in vetro con lampade alogene riscaldanti. (1)

- Colori standard: wengé e hemlock nordique, colori RAL Classic su richiesta.
- Piani di mantenimento in vetro temperato per l'esposizione di cibi caldi su teglie e piatti con zone di riscaldamento ben segnalate. (2)
- Modelli ISLAND 3, 4 e 6 GN 1/1 (vaschette non comprese nel prezzo).
- Riscaldamento a mezzo di resistenze poste sotto il piano (dotate di termostato di sicurezza che ne impediscono il surriscaldamento).
- Pannello di controllo con interruttore ON/OFF e controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Hot food Islands with tempered glass to keep the temperature during the service, sturdy chrome-plated frame on wheels, timber cladding, glass overstructure with hot halogen lamps. (1)

- Standard colours: dark wenge wood and hemlock nordique; RAL Classic on request.
- Heated glass top units to display hot food on baking trays or dishes, hot areas are well marked on the surface. (2)
- 3, 4 and 6 GN 1/1 ISLAND models available (pans are not included in the price).
- Heating by means of hot air produced by resistor elements positioned on the bottom of the glass top. (supplied with safety thermostat to prevent them from overheating).
- Control panel with on/off switch and digital control positioned below the wooden panel.



	Modello Model	Codice Code		Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)		Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage V/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	Tempo di consegna Delivery time
									Watt****	Ampere				
	<b>ES-BROWN 3H</b>	9BESS3CEFHA02			H	+60/+100		1169x650x1326	Piastre / Top 285x3 Lampade / Lamps 200x2	7.56	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	36/48	Disponibile non prima di 3 settimane Available not earlier than 3 weeks
	<b>ES-BROWN 4H</b>	9BESS4CEFHA02			H	+60/+100		1494x650x1326	Piastre / Top 285x4 Lampade / Lamps 200x3	10.45	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	63/75	
	<b>ES-BROWN 6H</b>	9BESS6CEFHA02			H	+60/+100		2144x650x1326	Piastre / Top 285x6 Lampade / Lamps 200x4	14.63	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	107/119	
	<b>ES-BROWN 3W</b>	9BESS3CEFWA02			W	+60/+100		1169x650x1326	Piastre / Top 285x3 Lampade / Lamps 200x2	7.56	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	36/48	Disponibile non prima di 3 settimane Available not earlier than 3 weeks
	<b>ES-BROWN 4W</b>	9BESS4CEFWA02			W	+60/+100		1494x650x1326	Piastre / Top 285x4 Lampade / Lamps 200x3	10.45	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	63/75	
	<b>ES-BROWN 6W</b>	9BESS6CEFCA02			W	+60/+100		2144x650x1326	Piastre / Top 285x6 Struttura / Structure 200x4	14.63	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	107/119	
	<b>ES-BROWN 3R</b>	9BESS3CEFGA02			R	+60/+100		1169x650x1326	Piastre / Top 285x3 Lampade / Lamps 200x2	7.56	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	36/48	Disponibile non prima di 3 settimane Available not earlier than 3 weeks
	<b>ES-BROWN 4R</b>	9BESS4CEFGA02			R	+60/+100		1494x650x1326	Piastre / Top 285x4 Lampade / Lamps 200x3	10.45	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	63/75	
	<b>ES-BROWN 6R</b>	9BESS6CEFGA02			R	+60/+100		2144x650x1326	Piastre / Top 285x6 Struttura / Structure 200x4	14.63	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	107/119	
<b>SOVMONT</b>				SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA				PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD						

\* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL Disponibile non prima di 4 settimane / Available not earlier than 4 weeks

I drop in e le 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.

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)

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.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



**ESSENCE**



Purple

Isole del Gusto con piano neutro, robusto telaio in acciaio cromato su ruote, rivestimento essenziale in legno e sovrastruttura in vetro con illuminazione a LED.

- Colori standard: wengé e hemlock nordique, colori RAL Classic su richiesta.
- Piano stampato (saldato nella versione 6/1) h=30 mm con fondo arrotondato.
- Questi modelli sono adatti per l'esposizione di alimenti a temperatura ambiente su teglie piane e vassoi.
- Modelli ISLAND 3 e 4 GN 1/1.
- Pannello di controllo con interruttore ON/OFF e controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Food Islands with top at room temperature, sturdy chrome-plated frame on wheels, essential timber cladding, glass overstructure with LED energy-saving lighting.

- Standard colours: dark wenge wood and hemlock nordique; RAL Classic on request.
- Stamped top (welded in 6/1 version) h=30 mm deep with rounded bottom.
- These models are suitable to display food on baking flat pans and trays at room temperature
- 3 and 4 GN 1/1 ISLAND models available.
- Control panel with on/off switch and digital control positioned below the wooden panel.



	Modello Model	Codice Code		Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)		Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage V/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
									Watt****	Ampere			
	ES-PURPLE 3H	9BESS3NNFHA01			H	ambiente/ ambient		1169x650x1326	—	—	—	1233x902x1100	53/65
	ES-PURPLE 4H	9BESS4NNFHA01			H	ambiente/ ambient		1494x650x1326	—	—	—	1558x902x1100	65/77
	ES-PURPLE 3W	9BESS3NNFWA01			W	ambiente/ ambient		1169x650x1326	—	—	—	1233x902x1100	53/65
	ES-PURPLE 4W	9BESS4NNFWA01			W	ambiente/ ambient		1494x650x1326	—	—	—	1558x902x1100	65/77
	ES-PURPLE 3R	9BESS3NNFGA01			R	ambiente/ ambient		1169x650x1326	—	—	—	1233x902x1100	53/65
	ES-PURPLE 4R	9BESS4NNFGA01			R	ambiente/ ambient		1494x650x1326	—	—	—	1558x902x1100	65/77
<b>SOVMONT</b>				SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA				PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD					

\* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W=WENGE' - R=RAL SPECIALE/SPECIAL RAL Disponibile non prima di 4 settimane / Available not earlier than 4 weeks

\*\*\*\* 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.



## Accessori e Optional

	Modello Model	Codice Code		Descrizione Description	Modello Model	Tinta* Colour*	Dimensioni Dimensions (mm)	
<b>SCORRIVASSOI IN LEGNO / WOODEN TRAY SLIDES</b>								
	<b>SCOSPAH</b>	73679885		Scorrivassoi legno spalla Wooden short side tray slide	GREEN, LIME, RED, ORANGE, BROWN	H	650 x 220	
	<b>SCOSPAW</b>	73679886		Scorrivassoi legno spalla Wooden short side tray slide		W	650 x 220	
	<b>SCOSPAR</b>	73679880		Scorrivassoi legno spalla Wooden short side tray slide		R	650 x 220	
	<b>SCOSPAVH</b>	73679895		Scorrivassoi legno spalla Wooden short side tray slide		H	760 x 220	
	<b>SCOSPAVV</b>	73679896		Scorrivassoi legno spalla Wooden short side tray slide	BLUE, PLATINUM	W	760 x 220	
	<b>SCOSPAVR</b>	73679890		Scorrivassoi legno spalla Wooden short side tray slide		R	760 x 220	
	<b>SCOH3</b>	73679825		Scorrivassoi legno Wooden side tray slide		3/1	H	1167x220
	<b>SCOW3</b>	73679826		Scorrivassoi legno Wooden side tray slide		3/1	W	1167x220
	<b>SCOR3</b>	73679820		Scorrivassoi legno Wooden side tray slide		3/1	R	1167x220
	<b>SCOH4</b>	73679835		Scorrivassoi legno Wooden side tray slide		4/1	H	1492x220
	<b>SCOW4</b>	73679836		Scorrivassoi legno Wooden side tray slide		4/1	W	1492x220
	<b>SCOR4</b>	73679830		Scorrivassoi legno Wooden side tray slide		4/1	R	1492x220
	<b>SCOH6</b>	73679855		Scorrivassoi legno Wooden side tray slide		6/1	H	2142x220
	<b>SCOW6</b>	73679856		Scorrivassoi legno Wooden side tray slide		6/1	W	2142x220
	<b>SCOR6</b>	73679850		Scorrivassoi legno Wooden side tray slide		6/1	R	2142x220
<b>SCORRIVASSOI INOX / S/S TRAY SLIDES</b>								
	<b>SCOSPAK</b>	73679914		Scorrivassoi inox spalla S/s side tray slide	GREEN, LIME, RED, ORANGE, BROWN	INOX S/S	650 x 220	
	<b>SCOSPAVX</b>	73679918		Scorrivassoi inox spalla S/s side tray slide	BLUE, PLATINUM	INOX S/S	760 x 220	
	<b>SCOX3</b>	73679922		Scorrivassoi inox S/s tray slide		3/1	INOX S/S	1167x220
	<b>SCOX4</b>	73679924		Scorrivassoi inox S/s tray slide		4/1	INOX S/S	1492x220
	<b>SCOX6</b>	73679928		Scorrivassoi inox S/s tray slide		6/1	INOX S/S	2142x220

## Accessories & Optionals

	Modello Model	Codice Code		Descrizione Description	Modello Model	Tinta* Colour*	Dimensioni Dimensions (mm)	
<b>RIPIANO INFERIORE / LOWER SHELF</b>								
	<b>RIPINFH3</b>	72546395 x 2		Ripiano inferiore <i>Lower shelf</i>		3/1	H	541x560x15
	<b>RIPINFW3</b>	72546396 x 2		Ripiano inferiore <i>Lower shelf</i>		3/1	W	541x560x15
	<b>RIPINFR3</b>	72546390 x 2		Ripiano inferiore <i>Lower shelf</i>		3/1	R	541x560x15
	<b>RIPINFH4</b>	72546405 x 2		Ripiano inferiore <i>Lower shelf</i>		4/1	H	704x560x15
	<b>RIPINFW3</b>	72546406 x 2		Ripiano inferiore <i>Lower shelf</i>		4/1	W	704x560x15
	<b>RIPINFR4</b>	72546400 x 2		Ripiano inferiore <i>Lower shelf</i>		4/1	R	704x560x15
	<b>RIPINFH6</b>	72546425 x 2		Ripiano inferiore <i>Lower shelf</i>		6/1	H	1029x560x15
	<b>RIPINFW6</b>	72546426 x 2		Ripiano inferiore <i>Lower shelf</i>		6/1	W	1029x560x15
	<b>RIPINFR6</b>	72546420 x 2		Ripiano inferiore <i>Lower shelf</i>		6/1	R	1029x560x15
	<b>TELINOX3-4**</b>			Sovraprezzo per telaio inferiore versione inox aisi304 <i>Price increase for lower s/s frame</i>				
	<b>TELINOX5-6**</b>			Sovraprezzo per telaio inferiore versione inox aisi304 <i>Price increase for lower s/s frame</i>				
	<b>SOV80-4</b>	74708009 x 4		Sovraprezzo per 4 kit ruote diametro 80mm (H 109mm) con freno <i>Price increase for 80mm diameter 4 wheels kit (h 109mm) with brake</i>				
	<b>SOV80-6</b>	74708009 x 6		Sovraprezzo per 6 kit ruote diametro 80mm (H 109mm) con freno (mod.ventilati) <i>Price increase for 80mm diameter 6 wheels kit (h 109mm) with brake (ventilated models)</i>				
<b>CHIUSURA INFERIORE CON PANNELLO FRONTALE, PANNELLO DI FONDO E SPALLE INFERIORI LOWER CLOSING WITH FRONT, BOTTOM AND SIDE PANELS</b>								
	<b>SOVCHINF3</b>			Sovraprezzo per chiusura inferiore <i>Price increase for lower closing</i>		3/1		
	<b>SOVCHINF4</b>			Sovraprezzo per chiusura inferiore <i>Price increase for lower closing</i>		4/1		
	<b>SOVCHINF6</b>			Sovraprezzo per chiusura inferiore <i>Price increase for lower closing</i>		6/1		
<b>RIPIANI INTERMEDI IN VETRO PER SOVRASTRUTTURE CON LED / GLASS MIDDLE SHELF FOR GLASS HOOD WITH LED LIGHTING</b>								
	<b>RIPINT3</b>	73669603		Kit ripiano vetro intermedio <i>Glass middle shelf kit</i>		3/1		1005X398X10
	<b>RIPINT4</b>	73669605		Kit ripiano vetro intermedio <i>Glass middle shelf kit</i>		4/1		1330X398X10
	<b>RIPINT6</b>	73669609		Kit ripiano vetro intermedio <i>Glass middle shelf kit</i>		6/1		1980X398X10
	<b>MONTINOX**</b>			Sovraprezzo per sovrastruttura con montanti inox AISI304 <i>Price increase glass hood with S/s AISI304 support</i>				
	<b>SOVCH3</b>			Sovraprezzo per sovrastruttura con vetro superiore dritto e vetro di chiusura anteriore / <i>Price increase for straight top and front glass</i>		3/1		
	<b>SOVCH4</b>					4/1		
	<b>SOVCH6</b>					6/1		
	<b>SOVLAT</b>			Sovraprezzo per vetri di chiusura laterale <i>Price increase for side glass</i>		3 - 4 - 6 / 1		

\* 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.

\*\* Montanti inox consigliati per salse, prodotti acidi e ittici - S/s support are recommended for sauces, acid products and fish.



## Accessori e Optional

	Modello Model	Codice Code		Descrizione Description	Tinta* Colour*	Dimensioni Dimensions (mm)
<b>MOBILETTI UNIONE / CUPBOARDS</b>						
	<b>MOBUNCHH</b>	73686765		Mobiletto passante con ante <i>Pass-through cupboard with door on both sides</i>	H	450x650x877
	<b>MOBUNCHW</b>	73686766		Mobiletto passante con ante <i>Pass-through cupboard with door on both sides</i>	W	450x650x877
	<b>MOBUNCHR</b>	73686760		Mobiletto passante con ante <i>Pass-through cupboard with door on both sides</i>	R	450x650x877
	<b>MOBUNAPH</b>	73686745		Mobiletto passante aperto. <i>Pass-through open cupboard.</i>	H	450x650x877
	<b>MOBUNAPW</b>	73686746		Mobiletto passante aperto. <i>Pass-through open cupboard.</i>	W	450x650x877
	<b>MOBUNAPR</b>	73686740		Mobiletto passante aperto. <i>Pass-through open cupboard.</i>	R	450x650x877
	<b>MOBPPVPH</b>	73686775		Mobiletto porta posate-vassoi e pane. <i>Cutlery, bread and trays cupboard.</i>	H	800x650x1394
	<b>MOBPPVPW</b>	73686776		Mobiletto porta posate-vassoi e pane. <i>Cutlery, bread and trays cupboard.</i>	W	800x650x1394
	<b>MOBPPVPR</b>	73686770		Mobiletto porta posate-vassoi e pane. <i>Cutlery, bread and trays cupboard.</i>	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.

## Accessories & Optionals

	Modello Model	Codice Code		Descrizione Description	Tinta* Colour*	Dimensioni Dimensions (mm)
<b>MOBILETTI UNIONE / CUPBOARDS</b>						
	<b>MOBUNSOLLH</b>	77001265			H	450x650x879.5
	<b>MOBUNSOLLW</b>	77001266		Mobiletto 3 ripiani con sollevatore piatti <i>3 shelves cupboard with plates elevator</i> (Ø max piatti/dishes 278 mm) Cap. 60 piatti/dishes	W	450x650x879.5
	<b>MOBUNSOLLR</b>	77001260			R	450x650x879.5
	<b>MOBUNSOLLCH</b>	77001275		Mobiletto 3 ripiani con sollevatore piatti <i>3 shelves cupboard with hot plates elevator</i> (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			H	450x650x879.5
	<b>MOBUNSOLL3W</b>	77001286		Mobiletto con sollevatore piatti <i>Cupboard with plates elevator</i> (Ø max piatti/dishes 338 mm) Cap. 60 piatti/dishes	W	450x650x879.5
	<b>MOBUNSOLL3R</b>	77001280			R	450x650x879.5
	<b>MOBUNSOLL3H</b>	77001295		Mobiletto con sollevatore piatti riscaldato <i>Cupboard with hot plates elevator</i> (Ø max piatti/dishes 338 mm) Cap. 60 piatti/dishes	H	450x650x879.5
	<b>MOBUNSOLLC3W</b>	77001296			W	450x650x879.5
	<b>MOBUNSOLL3R</b>	77001290			R	450x650x879.5
	<b>VERS220-60</b>			Sovraprezzo per Versione 220V/60Hz <i>Price increase for Power supply 220V/60Hz</i>		

\* 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.



# TRADITION

La Tradizione, gusto classico di ricca sostanza!

- **Gran Classe distingue le Isole del Gusto TRADITION,** 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 legno facilmente sostituibile** grazie al sistema di agganci rapidi intelligenti.
- 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**.
- Unità frigorifere estraibili dal vano tecnico per **facilitarne la manutenzione**.
- 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.
- Versioni refrigerate ventilate fornite di serie con **filtro posizionato sull'evaporatore per una completa igiene e facilità di pulizia**.
- Per TRADITION sono disponibili anche **accessori e complementi** come gli scorrivassoi 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 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
- Condensing units can be pulled out of their compartment for **easy maintenance operations**
- **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.
- All refrigerated and ventilated units are supplied with a filter placed on the evaporator to guarantee a complete hygiene and an easier cleaning.
- **TRADITION 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





TRADITION

Green

Isole del Gusto refrigerate con vasca statica, robusto telaio in acciaio cromato su ruote, ricco rivestimento in legno e sovrastruttura a ponte con cappottina elettrica ed illuminazione a LED. (1)

- Colori standard: wengé e hemlock nordique, colori RAL Classic su richiesta.
- Vasca saldata con fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua di condensa e per una perfetta pulizia ed igiene, fornita di rubinetto. (2)
- Vasche adatte al contenimento di vaschette GN (H=200mm max) con allungamento ribassato a 25 mm dal piano per una migliore conservazione anche degli alimenti sulla parte superiore della vaschetta. (3)
- Modelli 3, 4 e 6 GN 1/1 (vaschette non comprese nel prezzo).
- Refrigerazione statica con serpentina in rame schiumata nel corpo della vasca. Gas refrigerante R404a (GWP3780).
- Pannello di controllo con interruttore ON/OFF e controllo digitale posizionato sul ponte.

Food Islands with static cold well, sturdy chrome-plated frame on wheels, rich timber cladding, bridge overstructure with electrical lowering canopy and LED energy-saving lighting. (1)

- Standard colours: dark wenge wood and hemlock nordique; RAL Classic on request
- Wells are welded with a rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap(2)
- Well units can accommodate GN pans (max H=200 mm) with 25 mm lower from the top housing to better preserve the food even on top of the pan. (3)
- 3, 4, and 6 GN 1/1 ISLAND models available (pans are not included in the price).
- Static cooling with copper coil foamed in the well structure. R404a refrigerant gas (GWP3780)
- Control panel with on/off switch and digital control positioned on the bridge structure.



