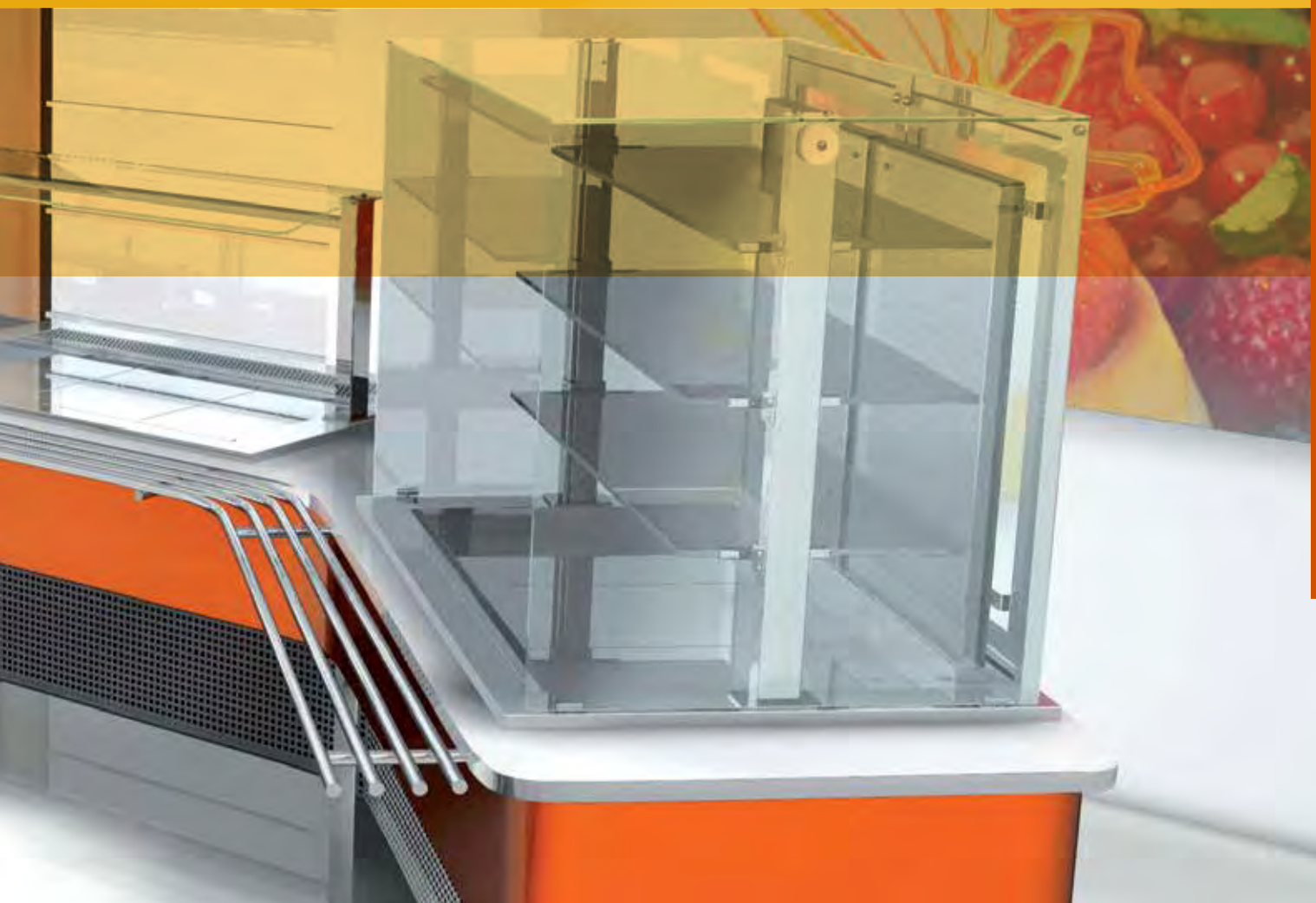
SOUL

Душа новых серий встраиваемых лотков, рабочих поверхностей и витрин для правильного хранения теплых и холодных блюд на предприятиях, где обслуживание осуществляеатся как самостоятельно, так и с помощью ассистентов. Оборудование предназначено для использования в любых помещениях с различными дизайнами.

- Исключительно универсальные, поскольку **могут встраиваться в стол или** какую-либо мебель, **либо устанавливаться на отдельную раму на колесах**. Отделка осуществляется согласно пожеланиям заказчика.
- **Изготавливаются из нержавеющей стали AISI 304** и могут оснащаться **универсальными стеклянными надстройками со стойками, покрытыми хромом или изготовленными из нержавеющей стали.** Идеально подходят для всех типов помещений. **Светодиодное освещение** с низким энергопотреблением в охлаждаемых версиях или **нагревающие лампы** в высокотемпературных версиях.
- Охлаждаемые версии со статической или вентилируемой системой охлаждения, высокотемпературные модели с сухими или плоскими нагревательными элементами, или водяной баней, охлаждаемые вентилируемые витрины.
- Ванны, изготовленные методом сварки, имеют закругленное шаржированное дно для ускорения слива воды и облегчения процедуры очистки.
- Цифровые электронные дисплеи для отображения температуры имеют символы, увеличенные на 30% по сравнению с традиционными дисплеями, что обеспечивает простое получение информации.
- Панели управления поставляются в отдельном корпусе с кабелем длиной 1,5 м
- Версии с водяной баней серийно оснащены **системами автоматического наполнения и контроля уровня воды**. Сброс воды через сливной трубопровод.
- Холодильные витрины для самообслуживания имеют вертикальную канальную вентиляцию на дверях, что гарантирует равномерную температуру на трех полках. Обеспечивают **отличную обзорность выставленных блюд**.
- Охлаждаемые вентилируемые витрины серийно оснащаются **фильтром, устанавливаемым на испарителе, для поддержания санитарного состояния и простоты очистки.**
- Простота техобслуживания благодаря конденсаторным блокам, извлекаемым из технического отделения.

