



SOUL PLUS

DROP-IN



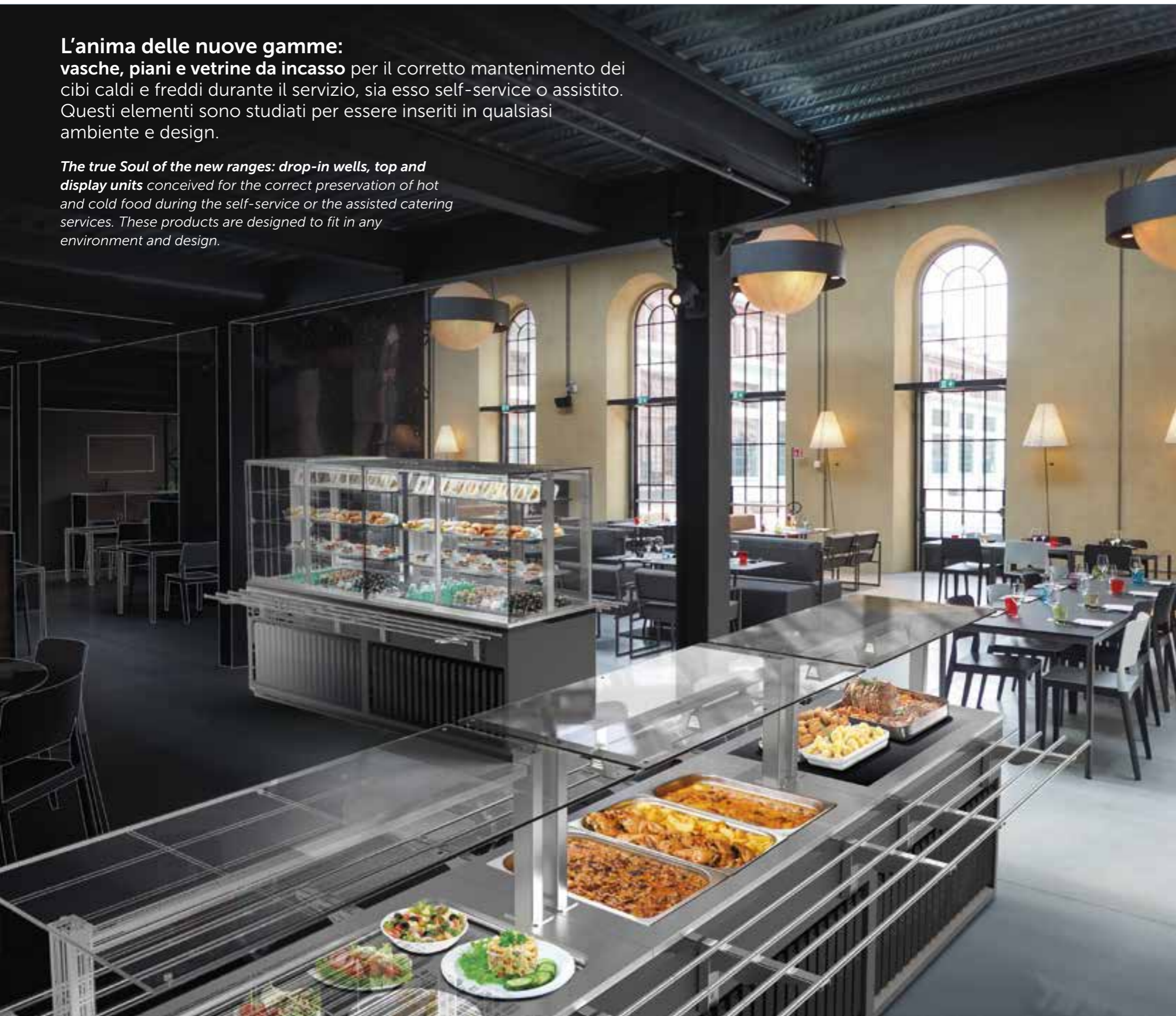
Our business is enhancing **your** business



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.*



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 (vedi pag. 232).

