



DROP-IN & BUFFET PLUS

DROP-IN



SOUL	pag. 8-23
ESSENCE	pag. 26-45
TRADITION	pag. 48-65
INOXLINE	pag. 68-73
SERVICE	pag. 76-89



QUALE MODELLO SCEGLIERE?

WHICH MODEL TO CHOOSE?



FREDDI / COLD

Vasche refrigerate statiche / Static cold well units

Come sai l'aria fredda tende a scendere. Ecco perché scegliere una vasca con alloggiamento ribassato. Ricorda che la giusta temperatura dipende anche dalle condizioni ambientali.

Optare per la corretta dimensione ed altezza del supporto GN in cui disporre i prodotti è importante (pag. 285):

- **Vasche e vassoi, di diverse profondità** (vedi composizioni pg.285-286)
- **Falsifondi forati su cui appoggiare vassoi e contenitori in ceramica**

Ricorda: una adeguata esposizione del prodotto può dipendere anche dalla giusta sovrastruttura (pg. 197).

As you know the cold air goes spontaneously downwards. That is why you should choose a drop-in with lowered housing. Remember that the correct temperature also depends on environmental conditions.

Furthermore, it's important to choose the perfect size and height of the GN containers on which food is displayed (page 285):

- **Pans and trays with different depths** (see pans composition on page 285-286)
- **Drilled raised shelves to put ceramic containers, plates, or trays on**

Remember: the most appropriate food display depends on the right superstructure too (pg.197).

Vasche refrigerate ventilate / Ventilated cold well units

La refrigerazione ventilata è sinonimo di uniformità di temperatura.

Durante l'intera durata del servizio la ventilazione orizzontale sul prodotto, esposto in vaschette o vassoi GN, consente di offrire alimenti sempre freschi, nel pieno rispetto delle normative HACCP. Per i prodotti più delicati è consigliabile utilizzare una copertura.

Ventilated refrigeration is synonymous with temperature uniformity.

During the entire service, horizontal ventilation on the product, whether exposed in GN pans or trays, gives the chance to offer fresh food all the time, in full compliance with HACCP regulations.

It is advisable to cover the most delicate products, in order to avoid surface drying.

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

PRODOTTI FREDDI DA IMPIATTARE

- PRIMI PIATTI E PIATTI UNICI FREDDI (PASTA FREDDA, INSALATE DI RISO, COUS COUS)
- INSALATE MISTE/DI MARE, CEREALI
- VERDURA E CONTORNI (FRESCA O COTTA)
- AFFETTATI E FORMAGGI

FRESH PRODUCTS TO PLATE UP

- COLD FIRST COURSE DISHES (PASTA, RICE SALAD, COUS COUS)
- MIXED/SEAFOOD SALADS, CEREAL SALADS
- VEGETABLES AND SIDE DISHES (FRESH OR COOKED)
- COLD CUTS AND CHEESE

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

PRODOTTI FREDDI DA IMPIATTARE O GIA' IMPIATTATI:

- PRIMI PIATTI
- INSALATE
- VERDURE
- DESSERT

COLD PRE-PLATED MEALS OR FRESH PRODUCTS TO DISH UP:

- FIRST COURSE DISHES
- SALADS
- VEGETABLES
- DESSERTS

Piani refrigerati statici / Static cold tops units

Un piano espositivo di ridotta profondità è l'ideale per servire prodotti freschi già porzionati. La giusta temperatura è garantita dal contatto tra piano refrigerato e contenitore scelto per la mise en place.

Per un servizio impeccabile è sconsigliato poggiare i cibi direttamente sul piano. In tal modo verranno garantiti elevati standard di igiene. Oltre a ciò si eviterà la formazione di un'antiestetica brina ed uno sgradevole ammolliamento del prodotto. I prodotti freschi possono essere disposti su teglie e vassoi GN (vedi pag.286), ma anche in eleganti ceramiche o moderni contenitori monoporzionati.

A low-depth display surface is ideal for portioned fresh products. The right temperature will be guaranteed by the contact between the refrigerated top and the plate chosen for the mise en place.

For a perfect service it is recommended not to place food directly on the top surface. This ensures the compliance with high hygiene standards. Besides that, it prevents the formation of hoarfrost as well as the unpleasant softening of food. Not only can fresh products be served on GN pans or trays (see page 286), but also in elegant ceramics or modern finger food containers.

Vetrine refrigerate ventilate per autoservizio / Ventilated refrigerated display showcases for self-service

Uno spazio espositivo sviluppato su più piani è la soluzione ideale per presentare e servire al meglio una varietà di prodotti prêt à manger. Vetri scorrevoli o con chiusura a flaps, consentono il mantenimento di una temperatura ideale all'interno della vetrina durante l'intera durata del servizio ed una facile scelta del prodotto.

A multi-shelf display solution is ideal to serve a variety of prêt à manger products.

Sliding or flap glasses can keep the perfect temperature inside the showcase during the whole duration of the service, so that an easy choice of the product is allowed.

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

PRODOTTI IMPIATTATI:

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

PLATED DISHES:

- READY MEALS (CHEESE, COLD CUTS ETC.)
- SALADS
- VEGETABLES
- DESSERTS

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

PRODOTTI INCARTATI E CONFEZIONATI:

- PANINI, PIADINE, TRAMEZZINI
- INSALATE
- VERDURE
- DESSERT
- BEVANDE IN BOTTIGLIA

WRAPPED OR PACKED PRODUCTS:

- SANDWICHES, PINWHEELS, WRAP SNACKS
- SALADS
- VEGETABLES
- DESSERT
- BOTTLED DRINKS

QUALE MODELLO SCEGLIERE?

WHICH MODEL TO CHOOSE?



CALDO / HOT

Vasche calde bagnomaria / Heated bain-marie well units

Per offrire piatti caldi, morbidi e succosi come appena cucinati, utilizzare un sistema espositivo che sfrutti la trasmissione di calore tramite bagnomaria è la soluzione più appropriata.

Per mantenere la temperatura più a lungo è consigliabile adottare alcuni accorgimenti, quali l'utilizzo di coperchi GN o una sovrastruttura con lampade riscaldanti (pg. 197).

A display system based on bain-marie heat transmission is the most appropriate solution to offer warm, soft, and juicy dishes as if they were just cooked.

It is recommended to use GN lids and a superstructure equipped with heating lamps to keep the desired temperature for a long time (page 197).



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

PRODOTTI COTTI E SUCCOSI DA IMPIATTARE:

- PRIMI PIATTI E ZUPPE
- STUFATI
- CONTORNI

JUICY COOKED PRODUCTS TO DISH UP:

- FIRST COURSE DISHES AND SOUPS
- STEWS
- VEGETABLES AND SIDE DISHES

Vasche calde secche - Heated dry well units

Una vasca riscaldata a secco tramite resistenza è la soluzione ideale per servire prodotti caldi e fragranti, come appena sfornati, anche in assenza di un collegamento idrico per il carico/scarico dell'acqua.

Questo sistema di servizio, ideale per prodotti con veloce rotazione, garantisce una migliore performance con vaschette GN profonde 200mm e sovrastruttura con lampade riscaldanti.

A heated well featuring dry heat transmission by means of a heating wire, is the best solution to serve hot and fragrant food as it was freshly baked, even without using a connection to load/unload water.

This service system, ideal for fast-moving products, gives its better performance with 200mm deep GN trays and superstructure with heating lamps.



ORANGE
GN 2/1 - 3/1 - 4/1

PRODOTTI COTTI DA IMPIATTARE:

- PRIMI PIATTI
- SECONDI PIATTI DI CARNE/PESCE
- CONTORNI DI VERDURE COTTE ALLA GRIGLIA O SPADELLATE

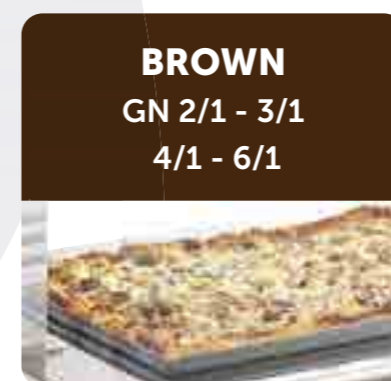
COOKED PRODUCTS TO DISH UP:

- FIRST COURSE DISHES
- MEAT/FISH MAIN COURSES
- SAUTÉED OR GRILLED VEGETABLES

Piani di mantenimento vetro temperato / Heated glass top units

Piano di mantenimento in vetro temperato: l'espositore da incasso perfetto per valorizzare una vasta gamma di prodotti caldi. L'ampia superficie, riscaldata tramite resistenza posta sotto il piano, è suddivisa in zone GN1/1 ben segnalate. Il piano consente di presentare al meglio pietanze calde da impiattare e fragranti prodotti da forno, come appena sfornati. Il mantenimento della temperatura di servizio, regolabile tramite dimmer posto sul pannello di controllo, è ulteriormente agevolato grazie a sovrastrutture dotate di lampade alogene riscaldanti.

The heated tempered glass top unit is the perfect drop-in display to enhance a wide range of hot products. The large surface, warmed by a heating element located under the top, is divided into well-marked GN1/1 areas. This allows to display hot dishes and fragrant bakery products at their best, as if they were freshly baked. The dimmer placed on the control panel is used to regulate the heat while the halogen heating lamps installed on superstructure help keeping the most suitable service temperature.



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

PRODOTTI COTTI SECCHI:

- PIZZA, FOCACCE
- STREET FOOD (ARANCINI, SFOGLIE)
- FRITTURE
- CONTORNI (PATATE, CROCCHETTE)
- BRIOCHES, MUFFIN DOLCI/SALATI

COOKED AND DRY PRODUCTS:

- PIZZA AND FOCACCIA
- STREET FOOD (ARANCINI, QUICHE/SALT CAKE)
- FRIED FOOD
- SIDE DISHES (POTATOES, CROQUETTES)
- BRIOCHES, SWEET/SALTY MUFFINS

DROP-IN BY AFINOX: TRASFORMARE UN' IDEA IN UNA SOLUZIONE

DROP-IN BY AFINOX: TURNING AN IDEA INTO A SOLUTION

I drop in da incasso della famiglia **SOUL+** sono prodotti personalizzabili.

Scegli la sovrastruttura più adeguata al tuo progetto, dove nessun dettaglio sia lasciato al caso.

The SOUL+ drop-in are fully customizable products. Choose the most suitable superstructure for your project, where no details are left to chance.

SOVRASTRUTTURE A PONTE.

Scegli l'optional dal design moderno ed elegante: elementi solidi, progettati per garantire funzionalità e durata nel tempo.



Sovrastruttura a ponte con capottina abbassabile e luci led (per drop in freddi).
Bridge superstructure with lowering canopy and led lights (for cold drop-in).



Sovrastruttura a ponte con capottina fissa e lampade alogene riscaldanti (per drop in caldi).
Bridge superstructure with fixed canopy and heating halogen lamps (for hot drop-in).

BRIDGE SUPERSTRUCTURES.

Choose a modern and refined optional: sturdy components designed to ensure functionality and durability.

SOVRASTRUTTURE IN VETRO

Realizzate in vetro e montanti in acciaio cromato. Scegli tra la variante con vetro curvo o con vetro dritto.



Sovrastrutture in vetro con illuminazione led per drop in freddi.
Glass superstructures with led lighting for cold drop in.



Sovrastrutture in vetro con lampade alogene riscaldanti, ideali per il servizio di piatti caldi.
Glass superstructures with heated halogen lamps, ideal for contributing to the service of hot dishes.

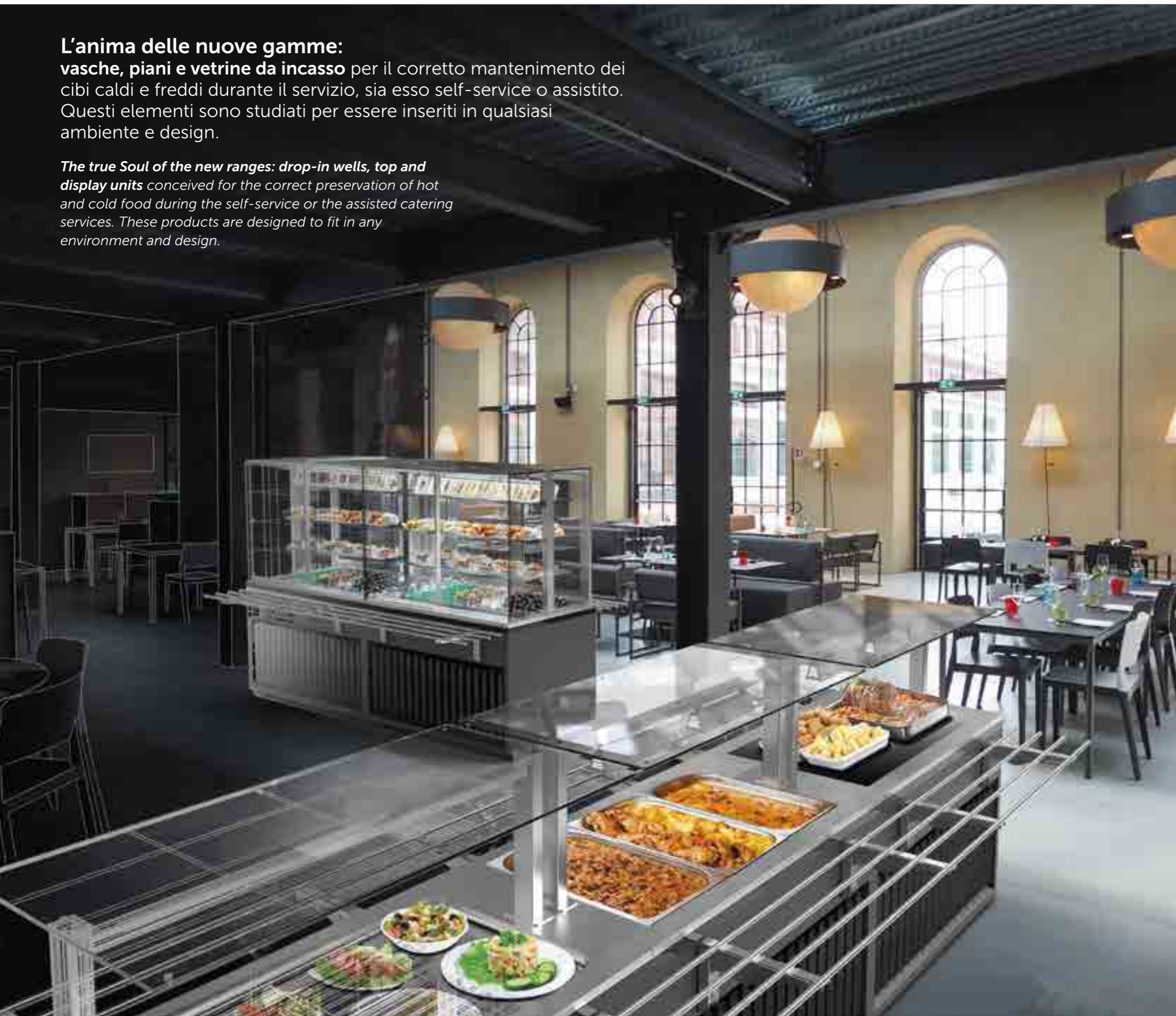
GLASS SUPERSTRUCTURES

Entirely built in glass with chromed steel supports. Choose between straight glass or curved glass.

L'anima delle nuove gamme:

vasche, piani e vetrine da incasso per il corretto mantenimento dei cibi caldi e freddi durante il servizio, sia esso self-service o assistito. Questi elementi sono studiati per essere inseriti in qualsiasi ambiente e design.

The true Soul of the new ranges: drop-in wells, top and display units conceived for the correct preservation of hot and cold food during the self-service or the assisted catering services. These products are designed to fit in any environment and design.



- Estremamente versatili, possono essere **forniti sia per l'incasso** in un banco o in un mobile, **sia su un telaio indipendente su ruote** rivestibile secondo le necessità del cliente.
- **Sono costruiti in acciaio inox AISI 304** e possono essere forniti con **sovrastutture universali in vetro con montanti cromati**, facilmente adattabili a tutti i tipi di ambiente. **Illuminazione a LED** a basso consumo energetico nelle versioni refrigerate o con **lampade riscaldanti** nelle versioni calde.
- Modelli refrigerati statici e ventilati, modelli caldi bagno maria, secco, piastra, vetrine refrigerate ventilate.
- Le vasche sono saldate con fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua e per una perfetta pulizia ed igiene.
- I display elettronici digitali per la visualizzazione delle temperature si distinguono per i caratteri più grandi del 30% rispetto ai display tradizionali che ne rendono semplice e immediata la lettura.
- I pannelli comandi vengono forniti con box indipendente e 1,5 mt di cavo.
- Versioni bagno maria dotate di **carico automatico e controllo del livello dell'acqua di serie**. Scarico dell'acqua con tubo troppopieno.
- Vetrine refrigerate per il libero servizio con ventilazione verticale canalizzata sulle porte. Studiate per garantire **un'ottima visibilità ai piatti ed agli alimenti esposti**.

- *Extreme versatile products, they can be supplied either to be **fitted into a counter** or a furniture, or even on an independent frame with wheels which can be encased upon the customer needs.*
- *Drop in units are made of **AISI 304 stainless steel** and can be supplied with **universal glass structures with chromed side struts**, easily adjustable to suit any environment. **LED energy-saving lighting** for refrigerated units or **hot halogen lamps** for warming units.*
- *Refrigerated static or ventilated models; hot plate, bain-marie or dry for hot models; multi-tier ventilated display units.*
- *All wells are welded with a rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene.*
- *The digital electronic display which shows the conservation temperature, distinguish itself from the traditional displays because the characters are 30% bigger, making the reading easier and more immediate.*
- *Each unit is supplied with an independent control panel and a cable 1,5 mt long.*
- *Bain Marie units are supplied with **automatic water filling and water level control as standard features**, the water drainage is performed with an overflow pipe.*
- *Refrigerated display units with door ventilation. These units are designed to ensure an **excellent visibility** to the dishes and to the displayed food.*



SOUL PLUS Green

Vasche refrigerate statiche con fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua e per una perfetta pulizia ed igiene.

- Vasche adatte al contenimento di vaschette GN (H 200mm max) con alloggiamento ribassato a 25 mm dal piano per una migliore conservazione anche degli alimenti sulla parte superiore della vaschetta.
- Modelli per 2, 3, 4, 5, 6 bacinelle GN 1/1 (non comprese).
- Versioni con gruppo incorporato o predisposte per connessione remota (R senza valvola).

Optional:

- Sovrastrutture con illuminazione a LED

Static cold well units with rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene.

- The well is suitable for GN pans (H 200mm max) with the pan housing 25 mm lowered from the top to better preserve even the food at top of the pan.
- Models for 2, 3, 4, 5, 6 GN1 /1 pans (not included).
- Units are provided with condensing unit or ready for remote connection (R without valve).