The DROP IN well, top and display units are conceived to perform correct conservation of hot and cold food during self- or assisted service. They fit in whatever environment and design

- *Extreme versatility is the hallmark of these units that can be supplied either to be* **fitted to a counter** *or even fitted to an* ***independent frame with wheel*** *to encase in accordance with customer requirements*
- *Drop in units are made of* ***AISI 304 stainless steel*** *and can be supplied with* ***universal glass sneeze guards on polish chrome or s/s side supports****, easily adaptable to suit all locations.* ***LED energy-saving lighting*** *for cold units,* ***hot halogen lamps*** *for hot units.*
- *Static or blown-air cold drop in units and Bain Marie, dry or plate hot units. Cold blown-air multi-tier display units for both self- and assisted service are also available.*
- *All wells have rounded bottom for complete hygiene and drain pipe on diamond-cut bottom to better permit water drainage.*
- *Electronic controllers are characterized by large data reading display, characters are 30% larger than traditional displays and easy-to-manage use*
- *Units are provided with remote controllers and cable 1,5 mt long.*
- *Bain Marie units are provided with* ***automatic water charge and water level control as standard features****, water drainage by removing the discharge pipe.*
- *Cold blown-air multi-tier display units for both self- and assisted service are made to allow correct conservation to food displayed both in the well and on the tiers by* ***attracting consumers' view****.*
- *All cold blown-air units are supplied with* ***filter on the evaporator in order to guarantee a perfect hygiene and an easy cleaning****.*
- *Condensing units can be pulled out for easy maintenance operations.*



AFINOX
Fresh, Cold & Iced

SOUL Green

	Модель *Model*	Код *Code*	Цена € *Price €*	Кол-во лотков *Panscapacity* (GN)	Конденсаторный блок *Condensing unit*	Диапазон *Range* (°C)
	GREEN 2	9DRGR2FIN0A01	1.958,40	GN 1/1 GN 1/1	Да/Yes	+4/+8
	GREEN 3	9DRGR3FIN0A01	2.029,80	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	Да/Yes	+4/+8
	GREEN 4	9DRGR4FIN0A01	2.162,40	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	Да/Yes	+4/+8
	GREEN 5	9DRGR5FIN0A01	2.437,80	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	Да/Yes	+4/+8
	GREEN 6	9DRGR6FIN0A01	2.601,00	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	Да/Yes	+4/+8
	GREEN 2 R	9DRGR2FRN0A01	1.632,00	GN 1/1 GN 1/1	Нет/No	+4/+8
	GREEN 3 R	9DRGR3FRN0A01	1.734,00	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	Нет/No	+4/+8
	GREEN 4 R	9DRGR4FRN0A01	1.815,60	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	Нет/No	+4/+8
	GREEN 5 R	9DRGR5FRN0A01	1.989,00	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	Нет/No	+4/+8
	GREEN 6 R	9DRGR6FRN0A01	2.193,00	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	Нет/No	+4/+8

Надстройка и освещение на стр. 176/177

Охлаждаемые витрины и столы островного типа предназначены для временного хранения свежих скоропортящихся продуктов. В любом случае продолжительность непрерывной работы оборудования не должно превышать 4 часа. По окончании этого периода продукты следует убрать и поместить в соответствующие холодильники.

Технические данные и характеристики могут меняться без предварительного уведомления.

Ванны со статическим охлаждением

- Ванны, изготовленные методом сварки, имеют закругленное шаржированное дно для ускорения слива воды и облегчения процедуры очистки. (1)
- Ванны предназначены для размещения лотков GN (макс. B=200 мм) в утопленном положении на 25 см ниже верхнего края, что обеспечивает лучшую сохранность пищевых продуктов в верхней части лотка. (2)
- Модели на 2, 3 ,4 , 5, 6 лотков GN 1/1 (не включены в стоимость).
- Версии со встроенным конденсаторным блоком или с возможностью подключения к удаленному блоку (R).
- Статическое охлаждение с медным змеевиком с пенной изоляцией в корпусе ванны. Хладагент R404a.
- Надстройки с энергосберегающим светодиодным освещением (не включены в стоимость - см. стр. 176/177).

Static cold well units

- *Wells with rounded bottom for complete hygiene and drain pipe on diamond-cut bottom to better permit water drainage. (1)*
- *Well units accommodate GN pans 200 mm high. Pans lie on s/s supports inside the well 25 mm lower from the top in order to allow good conservation also to food surface. (2)*
- *2, 3, 4, 5, 6 GN1 /1 models available (pans are not included in the price).*
- *Units are provided with condensing unit or ready for remote connection (R).*
- *Foamed copper coil static cooling. R404a refrigerant.*
- *Glass sneeze guards on polished chrome or s/s side supports and LED energy-saving lighting (as an option see pages 176/177).*

1

2

Размеры *Dimensions* (mm)	Размер отверстия *Hole dimensions* (mm)	Отверстие для установки блока управления *Hole dimensions for control panel box (mm)*	Потребляемая мощность *Absorbed power*		Напряжение *Voltage* V/Hz	Размеры тары *Packing dimensions (mm)*	Вес нетто/брутто *Net/Gross weight (kg)*
			Watt	Ampere			
844x650x565	814x620	366x90	229	4.82	230/50	908x714x1100	70/94
1169x650x565	1139x620	366x90	229	4.82	230/50	1233x714x1100	81/101
1494x650x565	1464x620	366x90	229	4.82	230/50	1558x714x1100	87/107
1819x650x565	1789x620	366x90	275	5.22	230/50	1883x714x1100	95/115
2144x650x565	2114x620	366x90	275	5.22	230/50	2208x714x1100	97/117
844x650x290	814x620	366x90	–	–	230/50	908x714x1100	24/44
1169x650x290	1139x620	366x90	–	–	230/50	1233x714x1100	31/51
1494x650x290	1464x620	366x90	–	–	230/50	1558x714x1100	37/57
1819x650x290	1789x620	366x90	–	–	230/50	1883x714x1100	45/65
2144x650x290	2114x620	366x90	–	–	230/50	2208x714x1100	47/67

Superstructure and lighting at pg. 176/177

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.

All specifications subject to change without notice.