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 (see pg. 232).



SOUL PLUS

Green



	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			
	GREEN PLUS 2	7DRGR2FI00A01		si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,07	3 25°C - 60%	844x650x565	814x620	366x90	247	5,03	230/1/50	908x714x1100	48/58
	GREEN PLUS 3	7DRGR3FI00A01		si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,080	3 25°C - 60%	1169x650x565	1139x620	366x90	247	5,03	230/1/50	1233x714x1100	55/66
	GREEN PLUS 4	7DRGR4FI00A01		si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,090	3 25°C - 60%	1494x650x565	1464x620	366x90	247	5,03	230/1/50	1558x714x1100	60/72
	GREEN PLUS 5	7DRGR5FI00A01		si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,10	3 25°C - 60%	1819x650x565	1789x620	366x90	247	5,03	230/1/50	1883x714x1100	66/80
	GREEN PLUS 6	7DRGR6FI00A01		si/yes	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,110	3 25°C - 60%	2144x650x565	2114x620	366x90	247	5,03	230/1/50	2208x714x1100	76/92
	GREEN PLUS 2 R	7DRGR2FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	844x650x290	814x620	366x90	-	-	230/1/50	908x714x1100	38/46
	GREEN PLUS 3 R	7DRGR3FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	1169x650x290	1139x620	366x90	-	-	230/1/50	1233x714x1100	44/53
	GREEN PLUS 4 R	7DRGR4FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	1494x650x290	1464x620	366x90	-	-	230/1/50	1558x714x1100	48/58
	GREEN PLUS 5 R	7DRGR5FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	1819x650x290	1789x620	366x90	-	-	230/1/50	1883x714x1100	56/67
	GREEN PLUS 6 R	7DRGR6FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	2144x650x290	2114x620	366x90	-	-	230/1/50	2208x714x1100	65/78

VALVR452A

74877075

Valvola R452A per modello remoto

R452A Valve for remote model

**** 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.

**** 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.



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 (vedi pag. 232).

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).

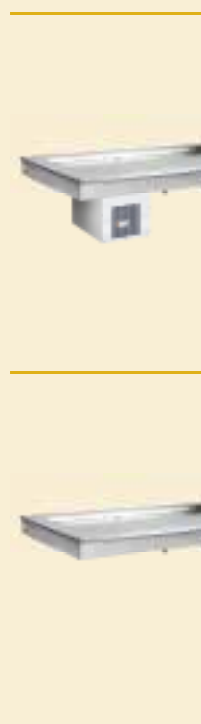
Optional:

- Overstructure with LED lighting (see pg. 232).



SOUL PLUS

Lime



Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Unità condensatrice Condensing unit	Range Range (°C)	Gas Gas	Classe climatica Climate class	Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni foro Hole dimensions (mm)	Foro incasso scatola comandi Hole dimensions for control panel box (mm)	Assorbimento Absorbed power		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	908x714x450	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	1233x714x450	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	1558x714x450	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	30/36
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

VALVR452A 74877075 Valvola R452A per modello remoto

R452A Valve for remote model

**** Watt TN (-10/+45°C)

**** 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.



Blue

SOUL PLUS

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 (vedi pag. 232).

Optional:

- Overstructure with LED lighting (see pg. 232).