	Modello Model	Codice Code		Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)		Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage V/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
									Watt****	Ampere			
	<b>TR-GREEN 3H</b> R404a (200 gr)	9BTIS3FIMHA01			H	+4/+8		1169x650x1481	229	4.82	230 / 50	Struttura smontata/disassembled structure 1233x902x1100 Struttura montata/assembled structure 1233x714x1595	125/145
	<b>TR-GREEN 4H</b> R404a (210 gr)	9BTIS4FIMHA01			H	+4/+8		1494x650x1481	229	4.82	230 / 50	Struttura smontata/disassembled structure 1558x902x1100 Struttura montata/assembled structure 1558x714x1595	140/160
	<b>TR-GREEN 6H</b> R404a (280 gr)	9BTIS6FIMHA01			H	+4/+8		2144x650x1481	275	5.22	230 / 50	Struttura smontata/disassembled structure 2208x902x1100 Struttura montata/assembled structure 2208x714x1595	173/193
	<b>TR-GREEN 3W</b> R404a (200 gr)	9BTIS3FIMWA01			W	+4/+8		1169x650x1481	229	4.82	230 / 50	Struttura smontata/disassembled structure 1233x902x1100 Struttura montata/assembled structure 1233x714x1595	125/145
	<b>TR-GREEN 4W</b> R404a (210 gr)	9BTIS4FIMWA01			W	+4/+8		1494x650x1481	229	4.82	230 / 50	Struttura smontata/disassembled structure 1558x902x1100 Struttura montata/assembled structure 1558x714x1595	140/160
	<b>TR-GREEN 6W</b> R404a (280 gr)	9BTIS6FIMWA01			W	+4/+8		2144x650x1481	275	5.22	230 / 50	Struttura smontata/disassembled structure 2208x902x1100 Struttura montata/assembled structure 2208x714x1595	173/193
	<b>TR-GREEN 3R</b> R404a (200 gr)	9BTIS3FIMGA01			R	+4/+8		1169x650x1481	229	4.82	230 / 50	Struttura smontata/disassembled structure 1233x902x1100 Struttura montata/assembled structure 1233x714x1595	125/145
	<b>TR-GREEN 4R</b> R404a (210 gr)	9BTIS4FIMGA01			R	+4/+8		1494x650x1481	229	4.82	230 / 50	Struttura smontata/disassembled structure 1558x902x1100 Struttura montata/assembled structure 1558x714x1595	140/160
	<b>TR-GREEN 6R</b> R404a (280 gr)	9BTIS6FIMGA01			R	+4/+8		2144x650x1481	275	5.22	230 / 50	Struttura smontata/disassembled structure 2208x902x1100 Struttura montata/assembled structure 2208x714x1595	173/193
<b>SOVMONT</b>				SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA				PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD					

\* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W=WENGE' - R=RAL SPECIALE/SPECIAL RAL Disponibile non prima di 4 settimane / Available not earlier than 4 weeks

I drop in e le isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

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)

All the cold drop in and the buffet food Island are appliances for the temporary display of fresh perishable foods. In any case the machine should not run continuously for more than 4 hours. When the food display is finished, it must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



## TRADITION

# Green Wings/Wall

	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)		Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage V/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	Tempo di consegna Delivery time
								Watt****	Ampere				
	<b>TR-WINGS 4H</b> R404a (210 gr)	9BTWI4FISHA01		H	+4/+8		1494X650X1205	229	4.82	230 / 50	struttura montata assembled structure 1558x902x1595	135/155	Disponibile non prima di 4 settimane Available not earlier than 4 weeks
	<b>TR-WINGS 4W</b> R404a (210 gr)	9BTWI4FISWA01		W	+4/+8		1494X650X1205	229	4.82	230 / 50	struttura montata assembled structure 1558x902x1595	135/155	
	<b>TR-WINGS 4R</b> R404a (210 gr)	9BTWI4FISGA01		R	+4/+8		1494X650X1205	229	4.82	230 / 50	struttura montata assembled structure 1558x902x1595	135/155	
	<b>TR-WALL 4H</b> R404a (210 gr)	9BTMU4FISHA01		H	+4/+8		1494x669x1481	229	4.82	230 / 50	struttura montata assembled structure 1558x902x1595	141/161	Disponibile non prima di 4 settimane Available not earlier than 4 weeks
	<b>TR-WALL 4W</b> R404a (210 gr)	9BTMU4FISWA01		W	+4/+8		1494x669x1481	229	4.82	230 / 50	struttura montata assembled structure 1558x902x1595	141/161	
	<b>TR-WALL 4R</b> R404a (210 gr)	9BTMU4FISGA01		R	+4/+8		1494x669x1481	229	4.82	230 / 50	struttura montata assembled structure 1558x902x1595	141/161	
	<b>SOVMONT</b>		SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA				PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD						

\* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W=WENGE' - R=RAL SPECIALE/SPECIAL RAL Disponibile non prima di 4 settimane / Available not earlier than 4 weeks

I drop in 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 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.

Isole del Gusto refrigerate con vasca statica, robusto telaio in acciaio cromato su ruote, ricco rivestimento in legno e sovrastruttura a ponte con cappottina elettrica ed illuminazione a LED. (1)

- Colori standard: wengé e hemlock nordique, colori RAL Classic su richiesta.
- Vasca saldata con fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua di condensa e per una perfetta pulizia ed igiene, fornita di rubinetto. (2)
- Vasche adatte al contenimento di vaschette GN (H=200mm max) con alleggiamento ribassato a 25 mm dal piano per una migliore conservazione anche degli alimenti sulla parte superiore della vaschetta. (3)
- Versione WINGS 4 GN 1/1 con sovrastruttura con ali in plexiglass. Versione WALL (MURALE) 4 GN 1/1 con chiusura posteriore a specchio.
- Refrigerazione statica con serpentina in rame schiumata nel corpo della vasca. Gas refrigerante R404a (GWP3780).
- Pannello di controllo con interruttore ON/OFF e controllo digitale posizionato sul ponte.

Food Islands with static cold well, sturdy chrome-plated frame on wheels, rich timber cladding, bridge overstructure with electrical lowering canopy and LED energy-saving lighting. (1)

- Standard colours: dark wenge wood and hemlock nordique; RAL Classic on request.
- Wells are welded with a rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap (2)
- Well units can accommodate GN pans (max H=200 mm) with 25 mm lower from the top housing to better preserve the food even on top of the pan. (3)
- WINGS 4 1/1 model with Plexiglas wings. WALL 4/1 model with wall rear panel with mirror
- Static cooling with copper coil foamed in the well structure. R404a refrigerant gas (GWP3780).
- Control panel with on/off switch and digital control positioned on the bridge structure.



\*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

All the cold drop in and the buffet food island are appliances for the temporary display of fresh perishable foods. In any case the machine should not run continuously for more than 4 hours. When the food display is finished, it must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



## TRADITION

# Green Square

Isole del Gusto quadrate refrigerate con vasca statica, robusto telaio in acciaio cromato su ruote, ricco rivestimento in legno e sovrastruttura a ponte con cappottina elettrica ed illuminazione a LED. (1)

- Colori standard: wengé e hemlock nordique, colori RAL Classic su richiesta.
- Vasca saldata con fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua di condensa e per una perfetta pulizia ed igiene, fornita di rubinetto. (2)
- Vasche adatte al contenimento di vaschette GN (H=200mm max) con allungamento ribassato a 25 mm dal piano per una migliore conservazione anche degli alimenti sulla parte superiore della vaschetta. (3)
- Modelli ISLAND 4 e 8 GN 1/1 (vaschette non comprese nel prezzo). (4)
- Refrigerazione statica con serpentina in rame schiumata nel corpo della vasca. Gas refrigerante R404a (GWP3780).
- Pannello di controllo con interruttore ON/OFF e controllo digitale posizionato sul ponte.

Square Food Islands with static cold well, sturdy chrome-plated frame on wheels, rich timber cladding, bridge hood with electrical device for hood lowering and LED energy-saving lighting. (1)

- Standard colours: dark wenge wood and hemlock nordique; RAL Classic on request.
- Wells are welded with a rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap. (2)
- Well units can accommodate GN pans (max H=200 mm) with 25 mm lower from the top housing to better preserve the food even on top of the pan. (3)
- 4 and 8 GN 1/1 ISLAND models available (pans are not included in the price). (4)
- Static cooling with copper coil foamed in the well structure. R404a refrigerant gas (GWP3780).
- Control panel with on/off switch and digital control positioned on the bridge structure.



	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage V/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	Tempo di consegna Delivery time
							Watt****	Ampere				
	<b>TR-GREEN SQ 4H</b> R404a (300 gr)	9BTSQ4FIMHA01		H	+4/+8	1169x972x1480	229	4.82	230 / 50	struttura montata assembled structure 1233x1039x1595	160/180	Disponibile non prima di 4 settimane Available not earlier than 4 weeks
	<b>TR-GREEN SQ 8H</b> R404a (420 gr)	9BTSQ8FIMHA01										
	<b>TR-GREEN SQ 4W</b> R404a (300 gr)	9BTSQ4FIMWA01		W	+4/+8	1169x972x1480	229	4.82	230 / 50	struttura montata assembled structure 1233x1039x1595	160/180	Disponibile non prima di 4 settimane Available not earlier than 4 weeks
	<b>TR-GREEN SQ 8W</b> R404a (420 gr)	9BTSQ8FIMWA01										
	<b>TR-GREEN SQ 4R</b> R404a (300 gr)	9BTSQ4FIMGA01		R	+4/+8	1169x972x1480	229	4.82	230 / 50	struttura montata assembled structure 1233x1039x1595	160/180	Disponibile non prima di 4 settimane Available not earlier than 4 weeks
	<b>TR-GREEN SQ 8R</b> R404a (420 gr)	9BTSQ8FIMGA01										
<b>SOVMONT</b>			SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA			PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD			**** Watt TN (-10/+45°C)			

\* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W=WENGE' - R=RAL SPECIALE/SPECIAL RAL Disponibile non prima di 4 settimane / Available not earlier than 4 weeks

I drop in 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.

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All the cold drop in and the buffet food Island are appliances for the temporary display of fresh perishable foods. In any case the machine should not run continuously for more than 4 hours. When the food display is finished, it must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



## TRADITION

# Lime

	Modello Model	Codice Code		Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)		Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Votaggio Voltage V/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
									Watt****	Ampere			
	TR-LIME 3H R404a (180 gr)	9BTIS3FIMHA02			H	+4/+8		1169x650x1481	229	4.82	230 / 50	Struttura smontata/disassembled structure 1233x902x1100 Struttura montata/assembled structure 1233x714x1595	121/141
	TR-LIME 4H R404a (190 gr)	9BTIS4FIMHA02			H	+4/+8		1494x650x1481	229	4.82	230 / 50	Struttura smontata/disassembled structure 1558x902x1100 Struttura montata/assembled structure 1558x714x1595	137/157
	TR-LIME 6H R404a (210 gr)	9BTIS6FIMHA02			H	+4/+8		2144x650x1481	275	5.22	230 / 50	Struttura smontata/disassembled structure 2208x902x1100 Struttura montata/assembled structure 2208x714x1595	170/190
	TR-LIME 3W R404a (180 gr)	9BTIS3FIMWA02			W	+4/+8		1169x650x1481	229	4.82	230 / 50	Struttura smontata/disassembled structure 1233x902x1100 Struttura montata/assembled structure 1233x714x1595	121/141
	TR-LIME 4W R404a (190 gr)	9BTIS4FIMWA02			W	+4/+8		1494x650x1481	229	4.82	230 / 50	Struttura smontata/disassembled structure 1558x902x1100 Struttura montata/assembled structure 1558x714x1595	137/157
	TR-LIME 6W R404a (210 gr)	9BTIS6FIMWA02			W	+4/+8		2144x650x1481	275	5.22	230 / 50	Struttura smontata/disassembled structure 2208x902x1100 Struttura montata/assembled structure 2208x714x1595	170/190
	TR-LIME 3R R404a (180 gr)	9BTIS3FIMGA02			R	+4/+8		1169x650x1481	229	4.82	230 / 50	Struttura smontata/disassembled structure 1233x902x1100 Struttura montata/assembled structure 1233x714x1595	121/141
	TR-LIME 4R R404a (190 gr)	9BTIS4FIMGA02			R	+4/+8		1494x650x1481	229	4.82	230 / 50	Struttura smontata/disassembled structure 1558x902x1100 Struttura montata/assembled structure 1558x714x1595	137/157
	TR-LIME 6R R404a (210 gr)	9BTIS6FIMGA02			R	+4/+8		2144x650x1481	275	5.22	230 / 50	Struttura smontata/disassembled structure 2208x902x1100 Struttura montata/assembled structure 2208x714x1595	170/190
<b>SOVMONT</b>				SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA				PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD					

\* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W=WENGE' - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL Disponibile non prima di 4 settimane / Available not earlier than 4 weeks

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 devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

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

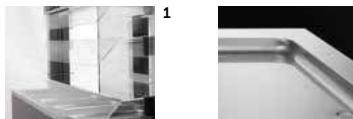
Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Isole del Gusto refrigerate con piano statico, robusto telaio in acciaio cromato su ruote, ricco rivestimento in legno e sovrastruttura a ponte con cappottina elettrica ed illuminazione a LED. (1)

- Colori standard: wengé e hemlock nordique, colori RAL Classic su richiesta.
- Piano stampato (saldato nella versione 6/1) h=30 mm con fondo arrotondato e foro per agevolare lo scarico dell'acqua di condensa per una perfetta pulizia ed igiene, fornito di rubinetto. (2)
- Questi modelli sono adatti per l'esposizione di piatti pronti, dessert monoporzioni ed in generale alimenti adagiati su teglie piane e vassoi.
- Modelli ISLAND 3, 4 e 6 GN 1/1 (vaschette non comprese nel prezzo).
- Refrigerazione statica con serpentina in rame schiumata nel corpo del piano. Gas refrigerante R404a (GWP3780).
- Pannello di controllo con interruttore ON/OFF e controllo digitale posizionato sul ponte.

Food Islands with static cold top, sturdy chrome-plated frame on wheels, rich timber cladding, bridge hood with electrical device for hood lowering and LED energy-saving lighting. (1)

- Standard colours: dark wenge wood and hemlock nordique; RAL Classic on request.
- Stamped top, h=30 mm, with rounded bottom and hole to ease the condensation water drainage and for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap. (2)
- 3, 4, and 6 GN 1/1 ISLAND models available (pans are not included in the price).
- Static cooling with copper coil foamed in the well structure. R404a refrigerant gas (GWP3780).
- Control panel with on / off switch and digital control positioned on the bridge structure.







## TRADITION

# Blue Vision



Isole del Gusto con vetrina refrigerata ventilata per servizio con operatore, robusto telaio in acciaio cromato su ruote, ricco rivestimento in legno ed illuminazione a LED.

- Colori standard: wengé e hemlock nordique, colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruutura in vetro chiusa lato cliente con vetro frontale chiuso, 2 porte scorrevoli rimovibili sul lato operatore. Illuminazione a LED per una migliore illuminazione del prodotto esposto.
- Vasche con profondità regolabile (con vassoi optional\*\*\*) per l'esposizione di qualsiasi prodotto sia esso contenuto in vaschette (max. h=150mm) in bottiglia o in appoggio sul fondo/piano (1).
- Modelli ISLAND 3, 4, 6 GN 1/1 (vaschette non comprese nel prezzo).
- Refrigerazione ventilata con evaporatore ispezionabile e filtro estraibile per una completa igiene e facilità di pulizia. Gas refrigerante R404a (GWP3780).
- Vaschetta di raccolta dell'acqua di condensa posizionata sotto la vasca.
- Pannello di controllo con interruttore ON/OFF e controllo digitale posizionato sul ponte.



1

Food Islands with cold blown-air well, sturdy chrome-plated frame on wheels, rich timber cladding, glass overstructure and LED energy-saving lighting.

- Standard colours: dark wenge wood and hemlock nordique; RAL Classic on request.
- Closed glass overstructure on the customer side, 2 removable sliding doors on the other side. LED lighting to better enlight the displayed food.
- Adjustable well depth (optional plates\*\*\*) in order to display all kinds of food in GN pans (150mm high max.) or resting on the bottom/trays
- 3, 4, and 6 GN 1/1 ISLAND models available (pans are not included in the price).
- Blown-air refrigeration with serviceable evaporator provided with removable filter to ensure a complete hygiene and an easy cleaning. R404a refrigerant gas (GWP3780)
- Condensation water bowl placed under the well
- Control panel with on / off switch and digital control positioned on the bridge structure

Attenzione ai decibel: modello GN 3/1 61 DB, GN 4/1 62 DB, GN 6/1 69 DB.

Attention to decibels: model GN 3/1 61 DB, GN 4/1 62 DB, GN 6/1 69 DB.



	Modello Model	Codice Code		Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)		Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage V/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/ Lordo Net/Gross weight (kg)	Tempo di consegna Delivery time
									Watt****	Ampere				
	TR-BLUE VISION 3H R404a (900 gr)	9BESS3FIFHA08			H	+4/+8		1169x760x1230	972	9.60	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x860x1595	151/171	Disponibile non prima di 3 settimane Available not earlier than 3 weeks
	TR-BLUE VISION 4H R404a (1200 gr)	9BESS4FIFHA08			H	+4/+8		1494x760x1230	972	9.60	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x860x1595	154/174	
	TR-BLUE VISION 6H R404a (2000 gr)	9BESS6FIFHA05			H	+4/+8		2144x760x1230	2695	15.4	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x860x1595	212/232	
	TR-BLUE VISION 3W R404a (900 gr)	9BESS3FIFWA25			W	+4/+8		1169x760x1230	972	9.60	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x860x1595	151/171	Disponibile non prima di 3 settimane Available not earlier than 3 weeks
	TR-BLUE VISION 4W R404a (1200 gr)	9BESS4FIFWA36			W	+4/+8		1494x760x1230	972	9.60	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x860x1595	154/174	
	TR-BLUE VISION 6W R404a (2000 gr)	9BESS6FIFWA21			W	+4/+8		2144x760x1230	2695	15.4	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x860x1595	212/232	
	TR-BLUE VISION 3R R404a (900 gr)	9BESS3FIFGA21			R	+4/+8		1169x760x1230	972	9.60	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x860x1595	151/171	Disponibile non prima di 3 settimane Available not earlier than 3 weeks
	TR-BLUE VISION 4R R404a (1200 gr)	9BESS4FIFGA16			R	+4/+8		1494x760x1230	972	9.60	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x860x1595	154/174	
	TR-BLUE VISION 6R R404a (2000 gr)	9BESS6FIFGA11			R	+4/+8		2144x760x1230	2695	15.4	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x860x1595	212/232	
	*** 73690012			Vassoio fondo (532x326)				Botttom Tray (532x326)						
	SOVMONT			SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA				PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD						

\* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W=WENGE - R=RAL SPECIALE/SPECIAL RAL Disponibile non prima di 4 settimane / Available not earlier than 4 weeks

I drop in e le isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimo 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.

\*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

All the cold drop in and the buffet food Island are appliances for the temporary display of fresh perishable foods. In any case the machine should not run continuously for more than 4 hours. When the food display is finished, it must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



DF



DS

DA

TRADITION

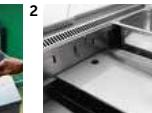


Blue  
Platinum



Isole del Gusto con vetrina refrigerata ventilata per autoservizio, robusto telaio in acciaio cromato su ruote, ricco rivestimento in legno ed illuminazione a LED.

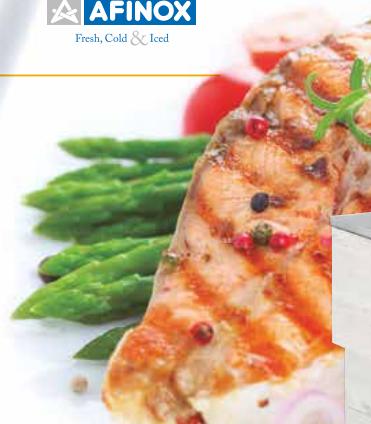
- Colori standard: wengé e hemlock nordique, colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruktura refrigerata con 3 ripiani in vetro (1). Lato cliente aperta (DA) o chiusa con flaps (DF) (2) o vetri scorrevoli (DS), sul lato operatore chiusa con 2 (mod. 3/1), o 3 (mod. 4/1) porte battenti complete di convogliatori d'aria forati e smontabili per la pulizia. Illuminazione led sui montanti verticali per una migliore illuminazione del prodotto esposto.
- Vasche con profondità regolabile (con vassoi optional\*\*\*) per l'esposizione di qualsiasi prodotto sia esso contenuto in vaschette (max. h=200mm) o in appoggio sul fondo/piano. (3)
- Modelli 3 e 4 GN 1/1 (vaschette non comprese nel prezzo).
- Refrigerazione ventilata con evaporatore ispezionabile e filtro estraibile per una completa igiene e facilità di pulizia. Gas refrigerante R404a (GWP3780). (4)
- Vaschetta di raccolta dell'acqua di condensa posizionata sotto la vasca.
- Pannello di controllo con interruttore ON/OFF e controllo digitale posizionato nella parte inferiore.