AFINOX
Fresh, Cold & Iced

SOUL Lime

	Модель *Model*	Код *Code*	Цена € *Price €*	Кол-во лотков *Pans capacity* (GN)	Конденсаторный блок *Condensing unit*	Диапазон *Range* (°C)
	LIME 2	9DRLI2FIN0A01	1.754,40	GN 1/1 GN 1/1	Да/Yes	+4/+8
	LIME 3	9DRLI3FIN0A01	1.825,80	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	Да/Yes	+4/+8
	LIME 4	9DRLI4FIN0A01	1.948,20	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	Да/Yes	+4/+8
	LIME 5	9DRLI5FIN0A01	2.187,90	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	Да/Yes	+4/+8
	LIME 6	9DRLI6FIN0A01	2.437,80	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	Да/Yes	+4/+8
	LIME 2 R	9DRLI2FRN0A01	1.468,80	GN 1/1 GN 1/1	Нет/No	+4/+8
	LIME 3 R	9DRLI3FRN0A01	1.560,60	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	Нет/No	+4/+8
	LIME 4 R	9DRLI4FRN0A01	1.662,60	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	Нет/No	+4/+8
	LIME 5 R	9DRLI5FRN0A01	1.866,60	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	Нет/No	+4/+8
	LIME 6 R	9DRLI6FRN0A01	2.091,00	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	Нет/No	+4/+8

Надстройка и освещение на стр. 176/177

Охлаждаемые витрины и столы островного типа предназначены для временного хранения свежих скоропортящихся продуктов. В любом случае продолжительность непрерывной работы оборудования не должно превышать 4 часа. По окончании этого периода продукты следует убрать и поместить в соответствующие холодильники.

Технические данные и характеристики могут меняться без предварительного уведомления.

Столы со статическим охлаждением

- Штампованные поверхности (или изготовленные методом сварки в версии 6/1), B=30 см, имеют закругленное шаржированное дно для ускорения слива конденсата и облегчения процедуры очистки. (1)
- Данные модели предназначены для выставления готовых блюд, однопорционных десертов и вообще продуктов питания, размещенных на плоских противнях и в лотках.
- Модели на 2, 3 ,4 , 5, 6 лотков GN 1/1 (не включены в стоимость).
- Версии со встроенным конденсаторным блоком или с возможностью подключения к удаленному блоку (R).
- Статическое охлаждение с медным змеевиком с пенной изоляцией в корпусе стола. Хладагент R404a.
- Надстройки с энергосберегающим светодиодным освещением (не включены в стоимость - см. стр. 176/177).

Static cold top units

- *Embossed top units 30 mm deep (6/1 version welded) with rounded bottom for complete hygiene and drain pipe to better permit water drainage. (1)*
- *These models are conceived to display ready dishes, single portioned dessert and food on trays.*
- *2, 3, 4, 5, 6 GN1 /1 models available (trays are not included in the price).*
- *Units are provided with condensing unit or ready for remote connection (R).*
- *Foamed copper coil static cooling. R404a refrigerant.*
- *Glass sneeze guards on polish chrome or s/s side supports and LED energy-saving lighting (as an option see pages 176/177).*

1

Размеры *Dimensions* (mm)	Размер отверстия *Hole dimensions* (mm)	Отверстие для установки блока управления *Hole dimensions for control panel box (mm)*	Потребляемая мощность *Absorbed power*		Напряжение *Voltage* V/Hz	Размеры тары *Packing dimensions (mm)*	Вес нетто/брутто *Net/Gross weight (kg)*
			Watt	Ampere			
844x650x565	814x620	366x90	229	4.82	230/50	908x714x1100	70/90
1169x650x565	1139x620	366x90	229	4.82	230/50	1233x714x1100	77/97
1494x650x565	1464x620	366x90	229	4.82	230/50	1558x714x1100	84/104
1819x650x565	1789x620	366x90	275	5.22	230/50	1883x714x1100	93/113
2144x650x565	2114x620	366x90	275	5.22	230/50	2208x714x1100	94/114
844x650x290	814x620	366x90	-	-	230/50	908x714x1100	20/40
1169x650x290	1139x620	366x90	-	-	230/50	1233x714x1100	27/47
1494x650x290	1464x620	366x90	-	-	230/50	1558x714x1100	34/54
1819x650x290	1789x620	366x90	-	-	230/50	1883x714x1100	43/63
2144x650x290	2114x620	366x90	-	-	230/50	2208x714x1100	44/64

Superstructure and lighting at pg. 176/177

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.

All specifications subject to change without notice.

AFINOX
Fresh, Cold & Iced

SOUL Blue

	Модель *Model*	Код *Code*	Цена € *Price €*	Кол-во лотков *Pans capacity* (GN)	Конденсаторный блок *Condensing unit*	Диапазон *Range* (°C)
	BLUE 2	9DRBL2FIN0A01	3.587,00	GN 1/1 GN 1/1	Да/Yes	+4/+8
	BLUE 3	9DRBL3FIN0A01	3.760,00	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	Да/Yes	+4/+8
	BLUE 4	9DRBL4FIN0A01	4.064,00	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	Да/Yes	+4/+8
	BLUE 5	9DRBL5FIN0A01	4.788,00	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	Да/Yes	+4/+8
	BLUE 6	9DRBL6FIN0A01	5.542,00	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	Да/Yes	+4/+8
	BLUE 2 R	9DRBL2FRN0A01	2.940,10	GN 1/1 GN 1/1	Нет/No	+4/+8
	BLUE 3 R	9DRBL3FRN0A01	3.108,00	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	Нет/No	+4/+8
	BLUE 4 R	9DRBL4FRN0A01	3.290,00	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	Нет/No	+4/+8
	BLUE 5 R	9DRBL5FRN0A01	3.912,00	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	Нет/No	+4/+8
	BLUE 6 R	9DRBL6FRN0A01	4.666,00	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	Нет/No	+4/+8
	***	**73690012**	30,60	Глубокий лоток / **Bottom Tray (532x326)**		

Надстройка и освещение на стр. 176/177

Охлаждаемые витрины и столы островного типа предназначены для временного хранения свежих скоропортящихся продуктов. В любом случае продолжительность непрерывной работы оборудования не должно превышать 4 часа. По окончании этого периода продукты следует убрать и поместить в соответствующие холодильники.

Технические данные и характеристики могут меняться без предварительного уведомления.

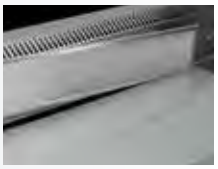
Охлаждаемые ванны/столы с горизонтальным охлаждением продуктов

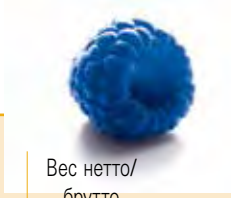
- Ванны с регулируемой глубиной (с опциональными лотками***) для выставления любых продуктов, содержащихся как в лотках (макс. В=150 мм), так и на подносах. (1)
- Модели на 2, 3 ,4 , 5, 6 лотков GN 1/1 (не включены в стоимость).
- Закрытое легкодоступное отделение испарителя и съемный фильтр для поддержания санитарного состояния и облегчения очистки. (2)
- Версии со встроенным конденсаторным блоком или с возможностью подключения к удаленному блоку (R).
- Хладагент R404a.
- Надстройки с энергосберегающим светодиодным освещением (не включены в стоимость - см. стр. 176/177).