Optional:

- Overstructure with LED lighting

NEW 2020



Fondo arrotondato per agevolare igiene e scarico dell'acqua.
Rounded bottom for a perfect hygiene and water discharge.



Vasca per bacinelle GN 1/1 (non comprese).
Well for GN1 /1 pans (not included).



Sovrastrutture con illuminazione a LED
Overstructure with LED lighting



Optional Sistema di controllo CONTACTLESS
CONTACTLESS control system



Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Unità condensatrice Condensing unit	Range Range (°C)	Gas Gas	Classe climatica Climate class	Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni foro Hole dimensions (mm)	Foro incasso scatola comandi Hole dimensions for control panel box (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
										Watt****	Ampere			
GREEN PLUS 2	7DRGR2FI00A01	GN 1/1	si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,07	3 25°C - 60%	844x650x565	814x620	366x90	247	5,03	230/1/50	908x714x1100	48/59
GREEN PLUS 3	7DRGR3FI00A01	GN 1/1	si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1169x650x565	1139x620	366x90	247	5,03	230/1/50	1233x714x1100	55/65
GREEN PLUS 4	7DRGR4FI00A01	GN 1/1	si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,090	3 25°C - 60%	1494x650x565	1464x620	366x90	247	5,03	230/1/50	1558x714x1100	60/73
GREEN PLUS 5	7DRGR5FI00A01	GN 1/1	si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,10	3 25°C - 60%	1819x650x565	1789x620	366x90	247	5,03	230/1/50	1883x714x1100	66/80
GREEN PLUS 6	7DRGR6FI00A01	GN 1/1	si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,110	3 25°C - 60%	2144x650x565	2114x620	366x90	247	5,03	230/1/50	2208x714x1100	76/92
GREEN PLUS 2 R	7DRGR2FR00A01	GN 1/1	no	+4/+8		3 25°C - 60%	844x650x290	814x620	366x90	-	-	230/1/50	908x714x1100	38/46
GREEN PLUS 3 R	7DRGR3FR00A01	GN 1/1	no	+4/+8		3 25°C - 60%	1169x650x290	1139x620	366x90	-	-	230/1/50	1233x714x1100	44/52
GREEN PLUS 4 R	7DRGR4FR00A01	GN 1/1	no	+4/+8		3 25°C - 60%	1494x650x290	1464x620	366x90	-	-	230/1/50	1558x714x1100	48/60
GREEN PLUS 5 R	7DRGR5FR00A01	GN 1/1	no	+4/+8		3 25°C - 60%	1819x650x290	1789x620	366x90	-	-	230/1/50	1883x714x1100	56/67
GREEN PLUS 6 R	7DRGR6FR00A01	GN 1/1	no	+4/+8		3 25°C - 60%	2144x650x290	2114x620	366x90	-	-	230/1/50	2208x714x1100	65/79
UNIT 0.5HP *	74861752	Unità 0.5HP - Unit 0.5HP					350x460x265						350x460x265	17,5/22,5
VALVR452A	74877075	Valvola R452A per modello remoto -R452A Valve for remote model					101x38x77						101x38x77	0,3/0,3

* Distanza massima 10m - **** Watt TN (-10/+45°C)

Max distance 10m - **** Watt TN (-10/+45°C)

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

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



SOUL PLUS Lime

Piani refrigerati statici H 30 mm con fondo arrotondato per agevolare lo scarico dell'acqua per una perfetta pulizia ed igiene.

- Modelli adatti all'esposizione temporanea di piatti pronti, dessert monoporzioni ed in generale alimenti adagiati su teglie piane e vassoi.
- Modelli per 2, 3, 4, 5, 6 vassoi GN 1/1 (non compresi).
- Versioni con gruppo incorporato o predisposte per connessione remota (R senza valvola).

Optional:

- Sovrastrutture con illuminazione a LED

Static cold top units H= 30 mm with rounded bottom and drain hole to ease the condensation water discharge for a perfect cleaning and hygiene.

- These models are conceived to display ready meals, single portioned dessert and generally food displayed on trays or pans.
- Models for 2, 3, 4, 5, 6 GN1 /1 trays (trays are not included).
- Units are provided with condensing unit or ready for remote connection (R without valve).

Optional:

- Overstructure with LED lighting

NEW 2020



Fondo arrotondato e foro scarico acqua
Rounded bottom and water hole discharge



Sovrastrutture con illuminazione a LED
Overstructure with LED lighting



Optional Sistema di controllo CONTACTLESS
CONTACTLESS control system



	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Unità condensatrice Condensing unit	Range Range (°C)	Gas Gas	Classe climatica Climate class	Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni foro Hole dimensions (mm)	Foro incasso scatola comandi Hole dimensions for control panel box (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
											Watt****	Ampere			
	LIME PLUS 2	7DRLI2FI00A01	GN 1/1	si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,06	3 25°C - 60%	844x650x375	814x620	366x90	247	5.03	230/1/50	908x714x1100	42/50
	LIME PLUS 3	7DRLI3FI00A01	GN 1/1 GN 1/1	si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,07	3 25°C - 60%	1169x650x375	1139x620	366x90	247	5.03	230/1/50	1233x714x1100	46/56
	LIME PLUS 4	7DRLI4FI00A01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,08	3 25°C - 60%	1494x650x375	1464x620	366x90	247	5.03	230/1/50	1558x714x1100	49/59
	LIME PLUS 5	7DRLI5FI00A01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,09	3 25°C - 60%	1819x650x375	1789x620	366x90	247	5.03	230/1/50	1883x714x1100	55/66
	LIME PLUS 6	7DRLI6FI00A01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,10	3 25°C - 60%	2144x650x375	2114x620	366x90	247	5.03	230/1/50	2208x714x1100	61/74
		LIME PLUS 2 R	7DRLI2FR00A01	GN 1/1	no	+4/+8		3 25°C - 60%	844x650x100	814x620	366x90	-	-	230/1/50	908x714x1100
LIME PLUS 3 R		7DRLI3FR00A01	GN 1/1 GN 1/1	no	+4/+8		3 25°C - 60%	1169x650x100	1139x620	366x90	-	-	230/1/50	1233x714x1100	36/43
LIME PLUS 4 R		7DRLI4FR00A01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	no	+4/+8		3 25°C - 60%	1494x650x100	1464x620	366x90	-	-	230/1/50	1558x714x1100	38/46
LIME PLUS 5 R		7DRLI5FR00A01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	no	+4/+8		3 25°C - 60%	1819x650x100	1789x620	366x90	-	-	230/1/50	1883x714x1100	44/53
LIME PLUS 6 R		7DRLI6FR00A01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	no	+4/+8		3 25°C - 60%	2144x650x100	2114x620	366x90	-	-	230/1/50	2208x714x1100	50/60
		UNIT 0.5HP *	74861752		Unità 0.5HP - Unit 0.5HP				350x460x265					350x460x265	17,5/22,5
	VALVR452A	74877075		Valvola R452A per modello remoto - R452A Valve for remote model				101x38x77					101x38x77	0,3/0,3	

* Distanza massima 10m - **** Watt TN (-10/+45°C)

Max distance 10m - **** Watt TN (-10/+45°C)

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

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



SOUL PLUS Blue

Vasche refrigerate con ventilazione orizzontale sul prodotto con profondità regolabile (con vassoi optional***) per l'esposizione temporanea di prodotti contenuti in vaschette (max. H 150mm) o in appoggio sul fondo (con vassoi optional***)

Blown-air cold well units with horizontal ventilation and adjustable depth (with optional s/s plates***) in order to temporary display food in pans (max H 150mm) or at the well bottom (with optional s/s plates***)

- Modelli per 2, 3, 4, 5, 6 vaschette GN1/1 (non comprese).
- Vano evaporatore ispezionabile per una completa igiene e facilità di pulizia
- Versioni con gruppo incorporato o predisposte per connessione remota (R senza valvola).

- Models for 2, 3, 4, 5, 6 GN1/1 trays or pans (not included).
- Serviceable evaporator compartment in order to guarantee a perfect hygiene and an easy cleaning.
- Units are provided with condensing unit or ready for remote connection (R without valve).

Optional:

Sovrastrutture con illuminazione a LED.

Optional:

Overstructure with LED lighting.



Optional ***73690012 Vassoio fondo (532x326) S/S Plate (532x326)



Nuova vasca studiata per facilitare l'assistenza e la pulizia. New well studied for easy service and an easy cleaning.















Sovrastrutture con illuminazione a LED Overstructure with LED lighting



Optional Sistema di controllo CONTACTLESS CONTACTLESS control system

NEW 2020



Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Unità condensatrice Condensing unit	Range Range (°C)	Gas Gas	Classe climatica Climate class	Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni foro Hole dimensions (mm)	Foro incasso scatola comandi Hole dimensions for control panel box (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/ Lordo Net/Gross weight (kg)	
										Watt****	Ampere				
	BLUE PLUS 2	7DRBL2FI00A01		si/yes	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10	3 25°C - 60%	844x760x685	810X726	366x90	247	5.03	230/1/50	908X1012X1000	47/67
	BLUE PLUS 3	7DRBL3FI00A01		si/yes	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15	3 25°C - 60%	1169x760x685	1135x726	366x90	247	5.03	230/1/50	1233x1012x1000	59/79
	BLUE PLUS 4	7DRBL4FI00A01		si/yes	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	3 25°C - 60%	1494x760x685	1460x726	366x90	494	10.06	230/1/50	1558x1012x1000	86/106
	BLUE PLUS 5	7DRBL5FI00A01		si/yes	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	3 25°C - 60%	1819x760x685	1785x726	366x90	494	10.06	230/1/50	1883x1012x1000	96/116
	BLUE PLUS 6	7DRBL6FI00A01		si/yes	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	3 25°C - 60%	2144x760x685	2110x726	366x90	494	10.06	230/1/50	2208x1012x1000	111/131
	BLUE PLUS 2 R	7DRBL2FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	844x760x410	810X726	366x90	-	-	230/1/50	908X1012X1000	34/54
	BLUE PLUS 3 R	7DRBL3FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	1169x760x410	1135x726	366x90	-	-	230/1/50	1233x1012x1000	46/66
	BLUE PLUS 4 R	7DRBL4FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	1494x760x410	1460x726	366x90	-	-	230/1/50	1558x1012x1000	60/80
	BLUE PLUS 5 R	7DRBL5FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	1819x760x410	1785x726	366x90	-	-	230/1/50	1883x1012x1000	70/90
	BLUE PLUS 6 R	7DRBL6FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	2144x760x410	2110x726	366x90	-	-	230/1/50	2208x1012x1000	85/105
	UNIT 0.5HP 2-3 *	74861752				Unità 0.5HP (mod. 2-3/1 R) - Unit 0.5HP (mod. 2-3/1 R)		350x460x265						350x460x265	17,5/ 22,5
	VALVR 452a 2-3	74877075				Valvola R452a per modello remoto (mod. 2-3/1 R) - R452A Valve for remote model (mod. 2-3/1 R)		101x38x77						101x38x77	0,3/0,3
	UNIT 4-5-6 *	74861756				Unità mod. 4-5-6/1 R) - Unit 0.5HP (mod. 4-5-6/1 R)		350x500x300						350x500x300	35/55
	VALVR452A 4-5-6	74877077				Valvola R452a per modello remoto (mod. 5-6/1 R) - R452A Valve for remote model (mod. 5-6/1 R)		101x38x77						101x38x77	0,3/0,3
	***	73690012				Vassoio fondo (532x326) - S/S Plate (532x326)									

* Distanza massima 10m - **** Watt TN (-10/+45°C)

Max distance 10m - **** Watt TN (-10/+45°C)

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

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

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

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



DF



DS



DS

SOUL PLUS
Blue
Platinum

Vetrine refrigerate per libero servizio, con ventilazione canalizzata verticalmente per l'esposizione temporanea di prodotti contenuti in vaschette (max H 200mm) o in appoggio sul fondo (con vassoi optional***)

Cold blown-air display units for self-service, with vertical refrigeration for the temporary display of food in pans (max. H 200mm) or at the well bottom (with optional s/s plates***).

- Modelli per 3, 4, 5 vaschette GN1/1 (non comprese).
- Vano evaporatore ispezionabile per una completa igiene e facilità di pulizia.
- Versioni con gruppo incorporato o predisposte per connessione remota (R senza valvola).
- Lato cliente chiuso con flaps (DF) o con vetri scorrevoli (DS).
- Lato operatore chiuso con 2 (mod. 3/1), 3 (mod. 4/1) e 4 (mod. 5/1) porte battenti.
- Sovrastruttura e 3 ripiani in vetro con illuminazione LED.

- Models for 3, 4, 5 GN1 /1 pans (not included).
- Serviceable evaporator compartment in order to guarantee a perfect hygiene and an easy cleaning.
- Units are provided with condensing unit or ready for remote connection (R without valve).
- Customer side closed with flaps (DF) or sliding glass (DS).
- Operator side closed with 2(mod. 3 / 1), 3 (mod 4 / 1) or 4 (mod 5 / 1) hinged doors.
- Glass overstructure with 3 shelves and LED lighting.



Optional
***73690012 Vassoio fondo (532x326)
S/S Plate (532x326)



Nuova vasca studiata per facilitare l'assistenza e la pulizia.
New well studied for easy service and an easy cleaning.

R290	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Unità condensatrice Condensing unit	Range Range (°C)	Gas Gas	Classe climatica Climate class	Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni foro Hole dimensions (mm)	Foro incasso scatola comandi Hole dimensions for control panel box (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/ Lordo Net/Gross weight (kg)					
											Watt****	Ampere								
	BLUE PLATINUM PLUS 3 DF	7DRPL3FIV0A01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	3 25°C - 60%	1169x760x1485	1135x726	366x90	247	247	230/1/50	1233x860x1830	163/183					
	BLUE PLATINUM PLUS 3 DS	7DRPL3FIV0A02						1169x760x1485			247	247			154/174					
	BLUE PLATINUM PLUS 4 DF	7DRPL4FIV0A01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1					1494x760x1485	1460x726		494	10.06		230/1/50	1558x860x1830	221/241				
	BLUE PLATINUM PLUS 4 DS	7DRPL4FIV0A02						1494x760x1485								211/231				
	BLUE PLATINUM PLUS 5 DF	7DRPL5FIV0A01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1					1819x760x1485	1785x726						494	10.06	230/1/50	1883x860x1830	166,6/168,6	
	BLUE PLATINUM PLUS 5 DS	7DRPL5FIV0A02						1819x760x1485											247/267	
	BLUE PLATINUM PLUS 3 R DF	7DRPL3FRV0A01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	no	+4/+8		3 25°C - 60%	1169x760x1210	1135x726									230/1/50	1233x860x1830	150/170
	BLUE PLATINUM PLUS 3 R DS	7DRPL3FRV0A02						1169x760x1210												141/161
	BLUE PLATINUM PLUS 4 R DF	7DRPL4FRV0A01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1					1494x760x1210	1460x726					230/1/50					1558x860x1830	195/215
	BLUE PLATINUM PLUS 4 R DS	7DRPL4FRV0A02						1494x760x1210												185/205
	BLUE PLATINUM PLUS 5 R DF	7DRPL5FRV0A01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1					1819x760x1210	1785x726								230/1/50		1883x860x1830	164/166
	BLUE PLATINUM PLUS 5 R DS	7DRPL5FRV0A02						1819x760x1210												221/241
	UNIT 0.5HP 3 *	74861752		Unità 0.5HP (mod. 3/1 R) - Unit 0.5HP (mod. 3/1 R)				350x460x265											350x460x265	17,5/22,5
	VALVR 452a 3	74877075		Valvola R452A per modello remoto (mod. 3/1 R) - R452A Valve for remote model (mod. 3/1 R)				101x38x77											101x38x77	0,3/0,3
	UNIT 4-5-6 *	74861756		Unità 0.5HP (mod. 4-5-6/1 R) - Unit 0.5HP (mod. 4-5-6/1 R) - R452A Valve for remote model (mod. 5-6/1 R)				350x500x300					350x500x300	35/55						
	VALVR452A 4-5-6	74877077		Valvola R452A per modello remoto (mod. 5-6/1 R)				101x38x77					101x38x77	0,3/0,3						
	***	73690012		Vassoio fondo (532x326) - S/S Plate (532x326)																

* Distanza massima 10m - **** Watt TN (-10/+45°C)

Max distance 10m - **** Watt TN (-10/+45°C)

DF=Vetro dritto con flaps - DS= Vetro dritto con vetri scorrevoli

DF=Squared glass with flaps / DS= Squared glass with sliding closing glasses

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

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

14

All specifications are subject to change without notice.

15



Vasche calde bagnomaria con fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua per una perfetta pulizia ed igiene, per il contenimento di vaschette GN1/1 (max H 200mm).

- Modelli per 2, 3, 4, 5, 6 bacinelle GN1/1 (non comprese)
- Carico dell'acqua automatico, scarico con tubo troppo pieno e controllo di livello di serie.
- Riscaldamento attraverso resistenze con termostato di sicurezza che ne impedisce il surriscaldamento o il funzionamento in mancanza di acqua.

Optional:

- Sovrastrutture con lampade alogene riscaldanti e versione con voltaggio trifase per modello 6/1.

Bain Marie hot well units with rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene, for GN1/1 pans (max H 200mm).

- Models for 2, 3, 4, 5, 6 GN1/1 pans (not included).
- Automatic water filling, water drainage with overflow pipe and water level control as standard.
- Heating through resistor elements with safety thermostat that prevents overheating or operation in the absence of water.

Optional:

- Overstructure with hot halogen lamps and three phase power supply for 6/1 model.



Fondo arrotondato per agevolare igiene e scarico dell'acqua.
Rounded bottom for a perfect hygiene and water discharge.



Controllo di livello di serie.
Water level control as standard.



Sovrastrutture con lampade alogene riscaldanti
Overstructure with hot halogen lamps

SOUL PLUS Red



Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Range Range (°C)	Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni foro Hole dimensions (mm)	Foro incasso scatola comandi Hole dimensions for control panel box (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltage Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
							Watt****	Ampere			
RED PLUS 2	7DRRE2CE00A01		+60/+99	844x650x290	814x620	366x90	1000	4,35	230/1/50	930x730x700	35/40
RED PLUS 3	7DRRE3CE00A01		+60/+99	1169x650x290	1139x620	366x90	1500	6,52	230/50	1230x730x700	49/54
RED PLUS 4	7DRRE4CE00A01		+60/+99	1494x650x290	1464x620	366x90	2000	8,70	230/50	1530x730x700	64/69
RED PLUS 5	7DRRE5CE00A01	**	+60/+99	1819x650x290	1789x620	366x90	2500	10,87	230/50	1930x730x700	73/78
RED PLUS 6	7DRRE6CE00A01	**	+60/+99	2144x650x290	2114x620	366x90	3000	13,04	230/50	2230x730x700	77/82

TRIFTR-RED6

Sovrapprezzo per voltaggio trifase 400V/50Hz 3+N+T GN6/1

Price increase for 400V/50Hz 3+N+T voltage

**** Prevedere alimentazione dedicata di 25 A

**** Provide dedicted power of 25 A

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

The hot drop in or buffet Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



Vasche calde secche con fondo arrotondato per una perfetta pulizia ed igiene, per il contenimento di vaschette GN1/1 (max H 200mm).