Attenzione ai decibel: modello GN 3/1 61 dB, GN 4/1 62 dB.  
Attention to decibels: model GN 3/1 61 dB, GN 4/1 62 dB.



Tempo di conservazione / time	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	Dimensioni imballo / packing dimensions (mm)	Voltaggio / Voltage V/Hz	Assorbimento / Absorbed power		Dimensionsi (mm)	Range / Range (°C)	Capacità Vaschette / Pans capacity (GN)	Codice / Code	Modello / Model								
				Watt****	Ampere													
Disponibile non prima di 4 settimane / Available not earlier than 4 weeks	149/169	1233x860x1830	230 / 50	972	9.60	1169x760x1680	+4/+8	H	9BESS3FIFHA09	TR-BLUE PLAT 3H DA R404a (900 gr)								
	149/169	1233x860x1830	230 / 50	972	9.60	1169x760x1680	+4/+8	H	9BESS3FIFHA10	TR-BLUE PLAT 3H DF R404a (900 gr)								
	149/169	1233x860x1830	230 / 50	972	9.60	1169x760x1680	+4/+8	H	9BESS3FIFHA11	TR-BLUE PLAT 3H DS R404a (900 gr)								
	153/173	1558x860x1830	230 / 50	972	9.60	1494x760x1680	+4/+8	H	9BESS4FIFHA09	TR-BLUE PLAT 4H DA R404a (1200 gr)								
	153/173	1558x860x1830	230 / 50	972	9.60	1494x760x1680	+4/+8	H	9BESS4FIFHA10	TR-BLUE PLAT 4H DF R404a (1200 gr)								
	153/173	1558x860x1830	230 / 50	972	9.60	1494x760x1680	+4/+8	H	9BESS4FIFHA11	TR-BLUE PLAT 4H DS R404a (1200 gr)								
Disponibile non prima di 4 settimane / Available not earlier than 4 weeks	149/169	1233x860x1830	230 / 50	972	9.60	1169x760x1680	+4/+8	W	9BESS3FIFWA30	TR-BLUE PLAT 3W DA R404a (900 gr)								
	149/169	1233x860x1830	230 / 50	972	9.60	1169x760x1680	+4/+8	W	9BESS3FIFWA31	TR-BLUE PLAT 3W DF R404a (900 gr)								
	149/169	1233x860x1830	230 / 50	972	9.60	1169x760x1680	+4/+8	W	9BESS3FIFWA32	TR-BLUE PLAT 3W DS R404a (900 gr)								
	153/173	1558x860x1830	230 / 50	972	9.60	1494x760x1680	+4/+8	W	9BESS4FIFWA43	TR-BLUE PLAT 4W DA R404a (1200 gr)								
	153/173	1558x860x1830	230 / 50	972	9.60	1494x760x1680	+4/+8	W	9BESS4FIFWA44	TR-BLUE PLAT 4W DF R404a (1200 gr)								
	153/173	1558x860x1830	230 / 50	972	9.60	1494x760x1680	+4/+8	W	9BESS4FIFWA45	TR-BLUE PLAT 4W DS R404a (1200 gr)								
Disponibile non prima di 4 settimane / Available not earlier than 4 weeks	149/169	1233x860x1830	230 / 50	972	9.60	1169x760x1680	+4/+8	R	9BESS3FIFGA25	TR-BLUE PLAT 3R DA R404a (900 gr)								
	149/169	1233x860x1830	230 / 50	972	9.60	1169x760x1680	+4/+8	R	9BESS3FIFGA26	TR-BLUE PLAT 3R DF R404a (900 gr)								
	149/169	1233x860x1830	230 / 50	972	9.60	1169x760x1680	+4/+8	R	9BESS3FIFGA27	TR-BLUE PLAT 3R DS R404a (900 gr)								
	153/173	1558x860x1830	230 / 50	972	9.60	1494x760x1680	+4/+8	R	9BESS4FIFGA20	TR-BLUE PLAT 4R DA R404a (1200 gr)								
	153/173	1558x860x1830	230 / 50	972	9.60	1494x760x1680	+4/+8	R	9BESS4FIFGA21	TR-BLUE PLAT 4R DF R404a (1200 gr)								
	153/173	1558x860x1830	230 / 50	972	9.60	1494x760x1680	+4/+8	R	9BESS4FIFGA22	TR-BLUE PLAT 4R DS R404a (1200 gr)								
<b>SOVMONT</b>		Vassoio fondo (532x326)	Bottom Tray (532x326)		PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD													
DA= Vetro dritto aperto; DF=Vetro dritto con flaps; DS= Vetro dritto con vetri scorrevoli																		
* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL Disponibile non prima di 4 settimane / Available not earlier than 4 weeks																		
I drop in le isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimo devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.																		
I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.																		
DA= Open squared glass; DF=Squared glass with flaps; DS= Squared glass with sliding closing glasses																		
**** Watt TN (-10/+45°C)																		
All the cold drop in and the buffet food Island are appliances for the temporary display of fresh perishable foods. In any case the machine should not run continuously for more than 4 hours. When the food display is finished, it must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.																		
Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.																		
All specifications are subject to change without notice.																		



## TRADITION

# Red

Modello Model	Codice Code		Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	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-RED 3H	9BTIS3CEMHA01		GN 1/1 GN 1/1	H	+60/+90	1169x650x1481	Vasca / Bath 1000+500 Lampade / Lamps 200x2	11.5	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x902x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	79/98	
TR-RED 4H	9BTIS4CEMHA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+60/+90	1494x650x1481	Vasca / Bath 1000x2 Lampade / Lamps 200x3	15.3	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x902x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	96/116	
TR-RED 6H	9BTIS6CEMHA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	**	H	+60/+90	2144x650x1481	Vasca / Bath 1000x3 Lampade / Lamps 200x4	21.5	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x902x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	137/157
TR-RED SQ 8H	9BTSQ8CEMHA01		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	**	H	+60/+90	1494x1212x1480	Vasca / Bath 1000x4 Lampade / Lamps 200x6	10	230 / 50	1534x1254x1595	172/202
	TR-RED 3W	9BTIS3CEMW01	GN 1/1 GN 1/1	W	+60/+90	1169x650x1481	Vasca / Bath 1000+500 Lampade / Lamps 200x2	11.5	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x902x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	79/98	
	TR-RED 4W	9BTIS4CEMW01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+60/+90	1494x650x1481	Vasca / Bath 1000x2 Lampade / Lamps 200x3	15.3	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x902x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	96/116	
	TR-RED 6W	9BTIS6CEMW01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	**	W	+60/+90	2144x650x1481	Vasca / Bath 1000x3 Lampade / Lamps 200x4	21.5	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x902x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	137/157
	TR-RED SQ 8W	9BTSQ8CEMW01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	**	W	+60/+90	1494x1212x1480	Vasca / Bath 1000x4 Lampade / Lamps 200x6	10	230 / 50	1534x1254x1595	172/202
	TR-RED 3R	9BTIS3CEMGA01	GN 1/1 GN 1/1	R	+60/+90	1169x650x1481	Vasca / Bath 1000+500 Lampade / Lamps 200x2	11.5	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x902x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	79/98	
	TR-RED 4R	9BTIS4CEMGA01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	R	+60/+90	1494x650x1481	Vasca / Bath 1000x2 Lampade / Lamps 200x3	15.3	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x902x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	96/116	
	TR-RED 6R	9BTIS6CEMGA01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	**	R	+60/+90	2144x650x1481	Vasca / Bath 1000x3 Lampade / Lamps 200x4	21.5	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x902x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	137/157
	TR-RED SQ 8R	9BTSQ8CEMGA01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	**	R	+60/+90	1494x1212x1480	Vasca / Bath 1000x4 Lampade / Lamps 200x6	10	230 / 50	1534x1254x1595	172/202
TRIFTR-RED6			SOVRAPPREZZO PER VOLTAGGIO TRIFASE 400V/50HZ 3+N+T GN6/1				PRICE INCREASE FOR 400V/50HZ 3+N+T VOLTAGE GN6/1					
SOMONT			SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA				PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD					

\*\* Per versione GN6/1 e SQUARE 8/1 prevedere alimentazione dedicata di 25 A

\* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL Disponibile non prima di 4 settimane / Available not earlier than 4 weeks

I drop in e le 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.

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Isole del Gusto calde con vasca bagnomaria, robusto telaio in acciaio cromato su ruote, ricco rivestimento in legno e sovrastruttura a ponte con cappottina fissa e lampade alogene riscaldanti. (1)

- Colori standard: wengé e hemlock nordique, colori RAL Classic su richiesta.
- Vasca saldata con fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua di condensa e per una perfetta pulizia ed igiene, fornita di rubinetto. (2)
- Vasche adatte al contenimento di vaschette GN (H=200mm max) con alloggiamento sul bordo del piano.
- Modelli ISLAND 3, 4 e 6 GN 1/1 Modelli SQUARE 8 GN1/1 (vaschette non comprese nel prezzo).
- Riscaldamento a mezzo del vapore prodotto con le resistenze poste sotto la vasca (dotate di termostato di sicurezza che ne impediscono il surriscaldamento).
- Controllo del livello dell'acqua di serie (in mancanza o scarsità d'acqua ne impedisce il funzionamento e di conseguenza eventuali danni dovuti a surriscaldamento).
- Carico acqua manuale. Scarico dell'acqua con tubo troppo pieno.
- Pannello di controllo con interruttore ON/OFF e controllo digitale posizionato sul ponte.



Food Islands with heated Bain Marie well, sturdy chrome-plated frame on wheels, timber cladding, bridge overstructure with fixed canopy and with hot halogen lamps. (1)

- Standard colours: dark wenge wood and hemlock nordique; RAL Classic on request.
- Welded wells with rounded and diamond-cut shaped bottom to ease the condensation water drainage and for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap. (2)
- Well units can accommodate GN pans (max. H=200 mm) with housing on the edge of the top
- 3, 4, and 6 GN 1/1 ISLAND models available (pans are not included)
- Heating by means of the steam produced by resistor elements placed below the well (supplied with safety thermostats to prevent them from overheating)
- Standard water level control (order to prevent it from any damage that could occur with overheating it prevents the machine to work when the water level is too low or there is no water).
- Manual water filling. Overflow pipe for water drainage
- Control panel with on/off switch and digital control positioned on the bridge structure.





## TRADITION

# Orange



Isole del Gusto calde con vasca secca, robusto telaio in acciaio cromato su ruote, ricco rivestimento in legno e sovrastruttura a ponte con cappottina fissa e lampade alogene riscaldanti. (1)

- Colori standard: wengé e hemlock nordique, colori RAL Classic su richiesta.
- Vasca saldata con fondo arrotondato per una perfetta pulizia ed igiene.
- Vasche adatte al contenimento di vaschette GN (H=200mm max) con alloggiamento sul bordo del piano. (2)
- Modelli ISLAND 3 e 4 GN 1/1 (vaschette non comprese nel prezzo).
- Riscaldamento a mezzo dell'aria riscaldata dalle resistenze poste sotto la vasca (dotate di termostato di sicurezza che ne impediscono il surriscaldamento).
- Pannello di controllo con interruttore ON/OFF e controllo digitale posizionato sul ponte.

Food Islands with heated dry well, sturdy chrome-plated frame on wheels, timber cladding, bridge overstructure with fixed canopy and with hot halogen lamps. (1)

- Standard colours: dark wenge wood and hemlock nordique; RAL Classic on request.
- Welded wells with rounded bottom for a perfect cleaning and hygiene. (2)
- Well units can accommodate GN pans (max. H=200 mm high) with housing on the edge of the top. (2)
- 3 and 4 GN 1/1 ISLAND models available (pans are not included).
- Heating by means of the hot air produced by resistor elements positioned under the well (supplied with safety thermostats to prevent them from overheating)
- Control panel with on/off switch and digital control positioned on the bridge structure.



	Modello Model	Codice Code	Capacità Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Dimensioni Dimensions (mm)		Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage V/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	Tempo di consegna Delivery time
								Watt****	Ampere				
	TR-ORANGE 3H	9BTIS3CEMHA03		H	+90/+125	1169x650x1481		Vasca / Bath 500x3	10.5	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x902x1100 Sstruttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	78/98	Disponibile non prima di 3 settimane Available not earlier than 3 weeks
	TR-ORANGE 4H	9BTIS4CEMHA03						Vasca / Bath 500x4					
	TR-ORANGE 3W	9BTIS3CEMWA03		W	+90/+125	1169x650x1481		Vasca / Bath 500x3	10.5	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x902x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	78/98	Disponibile non prima di 3 settimane Available not earlier than 3 weeks
	TR-ORANGE 4W	9BTIS4CEMWA03						Vasca / Bath 500x4					
	TR-ORANGE 3R	9BTIS3CEMGA03		R	+90/+125	1169x650x1481		Vasca / Bath 500x3	10.5	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x902x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	78/98	Disponibile non prima di 3 settimane Available not earlier than 3 weeks
	TR-ORANGE 4R	9BTIS4CEMGA03						Vasca / Bath 500x4					
<b>SOVONT</b>		SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA						PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD					

\* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - R=WENGE' - R=RAL SPECIALE/SPECIAL RAL Disponibile non prima di 4 settimane / Available not earlier than 4 weeks

I drop in e le 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.

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)

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.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



## TRADITION

# Brown

	Modello Model	Codice Code		Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage V/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	Tempo di consegna Delivery time	
								Watt****	Ampere					
	TR-BROWN 3H	9BTIS3CEMHA02			H	+60/+100	1169x650x1481			Vasca / Bath 285x3 Lampade / Lamps 200x2	7.56	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x902x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	62/74
	TR-BROWN 4H	9BTIS4CEMHA02			H	+60/+100	1494x650x1481			Vasca / Bath 285x4 Lampade / Lamps 200x3	10.45	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x902x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	83/95
	TR-BROWN 6H	9BTIS6CEMHA02			H	+60/+100	2144x650x1481			Vasca / Bath 285x6 Lampade / Lamps 200x4	14.63	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x902x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	147/159
	TR-BROWN 3W	9BTIS3CEMWA02			W	+60/+100	1169x650x1481			Vasca / Bath 285x3 Lampade / Lamps 200x2	7.56	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x902x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	62/74
	TR-BROWN 4W	9BTIS4CEMWA02			W	+60/+100	1494x650x1481			Vasca / Bath 285x4 Lampade / Lamps 200x3	10.45	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x902x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	83/95
	TR-BROWN 6W	9BTIS6CEMWA02			W	+60/+100	2144x650x1481			Vasca / Bath 285x6 Lampade / Lamps 200x4	14.63	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x902x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	147/159
	TR-BROWN 3R	9BTIS3CEMGA02			R	+60/+100	1169x650x1481			Vasca / Bath 285x3 Lampade / Lamps 200x2	7.56	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x902x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	62/74
	TR-BROWN 4R	9BTIS4CEMGA02			R	+60/+100	1494x650x1481			Vasca / Bath 285x4 Lampade / Lamps 200x3	10.45	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x902x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	83/95
	TR-BROWN 6R	9BTIS6CEMGA02			R	+60/+100	2144x650x1481			Vasca / Bath 285x6 Lampade / Lamps 200x4	14.63	230 / 50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x902x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	147/159
<b>SOVOMONT</b>			SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA				PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD							

\* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL Disponibile non prima di 4 settimane / Available not earlier than 4 weeks

I drop in e le 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.

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Isole del Gusto calde con piano di mantenimento in vetro temperato, robusto telaio in acciaio cromato su ruote, ricco rivestimento in legno e sovrastruttura a ponte con cappottina fissa e lampade alogene riscaldanti. (1)

- Colori standard: wengé e hemlock nordique, colori RAL Classic su richiesta.
- Piani di mantenimento in vetro temperato per l'esposizione di cibi caldi su teglie e pirofile con zone di riscaldamento ben segnalate. (2)
- Modelli ISLAND 3 e 4 GN 1/1 (vaschette non comprese nel prezzo).
- Riscaldamento a mezzo di resistenze poste sotto il piano (dotate di termostato di sicurezza che ne impediscono il surriscaldamento).
- Pannello di controllo con interruttore ON/OFF e controllo digitale posizionato sul ponte.

Hot food Islands with tempered glass to keep the temperature during the service, sturdy chrome-plated frame on wheels, timber cladding, bridge overstructure with fixed canopy and hot halogen lamps. (1)

- Standard colours: dark wenge wood and hemlock nordique; RAL Classic on request.
- Heated glass top units to display hot food on baking trays or dishes, hot areas are well marked on the surface. (2)
- 3, 4 and 6 GN 1/1 ISLAND models available (pans are not included in the price).
- Heating by means of hot air produced by resistor elements positioned on the bottom of the glass top. (supplied with safety thermostats to prevent them from overheating).
- Control panel with on/off switch and digital control positioned on the bridge structure.





## TRADITION

# Purple

Isole del Gusto con piano neutro, robusto telaio in acciaio cromato su ruote, ricco rivestimento in legno e sovrastruttura a ponte con cappottina fissa ed illuminazione a LED.

Food Islands with ambient top, sturdy chrome-plated frame on wheels, rich timber cladding, bridge hood with hood and LED energy-saving lighting.

- Colori standard: wengé e hemlock nordique, colori RAL Classic su richiesta.
- Piano stampato (saldato nella versione 6/1) h=30 mm con fondo arrotondato. (1)
- Questi modelli sono adatti per l'esposizione di alimenti a temperatura ambiente su teglie piane e vassoi.
- Modelli ISLAND 3 e 4 GN 1/1.
- Pannello di controllo con interruttore ON/OFF e controllo digitale posizionato sul ponte.

- Standard colours: dark wenge wood and hemlock nordique; RAL Classic on request.
- Stamped top (welded in 6/1 version) h=30 mm deep with rounded bottom for complete hygiene. (1)
- These models are suitable to display food on baking flat pans and trays at room temperature.
- 3 and 4 GN 1/1 ISLAND models available.
- Control panel with on / off switch and digital control positioned on the bridge structure



	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	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-PURPLE 3H	9BTIS3NNMHA01		H	ambiente/ ambient	1169x650x1481	—	—	—	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x902x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	58/70
	TR-PURPLE 4H	9BTIS4NNMHA01		H	ambiente/ ambient	1494x650x1481	—	—	—	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x902x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	72/84
	TR-PURPLE 3W	9BTIS3NNMWA01		W	ambiente/ ambient	1169x650x1481	—	—	—	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x902x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	58/70
	TR-PURPLE 4W	9BTIS4NNMWA01		W	ambiente/ ambient	1494x650x1481	—	—	—	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x902x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	72/84
	TR-PURPLE 3R	9BTIS3NNMGA01		R	ambiente/ ambient	1169x650x1481	—	—	—	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x902x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	58/70
	TR-PURPLE 4R	9BTIS4NNMGA01		R	ambiente/ ambient	1494x650x1481	—	—	—	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x902x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	72/84
<b>SOVMONT</b>		SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA						PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD			

\* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W=WENGE' - R=RAL SPECIALE/SPECIAL RAL Disponibile non prima di 4 settimane / Available not earlier than 4 weeks

\*\*\*\* 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.