Optional

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



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			
BLUE PLUS 2	7DRBL2FI00A01		si/yes	+4/+8	R290 GWVP 3 Kg 0,10	3 25°C - 60%	844x760x685	810X726	366x90	247	5.03	230/1/50	908X1012X1000	72/87
BLUE PLUS 3	7DRBL3FI00A01		si/yes	+4/+8	R290 GWVP 3 Kg 0,15	3 25°C - 60%	1169x760x685	1135x726	366x90	247	5.03	230/1/50	1233x1012x1000	96/116
BLUE PLUS 4	7DRBL4FI00A01		si/yes	+4/+8	R290 GWVP 3 Kg 0,10 + 0,10	3 25°C - 60%	1494x760x685	1460x726	366x90	494	10.06	230/1/50	1558x1012x1000	115/139
BLUE PLUS 5	7DRBL5FI00A01		si/yes	+4/+8	R290 GWVP 3 Kg 0,10 + 0,10	3 25°C - 60%	1819x760x685	1785x726	366x90	494	10.06	230/1/50	1883x1012x1000	126/152
BLUE PLUS 6	7DRBL6FI00A01		si/yes	+4/+8	R290 GWVP 3 Kg 0,15 + 0,15	3 25°C - 60%	2144x760x685	2110x726	366x90	494	10.06	230/1/50	2208x1012x1000	159/191
BLUE PLUS 2 R	7DRBL2FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	844x760x410	810X726	366x90	-	-	230/1/50	908X1012X1000	56/67
BLUE PLUS 3 R	7DRBL3FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	1169x760x410	1135x726	366x90	-	-	230/1/50	1233x1012x1000	71/86
BLUE PLUS 4 R	7DRBL4FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	1494x760x410	1460x726	366x90	-	-	230/1/50	1558x1012x1000	87/105
BLUE PLUS 5 R	7DRBL5FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	1819x760x410	1785x726	366x90	-	-	230/1/50	1883x1012x1000	101/122
BLUE PLUS 6 R	7DRBL6FR00A01		no	+4/+8		3 25°C - 60%	2144x760x410	2110x726	366x90	-	-	230/1/50	2208x1012x1000	119/143
VALVR452A 2-3-4	74877089		Valvola R452A per modello remoto			R452A Valve for remote model (mod. 2-3-4/1 R)								
VALVR452A 5-6	74877081		Valvola R452A per modello remoto			R452A Valve for remote model (mod. 5-6/1 R)								
***	73690012		Vassoio fondo (532x326)			S/S Plate (532x326)								

**** Watt TN (-10/+45°C)

Sovrastruttura ed illuminazione a pg 196/197

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

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

**** Watt TN (-10/+45°C)

Superstructure and lighting at pg 196/197: Soul Accessori

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

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

All specifications are subject to change without notice.



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***)

- 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.

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***).

- 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

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



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 0,15	3 25°C - 60%	1169x760x1485	1135x726	366x90	247	247	230/1/50	1233x860x1830	218/238					
BLUE PLATINUM PLUS 3 DS	7DRPL3FIV0A02	1169x760x1485					247			247									
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	250/270				
BLUE PLATINUM PLUS 4 DS	7DRPL4FIV0A02	1494x760x1485					494									10.06			
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	305/325	
BLUE PLATINUM PLUS 5 DS	7DRPL5FIV0A02	1819x760x1485					494												10.06
BLUE PLATINUM PLUS 3 R DF	7DRPL3FRV0A01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1	no	+4/+8	R290 GWP 3 Kg 0,10 + 0,10	3 25°C - 60%	1169x760x1210	1135x726	366x90								230/1/50	1233x860x1830	193/208
BLUE PLATINUM PLUS 3 R DS	7DRPL3FRV0A02	1169x760x1210																	
BLUE PLATINUM PLUS 4 R DF	7DRPL4FRV0A01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1					1494x760x1210	1460x726		494	10.06		230/1/50					1558x860x1830	222/236
BLUE PLATINUM PLUS 4 R DS	7DRPL4FRV0A02	1494x760x1210					494												
BLUE PLATINUM PLUS 5 R DF	7DRPL5FRV0A01	GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1 GN 1/1					1819x760x1210	1785x726						494	10.06	230/1/50		1883x860x1830	280/295
BLUE PLATINUM PLUS 5 R DS	7DRPL5FRV0A02	1819x760x1210					494												

VALVR452A 3-4 74877089

Valvola R452A per modello remoto (mod. 3-4/1 R)

R452A Valve for remote model (mod. 3-4/1 R)

VALVR452A 5 74877081

Valvola R452A per modello remoto (mod. 5/1 R)

R452A Valve for remote model (mod. 5/1 R)

*** 73690012

Vassoio fondo (532x326)

S/S Plate (532x326)

**** Watt TN (-10/+45°C)

**** 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.

10

All specifications are subject to change without notice.