- Modelli per 2, 3, 4 bacinelle GN1/1 (non comprese).
- Riscaldamento attraverso resistenze.

Optional:

Sovrastrutture con lampade alogene riscaldanti.

Dry heated well units with rounded bottom for a perfect cleaning and hygiene, for GN1/1 pans (max H 200mm).

- Models for 2, 3, 4 GN 1/1 pans (not included).
- Heating through resistor elements.

Optional:

Overstructure with hot halogen lamps.







Fondo arrotondato per agevolare igiene
Rounded bottom for a perfect hygiene



Sovrastrutture con lampade alogene riscaldanti
Overstructure with hot halogen lamps

SOUL PLUS Orange

Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Range Range (°C)	Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni foro Hole dimensions (mm)	Foro incasso scatola comandi Hole dimensions for control panel box (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vollaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
							Watt	Ampere			
 ORANGE PLUS 2	7DROR2CE00A01		+60/+99	844x650x290	814x620	366x90	1000	4,35	230/1/50	930x730x700	35/40
ORANGE PLUS 3	7DROR3CE00A01		+60/+99	1169x650x290	1139x620	366x90	1500	6,52	230/1/50	1230x730x700	49/54
ORANGE PLUS 4	7DROR4CE00A01		+60/+99	1494x650x290	1464x620	366x90	2000	8,70	230/1/50	1530x730x700	64/69

I drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 2 ore continuative.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 2 hours.

All specifications are subject to change without notice.



Piani di mantenimento in vetro temperato per l'esposizione di cibi caldi su teglie e pirofile, zone di riscaldamento ben segnalate.

- Bordo esterno in acciaio inox AISI 304.
- Modelli 2, 3, 4, 6 zone.
- Riscaldamento attraverso resistenze posizionate sotto al piano in vetro con termostato di sicurezza che ne impedisce il surriscaldamento.

Optional:

Sovrastrutture con lampade alogene riscaldanti.

Heated tempered glass top units for displaying hot food on trays or Pyrex, hot areas well marked on the glass surface.

- S/S AISI 304 outer frame.
- Models 2, 3, 4, 6 hot areas.
- Heating through resistor elements positioned below the glass top with safety thermostat that prevents overheating.

Optional:

Overstructure with hot halogen lamps.



Zone riscaldamento piano
Top hot areas



Sovrastrutture con lampade alogene riscaldanti
Overstructure with hot halogen lamps

SOUL PLUS Brown











Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Range Range (°C)	Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni foro Hole dimensions (mm)	Foro incasso scatola comandi Hole dimensions for control panel box (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
							Watt	Ampere			
BROWN PLUS 2	7DRBR2CE00A01		+60/+99	844x650x100	814x620	366x90	570	2,48	230/1/50	930x730x700	25/35
BROWN PLUS 3	7DRBR3CE00A01		+60/+99	1169x650x100	1139x620	366x90	855	3,72	230/1/50	1230x730x700	34/44
BROWN PLUS 4	7DRBR4CE00A01		+60/+99	1494x650x100	1464x620	366x90	1140	4,96	230/1/50	1530x730x700	43/53
BROWN PLUS 6	7DRBR6CE00A01		+60/+99	2144x650x100	2114x620	366x90	1710	7,43	230/1/50	2200x730x700	76/86


I drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

All specifications are subject to change without notice.

Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette / Pans capacity (GN)	Dimensioni / Dimensions (mm)	Potenza lampade / Lamps Power (W)	Dimensioni imballo / Packing dimensions (mm)
*** SOVRASTRUTTURE CON ILLUMINAZIONE A LED & RIPIANI INTERMEDI (per modelli GREEN-LIME-BLUE)			*** GLASS HOODS WITH LIGHTING LED & INTERM. SHELVES (for models GREEN-LIME-BLUE)		
	SOV LED+ 2	73500300	2/1	824x540x400	900x620x280
	SOV LED+ 3	73500302	3/1	1149x540x400	1225x620x280
	SOV LED+ 4	73500304	4/1	1474x540x400	1550x620x280
	SOV LED+ 5	73500306	5/1	1799x540x400	1875x620x280
	SOV LED+ 6	73500308	6/1	2124x540x400	2200x620x280
		SOV LED FLAT+ 2	73500310	2/1	824x584x400
SOV LED FLAT+ 3		73500312	3/1	1149x584x400	1225x620x280
SOV LED FLAT+ 4		73500314	4/1	1474x584x400	1550x620x280
SOV LED FLAT+ 5		73500316	5/1	1799x584x400	1875x620x280
SOV LED FLAT+ 6		73500318	6/1	2124x584x400	2200x620x280
		SOVTR3+		Sovrapprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 3/1)	Price increase for assembled lowering hood with led light (mod. 3/1) - Struttura fornita montata / Assembled structure provided
	SOVTRBLUE3+		Sovrapprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 3/1 BLUE)	Price increase for assembled lowering hood with led light (mod. 3/1 BLUE) - Struttura fornita montata / Assembled structure provided	
	SOVTR4+		Sovrapprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 4/1)	Price increase for assembled lowering hood with led light (mod. 4/1) - Struttura fornita montata / Assembled structure provided	
	SOVTRBLUE4+		Sovrapprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 4/1 BLUE)	Price increase for assembled lowering hood with led light (mod. 4/1 BLUE) - Struttura fornita montata / Assembled structure provided	
	SOVTR5+		Sovrapprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 5/1)	Price increase for assembled lowering hood with led light (mod. 5/1) - Struttura fornita montata / Assembled structure provided	
	SOVTRBLUE5+		Sovrapprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 5/1 BLUE)	Price increase for assembled lowering hood with led light (mod. 5/1 BLUE) - Struttura fornita montata / Assembled structure provided	
	SOVTR6+		Sovrapprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 6/1)	Price increase for assembled lowering hood with led light (mod. 6/1) - Struttura fornita montata / Assembled structure provided	
	SOVTRBLUE6+		Sovrapprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 6/1 BLUE)	Price increase for assembled lowering hood with led light (mod. 6/1 BLUE) - Struttura fornita montata / Assembled structure provided	
SOV-CONTACTLESS		Sovrapprezzo lordo per funzione di azionamento capottina CONTACTLESS (MOD.GREEN-LIME-BLUE)	Price increase for CONTACTLESS canopy actioning (MOD.GREEN-LIME-BLUE)		
SOVRASTRUTTURE CON ILLUMINAZIONE RISCALDANTE (per modelli RED-ORANGE-BROWN)			HEATING LIGHT HOODS (for models RED-ORANGE-BROWN)		
	SOV HOT+ 2	73500400	2/1	824x540x400	900x620x280
	SOV HOT+ 3	73500402	3/1	1149x540x400	1225x620x280
	SOV HOT+ 4	73500404	4/1	1474x540x400	1550x620x280
	SOV HOT+ 5	73500406	5/1	1799x540x400	1875x620x280
	SOV HOT+ 6	73500408	6/1	2124x540x400	2200x620x280
		SOV HOT FLAT+ 2	73500410	2/1	824x584x400
SOV HOT FLAT+ 3		73500412	3/1	1149x584x400	1225x620x280
SOV HOT FLAT+ 4		73500414	4/1	1474x584x400	1550x620x280
SOV HOT FLAT+ 5		73500416	5/1	1799x584x400	1875x620x280
SOV HOT FLAT+ 6		73500418	6/1	2124x584x400	2200x620x280
		SOVTRHOT3**		Sovrapprezzo per sovrastruttura con capottina fissa e lampade alogene (mod. 3/1)	Price increase for fixed hood with halogen lights (mod. 3/1) - Struttura fornita montata / Assembled structure provided
	SOVTRHOT4**		Sovrapprezzo per sovrastruttura con capottina fissa e lampade alogene (mod. 4/1)	Price increase for fixed hood with halogen lights (mod. 4/1) - Struttura fornita montata / Assembled structure provided	
	SOVTRHOT5**		Sovrapprezzo per sovrastruttura con capottina fissa e lampade alogene (mod. 5/1)	Price increase for fixed hood with halogen lights (mod. 5/1) - Struttura fornita montata / Assembled structure provided	
	SOVTRHOT6**		Sovrapprezzo per sovrastruttura con capottina fissa e lampade alogene (mod. 6/1)	Price increase for fixed hood with halogen lights (mod. 6/1) - Struttura fornita montata / Assembled structure provided	
	KITED3-1		Sovrapprezzo per aggiunta illuminazione a LED per mod. GN3/1	Price increase for additional LED light mod. GN3/1	
	KITED4-1		Sovrapprezzo per aggiunta illuminazione a LED per mod. GN4/1	Price increase for additional LED light mod. GN4/1	
	KITED5-1		Sovrapprezzo per aggiunta illuminazione a LED per mod. GN5/1	Price increase for additional LED light mod. GN5/1	
	KITED6-1		Sovrapprezzo per aggiunta illuminazione a LED per mod. GN6/1	Price increase for additional LED light mod. GN6/1	
TELAII INFERIORI SU RUOTE CON FRENO PER DROP-IN (non disponibile su modelli RED)			LOWER FRAME ON WHEELS WITH BRAKE FOR DROP-IN (not available on RED models)		
	TEL2	73689740	Sovrapprezzo per telaio inferiore cromato su ruote con freno (mod. 2/1)	Price increase for lower chromed frame on wheels with brake (mod. 2/1)	
	TEL3	73689742	Sovrapprezzo per telaio inferiore cromato su ruote con freno (mod. 3/1)	Price increase for lower chromed frame on wheels with brake (mod. 3/1)	
	TEL4	73689744	Sovrapprezzo per telaio inferiore cromato su ruote con freno (mod. 4/1)	Price increase for lower chromed frame on wheels with brake (mod. 4/1)	
	TEL5	73689746	Sovrapprezzo per telaio inferiore cromato su ruote con freno (mod. 5/1)	Price increase for lower chromed frame on wheels with brake (mod. 5/1)	
	TEL6	73689748	Sovrapprezzo per telaio inferiore cromato su ruote con freno (mod. 6/1)	Price increase for lower chromed frame on wheels with brake (mod. 6/1)	
		SOV80-4	74708009x4	Sovrapprezzo per kit ruote diametro 80mm (h 109mm) con freno	Price increase for kit 80mm diameter wheels (h 109mm) with brake
SOV80-6		74708009x6	Sovrapprezzo per kit ruote diametro 80mm (h 109mm) con freno (mod. Ventilati)	Price increase for kit 80mm diameter wheels (h 109mm) with brake (mod. Ventilated)	

Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	Ø max piatti / dishes (mm)	Dimensioni / Dimensions (mm)	Dimensioni foro / Hole dimensions (mm)
SOLLEVATORI PER PIATTI			PLATES ELEVATORS		
	73692170	Sollevatore piatti neutro (circa 60 piatti tondi) Neutral incounter plate dispenser (approximately 60 round plates)	Ø da/from 240 a/to 278 mm	Ø 370 H 754 max H impilamento/max stacking H 611mm	Ø 358 H 739
	73692174		Ø da/from 300 a/to 338 mm	Ø 430 H 754 max H impilamento/max stacking H 609mm	Ø 418 H 739
	73692172	Sollevatore piatti riscaldato (circa 60 piatti tondi, elemento riscaldante di 400W - 230V - 50HZ alla base) Heated incounter plate dispenser (approximately 60 round plates, heating element of 400W - 230V - 50HZ, located in base)	Ø da/from 240 a/to 278 mm	Ø 370 H 774 max H impilamento/max stacking H 611mm	Ø 358 H 759
	73692176		Ø da/from 300 a/to 338 mm	Ø 430 H 774 max H impilamento/max stacking H 609mm	Ø 418 H 759

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

* Montanti inox consigliati per salse, prodotti acidi e ittici ** Non compatibile con sistema automatico di carico / scarico dell'acqua (mod. RED)

*** Prevedere alimentatore lampada led qualora la sovrastruttura venga montata su vasca non Afinox (cod. 74700892)

All specifications are subject to change without notice.

* S/s support are recommended for sauces, acid products and fish ** Not compatible with automatic loading / unloading of the water (mod. RED)

*** If the superstructure is going to be mounted on a bath which is not Afinox, provide a specific adapter (cod. 74700892)



L'Essenza, una soluzione di sobria sostanza!

- **Grande versatilità caratterizza le Isole del Gusto ESSENCE PLUS**, realizzate in acciaio inox AISI 304 e composte dal robusto ed essenziale telaio in acciaio cromato su ruote di graziosissimo design ed il nuovo rivestimento essenziale in legno facilmente adattabile a qualsiasi ambiente.
- **Materiali moderni** e di grande design.
- **Colori** standard: wengé e hemlock nordique, altri colori su richiesta.
- **Eleganti sovrastrutture dotate di illuminazione a LED** a basso consumo energetico nelle versioni refrigerate, con lampade riscaldanti nelle versioni calde.
- **Rivestimento in laminato facilmente sostituibile** grazie al sistema di agganci rapidi intelligente.
- Modelli **refrigerati statici e ventilati**, modelli **caldi bagno maria, secco, piastra** e con **vetrine refrigerate ventilate**.
- I **display elettronici digitali** per la visualizzazione delle temperature sono posizionati nella parte inferiore del mobile e si distinguono per i caratteri più grandi del 30% rispetto ai display tradizionali che ne rendono **semplice e immediata la lettura**.
- Le vasche sono saldate con fondo arrotondato e diamantato per **agevolare lo scarico dell'acqua** e per una **perfetta pulizia ed igiene**.
- Versioni calde bagno maria dotate di **controllo del livello dell'acqua di serie**. Scarico dell'acqua con tubo troppopieno.
- Per **ESSENCE PLUS** sono disponibili anche **accessori e complementi** come gli scorrevassoi inox o legno, il ripiano di fondo, i mobiletti aperti e chiusi, mobili porta posate, vassoi, pane, salviette, mobile con sollevatori di piatti.

Essence, a simple essential solution!

- **ESSENCE PLUS** food island are characterized by an **extreme versatility**, they are made of AISI 304 stainless steel and are provided with a robust and essential chrome-plated frame on nicely designed wheels and with a new in fashion essential timber cladding easily adaptable to suit all locations.
- **Modern materials** and attractive design.
- **Standard colours**: Wenge and hemlock nordique. RAL colours available upon request.
- **Elegant over structure** supplied with **LED lighting with a low energy consumption** for the refrigerated units; with heating lamps for the hot units.
- **Timber cladding can be replaced** or exchanged quickly and easily thanks to a fast clever clip-on system.
- **Refrigerated static or ventilated models**; hot plate, bain-marie or dry for hot models; multi-tier ventilated display units.
- The **digital electronic display** which shows the conservation temperature is positioned below the wooden panels; it distinguishes itself from the traditional displays because the characters are 30% bigger, making the reading easier and more immediate
- All wells are welded with a rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene.
- **Bain Marie units** are supplied with automatic water filling and **water level control** as standard features, the water drainage is performed with an overflow pipe.
- **ESSENCE PLUS** includes also a range of **accessories and complements** such as s/s or wood slides for trays, the bottom shelf, open or closed furniture, furniture for cutlery, trays, bread, napkins or dish lifters.

Essence Plus





Su richiesta con SOV LED FLAT+ senza sovrapprezzo
SOV LED FLAT+ on request without price increase



ESSENCE PLUS Green

Isole del Gusto refrigerate con vasca statica.

- Per il contenimento di 3, 4, 6 bacinelle GN 1/1 (non comprese, H 200mm max).
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura fissa in vetro con illuminazione a LED.
- Fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua e per una perfetta pulizia ed igiene, con rubinetto.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Food Islands with static cold well.

- For 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included, max H 200mm).
- Chrome-plated frame on wheels with brak.
- Laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Fixed glass overstructure with LED lighting.
- Rounded and diamond-cut shaped bottom to ease the condensation water drainage and for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.



R290	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Gas Gas	Classe climatica Climate class	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
									Watt ****	Ampere			
	ES-GREEN PLUS 3H	7BEGR3FIFHA01		H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1169x650x1288	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	86/96
	ES-GREEN PLUS 4H	7BEGR4FIFHA01		H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,090	3 25°C - 60%	1494x650x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	97/108
	ES-GREEN PLUS 6H	7BEGR6FIFHA01		H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,110	3 25°C - 60%	2144x650x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595	125/139
	ES-GREEN PLUS 3W	7BEGR3FIFWA01		W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1169x650x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	86/96
	ES-GREEN PLUS 4W	7BEGR4FIFWA01		W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,090	3 25°C - 60%	1494x650x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	97/108
	ES-GREEN PLUS 6W	7BEGR6FIFWA01		W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,110	3 25°C - 60%	2144x650x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595	125/139
	ES-GREEN PLUS 3R	7BEGR3FIFRA01		R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1169x650x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	86/96
	ES-GREEN PLUS 4R	7BEGR4FIFRA01		R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,090	3 25°C - 60%	1494x650x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	97/108
	ES-GREEN PLUS 6R	7BEGR6FIFRA01		R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,110	3 25°C - 60%	2144x650x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595 "	125/139

VERS220-60

SOVRAPPREZZO PER VERSIONE 220V/60HZ - GAS R404A

PRICE INCREASE FOR POWER SUPPLY 220V/60HZ - GAS R404A

SOVMONT

SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA

PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA **** Watt TN (-10/+45°C)

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE **** Watt TN (-10/+45°C)

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

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



Su richiesta con SOV LED FLAT+ senza sovrapprezzo
SOV LED FLAT+ on request without price increase



ESSENCE PLUS Lime

Isole del Gusto con piano statico refrigerato H 30mm.

- Per il contenimento di 3, 4, 6 vassoi GN 1/1 (non compresi).
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura fissa in vetro con illuminazione a LED.
- Fondo arrotondato e scarico dell'acqua per una perfetta pulizia ed igiene, con rubinetto.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Food Islands with static cold top H 30mm.

- For 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included).
- Chrome-plated frame on wheels with brake.
- Laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Fixed glass overstructure with LED lighting.
- Rounded bottom and drain hole to ease the condensation water drainage and for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.