## Accessori e Optional

## Accessories & Optionals

Modello Model	Codice Code			Descrizione Description	Modello Model	Tinta* Colour*	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)
<b>SCORRIVASSOI IN LEGNO / WOODEN TRAY SLIDES</b>							
<b>SCOSPAH</b>	73679885			Scorrivassoio legno spalla Wooden short side tray slide	GREEN, LIME, RED, ORANGE, BROWN	H	650 x 220
<b>SCOSPAW</b>	73679886					W	650 x 220
<b>SCOSPAR</b>	73679880					R	650 x 220
<b>SCOSPAVH</b>	73679895			Scorrivassoio legno spalla Wooden short side tray slide	BLUE, PLATINUM	H	760 x 220
<b>SCOSPAVW</b>	73679896					W	760 x 220
<b>SCOSPAVR</b>	73679890					R	760 x 220
<b>SCOH3</b>	73679825			Scorrivassoio legno Wooden side tray slide	3/1	H	1167x220
<b>SCOW3</b>	73679826				3/1	W	1167x220
<b>SCOR3</b>	73679820				3/1	R	1167x220
<b>SCOH4</b>	73679835			Scorrivassoio legno Wooden side tray slide	4/1	H	1492x220
<b>SCOW4</b>	73679836				4/1	W	1492x220
<b>SCOR4</b>	73679830				4/1	R	1492x220
<b>SCOH6</b>	73679855			Scorrivassoio legno Wooden side tray slide	6/1	H	2142x220
<b>SCOW6</b>	73679856				6/1	W	2142x220
<b>SCOR6</b>	73679850				6/1	R	2142x220
<b>SCOSPASQH4</b>	73679905			Scorrivassoio legno spalla Wooden short side tray slide	SQUARE 4/1	H	972x220
<b>SCOSPASQW4</b>	73679906				SQUARE 4/1	W	972x220
<b>SCOSPASQR4</b>	73679900				SQUARE 4/1	R	972x220
<b>SCOSQH4</b>	73679825			Scorrivassoio legno Wooden side tray slide	SQUARE 4/1	H	1167x220
<b>SCOSQW4</b>	73679826				SQUARE 4/1	W	1167x220
<b>SCOSQR4</b>	73679820				SQUARE 4/1	R	1167x220
<b>SCOSPASQH8</b>	73679665			Scorrivassoio legno spalla Wooden short side tray slide	SQUARE 8/1	H	1212x220
<b>SCOSPASQW8</b>	73679666				SQUARE 8/1	W	1212x220
<b>SCOSPASQR8</b>	73679660				SQUARE 8/1	R	1212x220
<b>SCOSQH8</b>	73679835			Scorrivassoio legno Wooden side tray slide	SQUARE 8/1	H	1492x220
<b>SCOSQW8</b>	73679836				SQUARE 8/1	W	1492x220
<b>SCOSQR8</b>	73679830				SQUARE 8/1	R	1492x220

\* 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	Modello Model	Tinta* Colour*	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)
<b>SCORRIVASSOI INOX / S/S TRAY SLIDES</b>							
<b>SCOSPAK</b>	73679914			Scorrivassoio inox spalla S/s side tray slide	GREEN, LIME, RED, ORANGE, BROWN	INOX S/S	650 x 220
<b>SCOSPAVX</b>	73679918				BLUE, PLATINUM	INOX S/S	760 x 220
<b>SCOX3</b>	73679922			Scorrivassoio inox S/s tray slide	3/1	INOX S/S	1167x220
<b>SCOX4</b>	73679924				4/1	INOX S/S	1492x220
<b>SCOX6</b>	73679928			Scorrivassoio inox spalla S/s side tray slide	6/1	INOX S/S	2142x220
<b>SCOSPAVSQX4</b>	73679794			Scorrivassoio inox spalla S/s side tray slide	SQUARE 4/1	INOX S/S	972x220
<b>SCOSQX4</b>	73679922			Scorrivassoio inox S/s tray slide	SQUARE 4/1	INOX S/S	1167x220
<b>SCOSPAVSQX8</b>	73679792			Scorrivassoio inox spalla S/s side tray slide	SQUARE 8/1	INOX S/S	1212x220
<b>SCOSQX8</b>	73679924			Scorrivassoio inox S/s tray slide	SQUARE 8/1	INOX S/S	1492x220

\* 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	Modello Model
<b>CHIUSURA FRONTALE INFERIORE E RUOTE / LOWER FRONTAL CLOSING AND WHEELS</b>					
<b>SOVCHINF3-TR</b>				SOVRAPPREZZO PER CHIUSURA INFERIORE FRONTALE PRICE INCREASE FOR LOWER FRONT CLOSING	GREEN, LIME, BLUE, BLUE VISION, PLATINUM 3/1
<b>SOVCHINF4-TR</b>					GREEN, LIME, BLUE, BLUE VISION, PLATINUM 4/1
<b>SOVCHINF6-TR</b>					GREEN, LIME, BLUE, BLUE VISION, PLATINUM 6/1
<b>SOVCHINF3-TR</b>				SOVRAPPREZZO PER CHIUSURA INFERIORE FRONTALE - PRICE INCREASE FOR LOWER FRONT CLOSING	RED, ORANGE, BROWN 3/1
<b>SOVCHINF4-TR</b>					ED, ORANGE, BROWN 4/1
<b>SOVCHINF6-TR</b>					ED, ORANGE, BROWN 6/1
<b>SOV80-4</b>	74708009 x 4			Sovrapprezzo per kit 4 ruote diametro 80mm (H 109mm) con freno Price increase for 80mm diameter 4 wheels kit (h 109mm) with brake	
<b>SOV80-6</b>	74708009 x 6			Sovrapprezzo per kit 6 ruote diametro 80mm (H 109mm) con freno (mod. ventilati) Price increase for 80mm diameter 6 wheels kit (h 109mm) with brake (ventilated mod.)	

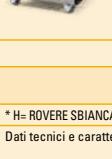
## Accessori e Optional

## Accessories & Optionals

	Modello Model	Codice Code		Descrizione Description	Modello Model	Tinta* Colour*	Dimensioni (mm)
<b>MOBILETTO INFERIORE / LOWER CUPBOARD</b>							
	MOBINFCH3	73679755		Mobiletto inferiore chiuso con ripiano intermedio e antine (Non compatibili per versioni blue, blue vision, platinum) <i>Lower cupboard with mid shelf and hinged doors (not compatible for versions blue, blue vision, platinum)</i>	GREEN, LIME, RED, ORANGE, BROWN 3/1	H	390x560x458
	MOBINFCHW3	73679756				W	390x560x458
	MOBINFCHR3	73679750				R	390x560x458
	MOBINFCHH4	73679765			GREEN, LIME, RED, ORANGE, BROWN 4/1, 6/1 (2 PZ)	H	680x560x458
	MOBINFCHW4	73679766				W	680x560x458
	MOBINFCHR4	73679760				R	680x560x458
	MOBINFAPH3	73679685		Mobiletto inferiore aperto con ripiano intermedio (Non compatibili per versioni blue, blue vision, platinum) <i>Open lower cupboard with mid shelf (not compatible for versions blue, blue vision, platinum)</i>	GREEN, LIME, RED, ORANGE, BROWN 3/1	H	390x560x458
	MOBINFAPW3	73679686				W	390x560x458
	MOBINFAPR3	73679680				R	390x560x458
	MOBINFAPH4	73679695			GREEN, LIME, RED, ORANGE, BROWN 4/1, 6/1 (2 PZ)	H	680x560x458
	MOBINFAPW4	73679696				W	680x560x458
	MOBINFAPR4	73679690				R	680x560x458
	MOBINFCHSQH	73679735		Mobiletto inferiore chiuso con ripiano intermedio e antine <i>Lower cupboard with mid shelf and hinged doors SQUARE</i>	SQUARE 8/1	H	500x543x458
	MOBINFCHSQW	73679736			SQUARE 8/1	W	500x543x458
	MOBINFCHSQR	73679730			SQUARE 8/1	R	500x543x458
	MOBINFAPSQH	73679725		Mobiletto inferiore aperto con ripiano intermedio <i>Open lower cupboard with mid shelf SQUARE</i>	SQUARE 8/1	H	500x543x458
	MOBINFAPSQW	73679726			SQUARE 8/1	W	500x543x458
	MOBINFAPSQR	73679720			SQUARE 8/1	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 (mm)
<b>MOBILETTO UNIONE / LINKING CUPBOARD</b>						
	MOBUNCHH	73686765		Mobiletto passante con antine <i>Pass-through cupboard with door on both sides</i>	H	450x650x877
	MOBUNCHW	73686766			W	450x650x877
	MOBUNCHR	73686760			R	450x650x877
	MOBUNAPH	73686745		Mobiletto passante aperto <i>Pass-through open cupboard</i>	H	450x650x877
	MOBUNAPW	73686746			W	450x650x877
	MOBUNAPR	73686740			R	450x650x877
	MOBPPVPH	73686775		Mobiletto porta posate-vassoi e pane <i>Cutlery, bread and trays cupboard</i>	H	800x650x1394
	MOBPPVPW	73686776			W	800x650x1394
	MOBPPVPR	73686770			R	800x650x1394
	MOBUNSOLHH	77001265		Mobiletto 3 ripiani con sollevatore piatti <i>3 shelves cupboard with plates elevator</i>	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLLW	77001266			W	450x650x879.5
	MOBUNSOLLR	77001260			R	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCH	77001275		Mobiletto 3 ripiani con sollevatore piatti riscaldato <i>3 shelves cupboard with hot plates elevator</i>	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCW	77001276			W	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCR	77001270			R	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3H	77001285		Mobiletto con sollevatore piatti <i>Cupboard with plates elevator</i>	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3W	77001286			W	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3R	77001280			R	450x650x879.5
	MOBUNSOLLC3H	77001295		Mobiletto con sollevatore piatti riscaldato <i>Cupboard with hot plates elevator</i>	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLLC3W	77001296			W	450x650x879.5
	MOBUNSOLLC3R	77001290			R	450x650x879.5
<b>VERS220-60</b>						

\* 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



Emozioni per tutti i gusti  
*Emozioni per tutti i gusti*

## Soul service stand



## Soul service



# SERVICE

### **SERVICE, SOUL SERVICE STAND e SOUL SERVICE**

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, SOUL SERVICE STAND and SOUL SERVICE**

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

# Green

### Isole del Servizio refrigerate con vasca statica, e sovrastruttura in vetro con illuminazione a LED

- Colori standard: wengé e hemlock nordique, colori RAL su richiesta (mod. Service).
- Versioni disponibili: 3GN1/1, 4GN1/1, 6GN1/1
- Vasche adatte al contenimento di vaschette GN (H=200mm max)
- Pannello di controllo

### Assisted Service Food Islands with static cold well, glass hood and LED energy-saving lighting

- Standard colours: dark wenge wood and hemlock nordique; RAL Classic on request (Service model).
- Lengths available: 3GN1/1, 4GN1/1, 6GN1/1
- Well units accommodate GN pans 200 mm high.
- Foamed copper coil static cooling.
- Electronic control panel.



Scorrivassoio (mod. Service)  
S/S tray slide (Service model)



Illuminazione a LED  
LED lighting



Pulizia ed igiene garantiti dal fondo arrotondato e diamantato  
Rounded diamond-cut bottom and water drainage for complete hygiene



Alloggiamento ribassato delle  
vaschette per un miglior  
mantenimento del cibo fresco.  
Lowered pan housing for a better  
fresh food preservation



	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)	Absorbito Absorbed power Watt****	Ampere	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
SERVICE GREEN	<b>SER-GREEN 3H</b> R404a (200 gr)	9BESS3FIFHA12		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8		1169x650x1325	-	-	229	4.82	1233x714x1100	107/122
	<b>SER-GREEN 3W</b> R404a (200 gr)	9BESS3FIFWA09		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8		1169x650x1325	-	-	229	4.82	1233x714x1100	107/122
	<b>SER-GREEN 4H</b> R404a (210 gr)	9BESS4FIFHA12		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8		1494x650x1325	-	-	229	4.82	1558x714x1100	140/165
	<b>SER-GREEN 4W</b> R404a (210 gr)	9BESS4FIFWA14		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8		1494x650x1325	-	-	229	4.82	1558x714x1100	140/165
	<b>SER-GREEN 6H</b> R404a (280 gr)	9BESS6FIFHA06		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8		2144x650x1325	-	-	275	5.22	2208x714x1100	185/215
	<b>SER-GREEN 6W</b> R404a (280 gr)	9BESS6FIFWA10		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	W	+4/+8		2144x650x1325	-	-	275	5.22	2208x714x1100	185/215
	<b>SOV R</b> SOVRAPPREZZO PER COLORI SPECIALI RAL PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR													
SOUL SERVICE STAND GREEN	<b>SSS-GREEN 3</b> R404a (200 gr)	9BESS3FIF0A91		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		1169x650x1325	-	-	229	4.82	1233x714x1100	74/89
	<b>SSS-GREEN 4</b> R404a (210 gr)	9BESS4FIF0A90		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		1494x650x1325	-	-	229	4.82	1558x714x1100	94/114
	<b>SSS-GREEN 6</b> R404a (280 gr)	9BESS6FIF0A90		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		2144x650x1325	-	-	275	5.22	2208x714x1100	130/155
SOUL SERVICE GREEN	<b>SSE-GREEN 3</b> R404a (200 gr)	9DRGR3FIF0A03		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		1169x650x1001	1139x620	366x90	229	4.82	1233x714x1100	60/75
	<b>SSE-GREEN 4</b> R404a (210 gr)	9DRGR4FIF0A02		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		1494x650x1001	1464x620	366x90	229	4.82	1558x714x1100	80/100
	<b>SSE-GREEN 6</b> R404a (280 gr)	9DRGR6FIF0A02		GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8		2144x650x1001	2114x620	366x90	275	5.22	2208x714x1100	110/135
	<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 NORDIQUE - W= WENGE' - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL. Disponibile non prima di 4 settimane / Available not earlier than 4 weeks

I drop in e le isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Disponibile non prima di 4 settimane



## SERVICE

# Lime

### Isole del Servizio refrigerate con piano statico e sovrastruttura in vetro con illuminazione a LED

- Colori standard: wengé e hemlock nordique, colori RAL su richiesta (mod. Service).
- Versioni disponibili: 3GN1/1, 4GN1/1, 6GN1/1
- Piano stampato (saldato nella versione 6/1) h=30 mm con fondo arrotondato e foro per agevolare lo scarico dell'acqua di condensa per una perfetta pulizia ed igiene, fornito di rubinetto.
- Refrigerazione statica
- Pannello di controllo

### Assisted Service Food Islands with static cold top, glass hood and LED energy-saving lighting

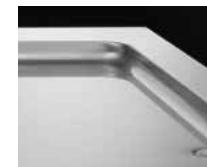
- Standard colours: dark wenge wood and hemlock nordique; RAL Classic on request (Service model).
- Lengths available: 3GN1/1, 4GN1/1, 6GN1/1
- Stamped top (welded in 6/1 version) h=30 mm with rounded bottom and hole to ease the condensation water drainage for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap.
- Static cooling.
- Electronic control panel.



Scorrivassoio (mod. Service)  
S/S tray slide (Service model)



Illuminazione a LED  
LED lighting



Pulizia ed igiene garantiti dal fondo arrotondato e dallo scarico.  
Cleanliness and hygiene guaranteed by the rounded bottom and the water drainage



	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											
SERVICE LIME	SER-LIME 3H	R404a (180 gr)	9BESS3FIFHA13			H	+4/+8	1169x650x1325	-	-	229	4.82	1233x714x1100	107/122									
	SER-LIME 3W	R404a (180 gr)	9BESS3FIFWA10			W	+4/+8																
	SER-LIME 4H	R404a (190 gr)	9BESS4FIFHA13			H	+4/+8	1494x650x1325	-	-	229	4.82	1558x714x1100	140/165									
	SER-LIME 4W	R404a (190 gr)	9BESS4FIFWA15			W	+4/+8																
	SER-LIME 6H	R404a (210 gr)	9BESS6FIFHA07			H	+4/+8	2144x650x1325	-	-	275	5.22	2208x714x1100	185/215									
	SER-LIME 6W	R404a (210 gr)	9BESS6FIFWA12			W	+4/+8																
SOV R																							
SOVRAPPREZZO PER COLORI SPECIALI RAL PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR																							
SOUL SERVICE STAND LIME	SSS-LIME 3	R404a (180 gr)	9BESS3FIFOA92			-	+4/+8	1169x650x1325	-	-	229	4.82	1233x714x1100	74/89									
	SSS-LIME 4	R404a (190 gr)	9BESS4FIFOA91			-	+4/+8																
	SSS-LIME 6	R404a (210 gr)	9BESS6FIFOA91			-	+4/+8																
SOUL SERVICE LIME	SSE-LIME 3	R404a (180 gr)	9DRLI3FIFOA03			-	+4/+8	1169x650x1001	1139x620	366x90	229	4.82	1233x714x1100	60/75									
	SSE-LIME 4	R404a (190 gr)	9DRLI4FIFOA03			-	+4/+8																
	SSE-LIME 6	R404a (210 gr)	9DRLI6FIFOA03			-	+4/+8																
SOVLAT SOVMONT																							
SOVRAPPREZZO PER VETRI LATERALI SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA PRICE INCREASE FOR SIDE GLASSES PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD																							

\* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL Disponibile non prima di 4 settimane / Available not earlier than 4 weeks

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.

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Disponibile non prima di 4 settimane

256

\*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

All the cold drop in and the buffet food Island are appliances for the temporary display of fresh perishable foods. In any case the machine should not run continuously for more than 4 hours. When the food display is finished, it must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice

Available not earlier than 4 weeks

257



## SERVICE



### Isole del Servizio refrigerate con vasca ventilata e sovrastruttura in vetro con illuminazione a LED

- Colori standard: wengé e hemlock nordique, colori RAL su richiesta (mod. Service).
- Versioni disponibili: 3GN1/1, 4GN1/1, 6GN1/1
- Vasche con profondità regolabile (con vassoi optional\*\*\*) per l'esposizione di qualsiasi prodotto sia esso contenuto in vaschette (max. h=150mm) in bottiglia o in appoggio sul fondo/piano.\*\*
- Refrigerazione ventilata con evaporatore ispezionabile e filtro estraibile per una completa igiene e facilità di pulizia.
- Pannello di controllo



Scorrivassoio (mod. Service)  
S/S tray slide (Service model)



Attenzione ai decibel: modello GN 3/1 61 DB, GN 4/1 62 DB, GN 6/1 69 DB.  
Attention to decibels: model GN 3/1 61 DB, GN 4/1 62 DB, GN 6/1 69 DB.

### Assisted Service Food Islands with cold blown-air well, glass overstructure with LED energy-saving lighting

- Standard colours: dark wenge wood and hemlock nordique; RAL Classic on request (Service model).
- Lengths available: 3GN1/1, 4GN1/1, 6GN1/1
- Adjustable well depth (optional plates\*\*) to display all kinds of food in GN pans (150mm high max.) or resting on the bottom/trays\*\*
- Blown-air refrigeration with serviceable evaporator provided with removable filter in order to guarantee a perfect hygiene and an easy cleaning.
- Electronic control panel.