11



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 (vedi pag. 232) 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 (see pg. 232) and three phase power supply for 6/1 model.



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		Voltaggio 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	4.3478	230/1/50	930x730x700	31/37
RED PLUS 3	7DRRE3CE00A01		+60/+99	1169x650x290	1139x620	366x90	1500	6.5217	230/50	1230x730x700	42/50
RED PLUS 4	7DRRE4CE00A01		+60/+99	1494x650x290	1464x620	366x90	2000	8.6957	230/50	1530x730x700	53/64
RED PLUS 5	7DRRE5CE00A01	**	+60/+99	1819x650x290	1789x620	366x90	2500	10.8696	230/50	1930x730x700	61/73
RED PLUS 6	7DRRE6CE00A01	**	+60/+99	2144x650x290	2114x620	366x90	3000	13.0435	230/50	2230x730x700	63/76

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 (vedi pag. 232).

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 (see pg. 232).



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		Voltaggio 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	4.34	230/1/50	930x730x700	31/37
ORANGE PLUS 3	7DROR3CE00A01		+60/+99	1169x650x290	1139x620	366x90	1500	6.52	230/50	1230x730x700	42/50
ORANGE PLUS 4	7DROR4CE00A01		+60/+99	1494x650x290	1464x620	366x90	2000	8.69	230/50	1530x730x700	53/64

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 zone.
- Riscaldamento attraverso resistenze posizionate sotto al piano in vetro con termostato di sicurezza che ne impedisce il surriscaldamento.

Optional:

Sovrastruttura con lampade alogene riscaldanti (vedi pag. 232).

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 hot areas.
- Heating through resistor elements positioned below the glass top with safety thermostat that prevents overheating.





Optional:

Overstructure with hot halogen lamps (see pg. 232).



SOUL PLUS

Brown



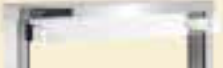





Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Range Range (°C)	Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni foro Hole dimensions (mm)	Foro incasso scatola comandi Hole dimensions for control panel box (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	
							Watt	Ampere				
	BROWN PLUS 2	7DRBR2CE00A01		+60/+99	844x650x100	814x620	366x90	570	2.47	230/1/50	930x730x700	27/37
	BROWN PLUS 3	7DRBR3CE00A01		+60/+99	1169x650x100	1139x620	366x90	855	3.71	230/1/50	1230x730x700	33/50
	BROWN PLUS 4	7DRBR4CE00A01		+60/+99	1494x650x100	1464x620	366x90	1140	4.95	230/1/50	1530x730x700	41/64