R290	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Gas Gas	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
							Watt ****	Ampere			
	ES-LIME PLUS 3H	7BELI3FIFHA01		H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,07	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	84/93
	ES-LIME PLUS 4H	7BELI4FIFHA01		H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,080	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	95/106
	ES-LIME PLUS 6H	7BELI6FIFHA01		H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,10	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595	123/137
	ES-LIME PLUS 3W	7BELI3FIFWA01		W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,07	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	84/93
	ES-LIME PLUS 4W	7BELI4FIFWA01		W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,080	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	95/106
	ES-LIME PLUS 6W	7BELI6FIFWA01		W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,10	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595	123/137
	ES-LIME PLUS 3R	7BELI3FIFRA01		R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,07	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	84/93
	ES-LIME PLUS 4R	7BELI4FIFRA01		R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,080	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x714x1100 struttura montata/assembled structure 1558x714x1595	95/106
	ES-LIME PLUS 6R	7BELI6FIFRA01		R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,10	247	5,03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x714x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595	123/137

VERS220-60

SOVRAPPREZZO PER VERSIONE 220V/60HZ - GAS R404A

PRICE INCREASE FOR POWER SUPPLY 220V/60HZ - GAS R404A

SOVMONT

SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA

PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD

*H= ROVERE SBIANCATO - W=WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA **** Watt TN (-10/+45°C)

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W=WENGE' - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE **** Watt TN (-10/+45°C)

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications are subject to change without notice.



Su richiesta con SOV LED FLAT+ senza sovrapprezzo
SOV LED FLAT+ on request without price increase



ESSENCE PLUS Blue

Isole del Gusto con vasche refrigerate con ventilazione orizzontale sul prodotto.

- Con profondità regolabile (con vassoi optional***) per l'esposizione temporanea di prodotti contenuti in 3, 4, 6 vaschette GN 1/1 (max H 150mm, non comprese) o in appoggio sul fondo.
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura fissa in vetro con illuminazione a LED.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Food Islands with blown-air cold well units with horizontal ventilation.

- Adjustable depth (with optional s/s plates***) in order to temporary display food in 3, 4, 6 GN1/1 pans (max H 150mm, not included) or at the well bottom.
- Chrome-plated frame on wheels with brake.
- Laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Fixed glass overstructure with LED lighting.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.



Optional
***73690012 Vassoio fondo (532x326)
S/S Plate (532x326)



Nuova vasca studiata per facilitare l'assistenza e la pulizia.
New well studied for easy service and an easy cleaning.

R290	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Gas Gas	Dimensioni Dimensions (mm)		Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
							Watt ****	Ampere					
	ES-BLUE PLUS 3H	7BEBL3FIFHA01		H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,15	1169x760x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x860x1595	136/151	
	ES-BLUE PLUS 4H	7BEBL4FIFHA01		H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1288	494	10.06	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x860x1595	163/181	
	ES-BLUE PLUS 6H	7BEBL6FIFHA01		H	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	2144x760x1288	494	10.06	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x860x1595	220/245	
	ES-BLUE PLUS 3W	7BEBL3FIFWA01		W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,15	1169x760x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x860x1595	136/151	
	ES-BLUE PLUS 4W	7BEBL4FIFWA01		W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1288	494	10.06	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x860x1595	163/181	
	ES-BLUE PLUS 6W	7BEBL6FIFWA01		W	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	2144x760x1288	494	10.06	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x860x1595	220/245	
	ES-BLUE PLUS 3R	7BEBL3FIFRA01		R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,15	1169x760x1288	247	5.03	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x860x1595	136/151	
	ES-BLUE PLUS 4R	7BEBL4FIFRA01		R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1288	494	10.06	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x860x1595	163/181	
	ES-BLUE PLUS 6R	7BEBL6FIFRA01		R	+4/+8°	R290 GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	2144x760x1288	494	10.06	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x1012x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x860x1595	220/245	

73690012

VASSOIO FONDO (532X326)

S/S PLATE (532X326)

VERS220-60

SOVRAPPREZZO PER VERSIONE 220V/60HZ - GAS R404A

PRICE INCREASE FOR POWER SUPPLY 220V/60HZ - GAS R404A

SOVMONT

SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA

PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA **** Watt TN (-10/+45°C)

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE **** Watt TN (-10/+45°C)

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

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.



DF



DS



DF

ESSENCE PLUS
Blue Platinum

Isole del Gusto con vetrina refrigerata per libero servizio.

Food Islands with blown-air cold display units for self-service.

- Con ventilazione canalizzata verticalmente per l'esposizione temporanea di prodotti contenuti in vaschette (max H 200mm) o in appoggio sul fondo (con vassoi optional***).
- Modelli per 3, 4 vaschette GN1/1 (non comprese).
- Lato cliente chiuso con flaps (DF) o con vetri scorrevoli (DS).
- Lato operatore chiuso con 2 (mod. 3/1) o 3 (mod. 4/1) porte battenti.
- Sovrastruttura e 3 ripiani in vetro con illuminazione LED.
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno, rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

- With vertical refrigeration in order to temporary display food in pans (max H 200mm) or at the well bottom (with optional s/s plates***).
- Models for 3, 4 GN1/1 pans (not included).
- Customer side closed with flaps (DF) or sliding glass (DS).
- Operator side closed with 2(mod. 3 / 1), 3 (mod 4 / 1) or 4(mod 5 / 1) hinged doors.
- Glass overstructure with 3 shelves and with LED lighting.
- Chrome-plated frame on wheels with brake, laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.



Optional ***73690012 Vassoio fondo (532x326) S/S Plate (532x326)



Nuova vasca studiata per facilitare l'assistenza e la pulizia. New well studied for easy service and an easy cleaning.

R290	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Gas Gas	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
								Watt ****	Ampere			
	ES-BLUE PLAT PLUS 3H DF	7BEPL3FIVHA01		H	+4/+8	R290 GWP 3 kg 0,15	1169x760x1688	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	185/206
	ES-BLUE PLAT PLUS 3H DS	7BEPL3FIVHA02		H	+4/+8							178/198
	ES-BLUE PLAT PLUS 4H DF	7BEPL4FIVHA01		H	+4/+8	R290 GWP 3 kg 0,10 + 0,10	1494x760x1688	494	10,06		1558x860x1830	241/268
	ES-BLUE PLAT PLUS 4H DS	7BEPL4FIVHA02		H	+4/+8							233/259
	ES-BLUE PLAT PLUS 3W DF	7BEPL3FIVWA01		W	+4/+8	R290 GWP 3 kg 0,15	1169x760x1688	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	185/206
	ES-BLUE PLAT PLUS 3W DS	7BEPL3FIVWA02		W	+4/+8							178/198
	ES-BLUE PLAT PLUS 4W DF	7BEPL4FIVWA01		W	+4/+8	R290 GWP 3 kg 0,10 + 0,10	1494x760x1688	494	10,06		1558x860x1830	241/268
	ES-BLUE PLAT PLUS 4W DS	7BEPL4FIVWA02		W	+4/+8							233/259
	ES-BLUE PLAT PLUS 3R DF	7BEPL3FIVRA01		R	+4/+8	R290 GWP 3 kg 0,15	1169x760x1688	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	185/206
	ES-BLUE PLAT PLUS 3R DS	7BEPL3FIVRA02		R	+4/+8							178/198
	ES-BLUE PLAT PLUS 4R DF	7BEPL4FIVRA01		R	+4/+8	R290 GWP 3 kg 0,10 + 0,10	1494x760x1688	494	10,06		1558x860x1830	241/268
	ES-BLUE PLAT PLUS 4R DS	7BEPL4FIVRA02		R	+4/+8							233/259

VERS220-60

73690012

SOVRAPPREZZO PER VERSIONE 220V/60HZ - GAS R404A VASSOIO FONDO (532X326)

PRICE INCREASE FOR POWER SUPPLY 220V/60HZ - GAS R404A S/S PLATE (532X326)

DF=Vetro dritto con flaps DS= Vetro dritto con vetri scorrevoli

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA **** Watt TN (-10/+45°C)

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

DF=Squared glass with flaps DS= Squared glass with sliding closing glasses

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE **** Watt TN (-10/+45°C)

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



DF



DS



DS

ESSENCE PLUS
Blue Platinum RI/SP

Isole del Gusto con vetrina refrigerata per libero servizio.

- Con ventilazione canalizzata verticalmente per l'esposizione temporanea di prodotti contenuti in vaschette (max H 200mm) o in appoggio sul fondo (con vassoi optional***).
- Modelli per 3, 4 vaschette GN1/1 (non comprese).
- Lato cliente chiuso con flaps (DF) o con vetri scorrevoli (DS). Lato operatore chiuso con 2 (mod. 3/1) o 3 (mod. 4/1) porte battenti.
- Sovrastruttura e 3 ripiani in vetro con illuminazione LED.
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno, rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Food Islands with blown-air cold display units for self-service.

- With vertical refrigeration in order to temporary display food in pans (max H 200mm) or at the well bottom (with optional s/s plates***).
- Models for 3, 4 GN1/1 pans (not included).
- Customer side closed with flaps (DF) or sliding glass (DS).
- Glass overstructure with 3 shelves and with LED lighting.
- Chrome-plated frame on wheels with brake, laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Digital control panel positioned below the wooden panels



Optional
***73690012 Vassoio fondo (532x326)
S/S Plate (532x326)



Nuova vasca studiata per facilitare l'assistenza e la pulizia.
New well studied for easy service and an easy cleaning.

R290	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Gas Gas	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
								Watt ****	Ampere			
	ES-PLAT PLUS 3H DF+RI+SP	7BEPL3FIVHA05		H	+4/+8	R290 GWP 3 kg 0,15	1169x760x1688	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	202/225
	ES-PLAT PLUS 3H DS+RI+SP	7BEPL3FIVHA06		H	+4/+8							194/216
	ES-PLAT PLUS 4H DF+RI+SP	7BEPL4FIVHA05		H	+4/+8							259/288
	ES-PLAT PLUS 4H DS+RI+SP	7BEPL4FIVHA06		H	+4/+8							251/279
	ES-PLUS 3W DF+RI+SP	7BEPL3FIVWA05		W	+4/+8	R290 GWP 3 kg 0,15	1169x760x1688	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	202/225
	ES-PLAT PLUS 3W DS+RI+SP	7BEPL3FIVWA06		W	+4/+8							194/216
	ES-PLAT PLUS 4W DF+RI+SP	7BEPL4FIVWA05		W	+4/+8							259/288
	ES-PLAT PLUS 4W DS+RI+SP	7BEPL4FIVWA06		W	+4/+8							251/279
	ES-PLAT PLUS 3R DF+RI+SP	7BEPL3FIVRA03		R	+4/+8	R290 GWP 3 kg 0,15	1169x760x1688	340	5,8	230/1/50	1233x860x1830	202/225
	ES-PLAT PLUS 3R DS+RI+SP	7BEPL3FIVRA04		R	+4/+8							194/216
	ES-PLAT PLUS 4R DF+RI+SP	7BEPL4FIVRA03		R	+4/+8							259/288
	ES-PLAT PLUS 4R DS+RI+SP	7BEPL4FIVRA04		R	+4/+8							251/279

VERS220-60

73690012

SOVRAPPREZZO PER VERSIONE 220V/60HZ - GAS R404A

Vassoio fondo (532x326)

PRICE INCREASE FOR POWER SUPPLY 220V/60HZ - GAS R404A

S/S plate (532x326)

DF=Vetro dritto con flaps DS= Vetro dritto con vetri scorrevoli

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA **** Watt TN (-10/+45°C)

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

DF=Squared glass with flaps DS= Squared glass with sliding closing glasses

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE **** Watt TN (-10/+45°C)

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



Su richiesta con SOV HOT FLAT+ senza sovrapprezzo
SOV HOT FLAT+ on request without price increase



ESSENCE PLUS Red

Isole del Gusto con vasca calda bagnomaria.

- Fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua per una perfetta pulizia ed igiene.
- Per il contenimento di vaschette GN1/1 (max H 200mm).
- Modelli per 3, 4, 6 bacinelle GN1/1 (non comprese).
- Carico dell'acqua manuale, scarico fornito di rubinetto.
- Riscaldamento attraverso resistenze con termostato di sicurezza che ne impedisce il surriscaldamento o il funzionamento in mancanza di acqua.
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno, rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura fissa in vetro con lampade alogene riscaldanti.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Food Islands with bain marie hot well units.

- Rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene. For GN1/1 pans (max H 200mm).
- Models for 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included).
- Manual water filling, water drainage with water tap.
- Heating through resistor elements with safety thermostat that prevents overheating or operation in the absence of water.
- Chrome-plated frame on wheels with brake.
- Laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Fixed glass overstructure with hot halogen lamps.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.

Optional:

- Three phase power supply for 6/1 model.

Optional:

Versione con voltaggio trifase per modello 6/1.



	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
							Watt	Ampere			
	ES-RED PLUS 3H	7BERE3CEFHA01		H	+60/+90	1169x650x1288	Vasca/Bath 1000+500 Lampade/Lamps 200x2	8.26	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	82/91
	ES-RED PLUS 4H	7BERE4CEFHA01		H	+60/+90	1494x650x1288	Vasca/Bath 1000x2 Lampade/Lamps 200x3	11.30	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	94/104
	ES-RED PLUS 6H	7BERE6CEFHA01	***	H	+60/+90	2144x650x1288	Vasca/Bath 1000x3 Lampade/Lamps 200x4	16.52	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	130/144
	ES-RED PLUS 3W	7BERE3CEFWA01		W	+60/+90	1169x650x1288	Vasca/Bath 1000+500 Lampade/Lamps 200x2	8.26	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	82/91
	ES-RED PLUS 4W	7BERE4CEFWA01		W	+60/+90	1139x650x1288	Vasca/Bath 1000x2 Lampade/Lamps 200x3	11.30	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	94/104
	ES-RED PLUS 6W	7BERE6CEFWA01	***	W	+60/+90	2144x650x1288	Vasca/Bath 1000x3 Lampade/Lamps 200x4	16.52	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	130/144
	ES-RED PLUS 3R	7BERE3CEFRA01		R	+60/+90	1169x650x1288	Vasca/Bath 1000+500 Lampade/Lamps 200x2	8.26	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	82/91
	ES-RED PLUS 4R	7BERE4CEFRA01		R	+60/+90	1494x650x1288	Vasca/Bath 1000x2 Lampade/Lamps 200x3	11.30	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	94/104
	ES-RED PLUS 6R	7BERE6CEFRA01	***	R	+60/+90	2144x650x1288	Vasca/Bath 1000x3 Lampade/Lamps 200x4	16.52	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	130/144
	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					

*** Per versione GN6/1 prevedere alimentazione dedicata di 25 A

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

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE

I drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



Su richiesta con SOV HOT FLAT+
senza sovrapprezzo
SOV HOT FLAT+ on request
without price increase



ESSENCE PLUS Orange

Isole del Gusto con vasca calda secca.

- Fondo arrotondato per una perfetta pulizia ed igiene.
- Per il contenimento di vaschette 3,4 vaschette GN1/1 (max H 200mm, non comprese).
- Riscaldamento attraverso resistenze.
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno, rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura fissa in vetro con lampade alogene riscaldanti.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Food Islands with dry heated well units.

- Rounded bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene.
- For 3, 4 GN1/1 pans (max H 200mm, not included).
- Heating through resistor elements.
- Chrome-plated frame on wheels with brake. Laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Fixed glass overstructure with hot halogen lamps.
- Digital control panel with positioned below the wooden panels



Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	
						Watt	Ampere				
	ES-ORANGE PLUS 3H	7BEOR3CEFHA01		H	+60/+99	1169x650x1288	Vasca/ Bath 500x3 Lampade/Lamps 200x2	8.26	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	81/90
	ES-ORANGE PLUS 4H	7BEOR4CEFHA01		H	+60/+99	1494x650x1288	Vasca/ Bath 500x4 Lampade/Lamps 200x3	11.30	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	94/104
	ES-ORANGE PLUS 3W	7BEOR3CEFWA01		W	+60/+99	1169x650x1288	Vasca/ Bath 500x3 Lampade/Lamps 200x2	8.26	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	81/90
	ES-ORANGE PLUS 4W	7BEOR4CEFWA01		W	+60/+99	1494x650x1288	Vasca/ Bath 500x4 Lampade/Lamps 200x3	11.30	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	94/104
	ES-ORANGE PLUS 3R	7BEOR3CEFRA01		R	+60/+99	1169x650x1288	Vasca/ Bath 500x3 Lampade/Lamps 200x2	8.26	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	81/90
	ES-ORANGE PLUS 4R	7BEOR4CEFRA01		R	+60/+99	1494x650x1288	Vasca/ Bath 500x4 Lampade/Lamps 200x3	11.30	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	94/104
SOVMONT			SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA			PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD					

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE

I drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



Su richiesta con SOV HOT FLAT+ senza sovrapprezzo
SOV HOT FLAT+ on request without price increase



ESSENCE PLUS Brown

Isole del Gusto con piano di mantenimento in vetro temperato per l'esposizione di cibi caldi su teglie e pirefile con 3, 4, 6 zone GN1/1 di riscaldamento ben segnalate.

- Riscaldamento attraverso resistenze.
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastuttura fissa in vetro con lampade alogene riscaldanti.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Food Islands with heated tempered glass top units to display hot food on trays or Pyrex, with hot areas well marked on the surface.

- Models for 3, 4, 6 GN1/1 pans.
- Heating through resistor elements positioned below the glass top with installed safety thermostat that prevents overheating.
- Chrome-plated frame on wheels with brake, laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Fixed glass overstructure with hot halogen lamps.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.



Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	
						Watt	Ampere				
	ES-BROWN PLUS 3H	7BEBR3CEFHA01		H	+60/+99	1169x650x1288	Piastra/ Top 285x3 Lampade/Lamps 200x2	5.45	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	78/87
	ES-BROWN PLUS 4H	7BEBR4CEFHA01		H	+60/+99	1494x650x1288	Piastra/ Top 285x4 Lampade/Lamps 200x3	7.56	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x750x1100 struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	89/99
	ES-BROWN PLUS 6H	7BEBR6CEFHA01		H	+60/+99	2144x650x1288	Piastra/ Top 285x6 Lampade/Lamps 200x4	10.91	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x750x1100 struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	131/146
	ES-BROWN PLUS 3W	7BEBR3CEFWA01		W	+60/+99	1169x650x1288	Piastra/ Top 285x3 Lampade/Lamps 200x2	5.45	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	78/87
	ES-BROWN PLUS 4W	7BEBR4CEFWA01		W	+60/+99	1494x650x1288	Piastra/ Top 285x4 Lampade/Lamps 200x3	7.56	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x750x1100 struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	89/99
	ES-BROWN PLUS 6W	7BEBR6CEFWA01		W	+60/+99	2144x650x1288	Piastra/ Top 285x6 Lampade/Lamps 200x4	10.91	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x750x1100 struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	131/146
	ES-BROWN PLUS 3R	7BEBR3CEFRA01		R	+60/+99	1169x650x1288	Piastra/ Top 285x3 Lampade/Lamps 200x2	5.45	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1233x750x1100 Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	78/87
	ES-BROWN PLUS 4R	7BEBR4CEFRA01		R	+60/+99	1494x650x1288	Piastra/ Top 285x4 Lampade/Lamps 200x3	7.56	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 1558x750x1100 struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	89/99
	ES-BROWN PLUS 6R	7BEBR6CEFRA01		R	+60/+99	2144x650x1288	Piastra/ Top 285x6 Lampade/Lamps 200x4	10.91	230/1/50	Struttura smontata/Disassembled structure 2208x750x1100 struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	131/146
SOVMONT				SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA			PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD				

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE

Il drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



	Modello Model	Codice Code		Descrizione Description	Linea Line	Tinta* Colour*	Dimensioni Dimensions (mm)
SCORRIVASSOI IN LEGNO / WOODEN TRAY SLIDES							
	SCOSPAH+	73678085		Scorrivassoio legno spalla Wooden side tray slide	GREEN+ LIME+ RED+ ORANGE+ BROWN+	H	650 x 321
	SCOSPAW+	73678086				W	
	SCOSPAR+	73678080				R	
	SCOSPAVH+	73678095		Scorrivassoio legno spalla Wooden side tray slide	BLUE+ PLATINUM+	H	760 x 321
	SCOSPAVW+	73678096				W	
	SCOSPAVR+	73678090				R	
	SCOH3+	73678045		Scorrivassoio legno Wooden side tray slide	3/1	H	1167x321
	SCOW3+	73678046				W	
	SCOR3+	73678040				R	
	SCOH4+	73678055		Scorrivassoio legno Wooden side tray slide	4/1	H	1492x321
	SCOW4+	73678056				W	
	SCOR4+	73678050				R	
SCOH6+	73678075		Scorrivassoio legno Wooden side tray slide	6/1	H	2142x321	
SCOW6+	73678076				W		
SCOR6+	73678070				R		
SCORRIVASSOI INOX / S/S TRAY SLIDES							
	SCOSPAX+	73678010		Scorrivassoio inox spalla S/s side tray slide	GREEN+ LIME+ RED+ ORANGE+ BROWN+	INOX S/S	650 x 320
	SCOSPAVX+	73678014				INOX S/S	
	SCOX3+	73678002		Scorrivassoio inox S/s tray slide	3/1	INOX S/S	1167x320
	SCOX4+	73678004				INOX S/S	
	SCOX6+	73678008				INOX S/S	

	Modello Model	Codice Code		Descrizione Description	Linea Line	Tinta* Colour*	Dimensioni Dimensions (mm)
RIPIANO INFERIORE / LOWER SHELF							
	RIPINFH3	72546395 x 2		Ripiano inferiore Lower shelf	3/1	H	541x560x15
	RIPINFW3	72546396 x 2				W	
	RIPINFR3	72546390 x 2				R	
	RIPINFH4	72546405 x 2		Ripiano inferiore Lower shelf	4/1	H	704x560x15
	RIPINFW4	72546406 x 2				W	
	RIPINFR4	72546400 x 2				R	
	RIPINFH6	72546425 x 2		Ripiano inferiore Lower shelf	6/1	H	1029x560x15
	RIPINFW6	72546426 x 2				W	
	RIPINFR6	72546420 x 2				R	
	SOV80-4	74708009x4		Sovrapprezzo per kit ruote diametro 80mm (h 109mm) con freno Price increase for 80mm diameter wheels (h 109mm) with brake			
	SOV80-6	74708009x6		Sovrapprezzo per kit ruote diametro 80mm (h 109mm) con freno (mod. Blue Platinum e Blue 6/1) Price increase for kit 80mm diameter wheels (h 109mm) with brake (mod. Blue Platinum and Blue 6/1)			
CHIUSURA INFERIORE CON PANNELLO FRONTALE, PANNELLO DI FONDO E SPALLE INFERIORI LOWER CLOSING WITH FRONT, BOTTOM AND SIDE PANELS							
	SOVCHINF3H+			Sovrapprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing	GREEN+ LIME+ 3/1	H	
	SOVCHINF3W+					W	
	SOVCHINF3R+					R	
	SOVCHINF3H+			Sovrapprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing	BLUE+ PLATINUM+ 3/1	H	
	SOVCHINF3W+					W	
	SOVCHINF3R+					R	
	SOVCHINF3H+			Sovrapprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing	RED+ ORANGE+ BROWN+ 3/1	H	
	SOVCHINF3W+					W	
	SOVCHINF3R+					R	
	SOVCHINF4H+			Sovrapprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing	GREEN+ LIME+ 4/1	H	
	SOVCHINF4W+					W	
	SOVCHINF4R+					R	
	SOVCHINF4H+			Sovrapprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing	BLUE+ PLATINUM+ 4/1	H	
	SOVCHINF4W+					W	
	SOVCHINF4R+					R	
	SOVCHINF4H+			Sovrapprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing	RED+ ORANGE+ BROWN+ 4/1	H	
	SOVCHINF4W+					W	
	SOVCHINF4R+					R	
	SOVCHINF6H+			Sovrapprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing	GREEN+ LIME+ 6/1	H	
	SOVCHINF6W+					W	
	SOVCHINF6R+					R	
	SOVCHINF6H+			Sovrapprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing	BLUE+ 6/1	H	
	SOVCHINF6W+					W	
	SOVCHINF6R+					R	
SOVCHINF6H+			Sovrapprezzo per chiusura inferiore Price increase for lower closing	RED+ BROWN+ 6/1	H		
SOVCHINF6W+					W		
SOVCHINF6R+					R		



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

* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL

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

	Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	Tinta* Colour*	Dimensioni Dimensions (mm)
MOBILETTI UNIONE / CUPBOARDS					
	MOBUNSOLLH	77001265	Mobiletto 3 ripiani con sollevatore piatti / 3 shelves cupboard with plates elevator (Ø max piatti/dishes 278 mm) Cap. 60 piatti/dishes	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLLW	77001266		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLLR	77001260		R	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCH	77001275	Mobiletto 3 ripiani con sollevatore piatti riscaldato / 3 shelves cupboard with hot plates elevator (Ø max piatti/dishes 278 mm) Cap. 60 piatti/dishes	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCW	77001276		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCR	77001270		R	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3H	77001285	Mobiletto con sollevatore piatti / Cupboard with plates elevator (Ø max piatti/dishes 338 mm) Cap. 60 piatti/ dishes	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3W	77001286		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3R	77001280		R	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3CH	77001295	Mobiletto con sollevatore piatti riscaldato / Cupboard with hot plates elevator (Ø max piatti/dishes 338 mm) Cap. 60 piatti/ dishes	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3CW	77001296		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3CR	77001290		R	450x650x879.5

* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL

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



La Tradizione, gusto classico di ricca sostanza!

- **Gran Classe distingue le Isole del Gusto TRADITION PLUS**, realizzate in acciaio inox AISI 304 e composte dal robusto ed essenziale telaio in acciaio cromato su ruote di graziosissimo design ed il nuovo ricco rivestimento in legno facilmente adattabile a qualsiasi ambiente.
- **Materiali moderni** e di grande design.
- **Colori standard**: wengé e hemlock nordique, altri colori su richiesta.
- **Raffinate e prestigiose sovrastrutture a ponte** con cappottina abbassabile elettricamente **ed illuminazione a LED** a basso consumo energetico nelle versioni refrigerate, cappottina fissa e **lampade riscaldanti** nelle versioni calde.
- **Rivestimento in laminato facilmente sostituibile** grazie al sistema di agganci rapidi intelligente.
- Modelli **refrigerati statici e ventilati**, modelli **caldi bagno maria, secco, piastra** e con **vetrine refrigerate ventilate**.
- **Accesso facilitato al dispositivo di movimentazione** elettrica e di illuminazione della cappottina, posizionato sul ponte superiore.
- **I display elettronici digitali** per la visualizzazione delle temperature sono posizionati sul ponte superiore e si distinguono per i caratteri più grandi del 30% rispetto ai display tradizionali che ne rendono **semplice e immediata la lettura**.
- Le vasche sono saldate con fondo arrotondato e diamantato per **agevolare lo scarico dell'acqua** e per una **perfetta pulizia ed igiene**.
- Versioni calde bagno maria dotate di **controllo del livello dell'acqua di serie**. Scarico dell'acqua con tubo troppopieno.
- Per **TRADITION PLUS** sono disponibili anche **accessori e complementi** come gli scorrevassoi inox o legno, i mobiletti aperti e chiusi per una migliore organizzazione del vano inferiore, mobili aperti e chiusi, porta posate, vassoi, pane, salviette, mobile con sollevatori di piatti.

Tradition, classical taste rich in the substance!

- **First-class style marks TRADITION PLUS Food Islands**, made of AISI 304 stainless steel. They are provided with a sturdy chrome-plated frame on wheels and with new in fashion rich timber cladding easily adaptable to suit all locations.
- **Modern materials and attractive design**.
- *Wenge and hemlock nordique as standard colours, RAL colours available upon request.*
- **Refined and prestigious bridge superstructures** are provided with electrical device for hood lowering and **LED energy-saving lighting** on cold units, fixed hood and **hot halogen lamps** on hot units.
- **Timber cladding can be replaced or exchanged quickly and easily** thanks to a fast clever clip-on system.
- *Refrigerated static or ventilated models; hot plate, bain-marie or dry for hot models; multi-tier ventilated display units*
- **Easy access to electrical hood device and lighting switch** on the bridge.
- **The digital electronic display** which shows the conservation temperature is positioned below the wooden panels; it distinguishes itself from the traditional displays because the characters are 30% bigger, making the reading easier and more immediate
- **All wells are welded** with a rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and **for a perfect cleaning and hygiene**
- *Bain Marie units are supplied with automatic water filling and water level control as standard features, the water drainage is performed with an overflow pipe.*
- **TRADITION PLUS includes also a range of accessories and complements** such as s/s or wood slides for trays, the bottom shelf, open or closed furniture, furniture for cutlery, trays, bread, napkins or dish lifters

Tradition Plus





TRADITION PLUS Green

Isole del Gusto refrigerate con vasca statica per il contenimento di 3, 4, 6 bacinelle GN 1/1 (non comprese, H 200mm max).

- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Ricco rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura a ponte con cappottina abbassabile ed illuminazione a LED.
- Fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua e per una perfetta pulizia ed igiene, con rubinetto.
- Pannello di controllo digitale sul ponte (optional: controllo contactless).

Food Islands with static cold well for 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included, max H 200mm).

- Chrome-plated frame on wheels with brake.
- Full laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Bridge overstructure with electrical lowering canopy and LED lighting.
- Rounded and diamond-cut shaped bottom to ease the condensation water drainage and for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap.
- Digital control panel positioned on the bridge overstructure (optional: contactless controller).

NEW 2020



Optional Sistema di controllo CONTACTLESS CONTACTLESS control system

R290	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Gas Gas	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/ Lordo Net/Gross weight (kg)
								Watt ****	Ampere			
	TR-GREEN PLUS 3H	7BTGR3FIPHA01		H	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,080	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	120/133
	TR-GREEN PLUS 4H	7BTGR4FIPHA01		H	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,090	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	136/151
	TR-GREEN PLUS 6H	7BTGR6FIPHA01		H	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,110	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595	169/188
	TR-GREEN PLUS 3W	7BTGR3FIPWA01		W	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,080	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	122/135
	TR-GREEN PLUS 4W	7BTGR4FIPWA01		W	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,090	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	139/154
	TR-GREEN PLUS 6W	7BTGR6FIPWA01		W	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,110	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595	175/194
	TR-GREEN PLUS 3R	7BTGR3FIPRA01		R	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,080	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	122/135
	TR-GREEN PLUS 4R	7BTGR4FIPRA01		R	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,090	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	139/154
	TR-GREEN PLUS 6R	7BTGR6FIPRA01		R	+4/+8°	R290 - GWP 3 Kg 0,110	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595	175/194
SOV-CONTACTLESS			Sovrapprezzo lordo per controllo CONTACTLESS			Price increase for CONTACTLESS controller						

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA - **** Watt TN (-10/+45°C)

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R=SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE - **** Watt TN (-10/+45°C)

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

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



TRADITION PLUS Green Square

Isole del Gusto quadrate refrigerate con vasca statica per il contenuto di 8 bacinelle GN 1/1 (non comprese, H 200mm max).

- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Ricco rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura a ponte con cappottina abbassabile ed illuminazione a LED.
- Fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua e per una perfetta pulizia ed igiene, con rubinetto.
- Pannello di controllo digitale posizionato sul ponte (optional: controllo contactless).

Square Food Islands with static cold well for 8 GN1/1 pans (not included, max H 200mm).

- Chrome-plated frame on wheels with brake.
- Full laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Bridge overstructure with electrical lowering canopy and LED lighting.
- Rounded and diamond-cut shaped bottom to ease the condensation water drainage and for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap.
- Digital control panel positioned on the bridge overstructure (optional: contactless controller).

NEW 2020



Optional Sistema di controllo CONTACTLESS CONTACTLESS control system

R290	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Gas Gas	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage V/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
								Watt ****	Ampere			
	TR-GREEN SQ PLUS 8H	7BTSQ8FIPHA01		H	+4/+8° C	R290 - GWP 3 Kg 0,15	1494x1212x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 1534x1254x1595	188/218
	TR-GREEN SQ PLUS 8W	7BTSQ8FIPWA01		W	+4/+8° C	R290 - GWP 3 Kg 0,15	1494x1212x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 1534x1254x1595	188/218
	TR-GREEN SQ PLUS 8R	7BTSQ8FIPRA01		R	+4/+8° C	R290 - GWP 3 Kg 0,15	1494x1212x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 1534x1254x1595	188/218
SOV-CONTACTLESS			Sovrapprezzo lordo per controllo CONTACTLESS			Price increase for CONTACTLESS controller						

*H= ROVERE SBIANCATO W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA - **** Watt TN (-10/+45°C)

*H=HEMLOCK NORDIQUE- W= WENGE' - R=SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE - **** Watt TN (-10/+45°C)

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

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



TRADITION PLUS Lime

Isole del Gusto con piano statico refrigerato H 30mm per il contenimento di 3, 4, 6 vassoi GN 1/1 (non compresi).

- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Ricco rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastuttura a ponte con cappottina abbassabile ed illuminazione a LED.
- Fondo arrotondato e scarico dell'acqua per una perfetta pulizia ed igiene, con rubinetto.
- Pannello di controllo digitale posizionato sul ponte (optional: controllo contactless).

Food Islands with static cold top H 30mm for 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included).

- Chrome-plated frame on wheels with brake.
- Full laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Bridge overstructure with electrical lowering canopy and LED lighting.
- Rounded bottom and drain hole to ease the condensation water drainage and for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap.
- Digital control panel positioned on the bridge overstructure (optional: contactless controller).

NEW 2020



Optional Sistema di controllo CONTACTLESS CONTACTLESS control system

R290	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Gas Gas	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
								Watt****	Ampere			
	TR-LIME PLUS 3H	7BTLI3FIPHA01		H	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,07	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	119/132
	TR-LIME PLUS 4H	7BTLI4FIPHA01		H	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,080	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	134/149
	TR-LIME PLUS 6H	7BTLI6FIPHA01		H	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595	173/192
	TR-LIME PLUS 3W	7BTLI3FIPWA01		W	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,07	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	119/132
	TR-LIME PLUS 4W	7BTLI4FIPWA01		W	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,080	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	134/149
	TR-LIME PLUS 6W	7BTLI6FIPWA01		W	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595	173/192
	TR-LIME PLUS 3R	7BTLI3FIPRA01		R	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,07	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x714x1595	119/132
	TR-LIME PLUS 4R	7BTLI4FIPRA01		R	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,080	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x714x1595	134/149
	TR-LIME PLUS 6R	7BTLI6FIPRA01		R	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x714x1595	173/192
	SOV-CONTACTLESS		Sovrapprezzo lordo per controllo CONTACTLESS			Price increase for CONTACTLESS controller						

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA - **** Watt TN (-10/+45°C)

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R=SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE - **** Watt TN (-10/+45°C)

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



TRADITION PLUS Blue

Isole del Gusto con vasche refrigerate con ventilazione orizzontale sul prodotto con profondità regolabile (con vassoi optional***) per l'esposizione temporanea di prodotti contenuti in 3, 4, 6 vaschette GN 1/1 (max H 150mm, non comprese) o in appoggio sul fondo.

Food Islands with blown-air cold well units with horizontal ventilation and adjustable depth (with optional s/s plates***) in order to temporary display food in 3, 4, 6 GN1/1 pans (max H 150mm, not included) or at the well bottom

- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Ricco rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura a ponte con cappottina abbassabile ed illuminazione a LED.
- Pannello di controllo digitale posizionato sul ponte (optional: controllo contactless).

- Chrome-plated frame on wheels with brake.
- Full laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Bridge overstructure with electrical lowering canopy and LED lighting.
- Digital control panel positioned on the bridge overstructure (optional: contactless controller).

NEW 2020



Nuova vasca studiata per facilitare l'assistenza e la pulizia.
New well studied for easy service and an easy cleaning.



Optional ***73690012 Vassoio fondo (532x326)
S/S Plate (532x326)



Optional Sistema di controllo CONTACTLESS
CONTACTLESS control system

R290	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Gas Gas	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/ Lordo Net/Gross weight (kg)
								Watt****	Ampere			
	TR-BLUE PLUS 3H	7BTBL3FIPHA01		H	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15	1169x760x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x860x1595	132/147
	TR-BLUE PLUS 4H	7BTBL4FIPHA01		H	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x860x1595	171/190
	TR-BLUE PLUS 6H	7BTBL6FIPHA01		H	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	2144x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x860x1595	254/282
	TR-BLUE PLUS 3W	7BTBL3FIPWA01		W	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15	1169x760x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x860x1595	132/147
	TR-BLUE PLUS 4W	7BTBL4FIPWA01		W	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x860x1595	171/190
	TR-BLUE PLUS 6W	7BTBL6FIPWA01		W	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	2144x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x860x1595	254/282
	TR-BLUE PLUS 3R	7BTBL3FIPRA01		R	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15	1169x760x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x860x1595	132/147
	TR-BLUE PLUS 4R	7BTBL4FIPRA01		R	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x860x1595	171/190
	TR-BLUE PLUS 6R	7BTBL6FIPRA01		R	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	2144x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x860x1595	254/282
	SOV-CONTACTLESS											
	***	73690012				Sovrapprezzo lordo per controllo CONTACTLESS Vassoio fondo (532X326) Bottom tray (532X326)						Price increase for CONTACTLESS controller Bottom tray (532X326)

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA - **** Watt TN (-10/+45°C)

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R=SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE - **** Watt TN (-10/+45°C)

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

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



TRADITION PLUS Red

Isole del Gusto con vasca calda bagnomaria con fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua per una perfetta pulizia ed igiene, per il contenimento di vaschette GN1/1 (max H 200mm).

- Modelli per 3, 4, 6 bacinelle GN1/1 (non comprese).
- Carico dell'acqua manuale, scarico fornito di rubinetto.
- Riscaldamento attraverso resistenze con termostato di sicurezza che ne impedisce il surriscaldamento o il funzionamento in mancanza di acqua.
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Ricco rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura a ponte con cappottina fissa e lampade alogene riscaldanti con variatore di potenza.
- Pannello di controllo digitale posizionato sul ponte.