Profondità vasca variabile per l'esposizione di qualsiasi prodotto (vassoi optional\*\*)  
Adjustable well depth (s/s plates as an option\*\*) to contain all type of food and drink containers



Illuminazione a LED  
LED lighting



	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		
SERVICE BLUE	<b>SER-BLUE 3H</b> R404a (900 gr)	9BESS3FIFHA14			H	+4/+8		1169x760x1325	-	-	972	9.60	1233x1012x1000	132/147
	<b>SER-BLUE 3W</b> R404a (900 gr)	9BESS3FIFWA36			W	+4/+8		1169x760x1325	-	-	972	9.60	1233x1012x1000	132/147
	<b>SER-BLUE 4H</b> R404a (1200 gr)	9BESS4FIFHA14			H	+4/+8		1494x760x1325	-	-	972	9.60	1558x1012x1000	170/195
	<b>SER-BLUE 4W</b> R404a (1200 gr)	9BESS4FIFWA49			W	+4/+8		1494x760x1325	-	-	972	9.60	1558x1012x1000	170/195
	<b>SER-BLUE 6H</b> R404a (2000 gr)	9BESS6FIFHA08			H	+4/+8		2144x760x1325	-	-	2695	15.40	2208x1012x1000	215/245
	<b>SER-BLUE 6W</b> R404a (2000 gr)	9BESS6FIFWA23			W	+4/+8		2144x760x1325	-	-	2695	15.40	2208x1012x1000	215/245
	<b>SOV R</b>			SOVRAPPREZZO PER COLORI SPECIALI RAL				PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR						
SOUL SERVICE STAND BLUE	<b>SSS-BLUE 3</b> R404a (900 gr)	9BESS3FIFOA93			-	+4/+8		1169x760x1325	-	-	972	9.60	1233x1012x1000	99/114
	<b>SSS-BLUE 4</b> R404a (1200 gr)	9BESS4FIFOA92			-	+4/+8		1494x760x1325	-	-	972	9.60	1558x1012x1000	129/149
	<b>SSS-BLUE 6</b> R404a (2000 gr)	9BESS6FIFOA92			-	+4/+8		2144x760x1325	-	-	2695	15.40	2208x1012x1000	170/200
SOUL SERVICE BLUE	<b>SSE-BLUE 3</b> R404a (900 gr)	9DRBL3FIFOA04			-	+4/+8		1169x760x1167	1135x726	366x90	972	9.60	1233x1012x1000	85/100
	<b>SSE-BLUE 4</b> R404a (1200 gr)	9DRBL4FIFOA07			-	+4/+8		1494x760x1167	1460x726	366x90	972	9.60	1558x1012x1000	115/135
	<b>SSE-BLUE 6</b> R404a (2000 gr)	9DRBL6FIFOA05			-	+4/+8		2144x760x1167	2110x726	366x90	2695	15.40	2208x1012x1000	150/180
	*** <b>73690012</b>			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 NORDIQUE - W=WENGE' - R=RAL SPECIALE/SPECIAL RAL Disponibile non prima di 4 settimane / Available not earlier than 4 weeks

All drop in e le isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Disponibile non prima di 4 settimane

\*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

All the cold drop in and the buffet food Island are appliances for the temporary display of fresh perishable foods. In any case the machine should not run continuously for more than 4 hours. When the food display is finished, it must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice

Available not earlier than 4 weeks



## SERVICE

# Blue Vision



### Assisted Service Food Islands with cold blown-air well, closed glass overstructure with LED energy-saving lighting

- Colori standard: wengé e hemlock nordique, colori RAL su richiesta (mod. Service).
- Sovrastruktura in vetro chiusa lato cliente, 2 porte scorrevoli rimovibili lato operatore. Illuminazione a LED per una migliore illuminazione del prodotto esposto
- Versioni disponibili: 3GN1/1, 4GN1/1, 6GN1/1
- Vasche con profondità regolabile (con vassoi optional\*\*\*) per l'esposizione di qualsiasi prodotto sia esso contenuto in vaschette (max. h=150mm) in bottiglia o in appoggio sul fondo/piano.
- Refrigerazione ventilata con evaporatore ispezionabile e filtro estrattibile per una completa igiene e facilità di pulizia.
- Pannello di controllo



Scorrivassoio (mod. Service)  
S/S tray slide (Service model)

Attenzione ai decibel: modello GN 3/1 61 dB, GN 4/1 62 dB, GN 6/1 69 dB.  
Attention to decibels: model GN 3/1 61 DB, GN 4/1 62 DB, GN 6/1 69 DB.



	Modello Model	Codice Code		Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Co- lour*	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-BLUE VISION 3H</b> R404a (900 gr)	9BESS3FIFHA15		H	+4/+8	1169x760x1230			-	-	972	9.60	1233x1012x1000	132/147												
	<b>SER-BLUE VISION 3W</b> R404a (900 gr)	9BESS3FIFWA26																								
	<b>SER-BLUE VISION 4H</b> R404a (1200 gr)	9BESS4FIFHA15		H	+4/+8	1494x760x1230			-	-	972	9.60	1558x1012x1000	170/195												
	<b>SER-BLUE VISION 4W</b> R404a (1200 gr)	9BESS4FIFWA38																								
	<b>SER-BLUE VISION 6H</b> R404a (2000 gr)	9BESS6FIFHA09		H	+4/+8	2144x760x1230			-	-	2695	15.40	2208x1012x1000	215/245												
	<b>SER-BLUE VISION 6W</b> R404a (2000 gr)	9BESS6FIFWA22																								
<b>SOV R</b>																										
SOVRAPPREZZO PER COLORI SPECIALI RAL																										
PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR																										
	<b>SSS-BLUE 3</b> R404a (900 gr)	9BESS3FIF0A94		-	+4/+8	1169x760x1230			-	-	972	9.60	1233x1012x1000	99/114												
	<b>SSS-BLUE 4</b> R404a (1200 gr)	9BESS4FIF0A95		-	+4/+8	1494x760x1230			-	-	972	9.60	1558x1012x1000	129/149												
	<b>SSS-BLUE 6</b> R404a (2000 gr)	9BESS6FIF0A95		-	+4/+8	2144x760x1230			-	-	2695	15.40	2208x1012x1000	170/200												
*** 73690012																										
Vassoio fondo (532X326 mm)																										
Bottom tray (532X326 mm)																										
SOVMONT																										
SOVAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA																										
PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD																										

\* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W=WENGE' - R=RAL SPECIALE/SPECIAL RAL Disponibile non prima di 4 settimane / Available not earlier than 4 weeks

Isole del Servizio con vetrina refrigerata in vetro, vasca ventilata ed illuminazione a LED

\*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

All the cold drop in and the buffet food Island are appliances for the temporary display of fresh perishable foods. In any case the machine should not run continuously for more than 4 hours. When the food display is finished, it must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice

Available not earlier than 4 weeks



DF



DS



DA

## SERVICE

# Blue Platinum

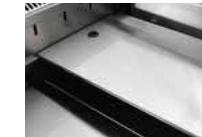


### Isole del Servizio con vetrina refrigerata ventilata con illuminazione a LED

- Colori standard: wengé e hemlock nordique, colori RAL su richiesta (mod. Service).
- Versioni disponibili: 3GN1/1, 4GN1/1
- Sovrastruktura refrigerata con 3 ripiani in vetro. Lato cliente aperto (DA) o chiuso con flaps (DF) \*\* o vetri scorrevoli (DS) (Per ridurre i consumi e avere temperature più omogenee si consiglia l'utilizzo di flaps o vetri scorrevoli), lato operatore chiusa con 2 (mod. 3/1), e 3 (mod. 4/1) porte battenti complete di convogliatori d'aria forati e smontabili per la pulizia. Illuminazione led sui montanti verticali per una migliore illuminazione del prodotto esposto.
- Vasche con profondità regolabile da 200 mm a 24 mm
- Modelli 3 e 4 GN 1/1 (vaschette non comprese nel prezzo).
- Refrigerazione ventilata con evaporatore ispezionabile e filtro estraibile per una completa igiene e facilità di pulizia.
- Pannello di controllo



Chiusura flaps (optional\*\*)  
Flaps on customer side (option\*\*)



Profondità vasca variabile (optional\*\*\*)  
Adjustable well depth (as optional\*\*\*)



Facile pulizia ed igiene del  
vano evaporatore  
Evaporator compartment  
easy to inspect and to clean



Scorrivassoio  
(mod. Service)  
S/S tray slide  
(Service model)

### Assisted Service Food Islands with cold blown-air with LED energy-saving lighting

- Standard colours: dark wenge wood and hemlock nordique; RAL Classic on request (Service model).
- Lengths available: 3GN1/1, 4GN1/1
- 3-tier cold blown-air superstructure, open (DA) on customer side or closed with flaps (DF) \*\* or sliding glasses (DS) (To reduce consumption and have more uniform temperatures, we recommend the use of flaps or sliding glasses), hinged doors on operator side (2 doors on 3/1 model and 3 doors on 4/1 model) provided with polycarbonate perforated air conveyors removable for cleaning. Vertical LED lighting on both sides to better light food displayed.
- Adjustable well depth from 200mm to 24 mm
- Blown-air refrigeration. Evaporator can be easily inspected and it is provided with filter in order to guarantee a perfect hygiene and an easy cleaning.
- Electronic control panel.



DA= Vetro dritto aperto; DF=Vetro dritto con flaps; DS= Vetro dritto con vetri scorrevoli

\* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL. Disponibile non prima di 4 settimane / Available not earlier than 4 weeks

I drop in e le isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimo 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.

Disponibile non prima di 4 settimane

262

\*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

All the cold drop in and the buffet food Island are appliances for the temporary display of fresh perishable foods. In any case the machine should not run continuously for more than 4 hours. When the food display is finished, it must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice

Available not earlier than 4 weeks

263



## SERVICE

# Red

	Modello Model	Codice Code		Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range (°C)		Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni foro Hole dimensions (mm)	Foro incasso scatola comandi Hole dimensions for	Assorbito Absorbed power		Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	
											Watt****	Ampere			
	<b>SER-RED 3H</b>	9BESS3CEFHA04			H	+60/+90		1169x650x1325	-	-	Vasca / Bath 1000+500	11.5	1233x902x1000	107/122	
	<b>SER-RED 3W</b>	9BESS3CEFWA08			W	+60/+90		1169x650x1325	-	-	Lampade / Lamps 200x2		1233x902x1000	107/122	
	<b>SER-RED 4H</b>	9BESS4CEFHA04			H	+60/+90		1494x650x1325	-	-	Vasca / Bath 1000x2		1558x902x1000	140/165	
	<b>SER-RED 4W</b>	9BESS4CEFWA13			W	+60/+90		1494x650x1325	-	-	Lampade / Lamps 200x3	15.3	1558x902x1000	140/165	
	<b>SER-RED 6H</b>	9BESS6CEFHA03			H	+60/+90		2144x650x1325	-	-	Vasca / Bath 1000x3		2208x902x1100	185/215	
	<b>SER-RED 6W</b>	9BESS6CEFWA04			W	+60/+90		2144x650x1325	-	-	Lampade / Lamps 200x4	21.5	2208x902x1100	185/215	
	<b>SOV R</b>			SOVRAPPREZZO PER COLORI SPECIALI RAL				PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR							
	<b>SSS-RED 3</b>	9BESS3CEF0A91			-	+60/+90		1169x650x1325	-	-	Vasca / Bath 1000+500	11.5	1233x902x1000	79/94	
	<b>SSS-RED 4</b>	9BESS4CEF0A90			-	+60/+90		1494x650x1325	-	-	Vasca / Bath 1000x2	15.3	1558x902x1000	109/129	
	<b>SSS-RED 6</b>	9BESS6CEF0A90			**	-	+60/+90		-	-	Vasca / Bath 1000x3	21.5	2208x902x1100	150/170	
	<b>SSE-RED 3</b>	9DRRE3CEF0A03			-	+60/+90		1169x650x726	1139x620	366x90	Vasca / Bath 1000+500	11.5	1230x730x700	65/80	
	<b>SSE-RED 4</b>	9DRRE4CEF0A03			-	+60/+90		1494x650x726	1464x620	366x90	Vasca / Bath 1000x2	15.3	1530x730x700	95/115	
	<b>SSE-RED 6</b>	9DRRE6CEF0A03			**	-	+60/+90		2144x650x726	2114x620	366x90	Vasca / Bath 1000x3	21.5	2230x730x700	130/150
	<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 NORDIQUE - W=WENGE' - R=RAL SPECIALE/SPECIAL RAL Disponibile non prima di 4 settimane / Available not earlier than 4 weeks

\*\* Per versione GN 6/1 prevedere alimentazione dedicata di 25 A

I drop in e le 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.

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Disponibile non prima di 4 settimane

### Isole del Servizio calde con vasca bagnomaria e sovrastruttura in vetro con lampade alogene riscaldanti

- Colori standard: wengé e hemlock nordique, colori RAL su richiesta (mod. Service).
- Versioni disponibili: 3GN1/1, 4GN1/1, 6GN1/1
- Vasche adatte al contenimento di vaschette GN (H=200mm max)
- Controllo del livello dell'acqua di serie
- Carico acqua manuale (mod. Service), automatico (mod. Soul Service Stand - Soul Service)
- Scarico dell'acqua con tubo troppopieno.
- Pannello di controllo

### Assisted Service Food Islands with heated Bain Marie well, glass hood and hot halogen lamps

- Standard colours: dark wenge wood and hemlock nordique; RAL Classic on request (Service model).
- Lengths available: 3GN1/1, 4GN1/1, 6GN1/1
- Well units accommodate GN pans 200 mm high.
- Water level control as a standard feature
- Manual water filling (mod. Service), automatic (Soul Service Stand - Soul Service), water drainage by removing the discharge pipe and by opening the tap underside the well.
- Electronic control panel.



Scorrivassoio (mod. Service)  
S/S tray slide (Service model)



Pulizia ed igiene garantiti dal fondo arrotondato e scarico con tubo troppopieno  
Cleanliness and hygiene guaranteed by the rounded bottom and the overflow pipe



Spia rossa accesa:  
mancanza acqua  
Red warning light:  
lack of water



Lampade alogene riscaldanti  
Hot halogen lamps





## SERVICE



# Brown



Isole del Servizio calde con piani di mantenimento in vetro temprato e sovrastruttura in vetro con lampade alogene riscaldanti.

- Colori standard: wengé e hemlock nordique, colori RAL su richiesta (mod. Service).
- Versioni disponibili: 3GN1/1, 4GN1/1
- Piani di mantenimento in vetro temperato.
- Pannello di controllo

Assisted Service Food Islands with heated glass top units, glass hood and hot halogen lamps.

- Standard colours: dark wenge wood and hemlock nordique; RAL Classic on request (Service model).
- Lengths available: 3GN1/1, 4GN1/1
- Heated glass top units
- Electronic control panel.



Scorrivassoio (mod. Service)  
S/S tray slide (Service model)



Lampade alogene riscaldanti  
Hot halogen lamps



Piano in vetro con termostato di sicurezza  
che ne impedisce il surriscaldamento  
Glass top provided with thermostat  
to prevent it from overheating



	Modello Model	Codice Code		Capacità Pans capacity	Tinta* Colour*	Range Range (°C)		Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni foro Hole dimensions (mm)	Foro incasso scatola comandi Hole dimensions for	Assorbimento Absorbed power		Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
											Watt****	Ampere		
SERVICE BROWN	SER-BROWN 3H	9BESS3CEFHA05			H	+60/+100		1169x650x1325	-	-	Vasca / Bath 285x3 Lampade / Lamps 200x2	7.56	1233x902x1000	107/122
	SER-BROWN 3W	9BESS3CEFWA09			W	+60/+100		1169x650x1325	-	-			1233x902x1000	107/122
	SER-BROWN 4H	9BESS4CEFHA05			H	+60/+100		1494x650x1325	-	-	Vasca / Bath 285x4 Lampade / Lamps 200x3	10.45	1558x902x1000	140/165
	SER-BROWN 4W	9BESS4CEFWA16			W	+60/+100		1494x650x1325	-	-			1558x902x1000	140/165
	SOV R				SOVRAPPREZZO PER COLORI SPECIALI RAL				PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR					
SOUL SERVICE STAND BROWN	SSS-BROWN 3	9BESS3CEF0A92			-	+60/+100		1169x650x1325	-	-	Vasca / Bath 285x3 Lampade / Lamps 200x2	7.56	1233x902x1000	79/94
	SSS-BROWN 4	9BESS4CEF0A91			-	+60/+100		1494x650x1325	-	-	Vasca / Bath 285x4 Lampade / Lamps 200x3	10.45	1558x902x1000	109/129
SOUL SERVICE BROWN	SSE-BROWN 3	9DRBR3CEF0A03			-	+60/+100		1169x650x536	1139x620	366x90	Vasca / Bath 285x3 Lampade / Lamps 200x2	7.56	1230x730x700	65/80
	SSE-BROWN 4	9DRBR4CEF0A03			-	+60/+100		1494x650x536	1464x620	366x90	Vasca / Bath 285x4 Lampade / Lamps 200x3	10.45	1530x730x700	95/115
	SOVLAT		SOVRAPPREZZO PER VETRI LATERALI				PRICE INCREASE FOR SIDE GLASSES							
	SOVMONT		SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA				PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD							

\* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W=WENGE' - R=RAL SPECIALE/SPECIAL RAL Disponibile non prima di 4 settimane / Available not earlier than 4 weeks

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Disponibile non prima di 4 settimane

\*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

All the cold drop in and the buffet food Island are appliances for the temporary display of fresh perishable foods. In any case the machine should not run continuously for more than 4 hours. Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.

Available not earlier than 4 weeks



## SERVICE

# Purple

### Isole del Servizio con piano neutro o per inserimento carrelli riscaldanti

- Colori standard: wengé e hemlock nordique, colori RAL su richiesta (mod. Service).
- Versioni disponibili: 3GN1/1, 4GN1/1

### Assisted Service Food Islands with top at room temperature or version to insert hot trolleys

- Standard colours: dark wenge wood and hemlock nordique; RAL Classic on request (Service model).
- Lengths available: 3GN1/1, 4GN1/1



Scorrivassoio (mod. Service)  
Tray slide (Service model)



Illuminazione a LED  
LED lighting



Lampade alogene riscaldanti  
Hot halogen lamps

	Modello Model	Codice Code	Tinta* Colour*	Range (°C)	Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni carrello Trolley dimensions (mm)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
SERVICE PURPLE	SER-PURPLE 3H	9BTIS3NNNHA90	H	AMBIENTE / AMBIENT	1169x650x881	-	1233x902x1000	67/89
	SER-PURPLE 3W	9BTIS3NNNWA90	W	AMBIENTE / AMBIENT	1169x650x881	-	1233x902x1000	67/89
	SER-PURPLE 4H	9BTIS4NNNHA90	H	AMBIENTE / AMBIENT	1494x650x881	-	1558x902x1000	84/109
	SER-PURPLE 4W	9BTIS4NNNWA92	W	AMBIENTE / AMBIENT	1494x650x881	-	1558x902x1000	84/109
SERVICE PURPLE TROLLEY LED	SER-PURPLE H TROLLEY LED	9BTIS5NNFHA90	H	AMBIENTE / AMBIENT	1819x650x1325	1300x600	1883x902x1000	140/165
	SER-PURPLE W TROLLEY LED	9BTIS5NNFWA90	W	AMBIENTE / AMBIENT	1819x650x1325	1300x600	1883x902x1000	140/165
SERVICE PURPLE TROLLEY HOT	SER-PURPLE H TROLLEY HOT	9BTIS5NNHHA90	H	HOT	1819x650x1325	1300x600	1883x902x1000	140/165
	SER-PURPLE W TROLLEY HOT	9BTIS5NNHWA90	W	HOT	1819x650x1325	1300x600	1883x902x1000	140/165
SERVICE PURPLE CASSA	SER-PURPLE CASSA DXH	77001165	H	AMBIENTE / AMBIENT	1169x650x881	-	1233x902x1000	67/89
	SER-PURPLE CASSA DXW	77001166	W	AMBIENTE / AMBIENT	1169x650x881	-	1233x902x1000	67/89
	SER-PURPLE CASSA SXH	77001155	H	AMBIENTE / AMBIENT	1169x650x881	-	1233x902x1000	67/89
	SER-PURPLE CASSA SXW	77001156	W	AMBIENTE / AMBIENT	1169x650x881	-	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 NORDIQUE - W=WENGE' - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL Disponibile non prima di 4 settimane / Available not earlier than 4 weeks

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Disponibile non prima di 4 settimane

268

\*\*\*\* Watt TN (-10/+45°C)

All specifications are subject to change without notice.