Blown-air cold well units

- *Adjustable well depth (s/s plates as an option***) in order to display food both in GN pans (150mm high max.) or on trays. (1)*
- *2, 3, 4, 5, 6 GN 1 /1 models available (pans or trays are not included in the price).*
- *Closed evaporator compartment can be easily inspected by service people. Evaporator is provided with filter in order to guarantee a perfect hygiene and an easy cleaning. (2)*
- *Units are provided with condensing unit or ready for remote connection (R).*
- *R404a Refrigerant.*
- *Glass sneeze guards on polish chrome or s/s side supports and LED energy-saving lighting as an option see pages 176/177.*

1


2



Размеры *Dimensions* (mm)	Размер отверстия *Hole dimensions* (mm)	Отверстие для установки блока управления *Hole dimensions for control panel box (mm)*	Потребляемая мощность *Absorbed power*		Напряжение *Voltage* V/Hz	Размеры тары *Packing dimensions (mm)*	Вес нетто/брутто *Net/Gross weight (kg)*
			Watt	Ampere			
844X760X730	810X726	366x90	928	9.43	230/50	908X1012X1000	73/93
1169x760x730	1135x726	366x90	972	9.60	230/50	1233x1012x1000	120/140
1494x760x730	1460x726	366x90	972	9.60	230/50	1558x1012x1000	129/149
1819x760x730	1785x726	366x90	1089	10.16	230/50	1883x1012x1000	161/181
2144x760x730	2110x726	366x90	2695	15.40	230/50	2208x1012x1000	189/209
844X760X410	810X726	366x90	-	-	230/50	908X1012X1000	59/79
1169x760x410	1135x726	366x90	-	-	230/50	1233x1012x1000	78/98
1494x760x410	1460x726	366x90	-	-	230/50	1558x1012x1000	93/113
1819x760x410	1785x726	366x90	-	-	230/50	1883x1012x1000	102/122
2144x760x410	2110x726	366x90	-	-	230/50	2208x1012x1000	121/141

Superstructure and lighting at pg. 176/177

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.

All specifications subject to change without notice.

AFINOX
Fresh, Cold & Iced

SOUL Blue Vision

	Модель *Model*	Код *Code*	Цена € *Price €*	Кол-во лотков *Pans capacity* (GN)	Конденсаторный блок *Condensing unit*	Диапазон *Range* (°C)
	BLUE VISION 2	9DRBL2FIF0A03	4.587,00	GN 1/1 GN 1/1	Да/Yes	+4/+8
	BLUE VISION 3	9DRBL3FIF0A05	4.960,00	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	Да/Yes	+4/+8
	BLUE VISION 4	9DRBL4FIF0A03	5.464,00	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	Да/Yes	+4/+8
	BLUE VISION 5	9DRBL5FIF0A03	6.388,00	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	Да/Yes	+4/+8
	BLUE VISION 6	9DRBL6FIF0A04	7.342,00	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	Да/Yes	+4/+8
	BLUE VISION 2R	9DRBL2FRF0A02	3.940,10	GN 1/1 GN 1/1	Нет/No	+4/+8
	BLUE VISION 3R	9DRBL3FRF0A02	4.308,00	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	Нет/No	+4/+8
	BLUE VISION 4R	9DRBL4FRF0A03	4.690,00	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	Нет/No	+4/+8
	BLUE VISION 5R	9DRBL5FRF0A02	5.512,00	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	Нет/No	+4/+8
	BLUE VISION 6R	9DRBL6FRF0A05	6.466,00	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	Нет/No	+4/+8
	***	73690012	30,60	Глубокий лоток / *Bottom Tray (532x326)*		
	SOVMONT		126,48	НАДБАВКА ЗА НАДСТРОЙКУ		

Надстройка и освещение на стр. 176/177

Охлаждаемые витрины и столы островного типа предназначены для временного хранения свежих скоропортящихся продуктов. В любом случае продолжительность непрерывной работы оборудования не должно превышать 4 часа. По окончании этого периода продукты следует убрать и поместить в соответствующие холодильники.

Технические данные и характеристики могут меняться без предварительного уведомления.

Холодильные вентилируемые витрины для обслуживания клиентов

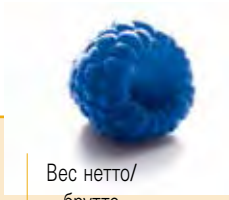
- Модели на 2, 3, 4, 5, 6 лотков GN 1/1 (не включены в стоимость).
- Отличный обзор выставленных продуктов питания благодаря панорамному стеклу.
- Серийные сдвижные дверцы из оргстекла со стороны ассистента. (1)
- Энергосберегающее светодиодное освещение.
- Ванны с регулируемой глубиной (с опциональными лотками***) для выставления любых продуктов, содержащихся в лотках (макс. B=150 мм), бутылках или на подносах. (2)
- Горизонтальная система вентилируемого охлаждения ванны для идеальной сохранности продуктов.
- Закрытое легкодоступное отделение испарителя и съемный фильтр для поддержания санитарного состояния и облегчения очистки.
- Версии со встроенным конденсаторным блоком или с возможностью подключения к удаленному блоку (R).

Cold blown-air serve over display units

- *2, 3, 4, 5, 6 GN1/1 models available (pans or trays are not included in the price).*
- *Displayed food is well visible to consumer thanks to front large panoramic glass.*
- *Removable Plexiglas sliding doors on operator side. (1)*
- *LED energy-saving lighting.*
- *Adjustable well depth (s/s plates as an option***) in order to display all kinds of bottles and food both in GN pans (150mm high max.) or on trays . (2)*
- *Blown-air refrigeration guarantees suitable conservation temperature in the well.*
- *Closed evaporator compartment can be easily inspected by service people. Evaporator is provided with filter in order to guarantee a perfect hygiene and an easy cleaning.*
- *Units are provided with condensing unit or ready for remote connection (R).*