Optional:

- Versione con voltaggio trifase per modello 6/1.
- Luce LED



Optional kit LED

Food Islands with bain marie heated well units with rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene, for GN1/1 pans (max H 200mm).

- Models for 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included).
- Manual water filling, water drainage with water tap.
- Heating through resistor elements with safety thermostat that prevents overheating or operation in the absence of water.
- Chrome-plated frame on wheels with brake.
- Full laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Bridge overstructure with fixed canopy and infrared halogen heating lamps with power regulator.
- Digital control panel positioned on the bridge overstructure.

Optional:

- Three phase power supply for 6/1 model.
- LED light.

	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
							Watt	Ampere			
	TR-RED PLUS 3H	7BTRE3CEPHA01		H	+60/+99	1169x650x1488	Vasca/Bath 1000+500 Lampade/Lamps 200x2	9.56	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	108/117
	TR-RED PLUS 4H	7BTRE4CEPHA01		H	+60/+99	1494x650x1488	Vasca/Bath 1000x2 Lampade/Lamps 200x3	13.26	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	125/135
	TR-RED PLUS 6H	7BTRE6CEPHA01		**	H	+60/+90	2144x650x1488	Vasca/Bath 1000x3 Lampade/Lamps 200x4	19.13	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595
	TR-RED PLUS 3W	7BTRE3CEPWA01		W	+60/+99	1169x650x1488	Vasca/Bath 1000+500 Lampade/Lamps 200x2	9.56	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	108/117
	TR-RED PLUS 4W	7BTRE4CEPWA01		W	+60/+99	1494x650x1488	Vasca/Bath 1000x2 Lampade/Lamps 200x3	13.26	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	125/135
	TR-RED PLUS 6W	7BTRE6CEPWA01		**	W	+60/+99	2144x650x1488	Vasca/Bath 1000x3 Lampade/Lamps 200x4	19.13	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595
	TR-RED PLUS 3R	7BTRE3CEPRA01		R	+60/+99	1169x650x1488	Vasca/Bath 1000+500 Lampade/Lamps 200x2	9.56	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	108/117
	TR-RED PLUS 4R	7BTRE4CEPRA01		R	+60/+99	1494x650x1488	Vasca/Bath 1000x2 Lampade/Lamps 200x3	13.26	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	125/135
	TR-RED PLUS 6R	7BTRE6CEPRA01		**	R	+60/+99	2144x650x1488	Vasca/Bath 1000x3 Lampade/Lamps 200x4	19.13	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595
	TRIFTR-RED6		SOVRAPPREZZO PER VOLTAGGIO TRIFASE 400V/50HZ 3+N+T GN6/1				PRICE INCREASE FOR 400V/50HZ 3+N+T VOLTAGE GN6/1				
	KITLED3-1		SOVRAPPREZZO PER AGGIUNTA ILLUMINAZIONE A LED PER MOD. GN3/1				PRICE INCREASE FOR FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN3/1				
	KITLED4-1		SOVRAPPREZZO PER AGGIUNTA PER ILLUMINAZIONE A LED PER MOD. GN4/1				PRICE INCREASE FOR FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN4/1				
	KITLED6-1		SOVRAPPREZZO PER AGGIUNTA ILLUMINAZIONE A LED PER MOD. GN6/1				PRICE INCREASE FOR FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN6/1				

** Per versione GN6/1 prevedere alimentazione dedicata di 25 A

*H= ROVERE SBIANCATO - W=WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA

I drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R=SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

All specifications are subject to change without notice.



TRADITION PLUS Orange

Isole del Gusto con vasca calda secca con fondo arrotondato per una perfetta pulizia ed igiene, per il contenimento di vaschette 3, 4 vaschette GN1/1 (max H 200mm, non comprese).

- Riscaldamento attraverso resistenze.
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Ricco rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura a ponte con cappottina fissa e lampade alogene riscaldanti con variatore di potenza.
- Pannello di controllo digitale posizionato sul ponte

Optional: luce LED

Food Islands with dry heated well units with rounded bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene, for 3, 4 GN1/1 pans (max H 200mm, not included).

- Heating through resistor elements.
- Chrome-plated frame on wheels with brake.
- Full laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Bridge overstructure with fixed canopy with hot halogen lamps and power regulator.
- Digital control panel positioned on the bridge overstructure.

Optional: LED light.



Optional kit LED

Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltage Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	
						Watt	Ampere				
	TR-ORANGE PLUS 3H	7BTOR3CEPHA01		H	+60/+99	1169x650x1488	Vasca/Bath 500x3 Lampade/Lamps 200x2	9.56	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	107/117
	TR-ORANGE PLUS 4H	7BTOR4CEPHA01		H	+60/+99	1494x650x1488	Vasca/Bath 500x4 Lampade/Lamps 200x3	13.26	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	125/134
	TR-ORANGE PLUS 3W	7BTOR3CEPWA01		W	+60/+99	1169x650x1488	Vasca/Bath 500x3 Lampade/Lamps 200x2	9.56	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	107/117
	TR-ORANGE PLUS 4W	7BTOR4CEPWA01		W	+60/+99	1494x650x1488	Vasca/Bath 500x4 Lampade/Lamps 200x3	13.26	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	125/134
	TR-ORANGE PLUS 3R	7BTOR3CEPRA01		R	+60/+99	1169x650x1488	Vasca/Bath 500x3 Lampade/Lamps 200x2	9.56	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 233x750x1595	107/117
	TR-ORANGE PLUS 4R	7BTOR4CEPRA01		R	+60/+99	1494x650x1488	Vasca/Bath 500x4 Lampade/Lamps 200x3	13.26	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	125/134
	KITLED3-1		SOVRAPPREZZO PER AGGIUNTA ILLUMINAZIONE A LED PER MOD. GN3/1				PRICE INCREASE FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN3/1				
	KITLED4-1		SOVRAPPREZZO PER AGGIUNTA ILLUMINAZIONE A LED PER MOD. GN4/1				PRICE INCREASE FOR FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN4/1				

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA

I drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R=SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

All specifications are subject to change without notice.



TRADITION PLUS
Brown

Isole del Gusto con piano di mantenimento in vetro temperato per l'esposizione di cibi caldi su teglie e pirofile con 2, 3, 4 zone GN1/1 di riscaldamento ben segnalate.

- Riscaldamento attraverso resistenze.
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Ricco rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta.
- Sovrastruttura a ponte con cappottina fissa e lampade alogene riscaldanti con variatore di potenza.
- Pannello di controllo digitale posizionato sul ponte.

Optional: luce LED.

Food Islands with heated tempered glass top units for hot food to be displayed on trays or Pyrex with 2, 3, 4 GN1/1 hot areas well marked on the surface.

- Heating through resistor elements.
- Chrome-plated frame on wheels with brake.
- Full laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request.
- Bridge overstructure with fixed canopy with hot halogen lamps and power regulator.
- Digital control panel positioned on the bridge overstructure.

Optional: LED light



Optional kit LED

	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
							Watt	Ampere			
	TR-BROWN PLUS 3H	7BTBR3CEPHA01		H	+60/+99	1169x650x1488	Vasca/Bath 285x3 Lampade/Lamps 200x2	6.76	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	104/114
	TR-BROWN PLUS 4H	7BTBR4CEPHA01		H	+60/+99	1494x650x1488	Vasca/Bath 285x4 Lampade/Lamps 200x3	9.52	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	121/129
	TR-BROWN PLUS 6H	7BTBR6CEPHA01		H	+60/+99	2144x650x1488	Vasca/Bath 285x6 Lampade/Lamps 200x4	13.52	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	168/182
	TR-BROWN PLUS 3W	7BTBR3CEPWA01		W	+60/+99	1169x650x1488	Vasca/Bath 285x3 Lampade/Lamps 200x2	6.76	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	104/114
	TR-BROWN PLUS 4W	7BTBR4CEPWA01		W	+60/+99	1494x650x1488	Vasca/Bath 285x4 Lampade/Lamps 200x3	9.52	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	121/129
	TR-BROWN PLUS 6W	7BTBR6CEPWA01		W	+60/+99	2144x650x1488	Vasca/Bath 285x6 Lampade/Lamps 200x4	13.52	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	168/182
	TR-BROWN PLUS 3R	7BTBR3CEPRA01		R	+60/+99	1169x650x1488	Vasca/Bath 285x3 Lampade/Lamps 200x2	6.76	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	104/114
	TR-BROWN PLUS 4R	7BTBR4CEPRA01		R	+60/+99	1494x650x1488	Vasca/Bath 285x4 Lampade/Lamps 200x3	9.52	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	121/129
	TR-BROWN PLUS 6R	7BTBR6CEPRA01		R	+60/+99	2144x650x1488	Vasca/Bath 285x6 Lampade/Lamps 200x4	13.52	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	168/182
	KITLED3-1					SOVRAPPREZZO PER AGGIUNTA LLUMINAZIONE A LED PER MOD. GN3/1	PRICE INCREASE FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN3/1				
	KITLED4-1					SOVRAPPREZZO PER AGGIUNTA LLUMINAZIONE A LED PER MOD. GN4/1	PRICE INCREASE FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN4/1				
	KITLED6-1					SOVRAPPREZZO PER AGGIUNTA LLUMINAZIONE A LED PER MOD. GN6/1	PRICE INCREASE FOR ADDITIONAL LED LIGHT MOD. GN6/1				

*H= ROVERE SBIANCATO - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA

*H= HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R=SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE

I drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	Linea Line	Tinta* Colour*	Dimensioni Dimensions (mm)
SCORRIVASSOI IN LEGNO / WOODEN TRAY SLIDES					
SCOSPAH+	73678085	Scorriavassoio legno spalla Wooden short side tray slide	GREEN+, LIME+, RED+, ORANGE+, BROWN+	H	650 x 321
SCOSPAW+	73678086			W	
SCOSPAR+	73678080			R	
SCOSPAVH+	73678095	Scorriavassoio legno spalla Wooden short side tray slide	BLUE+	H	760 x 321
SCOSPAVW+	73678096			W	
SCOSPAVR+	73678090			R	
SCOH3+	73678045	Scorriavassoio legno Wooden side tray slide	3/1	H	1167x321
SCOW3+	73678046			W	
SCOR3+	73678040			R	
SCOH4+	73678055	Scorriavassoio legno Wooden side tray slide	4/1	H	1492x321
SCOW4+	73678056			W	
SCOR4+	73678050			R	
SCOH6+	73678075	Scorriavassoio legno Wooden side tray slide	6/1	H	2142x321
SCOW6+	73678076			W	
SCOR6+	73678070			R	
SCOSPASQH8+	73678105	Scorriavassoio legno spalla Wooden short side tray slide	SQUARE+ 8/1	H	1214x321
SCOSPASQW8+	73678106			W	
SCOSPASQR8+	73678100			R	
SCOSQH8+	73678055	Scorriavassoio legno Wooden side tray slide	SQUARE+ 8/1	H	1492x321
SCOSQW8+	73678056			W	
SCOSQR8+	73678050			R	

* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL

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

Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	Linea Line	Tinta* Colour*	Dimensioni Dimensions (mm)
SCORRIVASSOI INOX / S/S TRAY SLIDES					
SCOSPAX+	73678010	Scorriavassoio inox spalla S/s side tray slide	GREEN+, LIME+, RED+, ORANGE+, BROWN+	INOX S/S	650 x 320
SCOSPAVX+	73678014			BLUE+	INOX S/S
SCOX3+	73678002	Scorriavassoio inox S/s tray slide	3/1	INOX S/S	1167x320
SCOX4+	73678004			INOX S/S	1492x320
SCOX6+	73678008			INOX S/S	2142x320
SCOSPAVSQX8+	73678018	Scorriavassoio inox spalla S/s side tray slide	SQUARE+ 8/1	INOX S/S	1214x320
SCOSQX8+	73678004	Scorriavassoio inox S/s tray slide	SQUARE+ 8/1	INOX S/S	1492x320

* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL

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

Modello Model	Codice Code	Descrizione Description
RUOTE / WHEELS		
SOV80-4	74708009x4	Sovrapprezzo kit ruote diametro 80mm (h 109mm) con freno Price increase for kit 80mm diameter wheels (h 109mm) with brak
SOV80-6	74708009x6	Sovrapprezzo per kit ruote diametro 80mm (h 109mm) con freno (mod. Blue 6/1) Price increase for kit 80mm diameter wheels (h 109mm) with brake (ventilated mod. Blue 6/1)



	Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	Modello Model	Tinta* Colour*	Dimensioni Dimensions (mm)
MOBILETTO INFERIORE / LOWER CUPBOARD						
	MOBINFCHH3	73679755	Mobiletto inferiore chiuso con ripiano intermedio e antine / Lower cupboard with mid shelf and hinged doors	GREEN, LIME, RED, ORANGE, BROWN 3/1	H	390x560x458
	MOBINFCHW3	73679756			W	390x560x458
	MOBINFCHR3	73679750			R	390x560x458
	MOBINFCHH4	73679765	(NON COMPATIBILI PER VERSIONI/NOT COMPATIBLE FOR VERSIONS BLUE, BLUE VISION, PLATINUM)	GREEN, LIME, RED, ORANGE, BROWN 4/1 6/1 (2 PZ)	H	680x560x458
	MOBINFCHW4	73679766			W	680x560x458
	MOBINFCHR4	73679760			R	680x560x458
	MOBINFAPH3	73679685	Mobiletto inferiore aperto con ripiano intermedio / Open lower cupboard with mid shelf	GREEN, LIME, RED, ORANGE, BROWN 3/1	H	390x560x458
	MOBINFAPW3	73679686			W	390x560x458
	MOBINFAPR3	73679680			R	390x560x458
	MOBINFAPH4	73679695	(NON COMPATIBILI PER VERSIONI/NOT COMPATIBLE FOR VERSIONS BLUE, BLUE VISION, PLATINUM)	GREEN, LIME, RED, ORANGE, BROWN 4/1 6/1 (2 PZ)	H	680x560x458
	MOBINFAPW4	73679696			W	680x560x458
	MOBINFAPR4	73679690			R	680x560x458
	MOBINFCHSQH	73679735	Mobiletto inferiore chiuso con ripiano intermedio e antine / Lower cupboard with mid shelf and hinged doors SQUARE	SQUARE 8/1	H	500x543x458
	MOBINFCHSQW	73679736			W	500x543x458
	MOBINFCHSQR	73679730			R	500x543x458
	MOBINFAPSQH	73679725	Mobiletto inferiore aperto con ripiano intermedio / Open lower cupboard with mid shelf SQUARE	SQUARE 8/1	H	500x543x458
	MOBINFAPSQW	73679726			W	500x543x458
	MOBINFAPSQR	73679720			R	500x543x458

* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL

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

	Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	Tinta* Colour*	Dimensioni Dimensions (mm)
MOBILETTO UNIONE / LINKING CUPBOARD					
	MOBUNCHH	73686765	Mobiletto passante con antine Pass-through cupboard with door on both sides	H	450x650x877
	MOBUNCHW	73686766		W	
	MOBUNCHR	73686760		R	
	MOBUNAPH	73686745	Mobiletto passante aperto Pass-through open cupboard	H	450x650x877
	MOBUNAPW	73686746		W	
	MOBUNAPR	73686740		R	
	MOBPPVPH	73686775	Mobiletto porta posate-vassoi e pane Cutlery, bread and trays cupboard	H	800x650x1394
	MOBPPVPW	73686776		W	
	MOBPPVPR	73686770		R	
	MOBUNSOLLH	77001265	Mobiletto 3 ripiani con sollevatore piatti 3 shelves cupboard with plates elevator (Ø max piatti/dishes 278 mm) Cap. 60 piatti/dishes	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLLW	77001266		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLLR	77001260		R	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCH	77001275	Mobiletto 3 ripiani con sollevatore piatti riscaldato 3 shelves cupboard with hot plates elevator (Ø max piatti/dishes 278 mm) Cap. 60 piatti/dishes	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCW	77001276		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLLCR	77001270		R	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3H	77001285	Mobiletto con sollevatore piatti Cupboard with plates elevator (Ø max piatti/dishes 338 mm) Cap. 60 piatti/dishes	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3W	77001286		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3R	77001280		R	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3CH	77001295	Mobiletto con sollevatore piatti riscaldato Cupboard with hot plates elevator (Ø max piatti/dishes 338 mm) Cap. 60 piatti/dishes	H	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3CW	77001296		W	450x650x879.5
	MOBUNSOLL3CR	77001290		R	450x650x879.5
SOV-CONTACTLESS			Sovrapprezzo lordo per funzione di azionamento capottina CONTACTLESS (GREEN-LIME-BLUE) Price increase for CONTACTLESS canopy actiotioning (GREEN-LIME-BLUE)		
VERS220-60			Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz - GAS R404a Price increase for Power supply 220V/60Hz - GAS R404a		

* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK NORDIQUE - W= WENGE' - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL

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





Eleganza e personalità: protagonista è l'acciaio inossidabile AISI 304.

La più recente linea di buffet Afinox Inox Line PLUS, interamente realizzata in acciaio inox, predilige l'intramontabile fascino e la qualità di un **materiale resistente** e **sempre moderno**.

I buffet Inox Line PLUS, dotati di **sovrastuttura mobile** con **luci LED** o **lampade alogene riscaldanti**, sono disponibili nelle **versioni refrigerate, statiche** o **ventilate** e **calda bagnomaria**.

Un pratico ripiano inferiore e la possibilità di poter scegliere tra la versione con e senza scorrevassoi garantiscono la massima versatilità di queste raffinate Isole del gusto.

Elegance and personality: the protagonist is the stainless steel AISI 304.

The latest range of Afinox Inox Line PLUS buffets, made entirely of stainless steel, favors the timeless charm and quality of a **durable and modern material**.

Inox Line PLUS buffets, equipped with **mobile superstructure** with **LED lights** or **heating halogen lamps**, are available in **refrigerated, static** or **ventilated versions** and **bain-marie**.

A practical lower shelf and the possibility to choose between the version with and without tray rails guarantee the maximum versatility of these refined Service islands.

Inox-Line Plus





INOXLINE PLUS Green

Isole del Gusto refrigerate con vasca statica.

- Per il contenimento di 3, 4, 6 bacinelle GN 1/1 (non comprese, H 200mm max).
- Telaio in acciaio su ruote con freno.
- Rivestimento e ripiano inferiore in acciaio inox AISI 304 e sovrastruttura a ponte con cappottina abbassabile ed illuminazione a LED.
- Fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua e per una perfetta pulizia ed igiene, con rubinetto.
- Pannello di controllo digitale sul ponte.

Food Islands with static cold well.

- For 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included, max H 200mm). Chrome-plated frame on wheels with brake.
- S/s AISI 304 well and lower shelf cladding.
- Bridge overstructure with electrical lowering canopy and LED lighting.
- Rounded and diamond-cut shaped bottom to ease the condensation water drainage and for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap.
- Digital control panel positioned on the bridge overstructure.