Available not earlier than 4 weeks

269



## Composizioni vaschette inox

Food Island GN3/1			Modello <i>Model</i>	Vaschette <i>Pans</i>	Supporti <i>Support bar</i>	H=100 mm	H=150 mm
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	FI 3-1 100 A	3 X GN1/1 COD. 74707010	2 X 72556044	x	
			FI 3-1 150 A	3 X GN1/1 COD. 74707065	2 X 72556044		x
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	FI 3-1 100 B	2XGN1/1 COD. 74707010 + 2XGN1/2 COD. 74707040	3 X 72556044	x	
			FI 3-1 150 B	2XGN1/1 COD. 74707065 + 2XGN1/2 COD. 74707070	3 X 72556044		x
GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	FI 3-1 100 C	1XGN1/1 COD. 74707010 + 4XGN1/2 COD. 74707040	3 X 72556044	x	
			FI 3-1 150 C	1XGN1/1 COD. 74707065 + 4XGN1/2 COD. 74707070	3 X 72556044		x
GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	FI 3-1 100 D	1XGN1/1 COD. 74707010 + 2XGN1/2 COD. 74707040 + 3XGN1/3 COD. 74707030	3 X 72556044	x	
			FI 3-1 150 D	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	FI 3-1 100 E	4XGN1/2 COD. 74707040 + 3XGN1/3 COD. 74707030	4 X 72556044	x	
			FI 3-1 150 E	4XGN1/2 COD. 74707070 + 3XGN1/3 COD. 74707075	4 X 72556044		x
GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	FI 3-1 100 F	6XGN1/2 COD. 74707040	4 X 72556044	x	
			FI 3-1 150 F	6XGN1/2 COD. 74707070	4 X 72556044		x
GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3	FI 3-1 100 G	9XGN1/3 COD. 74707030	4 X 72556044	x	
			FI 3-1 150 G	9XGN1/3 COD. 74707075	4 X 72556044		x
			SOV80-4	74708009x4	SOVRAPPREZZO PER kit 4 RUOTE DIAMETRO 80mm (H 109mm) CON FRENO PRICE INCREASE FOR kit 4 80mm DIAMETER WHEELS (H 109mm) WITH BRAKE		
GN 1/3	GN 1/3	GN 1/3	SOV80-6	74708009x6	SOVRAPPREZZO PER kit 6 RUOTE DIAMETRO 80mm (H 109mm) CON FRENO (mod.ventilato) PRICE INCREASE FOR kit 6 80mm DIAMETER WHEELS (H 109mm) WITH BRAKE (ventilated mod.)		

## S/s pans compositions

Food Island GN4/1			Modello <i>Model</i>	Vaschette <i>Pans</i>	Supporti <i>Support bar</i>	H=100 mm	H=150 mm		
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	FI 4-1 100 A	4 X GN1/1 COD. 74707010	3 X 72556044	x			
			FI 4-1 150 A	4 X GN1/1 COD. 74707065	3 X 72556044		x		
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	FI 4-1 100 B	3XGN1/1 COD. 74707010 + 2XGN1/2 COD. 74707040	4 X 72556044	x			
			FI 4-1 150 B	3XGN1/1 COD. 74707065 + 2XGN1/2 COD. 74707070	4 X 72556044		x		
GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	FI 4-1 100 C	2XGN1/1 COD. 74707010 + 4XGN1/2 COD. 74707040	4 X 72556044	x			
			FI 4-1 150 C	2XGN1/1 COD. 74707065 + 4XGN1/2 COD. 74707070	4 X 72556044		x		
GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	FI 4-1 100 D	1XGN1/1 COD. 74707010 + 6XGN1/2 COD. 74707040	4 X 72556044	x			
			FI 4-1 150 D	1XGN1/1 COD. 74707065 + 6XGN1/2 COD. 74707070	4 X 72556044		x		
GN 1/2	GN 1/2	GN 1/3	FI 4-1 100 E	8XGN1/2 COD. 74707040	5 X 72556044	x			
			FI 4-1 150 E	8XGN1/2 COD. 74707070	5 X 72556044		x		
GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	FI 4-1 100 F	1XGN1/1 COD. 74707010 + 4XGN1/2 COD. 74707040 + 3XGN1/3 COD. 74707030	4 X 72556044	x			
			FI 4-1 150 F	1XGN1/1 COD. 74707065 + 4XGN1/2 COD. 74707070 + 3XGN1/3 COD. 74707075	4 X 72556044		x		
			VASSGREEN50	74707264	Vassoio forato H50 per modelli GREEN Drilled tray H50 for GREEN models	523x326x50			
			VASSGREEN100	74707266	Vassoio forato H100 per modelli GREEN Drilled tray H100 for GREEN models	523x326x100			
			VASSSQ80	72539624	Vassoio forato H80 per modelli SQUARE GN8/1 Drilled tray H80 for SQUARE GN8/1 models	635x513x80			
			VASSSQ120	72539626	Vassoio forato H120 per modelli SQUARE GN8/1 Drilled tray H120 for SQUARE GN8/1 models	635x513x120			



## Composizioni vaschette inox S/s pans compositions

Food Island GN6/1							Modello <i>Model</i>	Vaschette <i>Pans</i>	Supporti <i>Support bar</i>	H=100 mm	H=150 mm
GN 1/1	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	
								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	GN 1/2	<b>FI 6-1 100 B</b>	5XGN1/1 COD. 74707010 + 2XGN1/2 COD. 74707040	6 X 72556044	x	
								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	GN 1/2	<b>FI 6-1 100 C</b>	4XGN1/1 COD. 74707010 + 4XGN1/2 COD. 74707040	6 X 72556044	x	
								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	GN 1/2	<b>FI 6-1 100 D</b>	3XGN1/1 COD. 74707010 + 6XGN1/2 COD. 74707040	6 X 72556044	x	
								3XGN1/1 COD. 74707065 + 6XGN1/2 COD. 74707070	6 X 72556044		x
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	<b>FI 6-1 100 E</b>	2XGN1/1 COD. 74707010 + 8XGN1/2 COD. 74707040	6 X 72556044	x	
								2XGN1/1 COD. 74707065 + 8XGN1/2 COD. 74707070	6 X 72556044		x
GN 1/1	GN 1/2	<b>FI 6-1 100 F</b>	1XGN1/1 COD. 74707010 + 10XGN1/2 COD. 74707040	6 X 72556044	x						
								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	GN 1/2	<b>FI 6-1 100 G</b>	12XGN1/2 COD. 74707040	7 X 72556044	x	
								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	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	
								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	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	
								3XGN1/1 COD. 74707065 + 2XGN1/2 COD. 74707070 + 6XGN1/3 COD. 74707075	6 X 72556044		x
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/3	GN 1/3	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
								3XGN1/1 COD. 74707065 + 2XGN1/2 COD. 74707070 + 6XGN1/3 COD. 74707075	6 X 72556044		x

## Accessori Accessories

Modello <i>Model</i>	Codice <i>Code</i>	Vaschette GN inox <i>S/s GN pans</i>	Dimensioni (mm) <i>Dimensions (mm)</i>
VGX2/100	74707003	GN 2/1	530x650x100
VGX2/150	74707063	GN 2/1	530x650x150
CVGX2	74706092	Coperchio GN 2/1 lid	530x650
VGX1/100	74707010	GN 1/1	530x325x100
VGX1/150	74707065	GN 1/1	530x325x150
CVGX1	74706090	Coperchio GN 1/1 lid	530x325
VGX2/3/100	74707028	GN 2/3	325x352x100
VGX2/3/150	74707068	GN 2/3	325x352x150
CVGX2/3	74706087	Coperchio GN 2/3 lid	325x352
VGX1/2/100	74707040	GN 1/2	325x265x100
VGX1/2/150	74707070	GN 1/2	325x265x150
CVGX1/2	74706080	Coperchio GN 1/2 lid	325x265
VGX1/3/100	74707030	GN 1/3	325x176x100
VGX1/3/150	74707075	GN 1/3	325x176x150
CVGX1/3	74706082	Coperchio GN 1/3 lid	325xx176
VGX1/4/100	74707042	GN 1/4	265x162x100
VGX1/4/150	74707076	GN 1/4	265x162x150
CVGX1/4	74706084	Coperchio GN 1/4 lid	265x162
VGX1/6/100	74707043	GN 1/6	176x162x100
VGX1/6/150	74707078	GN 1/6	176x162x150
CVGX1/6	74706085	Coperchio GN 1/6 lid	176x162
VGX1/9/100	74707044	GN 1/9	176x108x100
CVGX1/9	74706078	Coperchio GN 1/9 lid	176x108

Vaschette GN policarbonato <i>Polycarbonate GN pans</i>			
VGPI/65	74707116	GN 1/1	530x325x65
VGPI/100	74707110	GN 1/1	530x325x100
VGPI/150	74707112	GN 1/1	530x325x150
VGPI/200	74707114	GN 1/1	530x325x200
CVGP1	74706100	Coperchio GN 1/1 lid	530x325
VGPI/2/65	74707126	GN 1/2	325x265x65
VGPI/2/100	74707120	GN 1/2	325x265x100
VGPI/2/150	74707122	GN 1/2	325x265x150
VGPI/2/200	74707124	GN 1/2	325x265x200
CVGP1/2	74706102	Coperchio GN 1/2 lid	325x265
VGPI/3/65	74707146	GN 1/3	325x176x65
VGPI/3/100	74707140	GN 1/3	325x176x100
VGPI/3/150	74707142	GN 1/3	325x176x150
VGPI/3/200	74707144	GN 1/3	325x176x200
CVGP1/3	74706106	Coperchio GN 1/3 lid	325x176
VGPI/4/65	74707136	GN 1/4	265x162x65
VGPI/4/100	74707130	GN 1/4	265x162x100
VGPI/4/150	74707132	GN 1/4	265x162x150
CVGP1/4	74706104	Coperchio GN 1/4 lid	265x162
VGPI/6/65	74707156	GN 1/6	176x162x65
VGPI/6/100	74707154	GN 1/6	176x162x100
VGPI/6/150	74707152	GN 1/6	176x162x150
CVGP1/6	74706108	Coperchio GN 1/6 lid	176x162
VGPI/9/65	74707166	GN 1/9	176x108x65
VGPI/9/100	74707160	GN 1/9	176x108x100
CVGP1/9	74706110	Coperchio GN 1/9 lid	176x108
SUPP530	72556044	Supporto vaschette GN <i>GN tray support bar</i>	530x20
VASSBLUE	74707262	Vassio fondo - Bottom tray <i>BLUE - BLUE VISION - PLATINUM</i>	532x326
SOV80-4	74708009 x 4	Sovraprezzo per kit 4 ruote diametro 80 mm (H 109mm) con freno <i>Price increase for 80 mm diameter 4 wheels kit (h 109mm) with brake</i>	
SOV80-6	74708009 x 6	Sovraprezzo per kit 6 ruote diametro 80 mm (H 109mm) con freno (modelli ventilati) <i>Price increase for 80 mm diameter 6 wheels kit (h 109mm) with brake (ventilated models)</i>	



274

**TALENTO** pag. 276**PST** pag. 278  
440/441 - 940 - 740/741

## DISPLAY CABINETS

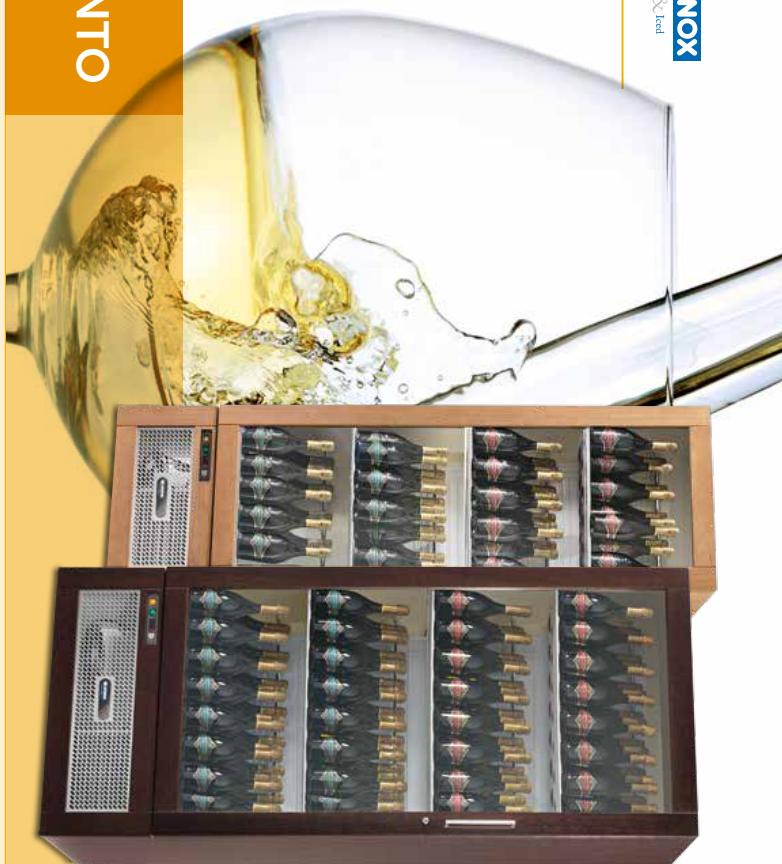
*Vetrine refrigerate*

**A FINOX**  
Fresh, Cold & Iced

275



# TALENTO



Vetrine refrigerate per l'esposizione di vini spumanti, vini bianchi e vini rossi giovani e maturi.

Wine Display units for all kind of white and red wines, still or sparkling, young or mature ones.

\* C - LIGHT CHERRY - W = WENGE - R = PAL SPECIAL/ESPECIAL RAL. Disponibile non prima di 4 settimane / Available not earlier than 4 weeks

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.

Available not earlier than 4 weeks

- Temperatura +6°C / +22°C
- Colori standard: wengé (W) e ciliegio (C). Altri colori su richiesta (R)
- Illuminazione verticale a led
- Design lineare e moderno
- Porta vetro a bassa dispersione termica
- Maniglia moderna in alluminio con serratura
- Pannello interiore in acciaio integrato nella cornice in legno

- Temperature range +6°C to +22°C
- Standard colors: wengé (W) or cherry (C). Other colors on demand (R)
- Vertical LED lighting
- Linear and modern Design
- Glass door with reduced thermal losses
- Chromed support for bottles
- Modernly designed aluminium handle with lock
- Steel bottom panel integrated in the wooden frame

Optional: Ventilatore interno

SU RICHIESTA - Ventilatore per temperatura unica UPON REQUEST: Fan for uniform temperature



SOVAPREZZO PER VENTILATORE INTERNO									
PRICE INCREASE FOR INTERNAL VENTILATOR									
Modello Motel	Codice Code	Nº Bottiglie Per 077	Tinta* Colour*	Range Range [°C]	Porte Doors	Accessori Accessories	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power Watt****	Voltaggio Voltage V/Hz
<b>T590SL C</b> R04a (200 gr)	71373022	36	C	+6/+12	1	12 TUBI OTTONE / 12 BRASS SHELVES	590x528x1135	275	5.22
<b>T590SL W</b> R04a (200 gr)	71373024	36	W	+6/+12	1	12 TUBI OTTONE / 12 BRASS SHELVES	590x528x1135	275	5.22
<b>T590SL R</b> R04a (200 gr)	71373020	36	R	+6/+12	1	12 TUBI OTTONE / 12 BRASS SHELVES	590x528x1135	275	5.22
<b>T590 C</b> R04a (280 gr)	71373002	72	C	+6/+12	1	24 TUBI OTTONE / 24 BRASS SHELVES	590x528x1925	275	5.22
<b>T590 W</b> R04a (280 gr)	71373004	72	W	+6/+12	1	24 TUBI OTTONE / 24 BRASS SHELVES	590x528x1925	275	5.22
<b>T590 R</b> R04a (280 gr)	71373000	72	R	+6/+12	1	24 TUBI OTTONE / 24 BRASS SHELVES	590x528x1925	275	5.22
<b>T830 C</b> R04a (300 gr)	71373042	108/105	C	+6/+12	1	24 TUBI OTTONE / 24 BRASS SHELVES	830x528x1925	275	5.22
<b>T830 W</b> R04a (300 gr)	71373044	108/105	W	+6/+12	1	24 TUBI OTTONE / 24 BRASS SHELVES	830x528x1925	275	5.22
<b>T830 R</b> R04a (300 gr)	71373040	108/105	R	+6/+12	1	24 TUBI OTTONE / 24 BRASS SHELVES	830x528x1925	275	5.22
<b>T1195 C</b> R04a (300 gr)	71373062	108/105	C	+6/+22	2	24+24 TUBI OTTONE / 24+24 BRASS SHELVES	1185x528x1925	275	5.22
<b>T1195 W</b> R04a (300 gr)	71373064	108/105	W	+6/+22	2	24+24 TUBI OTTONE / 24+24 BRASS SHELVES	1185x528x1925	275	5.22
<b>T1195 R</b> R04a (300 gr)	71373060	108/105	R	+6/+22	2	24+24 TUBI OTTONE / 24+24 BRASS SHELVES	1185x528x1925	275	5.22
<b>VENTIL.</b>		+36							

SOVAPREZZO PER VENTILATORE INTERNO									
PRICE INCREASE FOR INTERNAL VENTILATOR									
Modello Motel	Codice Code	Nº Bottiglie Per 077	Tinta* Colour*	Range Range [°C]	Porte Doors	Accessori Accessories	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power Watt****	Voltaggio Voltage V/Hz
<b>T830 C</b> R04a (300 gr)	71373042	108/105	C	+6/+12	1	24 TUBI OTTONE / 24 BRASS SHELVES	830x528x1925	275	5.22
<b>T830 W</b> R04a (300 gr)	71373044	108/105	W	+6/+12	1	24 TUBI OTTONE / 24 BRASS SHELVES	830x528x1925	275	5.22
<b>T830 R</b> R04a (300 gr)	71373040	108/105	R	+6/+12	1	24 TUBI OTTONE / 24 BRASS SHELVES	830x528x1925	275	5.22
<b>T1195 C</b> R04a (300 gr)	71373062	108/105	C	+6/+22	2	24+24 TUBI OTTONE / 24+24 BRASS SHELVES	1185x528x1925	275	5.22
<b>T1195 W</b> R04a (300 gr)	71373064	108/105	W	+6/+22	2	24+24 TUBI OTTONE / 24+24 BRASS SHELVES	1185x528x1925	275	5.22
<b>T1195 R</b> R04a (300 gr)	71373060	108/105	R	+6/+22	2	24+24 TUBI OTTONE / 24+24 BRASS SHELVES	1185x528x1925	275	5.22
<b>VENTIL.</b>		+36							

\* C - LIGHT CHERRY - W = WENGE - R = PAL SPECIAL/ESPECIAL RAL. Disponibile non prima di 4 settimane

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.

Available not earlier than 4 weeks

Disponibile non prima di 4 settimane

Available not earlier than 4 weeks



**PST**

**440/441**



#### Vetrine pasticceria.

Espositori refrigerati per pasticceria 440 e 441, disponibili in con ventilazione statica o ventilata.

- Temperature: -5° / +10°C, +5°/-22°C (mod. ventilato); +2° /+10°C, -15°/-25° (mod. statico)
- Tutti i modelli dotati di vetri sui 4 lati ed una porta
- Illuminazione LED
- Accessoriare con:
  - Mod. V e S TN griglie cromate
  - Mod. S BT griglie refrigeranti fisse
  - Mod. R Ripiani in vetro girevoli
- Design lineare e moderno

#### Refrigerated display cabinets for pastry.

Pastry display units 440 & 441, available with static or ventilated refrigeration system.

