



INOXLINE PLUS

Buffet



Our business is enhancing **your** business





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





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.



INOXLINE PLUS



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	109/145
	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	126/160
	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	159/193

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 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.



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.



Optional

Attenzione ai decibel:
modello GN 2/1, GN 3/1, GN 4/1, GN 5/1, GN 6/1 50 DB.
Attention to decibels:
model GN 2/1, GN 3/1 61, GN 4/1 62, GN 5/1, GN 6/1 50 DB.

INOXLINE PLUS



	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-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	157/174
	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	190/211
	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	250/278
	***	73690012	VASSOIO FONDO			BOTTOM TRAY (532X326)						

SCORRIVASSOI INOX / S/S TRAY SLIDES

	SCOSPAVX+	73678014	SCORRIVASSOIO INOX SPALLA - S/S SIDE TRAY SLIDE	760X220
	SCOX3+	73678002		1167x220
	SCOX4+	73678004	SCORRIVASSOIO INOX - S/S TRAY SLIDE	1492x220
	SCOX6+	73678008		2142x220

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

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

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

Refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.



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:

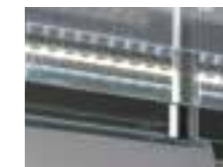
- Versione con voltaggio trifase per modello 6/1.
- Luce Led

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

INOXLINE PLUS

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			SCORRIVASSOIO INOX SPALLA - S/S SIDE TRAY SLIDE	650 x 220				
	SCOX3+	73678002			SCORRIVASSOIO INOX - S/S TRAY SLIDE	3/1	1167x220			
	SCOX4+	73678004				4/1	1492x220			
	SCOX6+	73678008				6/1	2142x220			

* 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.



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

afinox.com