NEW 2020



Optional Sistema di controllo CONTACTLESS CONTACTLESS control system

R290	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Gas Gas	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
								Watt ****	Ampere			
	INOX-LINE GREEN PLUS 3	7BTGR3FIPXA01		X	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,080	1169x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 1233x714x1595	111/123
	INOX-LINE GREEN PLUS 4	7BTGR4FIPXA01		X	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,090	1494x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 1558x714x1595	128/142
	INOX-LINE GREEN PLUS 6	7BTGR6FIPXA01		X	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,110	2144x650x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 2208x714x1595	164/182
SOV-CONTACTLESS			Sovraprezzo lordo per controllo CONTACTLESS			Price increase for CONTACTLESS controller						

SCORRIVASSOI INOX / S/S TRAY SLIDES

	SCOSPAVX+	73678010	SCORRIVASSOIO INOX SPALLA - S/S SIDE TRAY SLIDE	650 x 220
	SCOX3+	73678002		1167x220
	SCOX4+	73678004	SCORRIVASSOIO INOX - S/S TRAY SLIDE	1492x220
	SCOX6+	73678008		2142x220

*X= INOX AISI304 **** Watt TN (-10/+45°C)

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



INOXLINE PLUS Blue

Isole del Gusto con vasche refrigerate.

- Con ventilazione orizzontale sul prodotto con profondità regolabile (con vassoi optional***) per l'esposizione temporanea di prodotti contenuti in 3, 4, 6 vaschette GN 1/1 (max H 150mm, non comprese) o in appoggio sul fondo.
- Telaio in acciaio su ruote con freno.
- Rivestimento e ripiano inferiore in acciaio inox AISI 304.
- Sovrastruttura a ponte con cappottina abbassabile ed illuminazione a LED.
- Pannello di controllo digitale posizionato sul ponte.

Food Islands with blown-air cold well units.

- With horizontal ventilation and adjustable depth (with optional s/s plates***) in order to temporary display food in 3, 4, 6 GN1/1 pans (max H 150mm, not included) or at the well bottom.
- Chrome-plated frame on wheels with brake.
- S/s AISI 304 well and lower shelf cladding.
- Bridge overstructure with electrical lowering canopy and LED lighting.
- Digital control panel positioned on the bridge overstructure.

NEW 2020



Nuova vasca studiata per facilitare l'assistenza e la pulizia.
New well studied for easy service and an easy cleaning.



Optional ***73690012 Vassoio fondo (532x326)
S/S Plate (532x326)



Optional Sistema di controllo CONTACTLESS
CONTACTLESS control system

R290	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Gas Gas	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
								Watt ****	Ampere			
	INOX-BLUE PLUS 3X	7BTBL3FIPXA01		X	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15	1169x760x1488	247	5.03	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 1233x860x1595	125/139
	INOX-BLUE PLUS 4X	7BTBL4FIPXA01		X	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 1558x860x1595	170/189
	INOX-BLUE PLUS 6X	7BTBL6FIPXA01		X	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,15 + 0,15	2144x760x1488	494	10.06	230/1/50	Struttura montata Assembled structure 2208x860x1595	206/229
	SOV-CONTACTLESS					Sovrapprezzo lordo per controllo CONTACTLESS		Price increase for CONTACTLESS controller				
	***	73690012				VASSOIO FONDO		BOTTOM TRAY (532X326)				
SCORRIVASSOI INOX / S/S TRAY SLIDES												
	SCOSPAVX+	73678014				SCORRIVASSOIO INOX SPALLA - S/S SIDE TRAY SLIDE	760X320					
	SCOX3+	73678002				SCORRIVASSOIO INOX - S/S TRAY SLIDE	1167x320					
	SCOX4+	73678004					1492x320					
	SCOX6+	73678008					2142x320					

*X= INOX AISI304 **** Watt TN (-10/+45°C)

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



INOXLINE PLUS Red

Isole del Gusto con vasca calda bagnomaria.

- Con fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua per una perfetta pulizia ed igiene.
- Per il contenimento di vaschette GN1/1 (max H 200mm).
- Modelli per 3, 4, 6 bacinelle GN1/1 (non comprese).
- Carico dell'acqua manuale, scarico fornito di rubinetto.
- Riscaldamento attraverso resistenze con termostato di sicurezza che ne impedisce il surriscaldamento o il funzionamento in mancanza di acqua.
- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno.
- Rivestimento e ripiano inferiore in acciaio inox AISI304
- Sovrastruttura a ponte con cappottina fissa e lampade alogene riscaldanti.
- Pannello di controllo digitale posizionato sul ponte.

Optional:

- Versione con voltaggio trifase per modello 6/1.
- Luce Led

Food Islands with bain marie heated well units.

- Rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene.
- For GN1/1 pans (max H 200mm).
- Models for 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included).
- Manual water filling, water drainage with water tap.
- Heating through resistor elements with safety thermostat that prevents overheating or operation in the absence of water.
- Chrome-plated frame on wheels with brake.
- S/s AISI 304 well and lower shelf cladding.
- Bridge overstructure with fixed canopy and infrared halogen heating lamps.
- Digital control panel positioned on the bridge overstructure.

Optional:

- Three phase power supply for 6/1 model.
- LED lighting.



Optional kit LED

Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Dimensioni Dimensions (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	
						Watt	Ampere				
	INOX-RED PLUS 3X	7BTRE3CEPXA01		X	+60/+99	1169x650x1488	Vasca/Bath 1000+500 Lampade/ Lamps 200x2	9.56	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1233x750x1595	102/113
	INOX-RED PLUS 4X	7BTRE4CEPXA01		X	+60/+99	1494x650x1488	Vasca/Bath 1000x2 Lampade/ Lamps 200x3	13.26	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 1558x750x1595	121/134
	INOX-RED PLUS 6X	7BTRE6CEPXA01		X	+60/+99	2144x650x1488	Vasca/Bath 1000x3 Lampade/ Lamps 200x4	19.13	230/1/50	Struttura montata/Assembled structure 2208x750x1595	162/180
	TRIFTR-RED6						Sovrapprezzo per voltaggio trifase 400V/50Hz 3+N+T GN6/1			Price increase for 400V/50Hz 3+N+T voltage GN6/1	
	KITLED3-1						Sovrapprezzo per aggiunta illuminazione a LED per mod. GN3/1			Price increase for additional LED light mod. GN3/1	
	KITLED4-1						Sovrapprezzo per aggiunta illuminazione a LED per mod. GN4/1			Price increase for additional LED light mod. GN4/1	
	KITLED6-1						Sovrapprezzo per aggiunta illuminazione a LED per mod. GN6/1			Price increase for additional LED light mod. GN6/1	
SCORRIVASSOI INOX / S/S TRAY SLIDES											
	SCOSPAVX+	73678014				650x320	SCORRIVASSOIO INOX SPALLA - S/S SIDE TRAY SLIDE				
	SCOX3+	73678002				3/1	SCORRIVASSOIO INOX - S/S TRAY SLIDE				
	SCOX4+	73678004				4/1					
	SCOX6+	73678008				6/1					

* X= INOX AISI304 ** Per versione GN6/1 prevedere alimentazione dedicata di 25 A

I drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

All specifications are subject to change without notice.



Service Plus



Soul service stand Plus



Soul service Plus



Emozioni per tutti i gusti
Emotions for everyone

Service Plus

SERVICE PLUS, SOUL SERVICE STAND PLUS e SOUL SERVICE PLUS

sono le nuove **ISOLE DEL SERVIZIO** di Afinox, soluzioni versatili per il mantenimento dei cibi caldi e freddi, facilmente adattabili a qualsiasi ambiente della ristorazione, da quella tradizionale a quella moderna.

SERVICE PLUS, SOUL SERVICE STAND PLUS, and SOUL SERVICE PLUS

are Afinox new ranges of **FOOD ISLANDS** for assisted service, the versatile solutions for preserving both the hot and the cold food, easily adaptable to any catering environment, from the traditional to the modern one.



SERVICE PLUS Green

Isole del Servizio refrigerate con vasca statica per il contenimento di 3, 4, 6 bacinelle GN 1/1 (non comprese nel prezzo, H 200mm max).

- Sovrastruttura in vetro chiusa lato cliente con illuminazione a LED.
- Fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua e per una perfetta pulizia ed igiene, con rubinetto.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Versioni: Service (rivestimento e scorriavasoio), Soul Service Stand (con telaio) e Soul Service (da incasso).

Food Islands with static cold well for 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included in the price, max H 200mm).

- Glass hood closed customer side with LED lighting.
- Rounded and diamond-cut shaped bottom to ease the condensation water drainage and for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.

Versions: Service (covering and tray slide), Soul Service Stand (with frame) and Soul Service (built-in), Available with R452a gas upon request.



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



R290	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Gas Gas	Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni foro Hole dimensions (mm)	Foro incasso scatola comandi Hole dimensions for control panel box (mm)	Assorbimento Absorbed power		Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
										Watt ****	Ampere		
SERVICE GREEN PLUS	SER-GREEN PLUS 3H	7BEGR3FISHA01		H	+4/+8	R290	1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	121/134
	SER-GREEN PLUS 3W	7BEGR3FISWA01		W	+4/+8	GWP 3 - Kg 0,080	1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	120/133
	SER-GREEN PLUS 4H	7BEGR4FISHA01		H	+4/+8	R290	1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	138/153
	SER-GREEN PLUS 4W	7BEGR4FISWA01		W	+4/+8	GWP 3 - Kg 0,090	1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	138/153
	SER-GREEN PLUS 6H	7BEGR6FISHA01		H	+4/+8	R290	2144x650x1288	-	-	247	5.03	2208x714x1100	184/204
	SER-GREEN PLUS 6W	7BEGR6FISWA01		W	+4/+8	GWP 3 - Kg 0,110	2144x650x1288	-	-	247	5.03	2208x714x1100	184/204
	SOV R		SOVRAPPREZZO PER COLORI SPECIALI RAL			PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR							
SOUL SERVICE STAND GREEN PLUS	SSS-GREEN PLUS 3	7BEGR3FIS0A01		-	+4/+8	R290 GWP 3 - Kg 0,080	1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	88/98
	SSS-GREEN PLUS 4	7BEGR4FIS0A01		-	+4/+8	R290 GWP 3 - Kg 0,090	1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	101/112
	SSS-GREEN PLUS 6	7BEGR6FIS0A01		-	+4/+8	R290 GWP 3 - Kg 0,110	2144x650x1288	-	-	247	5.03	2208x714x1100	137/152
SOUL SERVICE GREEN PLUS	SSE-GREEN PLUS 3	7DRGR3FIS0A01		-	+4/+8	R290 GWP 3 - Kg 0,080	1169x650x965	1139x620	366x90	247	5.03	1233x714x1100	76/91
	SSE-GREEN PLUS 4	7DRGR4FIS0A01		-	+4/+8	R290 GWP 3 - Kg 0,090	1494x650x965	1464x620	366x90	247	5.03	1558x714x1100	86/104
	SSE-GREEN PLUS 6	7DRGR6FIS0A01		-	+4/+8	R290 GWP 3 - Kg 0,110	2144x650x965	2114x620	366x90	247	5.03	2208x714x1100	118/142
	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 - W=WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA / SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE **** Watt TN (-10/+45°C)

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

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

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

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



SERVICE PLUS Lime

Isole del Servizio con piano statico refrigerato H 30 mm per il contenimento di 3, 4, 6 vassoi GN 1/1 (non compresi nel prezzo).

- Sovrastruttura in vetro chiusa lato cliente con illuminazione a LED.
- Fondo arrotondato e scarico dell'acqua per una perfetta pulizia ed igiene, con rubinetto.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Versioni: Service (rivestimento e scorriavassoio), Soul Service Stand (con telaio) e Soul Service (da incasso).

Food Islands with static cold top H 30 mm for 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included in the price).

- Glass hood closed customer side with LED lighting.
- Rounded and diamond-cut shaped bottom to ease the condensation water drainage and for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.

Versions: Service (covering and tray slide), Soul Service Stand (with frame) and Soul Service (built-in).



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



R290	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Gas Gas	Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni foro Hole dimensions (mm)	Foro incasso scatola comandi Hole dimensions for control panel box (mm)	Assorbimento Absorbed power		Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/ Lordo Net/Gross weight (kg)
										Watt ****	Ampere		
	SER-LIME PLUS 3H	7BELI3FISHA01		H	+4/+8	R290	1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	118/131
	SER-LIME PLUS 3W	7BELI3FISWA01		W	+4/+8	GWP 3 - Kg 0,07	1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	117/130
	SER-LIME PLUS 4H	7BELI4FISHA01		H	+4/+8	R290	1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	136/151
	SER-LIME PLUS 4W	7BELI4FISWA01		W	+4/+8	GWP 3 - Kg 0,080	1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	136/151
	SER-LIME PLUS 6H	7BELI6FISHA01		H	+4/+8	R290	2144x650x1288	-	-	247	5.03	2208x714x1100	182/202
	SER-LIME PLUS 6W	7BELI6FISWA01		W	+4/+8	GWP 3 - Kg 0,10	2144x650x1325	-	-	247	5.03	2208x714x1100	182/202
	SOV R		SOVRAPPREZZO PER COLORI SPECIALI RAL			PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR							
	SSS-LIME PLUS 3	7BELI3FIS0A01		-	+4/+8	R290	1169x650x1288	-	-	247	5.03	1233x714x1100	86/95
	SSS-LIME PLUS 4	7BELI4FIS0A01		-	+4/+8	GWP 3 - Kg 0,080	1494x650x1288	-	-	247	5.03	1558x714x1100	99/110
	SSS-LIME PLUS 6	7BELI6FIS0A01		-	+4/+8	R290	2144x650x1288	-	-	247	5.03	2208x714x1100	135/150
	SSE-LIME PLUS 3	7DRLI3FIS0A01		-	+4/+8	R290	1169x650x775	1139x620	366x90	247	5.03	1233x714x1100	73/80
	SSE-LIME PLUS 4	7DRLI4FIS0A01		-	+4/+8	GWP 3 - Kg 0,080	1494x650x775	1464x620	366x90	247	5.03	1558x714x1100	85/92
	SSE-LIME PLUS 6	7DRLI6FIS0A01		-	+4/+8	R290	2144x650x775	2114x620	366x90	247	5.03	2208x714x1100	116/124
	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 - W=WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA / SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE **** Watt TN (-10/+45°C)

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

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

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

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



SERVICE PLUS Blue

Isole del Servizio con vasche refrigerate con ventilazione orizzontale sul prodotto con profondità regolabile (con vassoi optional***) per l'esposizione temporanea di prodotti contenuti in 3, 4, 6 vaschette GN 1/1 (max H 150mm, non comprese nel prezzo) o in appoggio sul fondo.

Food Islands with blown air cold well with horizontal refrigeration and adjustable depth (with optional s/s plates***) in order to temporary display food in for 3, 4, 6 GN1/1 pans (max H 150 mm, not included in the price) or on the bottom.

- Sovrastruttura in vetro chiusa lato cliente con illuminazione a LED.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

- Glass hood closed customer side with LED lighting.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.

Versioni: Service (rivestimento e scorriavassoio), Soul Service Stand (con telaio) e Soul Service (da incasso).

Versions: Service (covering and tray slide), Soul Service Stand (with frame) and Soul Service (built-in).



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



Nuova vasca studiata per facilitare l'assistenza e la pulizia.
New well studied for easy service and an easy cleaning.



Optional
***73690012 Vassoio fondo (532x326)
S/S Plate (532x326)

R290	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Gas Gas	Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni foro Hole dimensions (mm)	Foro incasso scatola comandi Hole dimensions for control panel box (mm)	Assorbimento Absorbed power		Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/ Lordo Net/Gross weight (kg)
										Watt ****	Ampere		
	SER-BLUE PLUS 3H	7BEBL3FISHA01		H	+4/+8	R290	1169x760x1288	-	-	247	5.03	1233x1012x1000	135/155
	SER-BLUE PLUS 3W	7BEBL3FISWA01		W	+4/+8	GWP 3 - Kg 0,15	1169x760x1288	-	-	247	5.03	1233x1012x1000	135/155
	SER-BLUE PLUS 4H	7BEBL4FISHA01		H	+4/+8	R290 - GWP 3	1494x760x1288	-	-	494	10.06	1558x1012x1000	175/195
	SER-BLUE PLUS 4W	7BEBL4FISWA01		W	+4/+8	Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1288	-	-	494	10.06	1558x1012x1000	175/195
	SER-BLUE PLUS 6H	7BEBL6FISHA01		H	+4/+8	R290 - GWP 3	2144x760x1288	-	-	494	10.06	2208x1012x1000	237/257
	SER-BLUE PLUS 6W	7BEBL6FISWA01		W	+4/+8	Kg 0,15 + 0,15	2144x760x1288	-	-	494	10.06	2208x1012x1000	237/257
	SOV R		SOVRAPPREZZO PER COLORI SPECIALI RAL			PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR							
	SSS-BLUE PLUS 3	7BEBL3FIS0A01		-	+4/+8	R290	1169x760x1288	-	-	247	5.03	1233x1012x1000	91/111
	SSS-BLUE PLUS 4	7BEBL4FIS0A01		-	+4/+8	R290 - GWP 3	1494x760x1288	-	-	494	10.06	1558x1012x1000	127/147
	SSS-BLUE PLUS 6	7BEBL6FIS0A01		-	+4/+8	R290 - GWP 3	2144x760x1288	-	-	494	10.06	2208x1012x1000	171/191
	SSE-BLUE PLUS 3	7DRBL3FIS0A01		-	+4/+8	R290	1169x760x1085	1135x726	366x90	247	5.03	1233x1012x1000	84/104
	SSE-BLUE PLUS 4	7DRBL4FIS0A01		-	+4/+8	R290 - GWP 3	1494x760x1085	1460x726	366x90	494	10.06	1558x1012x1000	118/138
	SSE-BLUE PLUS 6	7DRBL6FIS0A01		-	+4/+8	R290 - GWP 3	2144x760x1085	2110x726	366x90	494	10.06	2208x1012x1000	161/181
	***	73690012	Vassoio fondo (532X326 mm)			Bottom tray (532X326 mm)							
	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 - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA / SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE **** Watt TN (-10/+45°C)

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

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

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



DF



DS



DF

SERVICE PLUS Blue Platinum

Isole del Servizio con vetrina refrigerata ventilata, con ventilazione canalizzata verticalmente per l'esposizione temporanea di prodotti contenuti in vaschette (max. H 200mm) o in appoggio sul fondo.

Food Islands with blown-air cold display unit, with vertical refrigeration in order to temporary display food in pans (max H 200mm) or on the bottom.