- Temperature ranges:
  - 5° / +10°C, +5°/-22°C (ventilated model); +2° /+10°C, -15°/-25° (static model)
- All models equipped with glasses on all 4 sides and 1 door
- LED lighting
- Internal fitting:
  - Mod. V and S TN chromed shelves
  - Mod. S BT refrigerated fixed shelves
  - Mod. R glass rotating shelves
- Linear and modern design



Illuminazione a led  
LED lighting



Modello Model	Codice Code	Capacità Capacity (Lt)	Refrigerazione* Refrigeration*	Range (°C)	Ripiani Shelves	Dimensioni Dimensions (mm)	Absorbitto Absorbed power (W****)	Voltaggio Voltage (V/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/ Lordo Net/Gross weight(kg)		
	<b>PST440TNV</b>	9PST440TNVN10		430	V	-5/+10	5	670x640x1950	500	230/50	770x740x2200	164/184
	<b>PST440TNS</b>	9PST440TNSN10		450	S	+2/+10	5	670x640x1890	400	230/50	770x740x2200	164/184
	<b>PST440BTV</b>	9PST440BTVN10		430	V	+5/-22	5	670x640x1950	800	230/50	770x740x2200	166/186
	<b>PST440BTS</b>	9PST440BTSN10		450	S	-15/-25	6 S	670x640x1890	750	230/50	770x740x2200	160/180
	<b>PST441TNVR</b>	9PST441TNVR10		430	V R	-5/+10	7 R	670x640x1950	500	230/50	770x740x2200	172/192
	<b>PST441TNSR</b>	9PST441TNSR10		450	S R	+2/+10	7 R	670x640x1890	400	230/50	770x740x2200	170/190
	<b>PST441BTVR</b>	9PST441BTVR10		430	V R	+5/-22	7 R	670x640x1950	850	230/50	770x740x2200	175/195

Accessori e Sovraprezzo a pg. 284/285

Accessories & price increase pg. 284/285

\*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.

Disponibile non prima di 4 settimane

Available not earlier than 4 weeks



**PST**

**940**



**Espositori refrigerati per pasticceria 940, disponibili in con ventilazione statica o ventilata.**

- Temperature: -5° / +10°C, +5°/-22°C (mod. ventilato); +2° /+10°C, -15°/-25° (mod. statico)
- Tutti i modelli dotati di vetri sui 4 lati ed una porta
- Illuminazione LED
- Accessoriare con:
  - Mod. V e S TN griglie cromate
  - Mod. S BT griglie refrigeranti fisse
  - Mod. V BT griglie cromate mobili
  - Design lineare e moderno
  - Gas refrigerante R507.

**Pastry display units 940, available with static or ventilated refrigeration system.**

- Temperature ranges:
  - 5° / +10°C, +5°/-22°C (ventilated model); +2° /+10°C, -15°/-25° (static model)
- All models equipped with glasses on all 4 sides and 1 door
- LED lighting
- Internal fitting:
  - Mod. V and S TN chromed shelves
  - Mod. S BT refrigerated fixed shelves
  - Mod. V BT chromed movable shelves
- Linear and modern design



Illuminazione a led  
LED lighting



Modello Model	Codice Code	Capacità Capacity (Lt)	Refrigerazione* Refrigeration*	Range Range (°C)	Ripiani Shelves	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power (W*****)	Voltaggio Voltage (V/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/ Lordo Net/Gross weight (kg)	MODELLO MODEL	USO CONSIGLIATO - SUGGESTED USE
	<b>PST940TNV</b> 9PST940TNVN10	600	V	-5/+10	5	900x640x1950	500	230/50	1000x740x2200	164/184	PST940TNV	VENTILATA POSITIVA: Bibite e vini (per stocaggi 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> 9PST940TNSN10	630	S	+2/+10	5	900x640x1890	450	230/50	1000x740x2200	164/184	PST940BTV	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> 9PST940BTVN10	600	V	+5/-22	5	900x640x1950	700	230/50	1000x740x2200	164/184	PST940TNS	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> 9PST940BTSN10	630	S	-15/-25	6	900x640x1890	750	230/50	1000x740x2200	164/184	PST940BTS	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>

Accessori e Sovraprezzo a pg. 284/285

Accessories & price increase pg. 284/285

\*S=STATIC/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.

Disponibile non prima di 4 settimane

Available not earlier than 4 weeks

\*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**

Espositori refrigerati per pasticceria 740 e 741, disponibili con ventilazione statica o ventilata.

- Temperature: -5° / +10°C, +5°/-22°C (mod. ventilato); +2° /+10°C, -15°/-25° (mod. statico)
- Tutti i modelli dotati di vetri sui 4 lati e due porte
- Illuminazione LED
- Accessori con:
  - Mod. V e S TN griglie cromate
  - Mod. S BT griglie refrigeranti fisse
  - Mod. R Ripiani in vetro girevoli
- Design lineare e moderno

Pastry display units 740 & 741, available with static or ventilated refrigeration system.

- Temperature ranges:
  - 5° / +10°C, +5°/-22°C (ventilated model); +2° /+10°C, -15°/-25° (static model)
- All models equipped with glasses on all 4 sides and 1 door
- LED lighting
- Internal fitting:
  - Mod. V and S TN chromed shelves
  - Mod. S BT refrigerated fixed shelves
  - Mod. R glass rotating shelves
- Linear and modern design



Illuminazione a led  
LED lighting



Modello Model	Codice Code	Capacità Capacity (Lt)	Refrigerazione* Refrigeration*	Range (°C)	Ripiani Shelves	Dimensioni Dimensions (mm)	Absorbitto Absorbed power (W****)	Voltaggio Voltage (V/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	
	PST740TNV	9PST740TNVN10	880	V	-5/+10	8	1320x640x1950	680	230/50	1420x740x2200	255/275
	PST740TNS	9PST740TNSN10		935	S	+2/+10	8	1320x640x1890	800		
	PST740BTV	9PST740BTVN10	880	V	+5/-22	8	1320x640x1950	1200	230/50	1420x740x2200	277/297
	PST740BTS	9PST740BTSN10		935	S	-15/-25	12 S	1320x640x1890	1200		
	PST741TNVR	9PST741TNVR10	880	V R	-5/+10	5 + 7 R	1320X640X1950	680	230/50	1420x740x2200	267/287
	PST741TNSR	9PST741TNSR10		935	S R	+2/+10	5 + 7 R	1320X640X1890	800		
	PST741BTVR	9PST741BTVR10		880	V R	+5/-22	5 + 7 R	1320X640X1950	1200		

Accessori e Sovraprezzi a pg. 284/285

Accessories & price increase pg. 284/285

\*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.

Disponibile non prima di 4 settimane

Available not earlier than 4 weeks

\*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.



## Accessori e Optional

Modello <i>Model</i>	Codice <i>Code</i>	Descrizione <i>Description</i>
74768090		Griglia cromata 430x510 PST 440-740 Chromed wired shelf 430X510 for PST 440-740
74768094		Griglia cromata di giunzione 175x366 PST 740 Junction chromed wired shelf 175X366 for PST 740
74768092		Griglia cromata 430x735 PST 940 Chromed wired shelf 430X735 for PST 940
78280080		Ripiano vetro modelli statici Glass shelf static models (mod. 440 e 740)
78280081		Ripiano vetro modelli ventilati Glass shelf ventilated models (mod. 440)
78280082		Ripiano vetro modelli ventilati Glass shelf ventilated models (mod. 740)
78280083		Ripiano vetro modelli statici Glass shelf static models (mod. 940)
78280084		Ripiano vetro modelli ventilati Glass shelf ventilated models (mod. 940)
<b>TOPLUMIN1P</b>		Sovraprezzo per top luminoso 1 porta Price increase for lighting box 1 door
<b>TOPLUMIN2P</b>		Sovraprezzo per top luminoso 2 porte Price increase for lighting box 2 doors
<b>CHIU3LATI1</b>		Riduzione per vetrina con 3 lati ciechi Price reduction for cabinet with 3 solid sides (PST 440-441-740 TN)
<b>CHIU3LATI2</b>		Riduzione per vetrina con 3 lati ciechi Price reduction for cabinet with 3 solid sides (PST 440-441-740 BT)
<b>CHIU3LATI3</b>		Riduzione per vetrina con 3 lati ciechi Price reduction for cabinet with 3 solid sides (PST 940 TN)
<b>CHIU3LATI4</b>		Riduzione per vetrina con 3 lati ciechi Price reduction for cabinet with 3 solid sides (PST 940 BT)
<b>SPEC4474</b>		Sovraprezzo per pannello specchio interno Price increase for internal mirror panel (PST 440-441-740-741)
<b>SPEC94</b>		Sovraprezzo per pannello specchio interno Price increase for internal mirror panel (PST 940)
<b>NEON4494</b>		Riduzione per vetrina con luce neon Price reduction for cabinet with neon lighting (PST 440-441-940)
<b>NEON74</b>		Riduzione per vetrina con luce neon Price reduction for cabinet with neon lighting (PST 740-741)

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

## Accessories & Optionals

Modello <i>Model</i>	Codice <i>Code</i>	Descrizione <i>Description</i>
<b>CONTRELES</b>		Sovraprezzo per controllo elettronico su versioni statiche Price increase for static version with electronic control
<b>SERRPST</b>		Sovraprezzo per serratura Price increase for lock with key
<b>GRCONDH20</b>		Sovraprezzo per gruppo condensazione ad acqua Price increase for water condensation system
<b>TROPPST</b>		Sovraprezzo per tropicalizzazione Price increase for tropicalisation
<b>VOLT115/60</b>		Sovraprezzo per versione 115v/60hz Price increase for version 115v/60hz
<b>VERS220-60</b>		Sovraprezzo per Versione 220V/60Hz Price increase for Power supply 220V/60Hz
<b>CASSIMB44</b>		Sovraprezzo per imballo legno Price increase for wooden crate pst 440-441
<b>CASSIMB74</b>		Sovraprezzo per imballo legno Price increase for wooden crate pst 740-741
<b>CASSIMB94</b>		Sovraprezzo per imballo legno Price increase for wooden crate pst 940

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

# TABELLA CLASSI ENERGETICHE PRODOTTI

Modello Model	Codice Code	CLASSE ENERGETICA ENERGY CLASS	Classe climatica Climate class	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption kWh/annum	Volume utile netto Net storage volume Lt
<b>GREEN 700 PC</b>					
<b>GREEN PLUS 700 TN</b>	7G070INC2A001	G	5 (40°C 40% Ur)	1311	437,5
<b>GREEN 700 TN</b>	7G070INC4A001	G	5 (40°C 40% Ur)	1402	437,54
<b>GREEN PLUS 700 BT</b>	7G070IBC2A001	F	5 (40°C 40% Ur)	3118	437,5
<b>GREEN 700 BT</b>	7G070IBC4A001	G	5 (40°C 40% Ur)	3450	437,5
<b>GREEN PLUS 700 TN 2P</b>	7G070INC2A002	G	5 (40°C 40% Ur)	1311	378,2
<b>GREEN 700 TN 2P</b>	7G070INC4A002	G	5 (40°C 40% Ur)	1402	378,2
<b>GREEN PLUS 700 BT 2P</b>	7G070IBC2A002	F	5 (40°C 40% Ur)	3118	378,2
<b>GREEN 700 BT 2P</b>	7G070IBC4A002	G	5 (40°C 40% Ur)	3450	378,2
<b>GREEN 1400 PC</b>					
<b>GREEN PLUS 1400 TN</b>	7G140INC2A001	G	5 (40°C 40% Ur)	2125	875
<b>GREEN 1400 TN</b>	7G140INC4A001	G	5 (40°C 40% Ur)	2215	875
<b>GREEN PLUS 1400 BT</b>	7G140IBC2A001	G	5 (40°C 40% Ur)	5738	875
<b>GREEN 1400 BT</b>	7G140IBC4A001	G	5 (40°C 40% Ur)	5937	875
<b>GREEN PLUS 1400 TN 3P</b>	7G140INC2A002	G	5 (40°C 40% Ur)	2125	814,3
<b>GREEN 1400 TN 3P</b>	7G140INC4A002	G	5 (40°C 40% Ur)	2215	814,3
<b>GREEN PLUS 1400 BT 3P</b>	7G140IBC2A002	G	5 (40°C 40% Ur)	5738	814,3
<b>GREEN 1400 BT 3P</b>	7G140IBC4A002	G	5 (40°C 40% Ur)	5937	814,3
<b>GREEN 1400 BT 3P</b>	7G140IBC2A003	G	5 (40°C 40% Ur)	2125	756,4
<b>GREEN PLUS 1400 TN 4P</b>	7G140INC2A003	G	5 (40°C 40% Ur)	2110	756,4
<b>GREEN 1400 TN 4P</b>	7G140INC4A003	G	5 (40°C 40% Ur)	5738	756,4
<b>GREEN PLUS 1400 BT 4P</b>	7G140IBC2A003	G	5 (40°C 40% Ur)	5937	756,4
<b>GREEN 1400 BT 4P</b>	7G140IBC4A003	G	5 (40°C 40% Ur)	5937	756,4
<b>GREEN 900 PC P</b>					
<b>GREEN 900 TN 2P P</b>	7G090INC4A002	G	5 (40°C 40% Ur)	1688	530,9
<b>GREEN 900 BT 2P P</b>	7G090IBC4A004	G	5 (40°C 40% Ur)	4644	530,9
<b>GREEN 700-900 G</b>					
<b>GREEN PLUS 700 BT 2P G</b>	7G070IBC2A006	F	5 (40°C 40% Ur)	3118	378,2
<b>GREEN 700 BT 2P G</b>	7G070IBC4A005	G	5 (40°C 40% Ur)	3450	378,2
<b>GREEN 900 BT 2P G</b>	7G090IBC4A005	G	5 (40°C 40% Ur)	4644	530,9
<b>FIRST</b>					
<b>FIRST 700 TN</b>	7I070INC1A001	G	4 (30°C 55% Ur)	1426	454,7
<b>FIRST 700 TN-2</b>	7I070INC1A002	G	4 (30°C 55% Ur)	1426	454,7
<b>FIRST 700 BT</b>	7I070IBC2A001	F	4 (30°C 55% Ur)	3226	454,7
<b>FIRST 1400 TN</b>	7I140INC1A001	G	4 (30°C 55% Ur)	2320	909,4
<b>FIRST 1400 TN-2</b>	7I140INC1A002	G	4 (30°C 55% Ur)	2320	909,4
<b>FIRST 1400 BT</b>	7I140IBC2A001	G	4 (30°C 55% Ur)	5807	909,4
<b>FREE</b>					
<b>FREE 700 TN</b>	7I070INC1A003	G	4 (30°C 55% Ur)	1426	454,7
<b>FREE 700 TN-2</b>	7I070INC1A004	G	4 (30°C 55% Ur)	1426	454,7
<b>FREE 700 BT</b>	7I070IBC2A002	F	4 (30°C 55% Ur)	3226	454,7
<b>FREE 1400 TN</b>	7I140INC1A003	G	4 (30°C 55% Ur)	2320	909,4
<b>FREE 1400 TN-2</b>	7I140INC1A004	G	4 (30°C 55% Ur)	2320	909,4
<b>FREE 1400 BT</b>	7I140IBC2A002	G	4 (30°C 55% Ur)	5807	909,4
<b>MKC</b>					
<b>MKC 600 TN</b>	8C060INC7A900	G	4 (30°C 55% Ur)	1240,83	286
<b>MKC 600 BT</b>	8C060IBC7A900	G	4 (30°C 55% Ur)	3313,91	286
<b>MKC 1200 TN</b>	8C120INC7A900	G	4 (30°C 55% Ur)	1548,97	572
<b>MKC 1200 BT</b>	8C120IBC7A900	G	4 (30°C 55% Ur)	4935,02	572

# ENERGY CLASS PRODUCTS LIST

Modello Model	Codice Code	CLASSE ENERGETICA ENERGY CLASS	Classe climatica Climate class	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption kWh/annum	Volume utile netto Net storage volume Lt
<b>SPRING PLUS 700</b>					
<b>SPRINGPLUS702TN</b>	7ST72IP2VA001	C	5 (40°C 40% Ur)	1082,4	184,2
<b>SPRINGPLUS702TN/A</b>	7ST72IP2LA001	C	5 (40°C 40% Ur)	1082,4	184,2
<b>SPRINGPLUS702TN/S</b>	7ST72IP2NA001	C	5 (40°C 40% Ur)	1082,4	184,2
<b>SPRINGPLUS702BT</b>	7ST72IB2VA001	F	5 (40°C 40% Ur)	3279,76	184,2
<b>SPRING702PLUSBT/A</b>	7ST72IB2LA001	F	5 (40°C 40% Ur)	3279,76	184,2
<b>SPRING702PLUSBT/S</b>	7ST72IB2NA001	F	5 (40°C 40% Ur)	3279,76	184,2
<b>SPRING702TN</b>	7ST72IP2VA001	C	5 (40°C 40% Ur)	1230	276,3
<b>SPRINGPLUS703TN/A</b>	7ST73IP2LA001	C	5 (40°C 40% Ur)	1230	276,3
<b>SPRINGPLUS703TN/S</b>	7ST73IP2NA001	C	5 (40°C 40% Ur)	1230	276,3
<b>SPRINGPLUS703BT</b>	7ST73IB2VA001	F	5 (40°C 40% Ur)	3727	276,3
<b>SPRINGPLUS703BT/A</b>	7ST73IB2LA001	F	5 (40°C 40% Ur)	3727	276,3
<b>SPRINGPLUS703BT/S</b>	7ST73IB2NA001	F	5 (40°C 40% Ur)	3727	276,3
<b>SPRING 702</b>					
<b>SPRING702TN</b>	7ST72IP4VA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1156,2	184,2
<b>SPRING702TN/A</b>	7ST72IP4LA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1156,2	184,2
<b>SPRING702TN/S</b>	7ST72IP4NA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1156,2	184,2
<b>SPRING702BT</b>	7ST72IB4VA001	G	5 (40°C 40% Ur)	3503,38	184,2
<b>SPRING702BT/A</b>	7ST72IB4LA001	G	5 (40°C 40% Ur)	3503,38	184,2
<b>SPRING702BT/S</b>	7ST72IB4NA001	G	5 (40°C 40% Ur)	3503,38	184,2
<b>SPRING 703</b>					
<b>SPRING703TN</b>	7ST73IP4VA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1303,8	276,3
<b>SPRING703TN/A</b>	7ST73IP4LA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1303,8	276,3
<b>SPRING703TN/S</b>	7ST73IP4NA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1303,8	276,3
<b>SPRING703BT</b>	7ST73IB4VA001	G	5 (40°C 40% Ur)	3950,62	276,3
<b>SPRING703BT/A</b>	7ST73IB4LA001	G	5 (40°C 40% Ur)	3950,62	276,3
<b>SPRING703BT/S</b>	7ST73IB4NA001	G	5 (40°C 40% Ur)	3950,62	276,3
<b>SPRING 704</b>					
<b>SPRING704TN</b>	7ST74IP4VA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1476	368,4
<b>SPRING704TN/A</b>	7ST74IP4LA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1476	368,4
<b>SPRING704TN/S</b>	7ST74IP4NA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1476	368,4
<b>SPRING704BT</b>	7ST74IB4VA001	G	5 (40°C 40% Ur)	4472,4	368,4
<b>SPRING704BT/A</b>	7ST74IB4LA001	G	5 (40°C 40% Ur)	4472,4	368,4
<b>SPRING704BT/S</b>	7ST74IB4NA001	G	5 (40°C 40% Ur)	4472,4	368,4
<b>SPRING PLUS 700 BIG</b>					
<b>SPRINGPLUS702BIGTN</b>	7SB72IP2VA001	C	5 (40°C 40% Ur)	1082,4	192,2
<b>SPRINGPLUS702BIGTN/A</b>	7SB72IP2LA001	C	5 (40°C 40% Ur)	1082,4	192,2
<b>SPRINGPLUS702BIGTN/S</b>	7SB72IP2NA001	C	5 (40°C 40% Ur)	1082,4	192,2
<b>SPRINGPLUS702BIGBT</b>	7SB72IB2VA001	F	5 (40°C 40% Ur)	3279,76	192,2
<b>SPRINGPLUS702BIGBT/A</b>	7SB72IB2LA001	F	5 (40°C 40% Ur)	3279,76	192,2
<b>SPRINGPLUS702BIGBT/S</b>	7SB72IB2NA001	F	5 (40°C 40% Ur)	3279,76	192,2
<b>SPRING703BIGTN</b>	7SB73IP2VA001	C	5 (40°C 40% Ur)	1230	288,3
<b>SPRINGPLUS703BIGTN/A</b>	7SB73IP2LA001	C	5 (40°C 40% Ur)	1230	288,3
<b>SPRINGPLUS703BIGTN/S</b>	7SB73IP2NA001	C	5 (40°C 40% Ur)	1230	288,3
<b>SPRINGPLUS703BIGBT</b>	7SB73IB2VA001	F	5 (40°C 40% Ur)	3727	288,3
<b>SPRINGPLUS703BIGBT/A</b>	7SB73IB2LA001	F	5 (40°C 40% Ur)	3727	288,3
<b>SPRINGPLUS703BIGBT/S</b>	7SB73IB2NA001	F	5 (40°C 40% Ur)	3727	288,3
<b>SPRINGPLUS704BIGTN</b>	7SB74IP2VA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1402,2	384,4
<b>SPRINGPLUS704BIGTN/A</b>	7SB74IP2LA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1402,2	384,4
<b>SPRINGPLUS704BIGTN/S</b>	7SB74IP2NA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1402,2	384,4
<b>SPRING704BIGBT</b>	7SB74IB2VA001	F	5 (40°C 40% Ur)	4248,78	384,4
<b>SPRINGPLUS704BIGBT/A</b>	7SB74IB2LA001	F	5 (40°C 40% Ur)	4248,78	384,4
<b>SPRINGPLUS704BIGBT/S</b>	7SB74IB2NA001	F	5 (40°C 40% Ur)	4248,78	384,4