1

2



Размеры *Dimensions* (mm)	Размер отверстия *Hole dimensions* (mm)	Отверстие для установки блока управления *Hole dimensions for control panel box (mm)*	Потребляемая мощность *Absorbed power*		Напряжение *Voltage* V/Hz	Размеры тары *Packing dimensions (mm)*	Вес нетто/брутто *Net/Gross weight (kg)*
			Watt	Ampere			
844x760x1080	810x726	366x90	928	9.43	230/50	908x1012x1000	73/93
1169x760x1080	1135x726	366x90	972	9.60	230/50	1233x1012x1000	120/140
1494x760x1080	1460x726	366x90	972	9.60	230/50	1558x1012x1000	129/149
1819x760x1080	1785x726	366x90	1089	10.16	230/50	1883x1012x1000	161/181
2144x760x1080	2110x726	366x90	2695	15.40	230/50	2208x1012x1000	189/209
844x760x760	810x726	366x90			230/50	908x1012x1000	59/79
1169x760x760	1135x726	366x90	–	–	230/50	1233x1012x1000	78/98
1494x760x760	1460x726	366x90	–	–	230/50	1558x1012x1000	93/113
1819x760x760	1785x726	366x90	–	–	230/50	1883x1012x1000	102/122
2144x760x760	2110x726	366x90			230/50	2208x1012x1000	121/141

PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD

Superstructure and lighting at pg. 176/177

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.

All specifications subject to change without notice.

AFINOX
Fresh, Cold & Iced

DF

DS

DA

SOUL Blue Platinum

Модель *Model*	Код *Code*	Цена € *Price €*	Кол-во лотков *Pans capacity* (GN)	Конденсаторный блок *Condensing unit*	Диапазон *Range* (°C)
BLUE PLATINUM 3 DA	9DRBL3FIF0A06	7.228,00	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	Да/Yes	+4/+8
BLUE PLATINUM 3 DF	9DRBL3FIF0A07	7.697,00		Да/Yes	+4/+8
BLUE PLATINUM 3 DS	9DRBL3FIF0A08	7.754,00		Да/Yes	+4/+8
BLUE PLATINUM 4 DA	9DRBL4FIF0A04	8.144,00	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	Да/Yes	+4/+8
BLUE PLATINUM 4 DF	9DRBL4FIF0A05	8.654,00		Да/Yes	+4/+8
BLUE PLATINUM 4 DS	9DRBL4FIF0A06	8.715,00		Да/Yes	+4/+8
BLUE PLATINUM 5 DA	9DRBL5FIF0A04	9.276,00	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	Да/Yes	+4/+8
BLUE PLATINUM 5 DF	9DRBL5FIF0A05	9.919,00		Да/Yes	+4/+8
BLUE PLATINUM 5 DS	9DRBL5FIF0A06	9.996,00		Да/Yes	+4/+8
BLUE PLATINUM 3 R DA	9DRBL3FRF0A03	6.576,00	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	Нет/No	+4/+8
BLUE PLATINUM 3 R DF	9DRBL3FRF0A04	7.045,00		Нет/No	+4/+8
BLUE PLATINUM 3 R DS	9DRBL3FRF0A05	7.102,00		Нет/No	+4/+8
BLUE PLATINUM 4 R DA	9DRBL4FRF0A04	7.370,00	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	Нет/No	+4/+8
BLUE PLATINUM 4 R DF	9DRBL4FRF0A05	7.880,00		Нет/No	+4/+8
BLUE PLATINUM 4 R DS	9DRBL4FRF0A06	7.941,00		Нет/No	+4/+8
BLUE PLATINUM 5 R DA	9DRBL5FRF0A03	8.400,00	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	Нет/No	+4/+8
BLUE PLATINUM 5 R DF	9DRBL5FRF0A04	9.043,00		Нет/No	+4/+8
BLUE PLATINUM 5 R DS	9DRBL5FRF0A05	9.120,00		Нет/No	+4/+8
***	73690012	30,60	Глубокий лоток		
SOVMONT	** НАДБАВКА ЗА НАДСТРОЙКУ				

DA= Плоское стекло, открытая; DF= Плоское стекло со створками; DS= Плоское стекло, со сдвижными стеклами

Надстройка и освещение на стр. 176/177

Охлаждаемые витрины и столы островного типа предназначены для временного хранения свежих скоропортящихся продуктов. В любом случае продолжительность непрерывной работы оборудования не должно превышать 4 часа. По окончании этого периода продукты следует убрать и поместить в соответствующие холодильники.

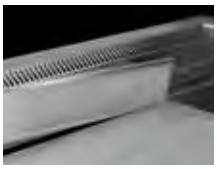
Технические данные и характеристики могут меняться без предварительного уведомления.

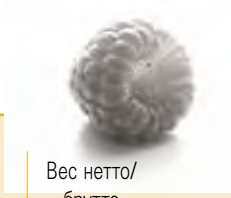
Охлаждаемые витрины для самообслуживания обеспечивают отличную обзорность выставленных блюд.

- Модели на 3, 4, 5 лотков GN 1/1 (не включены в стоимость)
- Сторона со стороны посетителя открыта (DA), имеет дверцы (DF) или сдвижные стеклянные дверцы (DS)
- Закрытая сторона оператора с 2 (мод. 3/1), 3 (мод. 4/1) и 4 (мод. 5/1) распашными дверками.
- Вертикальное энергосберегающее светодиодное освещение на вертикальных стойках
- Надстройка и стеклянные полки**
- Ванны с регулируемой глубиной (с опциональными лотками***) для выставления любых продуктов, содержащихся как в лотках (макс. B=150 мм), так и на подносах.
- Вертикальная система вентилируемого канального охлаждения обеспечивает равномерность температуры на трех полках.
- Закрытое легкодоступное отделение испарителя и съемный фильтр для поддержания санитарного состояния и облегчения очистки.
- Версии со встроенным конденсаторным блоком или с возможностью подключения к удаленному блоку (R).
- Хладагент R404a

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

- *3, 4, 5 GN1 /1 models available (pans or trays are not included in the price)*
- *Open on customer side (DA), or closed with flaps (DF) or sliding glass (DS)*
- *Operator side closed with 2(mod. 3 / 1), 3 (mod 4 / 1) or 4 (mod 5 / 1) hinged doors.*
- *LED energy-saving lighting on both sides*
- *Glass hood & shelves***
- *Adjustable well depth (s/s plates as an option***) in order to display food both in GN pans (150mm high max.) or on trays*
- *Blown-air refrigeration guarantees suitable conservation temperature both in the well and on the 3 tiers*
- *Closed evaporator compartment can be easily inspected by service people. Evaporator is provided with filter in order to guarantee a perfect hygiene and an easy cleaning*
- *Units are provided with condensing unit or ready for remote connection (R)*
- *Refrigerant gas R404a*