- Modelli per 3, 4 vaschette GN1/1 (non comprese nel prezzo).
- Lato cliente chiuso con flaps (DF) o vetri scorrevoli (DS).
- Lato operatore chiuso con 2 (mod. 3/1) o 3 (mod. 4/1) porte vetro battenti.
- Sovrastruttura e 3 ripiani in vetro con illuminazione LED.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

- Models for 3, 4 GN1/1 pans (not included in the price).
- Customer side closed with flaps (DF) or sliding glass (DS).
- Closed on operator side with 2 (mod.3/1) or 3 (mod.4/1) glass doors.
- Overstructure with 3 glass tiers with LED energy-saving lighting.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.

Versioni: Service (rivestimento e scorriavasoio), Soul Service Stand (con telaio).

Versions: Service (covering and tray slide), Soul Service Stand (with frame) and Soul Service (built-in).



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



Nuova vasca studiata per facilitare l'assistenza e la pulizia.
New well studied for easy service and an easy cleaning.



Optional
***73690012 Vassoio fondo (532x326)
S/S Plate (532x326)

R290	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Gas Gas	Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni foro Hole dimensions (mm)	Foro incasso scatola comandi Hole dimensions for control panel box (mm)	Assorbimento Absorbed power		Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/ Lordo Net/Gross weight (kg)
										Watt ****	Ampere		
SERVICE PLATINUM PLUS	SER-PLAT PLUS 3H DF	7BEPL3FIVHA03	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8	R290 GWP 3 - Kg 0,15	1169x760x1688	-	-	340	5,8	1233x1012x1000	212/235
	SER-PLAT PLUS 3H DS	7BEPL3FIVHA04		H	+4/+8		1169x760x1688	-	-	340	5,8	1233x1012x1000	203/226
	SER-PLAT PLUS 3W DF	7BEPL3FIVVA03		W	+4/+8		1169x760x1688	-	-	340	5,8	1233x1012x1000	211/234
	SER-PLAT PLUS 3W DS	7BEPL3FIVVA04		W	+4/+8		1169x760x1688	-	-	340	5,8	1233x1012x1000	203/226
	SER-PLAT PLUS 4H DF	7BEPL4FIVHA03	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	H	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1688	-	-	494	10,06	1558x1012x1000	269/299
	SER-PLAT PLUS 4H DS	7BEPL4FIVHA04		H	+4/+8		1494x760x1688	-	-	494	10,06	1558x1012x1000	261/290
	SER-PLAT PLUS 4W DF	7BEPL4FIVVA03		W	+4/+8		1494x760x1688	-	-	494	10,06	1558x1012x1000	269/299
	SER-PLAT PLUS 4W DS	7BEPL4FIVVA04		W	+4/+8		1494x760x1688	-	-	494	10,06	1558x1012x1000	260/289
SOV R			SOVRAPPREZZO PER COLORI SPECIALI RAL			PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR							
SOUL SERVICE STAND PLATINUM PLUS	SSS-PLAT PLUS 3 DF	7BEPL3FIV0A01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8	R290 GWP 3 - Kg 0,15	1169x760x1688	-	-	340	5,8	1233x1012x1000	172/191
	SSS-PLAT PLUS 3 DS	7BEPL3FIV0A02		-	+4/+8		1169x760x1688	-	-	340	5,8	1233x1012x1000	164/182
	SSS-PLAT PLUS 4 DF	7BEPL4FIV0A01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1688	-	-	494	10,06	1558x1012x1000	225/250
	SSS-PLAT PLUS 4 DS	7BEPL4FIV0A02		-	+4/+8		1494x760x1688	-	-	494	10,06	1558x1012x1000	217/241
SOUL SERVICE PLATINUM PLUS	SSE-PLAT PLUS 3 DF	7DRPL3FIV0A01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8	R290 GWP 3 - Kg 0,15	1169x760x1485	1135x726	366x90	340	5,8	1233x1012x1000	152/183
	SSE-PLAT PLUS 3 DS	7DRPL3FIV0A02		-	+4/+8		1169x760x1485	1135x726	366x90	340	5,8	1233x1012x1000	144/174
	SSE-PLAT PLUS 4 DF	7DRPL4FIV0A01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	-	+4/+8	R290 - GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	1494x760x1485	1460x726	366x90	494	10,06	1558x1012x1000	200/241
	SSE-PLAT PLUS 4 DS	7DRPL4FIV0A02		-	+4/+8		1494x760x1485	1460x726	366x90	494	10,06	1558x1012x1000	192/231
	***	73690012	Vassoio fondo (532x326 mm)			Bottom tray (532x326 mm)							
			SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA			PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD							

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

* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA / SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE **** Watt TN (-10/+45°C)

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

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

The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.

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



SERVICE PLUS Red

SERVICE PLUS



Isole del Servizio con vasca calda bagnomaria con fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua per una perfetta pulizia ed igiene, per il contenimento di vaschette GN1/1 (max H 200mm).

- Modelli per 3, 4, 6 bacinelle GN1/1 (non comprese nel prezzo).
- Carico dell'acqua manuale (mod. Service, Soul Service Stand) o automatico (mod. Soul Service), scarico fornito di rubinetto.
- Sovrastruttura in vetro chiusa lato cliente con lampade alogene riscaldanti.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Optional: versione con voltaggio trifase per modello 6/1.

Versioni: Service (rivestimento e scorriavaso), Soul Service Stand (con telaio) e Soul Service (da incasso).

Food Islands with heated bain marie well units with a rounded and diamond-cut shaped bottom panel to ease the water discharge and for a perfect cleaning and hygiene, for GN1/1 pans (max H 200mm).

- Models for 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included in the price).
- Manual water filling (mod. Service, Soul Service Stand) or automatic (mod. Soul Service), water drainage with water tap.
- Glass hood closed customer side with hot halogen lamps.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.

Optional: three phase voltage for 6/1 model.

Versions: Service (covering and tray slide), Soul Service Stand (with frame) and Soul Service (built-in).



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



	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni foro Hole dimensions (mm)	Foro incasso scatola comandi Hole dimensions for control panel box (mm)	Assorbimento Absorbed power		Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
									Watt	Ampere		
SERVICE RED PLUS	SER-RED PLUS 3H	7BERE3CESHA01		H	+60/+99	1169x650x1288	-	-	Vasca/Bath 1000+500	8.26	1233x902x1000	113/126
	SER-RED PLUS 3W	7BERE3CESWA01		W	+60/+99	1169x650x1288	-	-	Lampade/Lamps 200x2		1233x902x1000	113/126
	SER-RED PLUS 4H	7BERE4CESHA01		H	+60/+99	1494x650x1288	-	-	Vasca/Bath 1000x2	11.30	1558x902x1000	132/147
	SER-RED PLUS 4W	7BERE4CESWA01		W	+60/+99	1494x650x1288	-	-	Lampade/Lamps 200x3		1558x902x1000	132/147
	SER-RED PLUS 6H	7BERE6CESHA01		H	+60/+99	2144x650x1288	-	-	Vasca/Bath 1000x3	16.52	2208x902x1100	185/206
	SER-RED PLUS 6W	7BERE6CESWA01		W	+60/+99	2144x650x1288	-	-	Lampade/Lamps 200x4		2208x902x1100	184/205
	SOV R		SOVRAPPREZZO PER COLORI SPECIALI RAL			PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR						
SOUL SERVICE STAND RED PLUS	SSS-RED PLUS 3	7BERE3CES0A01		-	+60/+99	1169x650x1288	-	-	Vasca/Bath 1000+500	8.26	1233x902x1000	82/91
	SSS-RED PLUS 4	7BERE4CES0A01		-	+60/+99	1494x650x1288	-	-	Lampade/Lamps 200x2		1233x902x1000	82/91
	SSS-RED PLUS 6	7BERE6CES0A01		-	+60/+99	2144x650x1288	-	-	Lampade/Lamps 200x3	11.30	1558x902x1000	95/106
SOUL SERVICE RED PLUS	SSE-RED PLUS 3	7DRRE3CES0A01		-	+60/+99	1169x650x690	1139x620	366x90	Vasca/Bath 1000+500	8.26	1230x730x700	62/75
	SSE-RED PLUS 4	7DRRE4CES0A01		-	+60/+99	1494x650x690	1464x620	366x90	Lampade/Lamps 200x2		11.30	1530x730x700
	SSE-RED PLUS 6	7DRRE6CES0A01		-	+60/+99	2144x650x690	2114x620	366x90	Lampade/Lamps 200x3	16.52	2230x730x700	105/132
	TRIFTR-RED6		Sovrapprezzo per voltaggio trifase 400V/50Hz 3+N+T GN6/1			Price increase for 400V/50Hz 3+N+T voltage GN6/1						
	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 - W= WENGE' - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA / SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE

** Per versione GN 6/1 prevedere alimentazione dedicata di 25 A

I drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

For version GN 6/1 provide a dedicated power supply of 25 A

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

All specifications are subject to change without notice.



SERVICE PLUS



SERVICE PLUS Brown

Isole del Servizio con piano di mantenimento in vetro temperato per l'esposizione di cibi caldi su teglie e pirofile con 3, 4 zone GN1/1 di riscaldamento ben segnalate.

- Riscaldamento attraverso resistenze.
- Sovrastruttura in vetro chiusa lato cliente con lampade alogene riscaldanti.
- Pannello di controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Versioni: Service (rivestimento e scorriavaso), Soul Service Stand (con telaio) e Soul Service (da incasso).

Food Islands with heated glass top units for hot food to be displayed on trays or Pyrex with 3, 4 GN1/1 hot zones well marked on the surface.





- Heating through resistor elements.
- Glass hood closed customer side with hot halogen lamps.
- Digital control panel positioned below the wooden panels.

Versions: Service (covering and tray slide), Soul Service Stand (with frame) and Soul Service (built-in).



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



	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Range Range (°C)	Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni foro Hole dimensions (mm)	Foro incasso scatola comandi Hole dimensions for control panel box (mm)	Assorbimento Absorbed power		Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
									Watt	Ampere		
	SER-BROWN PLUS 3H	7BEBR3CESHA01		H	+60/+99	1169x650x1288	-	-	Vasca/Bath 285x3 Lampade/Lamps 200x2	5.45	1233x902x1000	111/123
	SER-BROWN PLUS 3W	7BEBR3CESWA01		W	+60/+99	1169x650x1288	-	-			1233x902x1000	111/123
	SER-BROWN PLUS 4H	7BEBR4CESHA01		H	+60/+99	1494x650x1288	-	-	Vasca/Bath 285x4 Lampade/Lamps 200x3	7.56	1558x902x1000	128/142
	SER-BROWN PLUS 4W	7BEBR4CESWA01		W	+60/+99	1494x650x1288	-	-			1558x902x1000	128/142
	SOV R			SOVRAPPREZZO PER COLORI SPECIALI RAL		PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR						
	SSS-BROWN PLUS 3	7BEBR3CES0A01		-	+60/+99	1169x650x1288	-	-	Vasca/Bath 285x3 Lampade/Lamps 200x2	5.45	1233x902x1000	78/87
	SSS-BROWN PLUS 4	7BEBR4CES0A01		-	+60/+99	1494x650x1288	-	-	Vasca/Bath 285x4 Lampade/Lamps 200x3	7.56	1558x902x1000	90/100
	SSE-BROWN PLUS 3	7DRBR3CES0A01		-	+60/+99	1169x650x500	1139x620	366x90	Vasca/Bath 285x3 Lampade/Lamps 200x2	5.45	1230x730x700	54/69
	SSE-BROWN PLUS 4	7DRBR4CES0A01		-	+60/+99	1494x650x500	1464x620	366x90	Vasca/Bath 285x4 Lampade/Lamps 200x3	7.56	1530x730x700	67/85
	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 - W= WENGE* - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA / SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE

I drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

All specifications are subject to change without notice.



SERVICE PLUS
Purple



Isole del Servizio con piano da appoggio in acciaio.

- Telaio in acciaio cromato su ruote con freno e ricco rivestimento in laminato nei colori standard wengé e hemlock nordique.
- Modello Service Purple Plus Cassa: elemento terminale per appoggio registratore di cassa.

Food Islands with s/s top.

- Sturdy chrome-plated frame on wheels with brake and rich laminated cladding in standard colours dark wengé, and hemlock nordique.
- Model Service Purple Plus Cash Register: for cash register support.



Scorriavaso (mod. Service)
Tray slide (Service model)

	Modello Model	Codice Code	Tinta* Colour*	Range Range (°C)		Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni carrello Trolley dimensions (mm)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
	SERVICE PURPLE PLUS	SER-PURPLE PLUS 3H	9BTIS3NNNHA90	H	AMBIENTE / AMBIENT	1169x650x888	-	1233x902x1000	76/101
		SER-PURPLE PLUS 3W	9BTIS3NNNWA90	W	AMBIENTE / AMBIENT	1169x650x888	-	1233x902x1000	76/101
		SER-PURPLE PLUS 4H	9BTIS4NNNHA90	H	AMBIENTE / AMBIENT	1494x650x888	-	1558x902x1000	92/118
		SER-PURPLE PLUS 4W	9BTIS4NNNWA92	W	AMBIENTE / AMBIENT	1494x650x888	-	1558x902x1000	92/118
	SERVICE PURPLE CASSA PLUS	SER-PURPLE PLUS CASSA DXH	77001135	H	AMBIENTE / AMBIENT	1169x650x888	-	1233x902x1000	67/89
		SER-PURPLE PLUS CASSA DXW	77001136	W	AMBIENTE / AMBIENT	1169x650x888	-	1233x902x1000	67/89
		SER-PURPLE PLUS CASSA SXH	77001115	H	AMBIENTE / AMBIENT	1169x650x888	-	1233x902x1000	67/89
		SER-PURPLE PLUS CASSA SXW	77001116	W	AMBIENTE / AMBIENT	1169x650x888	-	1233x902x1000	67/89
	SOVLAT				SOVRAPPREZZO PER VETRI LATERALI	PRICE INCREASE FOR SIDE GLASSES			
	SOVMONT				SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA	PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD			
	SOV R				SOVRAPPREZZO PER COLORI SPECIALI RAL	PRICE INCREASE FOR SPECIAL RAL COLOUR			

* H= ROVERE SBIANCATO/HEMLOCK - W= WENGÉ - R=RAL SPECIALE FINITURA LISCIA OPACA / SPECIAL RAL FLAT SMOOTH SURFACE

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



Composizioni vaschette inox

S/s pans compositions

Food Island GN3/1			Modello Model	Vaschette Pans	Supporti Support bar	H=100 mm	H=150 mm
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	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

Food Island GN4/1				Modello Model	Vaschette Pans	Supporti Support bar	H=100 mm	H=150 mm
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	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 1/1	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 1/1	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 1/2	GN 1/2	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 1/2	GN 1/2	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 1/2	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



Composizioni vaschette inox / S/s pans compositions

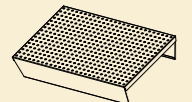
Accessori / Accessories

Food Island GN6/1						Modello Model	Vaschette Pans	Supporti Support bar	H=100 mm	H=150 mm
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	FI 6-1 100 A	6 X GN1/1 COD. 74707010	5 X 72556044	x	
						FI 6-1 150 A	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	FI 6-1 100 B	5XGN1/1 COD. 74707010 + 2XGN1/2 COD. 74707040	6 X 72556044	x	
					GN 1/2	FI 6-1 150 B	5XGN1/1 COD. 74707065 + 2XGN1/2 COD. 74707070	6 X 72556044		x
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	FI 6-1 100 C	4XGN1/1 COD. 74707010 + 4XGN1/2 COD. 74707040	6 X 72556044	x	
				GN 1/2	GN 1/2	FI 6-1 150 C	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	FI 6-1 100 D	3XGN1/1 COD. 74707010 + 6XGN1/2 COD. 74707040	6 X 72556044	x	
			GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	FI 6-1 150 D	3XGN1/1 COD. 74707065 + 6XGN1/2 COD. 74707070	6 X 72556044		x
GN 1/1	GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	FI 6-1 100 E	2XGN1/1 COD. 74707010 + 8XGN1/2 COD. 74707040	6 X 72556044	x	
		GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	FI 6-1 150 E	2XGN1/1 COD. 74707065 + 8XGN1/2 COD. 74707070	6 X 72556044		x
GN 1/1	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	FI 6-1 100 F	1XGN1/1 COD. 74707010 + 10XGN1/2 COD. 74707040	6 X 72556044	x	
	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	FI 6-1 150 F	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	FI 6-1 100 G	12XGN1/2 COD. 74707040	7 X 72556044	x	
GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	GN 1/2	FI 6-1 150 G	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	FI 6-1 100 H	3XGN1/1 COD. 74707010 + 4XGN1/2 COD. 74707040 + 3XGN1/3 COD.74707030	6 X 72556044	x	
			GN 1/2	GN 1/2	GN 1/3	FI 6-1 150 H	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	FI 6-1 100 I	3XGN1/1 COD. 74707010 + 2XGN1/2 COD. 74707040 + 6XGN1/3 COD.74707030	6 X 72556044	x	
			GN 1/2	GN 1/3	GN 1/3	FI 6-1 150 I	3XGN1/1 COD. 74707065 + 2XGN1/2 COD. 74707070 + 6XGN1/3 COD.74707075	6 X 72556044		x

Modello Model		Codice Code	Vaschette GN inox S/s GN pans	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)
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	325x176
VGX1/4/100		74707042	GN 1/4	265x162x100
VGX1/4/150		74707076	GN 1/4	265x162x150
CVGX1/4		74706084	Coperchio GN 1/4 lid	265x162
VGX1/6/100		74707043	GN 1/6	176x162x100
VGX1/6/150		74707078	GN 1/6	176x162x150
CVGX1/6		74706085	Coperchio GN 1/6 lid	176x162
VGX1/9/100		74707044	GN 1/9	176x108x100
CVGX1/9		74706078	Coperchio GN 1/9 lid	176x108



Accessori / Accessories

	Modello Model	Codice Code	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	
	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
	SOV80-6	74708009x6	-	SOVRAPPREZZO PER kit 6 RUOTE DIAMETRO 80mm (H 109mm) CON FRENO (mod. Blue Platinum e Blue 6/1) PRICE INCREASE FOR kit 6 80mm DIAMETER WHEELS (H 109mm) WITH BRAKE (mod. Blue Platinum and Blue 6/1)
	74707264		523x326x50	Vassoio forato H50 per modelli GREEN Drilled tray H50 for GREEN models
	74707266		523x326x100	Vassoio forato H100 per modelli GREEN Drilled tray H100 for GREEN models
	72539624		635x513x80	Vassoio forato H80 per modelli SQUARE GN8/1 Drilled tray H80 for SQUARE GN8/1 models
	72539626		635x513x120	Vassoio forato H120 per modelli SQUARE GN8/1 Drilled tray H120 for SQUARE GN8/1 models
	VASSBLUE	74707262	532X326	Vassoio fondo -Bottom tray BLUE - BLUE VISION - PLATINUM





Our business is enhancing **your business**

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

Tel. +39 0499638311
Fax +39 049552688

e-mail: comm@afinox.com

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



afinox.com

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.