# TABELLA CLASSI ENERGETICHE PRODOTTI

Modello Model	Codice Code	CLASSE ENERGETICA ENERGY CLASS	Classe climatica Climate class	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption kWh/annum	Volume utile netto Net storage volume Lt	
<b>SPRING 702 BIG</b>						
<b>SPRINGBIG702TN</b>	7SB72IP4VA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1156,2	192,2	<b>PG. 112-113</b>
<b>SPRINGBIG702TN/A</b>	7SB72IP4LA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1156,2	192,2	
<b>SPRINGBIG702TN/S</b>	7SB72IP4NA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1156,2	192,2	
<b>SPRINGBIG702BT</b>	7SB72IB4VA001	G	5 (40°C 40% Ur)	3503,38	192,2	
<b>SPRINGBIG702BT/A</b>	7SB72IB4LA001	G	5 (40°C 40% Ur)	3503,38	192,2	
<b>SPRINGBIG702BT/S</b>	7SB72IB4NA001	G	5 (40°C 40% Ur)	3503,38	192,2	
<b>SPRING 703 BIG</b>						
<b>SPRINGBIG703TN</b>	7SB73IP4VA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1303,8	288,3	<b>PG. 114-115</b>
<b>SPRINGBIG703TN/A</b>	7SB73IP4LA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1303,8	288,3	
<b>SPRINGBIG703TN/S</b>	7SB73IP4NA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1303,8	288,3	
<b>SPRINGBIG703BT</b>	7SB73IB4VA001	G	5 (40°C 40% Ur)	3950,62	288,3	
<b>SPRINGBIG703BT/A</b>	7SB73IB4LA001	G	5 (40°C 40% Ur)	3950,62	288,3	
<b>SPRINGBIG703BT/S</b>	7SB73IB4NA001	G	5 (40°C 40% Ur)	3950,62	288,3	
<b>SPRING 704 BIG</b>						
<b>SPRINGBIG704TN</b>	7SB74IP4VA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1476	384,4	<b>PG. 116-117</b>
<b>SPRINGBIG704TN/A</b>	7SB74IP4LA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1476	384,4	
<b>SPRINGBIG704TN/S</b>	7SB74IP4NA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1476	384,4	
<b>SPRINGBIG704BT</b>	7SB74IB4VA001	G	5 (40°C 40% Ur)	4472,4	384,4	
<b>SPRINGBIG704BT/A</b>	7SB74IB4LA001	G	5 (40°C 40% Ur)	4472,4	384,4	
<b>SPRINGBIG704BT/S</b>	7SB74IB4NA001	G	5 (40°C 40% Ur)	4472,4	384,4	
<b>SPRING PLUS 800</b>						
<b>SPRINGPLUS802TN</b>	7ST82IP2VA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1328,4	255,4	<b>PG. 118-119</b>
<b>SPRINGPLUS802TN/A</b>	7ST82IP2LA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1328,4	255,4	
<b>SPRINGPLUS802TN/S</b>	7ST82IP2NA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1328,4	255,4	
<b>SPRINGPLUS802BT</b>	7ST82IB2VA001	G	5 (40°C 40% Ur)	4025,16	255,4	
<b>SPRING802PLUSBT/A</b>	7ST82IB2LA001	G	5 (40°C 40% Ur)	4025,16	255,4	
<b>SPRING802PLUSBT/S</b>	7ST82IB2NA001	G	5 (40°C 40% Ur)	4025,16	255,4	
<b>SPRINGPLUS803TN</b>	7ST83IP2VA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1476	383,1	
<b>SPRINGPLUS803TN/A</b>	7ST83IP2LA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1476	383,1	
<b>SPRINGPLUS803TN/S</b>	7ST83IP2NA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1476	383,1	
<b>SPRINGPLUS803BT</b>	7ST83IB2VA001	G	5 (40°C 40% Ur)	4472,4	383,1	
<b>SPRINGPLUS803BT/A</b>	7ST83IB2LA001	G	5 (40°C 40% Ur)	4472,4	383,1	
<b>SPRINGPLUS803BT/S</b>	7ST83IB2NA001	G	5 (40°C 40% Ur)	4472,4	383,1	
<b>SPRINGPLUS804TN</b>	7ST84IP2VA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1648,2	510,8	
<b>SPRINGPLUS804TN/A</b>	7ST84IP2LA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1648,2	510,8	
<b>SPRINGPLUS804TN/S</b>	7ST84IP2NA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1648,2	510,8	
<b>SPRINGPLUS804BT</b>	7ST84IB2VA001	F	5 (40°C 40% Ur)	4994,18	510,8	
<b>SPRINGPLUS804BT/A</b>	7ST84IB2LA001	F	5 (40°C 40% Ur)	4994,18	510,8	
<b>SPRINGPLUS804BT/S</b>	7ST84IB2NA001	F	5 (40°C 40% Ur)	4994,18	510,8	
<b>SPRING 802</b>						
<b>SPRING802TN</b>	7ST82IP4VA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1402,2	255,4	<b>PG. 120-121</b>
<b>SPRING802TN/A</b>	7ST82IP4LA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1402,2	255,4	
<b>SPRING802TN/S</b>	7ST82IP4NA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1402,2	255,4	
<b>SPRING802BT</b>	7ST82IB4VA001	G	5 (40°C 40% Ur)	4248,78	255,4	
<b>SPRING802BT/A</b>	7ST82IB4LA001	G	5 (40°C 40% Ur)	4248,78	255,4	
<b>SPRING802BT/S</b>	7ST82IB4NA001	G	5 (40°C 40% Ur)	4248,78	255,4	
<b>SPRING 803</b>						
<b>SPRING803TN</b>	7ST83IP4VA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1549,8	383,1	<b>PG. 122-123</b>
<b>SPRING803TN/A</b>	7ST83IP4LA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1549,8	383,1	
<b>SPRING803TN/S</b>	7ST83IP4NA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1549,8	383,1	
<b>SPRING803BT</b>	7ST83IB4VA001	G	5 (40°C 40% Ur)	4696,02	383,1	
<b>SPRING803BT/A</b>	7ST83IB4LA001	G	5 (40°C 40% Ur)	4696,02	383,1	
<b>SPRING803BT/S</b>	7ST83IB4NA001	G	5 (40°C 40% Ur)	4696,02	383,1	
<b>SPRING 804</b>						
<b>SPRING804TN</b>	7ST84IP4VA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1722	510,8	<b>PG. 124-125</b>
<b>SPRING804TN/A</b>	7ST84IP4LA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1722	510,8	
<b>SPRING804TN/S</b>	7ST84IP4NA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1722	510,8	
<b>SPRING804BT</b>	7ST84IB4VA001	G	5 (40°C 40% Ur)	5217,8	510,8	
<b>SPRING804BT/A</b>	7ST84IB4LA001	G	5 (40°C 40% Ur)	5217,8	510,8	
<b>SPRING804BT/S</b>	7ST84IB4NA001	G	5 (40°C 40% Ur)	5217,8	510,8	

# ENERGY CLASS PRODUCTS LIST

Modello Model	Codice Code	CLASSE ENERGETICA ENERGY CLASS	Classe climatica Climate class	Consumo elettrico annuale Annual electricity consumption kWh/annum	Volume utile netto Net storage volume Lt	
<b>LINEAR 702</b>						
<b>LINEAR702TN</b>	7LT72IP4VA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1279,2	171,4	<b>PG. 138-139</b>
<b>LINEAR702TN/A</b>	7LT72IP4LA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1279,2	171,4	
<b>LINEAR702TN/S</b>	7LT72IP4NA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1279,2	171,4	
<b>LINEAR702BT</b>	7LT72IP4VA001	G	5 (40°C 40% Ur)	3865	171,4	
<b>LINEAR702BT/A</b>	7LT72IP4LA001	G	5 (40°C 40% Ur)	3865	171,4	
<b>LINEAR702BT/S</b>	7LT72IP4NA001	G	5 (40°C 40% Ur)	3865	171,4	
<b>LINEAR 703</b>						
<b>LINEAR703TN</b>	7LT73IP4VA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1426,8	257,1	<b>PG. 140-141</b>
<b>LINEAR703TN/A</b>	7LT73IP4LA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1426,8	257,1	
<b>LINEAR703TN/S</b>	7LT73IP4NA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1426,8	257,1	
<b>LINEAR703BT</b>	7LT73IP4VA001	G	5 (40°C 40% Ur)	4406,1	257,1	
<b>LINEAR703BT/A</b>	7LT73IP4LA001	G	5 (40°C 40% Ur)	4406,1	257,1	
<b>LINEAR703BT/S</b>	7LT73IP4NA001	G	5 (40°C 40% Ur)	4406,1	257,1	
<b>LINEAR 704</b>						
<b>LINEAR704TN</b>	7LT74IP4VA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1599	342,8	<b>PG. 142-143</b>
<b>LINEAR704TN/A</b>	7LT74IP4LA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1599	342,8	
<b>LINEAR704TN/S</b>	7LT74IP4NA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1599	342,8	
<b>LINEAR704BT</b>	7LT74IP4VA001	G	5 (40°C 40% Ur)	4947,2	342,8	
<b>LINEAR704BT/A</b>	7LT74IP4LA001	G	5 (40°C 40% Ur)	4947,2	342,8	
<b>LINEAR704BT/S</b>	7LT74IP4NA001	G	5 (40°C 40% Ur)	4947,2	342,8	
<b>TRK 600</b>						
<b>TRK602 TN</b>	9TRK62IPV001	D	4 (30°C 55% Ur)	1325,57	136	<b>PG. 144-145</b>
<b>TRK602 TN/A</b>	9TRK62IPLA001	D	4 (30°C 55% Ur)	1325,57	136	
<b>TRK602 TN/S</b>	9TRK62IPNA001	D	4 (30°C 55% Ur)	1350,51	136	
<b>TRK603 TN</b>	9TRK63IPV001	D	4 (30°C 55% Ur)	1440,7	204	
<b>TRK603 TN/A</b>	9TRK63IPLA001	D	4 (30°C 55% Ur)	1440,7	204	
<b>TRK603 TN/S</b>	9TRK63IPNA001	D	4 (30°C 55% Ur)	1593,64	204	
<b>TRK604 TN</b>	9TRK64IPV001	D	4 (30°C 55% Ur)	1785,63	272	
<b>TRK604 TN/A</b>	9TRK64IPLA001	D	4 (30°C 55% Ur)	1785,63	272	
<b>TRK604 TN/S</b>	9TRK64IPNA001	F	4 (30°C 55% Ur)	1866,35	272	
<b>FRESH</b>						
<b>FRESH 2P</b>	7SF72IP4VN001	E	4 (30°C 55% Ur)	1697,4	172,2	<b>PG. 150-151</b>
<b>FRESH 2P/A</b>	7SF72IP4LN001	E	4 (30°C 55% Ur)	1697,4	172,2	
<b>FRESH 2P/S</b>	7SF72IP4NN001	E	4 (30°C 55% Ur)	1697,4	172,2	
<b>FRESH 2P EN</b>	7SF72IP4VN002	D	4 (30°C 55% Ur)	1697,4	227	
<b>FRESH 2P EN/A</b>	7SF72IP4LN002	D	4 (30°C 55% Ur)	1697,4	227	
<b>FRESH 2P EN/S</b>	7SF72IP4NN002	D	4 (30°C 55% Ur)	1697,4	227	
<b>FRESH 3P</b>	7SF73IP4VN001	E	4 (30°C 55% Ur)	1845	258,3	
<b>FRESH 3P/A</b>	7SF73IP4LN001	E	4 (30°C 55% Ur)	1845	258,3	
<b>FRESH 3P/S</b>	7SF73IP4NN001	E	4 (30°C 55% Ur)	1845	258,3	
<b>FRESH 3P EN</b>	7SF73IP4VN002	D	4 (30°C 55% Ur)	1845	340,5	
<b>FRESH 3P EN/A</b>	7SF73IP4LN002	D	4 (30°C 55% Ur)	1845	340,5	
<b>FRESH 3P EN/S</b>	7SF73IP4NN002	D	4 (30°C 55% Ur)	1845	340,5	
<b>FRESH 4P</b>	7SF74IP4VN001	E	4 (30°C 55% Ur)	2017,2	344,4	
<b>FRESH 4P/A</b>	7SF74IP4LN001	E	4 (30°C 55% Ur)	2017,2	344,4	
<b>FRESH 4P/S</b>	7SF74IP4NN001	E	4 (30°C 55% Ur)	2017,2	344,4	
<b>FRESH 4P EN</b>	7SF74IP4VN002	D	4 (30°C 55% Ur)	2017,2	454	
<b>FRESH 4P EN/A</b>	7SF74IP4LN002	D	4 (30°C 55% Ur)	2017,2	454	
<b>FRESH 4P EN/S</b>	7SF74IP4NN002	D	4 (30°C 55% Ur)	2017,2	454	
<b>SPRING PIZZA 800</b>						
<b>PIZZASP820I</b>	7SP82IP4KA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1402,2	255,4	<b>PG. 156-157</b>
<b>PIZZASP821I</b>	7SP83IP4KA002	D	5 (40°C 40% Ur)	1402,2	255,4	
<b>PIZZASP830I</b>	7SP83IP4KA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1549,8	383,1	
<b>PIZZASP831I</b>	7SP84IP4KA002	D	5 (40°C 40% Ur)	1549,8	383,1	
<b>PIZZASP840I</b>	7SP84IP4KA001	D	5 (40°C 40% Ur)	1722	510,8	
<b>FRESH PIZZA</b>						
<b>FRESH PIZZA 2P</b>	7SP72IP4KN001	D	4 (30°C 55% Ur)	1697,4	227	<b>PG. 172-173</b>
<b>FRESH PIZZA 2P+C</b>	7SP73IP4KN002	D	4 (30°C 55% Ur)	1697,4	227	
<b>FRESH PIZZA 3P</b>	7SP73IP4KN001	D	4 (30°C 55% Ur)	1845	340,5	

**VALIDITÀ:** il presente listino entra in vigore il 01/06/2016 ed ha validità fino al 31/10/17

**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. Conto 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 insoliti, 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 15€ di spese di gestione pratica.

Il cliente diretto AFINOX si impegna, accedendo allo sconto rivenditore, al rispetto delle condizioni di garanzia e di vendita pattute 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 e

Linee DROP-IN/Buffet

Cassa in legno: INFINITY20-40-40COMPACT-60-80-100-120

Gabbia in legno: SOUL Red-Orange-Brown

**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 direttore 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 noi preventivamente autorizzata  
**ANNULLAMENTO:** Gli ordini possono essere annullati entro 4 giorni dal ricevimento della conferma  
**MATERIALE MANCANTE:** In caso di materiale mancante, il reclamo ci deve pervenire entro e non oltre 10 giorni dalla data di consegna  
**INSOLUTI:** a fronte di insoluti in essere Afinox S.r.l.

si riserva il diritto insindacabile di accettare od evadere ordini in corso e richiederà il pagamento maggiorandolo delle spese bancarie sostenute e degli interessi di mora legalmente in vigore alla data  
**FORO COMPETENTE:** per ogni controversia è competente il Foro di Padova

# Conditions of sale

**VALIDITY:** This price-list is valid from 1/06/2016 to 31/10/2017

**PRICES:** Prices could change in any moment without notice. In case of a discrepancy, the prices written in our confirmation of order are the correct prices

**ORDERS:** Orders will only be accepted in written form sent 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 upfront at the moment of the order

**ORDER CONFIRMATIONS:** Each order is confirmed by a Confirmation of Order sent by fax, e-mail or mail and it includes the order internal reference number, the customer code, the customer order references, prices, Afinox warehouse availability date plus the reference code of the leaflets relevant to each of the ordered model.

**ORDERS FULFILLMENT:** Orders will be processed in the manners specified in the order confirmation, however, in the presence of previously unpaid items, Afinox srl It reserves the sole right to block the current supply, without acknowledging any compensation or reimbursement whether partial or full to the customer.

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, 15 € 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 compiled and accepted by the parties at the time of the order.

**DELIVERY TERMS:** the goods are delivered ex works factory (EXW Marsango (PD)). The goods travel at the risk of buyer even if in the case of carriage paid to delivery, so Afinox is not responsible for any eventual damages caused during transportation.

#### PACKING INCLUDED IN THE PRICE:

Packing is made by pallet + film package for all the products except for:

VRS - SPEED - FASTER - INFINITY and DROP-IN/Buffet lines (carton on pallet)

INFINITY 20-40-40COMPACT-60-80-100-120 (wooden box)  
SOUL Red-Orange-Brown (wooden cage)

**PAYMENT CONDITIONS FOR AMOUNTS UP TO EURO 250:**  
-cash on delivery or upfront bank transfer for amounts up to EURO 100,00

-bank wire transfer at 30 days end of month for amounts within EURO 100,00 and EURO 250,00

**WARRANTY:** The supplied products are guaranteed against material defects and manufacturing faults for one year (365 days) from the date of delivery, as reported on the delivery note. The warranty excludes the parts subject to wear: gaskets, hinges, handles, etc., as well as the electrical and electronic components such as control panels, resistors, bulbs, and each routine maintenance operation. Afinox, after the return of the component, will establish its functional status and, if defectiveness is found, will carry out the reparation or replacement. If the results show no anomalies, the component will be returned and the related costs charged on the customer.

The components have to be sent to Afinox, free of charge, together with a delivery note specifying SERIAL NUMBER and INVOICE NUMBER of the equipment they refer to. Transportation costs, travelling expenses, kilometric allowances, call-out fee, board and lodging charges, and the labor needed for the reparation, are charged on the customer. Claims under the terms of the warranty are accepted only if lodged by Afinox direct customers and not by third parties. The warranty becomes void if the customer is not up to date with his payments, if he makes modifications on the equipment or causes damage through arbitrary alterations, in case of misuse, faulty installation and/or inappropriate premises and circumstances, if the damage is caused by external factors such as sudden changes in tension.

**CLAIM PROCEDURE:** The claim can be lodged in written form within the warranty year. Afinox must previously authorize each returned good.

**CANCELLATION:** Orders can be cancelled within 4 days from the date of the confirmation delivery.

**CLAIM FOR MISSING PARTS:** In case of missing parts, the claim must reach Afinox within 10 days from the delivery date.

**OUTSTANDING PAYMENTS:** In case of existing outstanding payments, Afinox S.r.l. reserves the right to accept or fulfil ongoing orders, and will request the payment increased by bank charges and the legally accrued interest on late payments.

**PLACE OF JURISDICTION:** The court of Padua has unlimited jurisdiction with regard to any dispute.

# Certificazioni - Certifications



## 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 réglementations : 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-Schrank mit den Regelungen 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 nörglichen 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 reglamentaciones: 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.