Размеры *Dimensions* (mm)	Размер отверстия vasca Tank hole dimensions (mm)	Отверстие для установки блока управления *Hole dimensions for control panel box (mm)*	Потребляемая мощность *Absorbed power*		Напряжение *Voltage* V/Hz	Размеры тары *Packing dimensions (mm)*	Вес нетто/брутто *Net/Gross weight (kg)*
			Watt	Ampere			
1169x760x1505	1135x726	366x90	972	9.60	230/50	1233x1012x1000	218/238
1169x760x1505	1135x726	366x90	972	9.60	230/50	1233x1012x1000	218/238
1169x760x1505	1135x726	366x90	972	9.60	230/50	1233x1012x1000	218/238
1494x760x1505	1460x726	366x90	972	9.60	230/50	1558x1012x1000	250/270
1494x760x1505	1460x726	366x90	972	9.60	230/50	1558x1012x1000	250/270
1494x760x1505	1460x726	366x90	972	9.60	230/50	1558x1012x1000	250/270
1819x760x1505	1785x726	366x90	1089	10.16	230/50	1883x1012x1000	305/325
1819x760x1505	1785x726	366x90	1089	10.16	230/50	1883x1012x1000	305/325
1819x760x1505	1785x726	366x90	1089	10.16	230/50	1883x1012x1000	305/325
1169x760x1210	1135x726	366x90	–	–	230/50	1233x1012x1000	200/220
1169x760x1210	1135x726	366x90	–	–	230/50	1233x1012x1000	200/220
1169x760x1210	1135x726	366x90	–	–	230/50	1233x1012x1000	200/220
1494x760x1210	1460x726	366x90	–	–	230/50	1558x1012x1000	250/270
1494x760x1210	1460x726	366x90	–	–	230/50	1558x1012x1000	250/270
1494x760x1210	1460x726	366x90	–	–	230/50	1558x1012x1000	250/270
1819x760x1210	1785x726	366x90	–	–	230/50	1883x1012x1000	305/325
1819x760x1210	1785x726	366x90	–	–	230/50	1883x1012x1000	305/325
1819x760x1210	1785x726	366x90	–	–	230/50	1883x1012x1000	305/325

Bottom tray (532X326)

** PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD

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

Superstructure and lighting at pg. 176/177

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.

All specifications subject to change without notice.

AFINOX
Fresh, Cold & Iced

SOUL Red

Модель *Model*	Код *Code*	Цена € *Price €*	Кол-во лотков *Pans capacity* (GN)	Диапазон *Range* (°C)	Размеры *Dimensions* (mm)
RED 2	9DRRE2CEN0A01	1.632,00	GN 1/1 GN 1/1	60/90	844x650x290
RED 3	9DRRE3CEN0A01	1.836,00	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	60/90	1169x650x290
RED 4	9DRRE4CEN0A01	2.029,80	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	60/90	1494x650x290
RED 5	9DRRE5CEN0A01	2.264,40	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 **	60/90	1819x650x290
RED 6	9DRRE6CEN0A01	2.590,80	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 **	60/90	2144x650x290
TRIFTR-RED6		36,00	Доплата за трехфазное питание 400 В, 50 Гц, 3 ф.+H+3 GN6/1		

** Подвести соответствующее питание на 25 А

Надстройка и освещение на стр. 176/177

Нагреваемые витрины и столы островного типа предназначены для временного хранения горячих скоропортящихся продуктов. В любом случае продолжительность непрерывной работы оборудования не должно превышать 4 ч

Технические данные и характеристики могут меняться без предварительного уведомления.

Теплые ванны с водяной баней

- Ванны, изготовленные методом сварки, имеют закругленное шаржированное дно для ускорения слива воды и облегчения процедуры очистки. (1)
- Ванны предназначены для размещения лотков GN (макс. B=200 мм) с опорой на край поверхности.
- Модели на 2, 3 ,4 , 5, 6 лотков GN 1/1 (не включены в стоимость).
- Серийно оснащены системой автоматического наполнения, трубкой перелива и системой контроля уровня, которая прекращает работу при недостатке или отсутствии воды. (2)
- Нагревание с помощью устройств, расположенных снаружи ванны и снабженных предохранительным термостатом, который предотвращает перегрев или работу при отсутствии воды.
- Надстройки с нагреваемыми галогенными лампами (не включены в стоимость - см. стр. 176/177)

Heated Bain Marie well units

- *Wells have rounded bottom for complete hygiene and drain pipe on diamond-cut bottom to better permit water drainage. (1)*
- *Well units accommodate GN pans 200 mm high. Pans lie on the top.*
- *2, 3, 4, 5, 6 GN1/1 models available (pans are not included in the price).*
- *These units are provided with automatic water charge and water drainage by removing the discharge pipe. Water level control is also a standard feature. It makes the machine stop working when water is missing or not enough in the well. (2)*
- *Long-lasting heating elements are positioned from the outside of the well. Thermostats prevent them from overheating.*
- *Glass sneeze guards on polished chrome or s/s side supports and hot halogen lamps as an option (see pages 176/177).*

1

2

Размер отверстия *Hole dimensions* (mm)	Отверстие для установки блока управления *Hole dimensions for control panel box (mm)*	Потребляемая мощность *Absorbed power*		Напряжение *Voltage* V/Hz	Размеры упаковки *Packing dimensions* (mm)	Вес нетто/брутто *Net/Gross weight* (kg)
		Watt	Ampere			
814x620	366x90	1000x1	7.6	230/50	930x730x700	25/37
1139x620	366x90	1000+500	11.5	230/50	1230x730x700	38/50
1464x620	366x90	1000x2	15.3	230/50	1530x730x700	52/64
1789x620	366x90	1000x3+500	17.6	230/50	1930x730x700	61/73
2114x620	366x90	1000x3	21.5	230/50	2230x730x700	64/76

Price increase for 400V/50Hz 3+N+T voltage GN6/1

***Provide dedicted power of 25 A*

Superstructure and lighting at pg. 176/177

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 subject to change without notice.