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	4	900x620x280
	SOV LED+ 3 73500302	3/1	1149x540x400	6	1225x620x280
	SOV LED+ 4 73500304	4/1	1474x540x400	8	1550x620x280
	SOV LED+ 5 73500306	5/1	1799x540x400	10	1875x620x280
	SOV LED+ 6 73500308	6/1	2124x540x400	12	2200x620x280
	SOV LED FLAT+ 2 73500310	2/1	824x584x400	4	900x620x280
	SOV LED FLAT+ 3 73500312	3/1	1149x584x400	6	1225x620x280
	SOV LED FLAT+ 4 73500314	4/1	1474x584x400	8	1550x620x280
	SOV LED FLAT+ 5 73500316	5/1	1799x584x400	10	1875x620x280
	SOV LED FLAT+ 6 73500318	6/1	2124x584x400	12	2200x620x280
	SOV LED FLAT BLUE+ 2 73500320	2/1	824x694x400	4	900x620x280
	SOV LED FLAT BLUE+ 3 73500322	3/1	1149x694x400	6	1225x620x280
	SOV LED FLAT BLUE+ 4 73500324	4/1	1474x694x400	8	1550x620x280
	SOV LED FLAT BLUE+ 5 73500326	5/1	1799x694x400	10	1875x620x280
	SOV LED FLAT BLUE+ 6 73500328	6/1	2124x694x400	12	2200x620x280
	SOVTR3+ SOVTRBLUE3+ SOVTR4+ SOVTRBLUE4+ SOVTR5+ SOVTRBLUE5+ SOVTR6+ SOVTRBLUE6+	Sovrapprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 3/1) Sovrapprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 3/1 BLUE) Sovrapprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 4/1) Sovrapprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 4/1 BLUE) Sovrapprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 5/1) Sovrapprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 5/1 BLUE) Sovrapprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 6/1) Sovrapprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 6/1 BLUE)	Price increase for assembled lowering hood with led light (mod. 3/1) - Struttura fornita montata / Assembled structure provided Price increase for assembled lowering hood with led light (mod. 3/1 BLUE) - Struttura fornita montata / Assembled structure provided Price increase for assembled lowering hood with led light (mod. 4/1) - Struttura fornita montata / Assembled structure provided Price increase for assembled lowering hood with led light (mod. 4/1 BLUE) - Struttura fornita montata / Assembled structure provided Price increase for assembled lowering hood with led light (mod. 5/1) - Struttura fornita montata / Assembled structure provided Price increase for assembled lowering hood with led light (mod. 5/1 BLUE) - Struttura fornita montata / Assembled structure provided Price increase for assembled lowering hood with led light (mod. 6/1) - Struttura fornita montata / Assembled structure provided Price increase for assembled lowering hood with led light (mod. 6/1 BLUE) - Struttura fornita montata / Assembled structure provided		
SOVRASTRUTTURE CON ILLUMINAZIONE RISCALDANTE (per modelli RED-ORANGE-BROWN)			HEATING LIGHT HOODS (for models RED-ORANGE-BROWN)		
	SOV HOT+ 2 73500400	2/1	824x540x400	200	900x620x280
	SOV HOT+ 3 73500402	3/1	1149x540x400	400	1225x620x280
	SOV HOT+ 4 73500404	4/1	1474x540x400	600	1550x620x280
	SOV HOT+ 5 73500406	5/1	1799x540x400	600	1875x620x280
	SOV HOT+ 6 73500408	6/1	2124x540x400	800	2200x620x280
	SOV HOT FLAT+ 2 73500410	2/1	824x584x400	200	900x620x280
	SOV HOT FLAT+ 3 73500412	3/1	1149x584x400	400	1225x620x280
	SOV HOT FLAT+ 4 73500414	4/1	1474x584x400	600	1550x620x280
	SOV HOT FLAT+ 5 73500416	5/1	1799x584x400	600	1875x620x280
	SOV HOT FLAT+ 6 73500418	6/1	2124x584x400	800	2200x620x280
	SOVTRHOT3** SOVTRHOT4** SOVTRHOT5** SOVTRHOT6**	Sovrapprezzo per sovrastruttura con capottina fissa e lampade alogene (mod. 3/1) Sovrapprezzo per sovrastruttura con capottina fissa e lampade alogene (mod. 4/1) Sovrapprezzo per sovrastruttura con capottina fissa e lampade alogene (mod. 5/1) Sovrapprezzo per sovrastruttura con capottina fissa e lampade alogene (mod. 6/1)	Price increase for fixed hood with halogen lights (mod. 3/1) - Struttura fornita montata / Assembled structure provided Price increase for fixed hood with halogen lights (mod. 4/1) - Struttura fornita montata / Assembled structure provided Price increase for fixed hood with halogen lights (mod. 5/1) - Struttura fornita montata / Assembled structure provided Price increase for fixed hood with halogen lights (mod. 6/1) - Struttura fornita montata / Assembled structure provided		
	KITLED3-1 KITLED4-1 KITLED5-1 KITLED6-1	Sovrapprezzo per aggiunta illuminazione a LED per mod. GN3/1 Sovrapprezzo per aggiunta illuminazione a LED per mod. GN4/1 Sovrapprezzo per aggiunta illuminazione a LED per mod. GN5/1 Sovrapprezzo per aggiunta illuminazione a LED per mod. GN6/1	Price increase for additional LED light mod. GN3/1 Price increase for additional LED light mod. GN4/1 Price increase for additional LED light mod. GN5/1 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					
	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)



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