AFINOX
Fresh, Cold & Iced

SOUL Orange

	Модель *Model*	Код *Code*	Цена € *Price €*	Кол-во лотков *Pans capacity* (GN)	Диапазон *Range* (°C)	Размеры *Dimensions* (mm)
	ORANGE 2	9DROR2CEN0A01	1.356,60	GN 1/1 GN 1/1	+90/+125	844x650x290
	ORANGE 3	9DROR3CEN0A01	1.632,00	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	+90/+125	1169x650x290
	ORANGE 4	9DROR4CEN0A01	1.764,60	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	+90/+125	1494x650x290

Надстройка и освещение на стр. 176/177

Нагреваемые витрины и столы островного типа предназначены для временного хранения горячих скоропортящихся продуктов. В любом случае продолжительность непрерывной работы оборудования не должно превышать 2 часа Технические данные и характеристики могут меняться без предварительного уведомления.

Теплые сухие ванны

- Сварные ванны с закругленным дном для поддержания санитарного состояния и простой очистки. (1)
- Ванны предназначены для размещения лотков GN (макс. B=200 мм) с опорой на край поверхности.
- Модели на 2, 3 ,4 лотка GN 1/1 (не включены в стоимость).
- Нагревание с помощью устройств, расположенных снаружи ванны и снабженных предохранительным термостатом, который предотвращает перегрев.
- Надстройки с нагреваемыми галогенными лампами (не включены в стоимость - см. стр. 176/177)

Heated dry well units

- *Wells have rounded bottom for complete hygiene. (1)*
- *Well units accommodate GN pans 200 mm high. Pans lie on the top.*
- *2, 3, 4 GN 1/1 models available (not included).*
- *Long-lasting heating elements are positioned (from the) outside of the well. Thermostats prevent them from overheating.*
- *Glass sneeze guards on polished chrome or s/s side supports and hot halogen lamps as an option (see pages 176/177).*

1

	Размер отверстия *Hole dimensions* (mm)	Отверстие для установки блока управления *Hole dimensions for control panel box (mm)*	Потребляемая мощность *Absorbed power*		Напряжение *Voltage* V/Hz	Размеры упаковки *Packing dimensions* (mm)	Вес нетто/брутто *Net/Gross weight* (kg)
			Watt	Ampere			
	814x620	366x90	500x2	6.63	230/50	930x730x700	25/37
	1139x620	366x90	500x3	10.5	230/50	1230x730x700	38/50
	1464x620	366x90	500x4	14.36	230/50	1530x730x700	52/64

Superstructure and lighting at pg. 176/177

наса. *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 subject to change without notice.

AFINOX
Fresh, Cold & Iced

SOUL Brown

	Модель *Model*	Код *Code*	Цена € *Price €*	Кол-во лотков *Pans capacity* (GN)	Диапазон *Range* (°C)	Размеры *Dimensions* (mm)
	BROWN 2	9DRBR2CEN0A01	1.417,80	GN 1/1 GN 1/1	+60/+100	844x650x100
	BROWN 3	9DRBR3CEN0A01	1.723,80	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	+60/+100	1169x650x100
	BROWN 4	9DRBR4CEN0A01	2.029,80	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	+60/+100	1494x650x100

Надстройка и освещение на стр. 176/177

Нагреваемые витрины и столы островного типа предназначены для временного хранения горячих скоропортящихся продуктов. В любом случае продолжительность непрерывной работы оборудования не должно превышать 4 ч

Технические данные и характеристики могут меняться без предварительного уведомления.

Нагревательные поверхности

- Нагревательные поверхности из закаленного стекла для выставления горячих блюд на противнях и в посуде из огнеупорного стекла. (1)
- Отчетливо видимые зоны нагрева.
- Внешняя рама из нержавеющей стали AISI 304.
- Модели на 2, 4, 6 зон.
- Нагревание с помощью устройств, расположенных под стеклянной поверхностью и снабженных предохранительным термостатом, который предотвращает перегрев.
- Надстройки с нагреваемыми галогенными лампами (не включены в стоимость - см. стр. 176/177).

Heated glass top units

- *Heated glass top units for hot food to be displayed. (1)*
- *Hot zones well signalized on the surface.*
- *S/S AISI 304 frame.*
- *2, 3, 4 zone models available.*
- *Long-lasting heating elements are positioned under the glass top. Thermostats prevent them from overheating.*
- *Glass sneeze guards on polished chrome or s/s side supports and hot halogen lamps as an option (see pages 176/177).*

1

Размер отверстия *Hole dimensions* (mm)	Отверстие для установки блока управления *Hole dimensions for control panel box (mm)*	Потребляемая мощность *Absorbed power*		Напряжение *Voltage* V/Hz	Размеры упаковки *Packing dimensions* (mm)	Вес нетто/брутто *Net/Gross weight (kg)*
		Watt	Ampere			
814x620	366x90	285x2	4.68	230/50	930x730x700	19/31
1139x620	366x90	285x3	7.56	230/50	1230x730x700	28/40
1464x620	366x90	285x4	10.45	230/50	1530x730x700	36/48

Superstructure and lighting at pg. 176/177

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 subject to change without notice.

AFINOX
Fresh, Cold & Iced

Дополнительное оборудование и опции

	Модель *Model*	Код *Code*	Цена € *Price €*	Кол-во лотков *Pans capacity* (GN)
***** НАДБАВКА ЗА НАДСТРОЙКИ СО СВЕТОДИОДНЫМ ОСВЕЩЕНИЕМ И ПРОМЕЖУТОЧНЫМИ ПОЛКАМИ (для моделей GREEN-LIME-BLUE)**				
	SOV LED 2	73669600	397,80	2/1
	SOV LED 3	73669602	438,60	3/1
	SOV LED 4	73669604	489,60	4/1
	SOV LED 5	73669606	550,80	5/1
	SOV LED 6	73669608	612,00	6/1
	MONTINOX*		76,50	Доплата за стойки из нержавеющей стали AISI304
	RIPINT2	73669601	122,40	2/1
	RIPINT3	73669603	142,80	3/1
	RIPINT4	73669605	173,40	4/1
	RIPINT5	73669607	214,20	5/1
	RIPINT6	73669609	255,00	6/1
	SOVTR3		1.044,48	Доплата за надстройку с опускаемым навесом и светодиодным освещением (мод. 3/1)
	SOVTRBLUE3		1.193,00	Доплата за надстройку с опускаемым навесом и светодиодным освещением (мод. SSE-BLUE 3)
	SOVTR4		1.089,36	Доплата за надстройку с опускаемым навесом и светодиодным освещением (мод. 4/1)
	SOVTRBLUE4		1.238,00	*Доплата за надстройку с опускаемым навесом и светодиодным освещением* (мод. 4/1 blue)
	SOVTR6		1.264,80	Доплата за надстройку с опускаемым навесом и светодиодным освещением (мод. 6/1)
	SOVTRBLUE6		1.415,00	Доплата за надстройку с опускаемым навесом и светодиодным освещением (мод. 6/1 blue)
НАДСТРОЙКИ С НАГРЕВАТЕЛЬНЫМИ ЛАМПАМИ (ДЛЯ МОДЕЛЕЙ RED-ORANGE-BROWN)				
	SOV HOT 2	73669620	561,00	2/1
	SOV HOT 3	73669622	663,00	3/1
	SOV HOT 4	73669624	856,80	4/1
	SOV HOT 5	73669626	918,00	5/1
	SOV HOT 6	73669628	1.111,80	6/1
	MONTINOX*		76,50	Доплата за стойки из нержавеющей стали AISI304
	SOVTRHOT3**		1.095,00	Доплата за надстройку с фиксированным навесом и галогенными лампами (мод. 3/1)
	SOVTRHOT4**		1.284,00	Доплата за надстройку с фиксированным навесом и галогенными лампами (мод. 4/1)
	SOVTRHOT6**		1.475,00	Доплата за надстройку с фиксированным навесом и галогенными лампами (мод. 6/1)
НИЖНИЕ РАМЫ НА КОЛЕСАХ С ТОРМОЗНЫМ УСТРОЙСТВОМ ДЛЯ ВИТРИН				
	TEL3		355,98	Доплата за хромированную нижнюю раму на колесах с тормозным устройством (мод. 3/1)
	TEL4		365,16	Доплата за хромированную нижнюю раму на колесах с тормозным устройством (мод. 4/1)
	TEL5		397,80	Доплата за хромированную нижнюю раму на колесах с тормозным устройством (мод. 5/1)
	TEL6		410,04	Доплата за хромированную нижнюю раму на колесах с тормозным устройством (мод. 6/1)
	TELINOX3-4		224,40	Доплата за нижнюю раму из нержавеющей стали AISI304 (дополнительно к мод. Tel3-tel4)
	TELINOX5-6		290,70	Доплата за нижнюю раму из нержавеющей стали AISI305 (дополнительно к мод. Tel5-tel6)
	SOV80-4	74708009 x4	133,28	Доплата за комлект из 4 колес диаметром 80 мм (B=109 мм) с тормозом
	SOV80-6	74708009 x6	199,92	Доплата за комлект из 6 колес диаметром 80 мм (B=109 мм) с тормозом (модели с вентиляцией)

	Модель *Model*	Код *Code*	Цена € *Price €*	Описание *Description*
ПОДЪЕМНИКИ ДЛЯ ТАРЕЛОК				
		73680003	499,80	Нейтральный подъемник для тарелок с крышкой / *Dishes elevator with lid*
		73680002	708,90	Нейтральный подъемник для тарелок с крышкой / *Dishes elevator with lid*
		73680007	1.213,00	Подогреваемый подъемник для тарелок с крышкой / *Dishes elevator with lid*
		73680008	1.422,00	Подогреваемый подъемник для тарелок с крышкой / *Dishes elevator with lid*

Технические данные и характеристики могут меняться без предварительного уведомления.

** Стойки из нержавеющей стали рекомендуются для соусов, кислых продуктов и рыбы **Не совместим с системой автоматического наполнения/слива*

**** Подвести питание светодиодной лампы, если надстройка устанавливается на ванну, не произведенную Afinox (код 74700892)*

**** If the su*

Accessories & Optionals

Размеры *Dimensions* (mm)	Мощность ламп *Lamps Power* (W)	Размеры упаковки *Packing dimensions* (mm)
*****GLASS HOODS WITH LIGHTING LED & INTERM. SHELVES (for models GREEN-LIME-BLUE)**		
844x540x437	4	900x620x280
1169x540x437	6	1225x620x280
1494x540x437	8	1550x620x280
1819x540x437	10	1875x620x280
2144x540x437	12	2200x620x280
Price increase for S/s AISI304 support		
680X398X10		
1005X398X10		
1330X398X10		
1655X398X10		
1980X398X10		
Price increase for lowering hood with led light (mod. 3/1)		
Price increase for lowering hood with led light (mod. 3/1 blue)		
Price increase for lowering hood with led light (mod. 4/1)		
Price increase for lowering hood with led light (mod. 4/1 blue)		
Price increase for lowering hood with led light (mod. 6/1)		
Price increase for lowering hood with led light (mod. 6/1 blue)		
HEATING LIGHT HOODS (for models RED-ORANGE-BROWN)		
844x540x437	200	900x620x280
1169x540x437	200x2	1225x620x280
1494x540x437	200x3	1550x620x280
1819x540x437	200x3	1875x620x280
2144x540x437	200x4	2200x620x280
Price increase for S/s AISI304 support		
Price increase for fixed hood with halogen lights (mod. 3/1)		
Price increase for fixed hood with halogen lights (mod. 4/1)		
Price increase for fixed hood with halogen lights (mod. 6/1)		
LOWER FRAME ON WHEELS WITH BRAKE FOR DROP-IN		
Price increase for lower chromed frame on wheels with brake (mod. 3/1)		
Price increase for lower chromed frame on wheels with brake (mod. 4/1)		
Price increase for lower chromed frame on wheels with brake (mod. 5/1)		
Price increase for lower chromed frame on wheels with brake (mod. 6/1)		
Price increase for lower s/s frame (to be added to mod. Tel3-tel4)		
Price increase for lower s/s frame (to be added to mod. Tel5-tel6)		
Price increase for 80mm diameter 4 wheels kit (h 109mm) with brake		
Price increase for 80mm diameter 6 wheels kit (h 109mm) with brake (ventilated models)		

Макс. Ø тарелок / *dishes* (mm)	Размеры / *Dimensions* (mm)	Размер отверстия / Hole dimensions (mm)
PLATES ELEVATORS		
max Ø 250 (cap. 45-50)	Ø 345X710	Ø 310x700
max Ø 305 (cap. 45-50)	Ø 420x710	Ø 375x700
max Ø 250 (cap. 40)	Ø 345x710	Ø 330x700
max Ø 305 (cap. 40)	Ø 420x710	Ø 390x700

All specifications subject to change without notice.
** S/s support are reccomended for sauces, acid products and fish ** Not compatible with automatic loading / unloading of the water*
uperstructure is going to be mounted on a bath which is not Afinox, provide a specific adapter (cod. 74700892)