



**Temperature range/Range di temperatura -24/-18° C**

**Doors, drawers/porte, cassetti 3**

S/s AISI 304 ventilated refrigerated counters on feet or castors, 700 mm of depth, body height H 650 mm; 2, 3 or 4 doors GN 1/1, with 1 plastic coated shelf per door or 1/2 full extraction drawers. Built in or remote unit; versions with straight worktop, worktop with splashback or without top. Digital controller. Inner bottom panel with rounded corners, raised evaporator (easy cleaning). Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit). Optional: S/S shelves.

*Tavoli refrigerati ventilati su piedi o ruote, profondità 700 mm, altezza corpo H 650 mm, in acciaio inox AISI 304; 2, 3 o 4 vani GN1/1, con 1 griglia plastificata per porta o cassetti da 1/2 con guide a estrazione totale. Gruppo incorporato o remoto, piano dritto, con alzatina o senza piano. Controller digitale. Interni arrotondati, evaporatore rialzato (pulizia facilitata). Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (mod. incorporati). Optional: griglie inox.*

**Maximum Shelves N°/ Max Ripiani N°: 30 GN1/1 H40mm**

**Maximum Pans N°/ Max Vaschette N°:**

All specifications are subject to change without notice. *Dati tecnici soggetti a modifiche senza preavviso.*

The Picture (Ref: 1), the description (Ref: 2) and the technical drawing (Ref: 5) refer to the product range. Dimensional Data (Ref: 3) and Technical Data (Ref: 4) refer to the specific code (Ref: 6).

*L'immagine (Ref: 1), la descrizione (Ref: 2) e il disegno tecnico (Ref: 5) sono relativi alla famiglia prodotto. Dati di dimensione (Ref: 3) e Dati Tecnici (Ref: 4) sono specifici del codice indicato (Ref: 6).*

Afinox s.r.l. via Venezia 4 - 35010 - Campo San Martino - Padova (PD) - ITALY - Tel. +39 0499638311 / e-mail: comm@afinox.com / web: www.afinox.com

**Dimensional Data/Dati di dimensione:**

Ref: 3

|  |                |   |     |
|--|----------------|---|-----|
| External dimensions (mm) WxDxH<br><i>Dimensioni Esterne (mm) LxPxH</i> | 1721x700x850   | Insulation Thickness (mm)<br><i>Spessore di isolamento (mm)</i> | 60  |
| Internal Dimensions (mm) WxDxH<br><i>Dimensioni interne (mm) LxPxH</i> | 325x528x700 x3 | Internal Volume (l)<br><i>Volume Interno (l)</i>                | 258 |
| Packing Dimensions (mm) WxDxH<br><i>Dimensioni Imballo (mm) LxPxH</i>  |                | Gross Weight (Kg)<br><i>Peso Lordo (Kg)</i>                     | 0   |
|  |                | Net Weight (Kg)<br><i>Peso Netto (Kg)</i>                       | 0   |

**Technical Data/Dati Tecnici:**

Ref: 4

|  |              |   |                        |
|--|--------------|---|------------------------|
| Power supply (V/Ph/Hz)<br><i>Alimentazione (V/P/Hz)</i>                              | 230 / 1 / 50 | Noise (db) 5m<br><i>Rumore (db) 5m</i>                                    | 53                     |
| Yearly Energy Consumption (kWh/annum)<br><i>Consumo energetico Annuo (kWh/annum)</i> | 4436         | Daily energy consumption (kWh/24h)<br><i>Consumo energetico 24H (kWh)</i> | 12                     |
| Nominal power consumption (W)<br><i>Potenza assorbita (W)</i>                        | 526*         | Maximum absorbed current (A)<br><i>Massima corrente assorbita (A)</i>     | 7,21                   |
| Energy efficiency class<br><i>Classe Energetica</i>                                  | G            | Climatic Class<br><i>Classe Climatica</i>                                 | 5 (40°C - 40%)         |
| Blast chilling yield (Kg) ***<br><i>Resa Abbattimento (Kg) ***</i>                   |              | Refrigerating power (W)<br><i>Potenza Frigorifera (W)</i>                 | 735*                   |
| Shock freezing yield (Kg) ***<br><i>Resa Surgelazione (Kg) ***</i>                   |              | Gas   | R290 - GWP 3 - Kg 0,14 |
| Compressor/ <i>Compressore</i>   |              | Controller  | EV3B                   |
| NT2180U  |              |   |                        |

\* (-30/+45° C), \*\*(-10/+45° C) # Hood/Sovrastruttura

\*\*\* The blast chilling &amp; shock freezing yields, expressed in Kg or lb are indicative and not binding. The food cooling time depends on its composition and sizing. The actual cooling time for various food might be different from the indicated one.

\*\*\* Le rese in abbattimento e in surgelazione espresse in Kg o lb sono indicative e non vincolanti. Il tempo di raffreddamento degli alimenti dipende dalla loro composizione e dimensione. Il tempo di raffreddamento reale dei vari alimenti, potrebbe essere diverso da quello indicato.

All specifications are subject to change without notice. *Dati tecnici soggetti a modifiche senza preavviso.*

The Picture (Ref: 1), the description (Ref: 2) and the technical drawing (Ref: 5) refer to the product range. Dimensional Data (Ref: 3) and Technical Data (Ref: 4) refer to the specific code (Ref: 6).

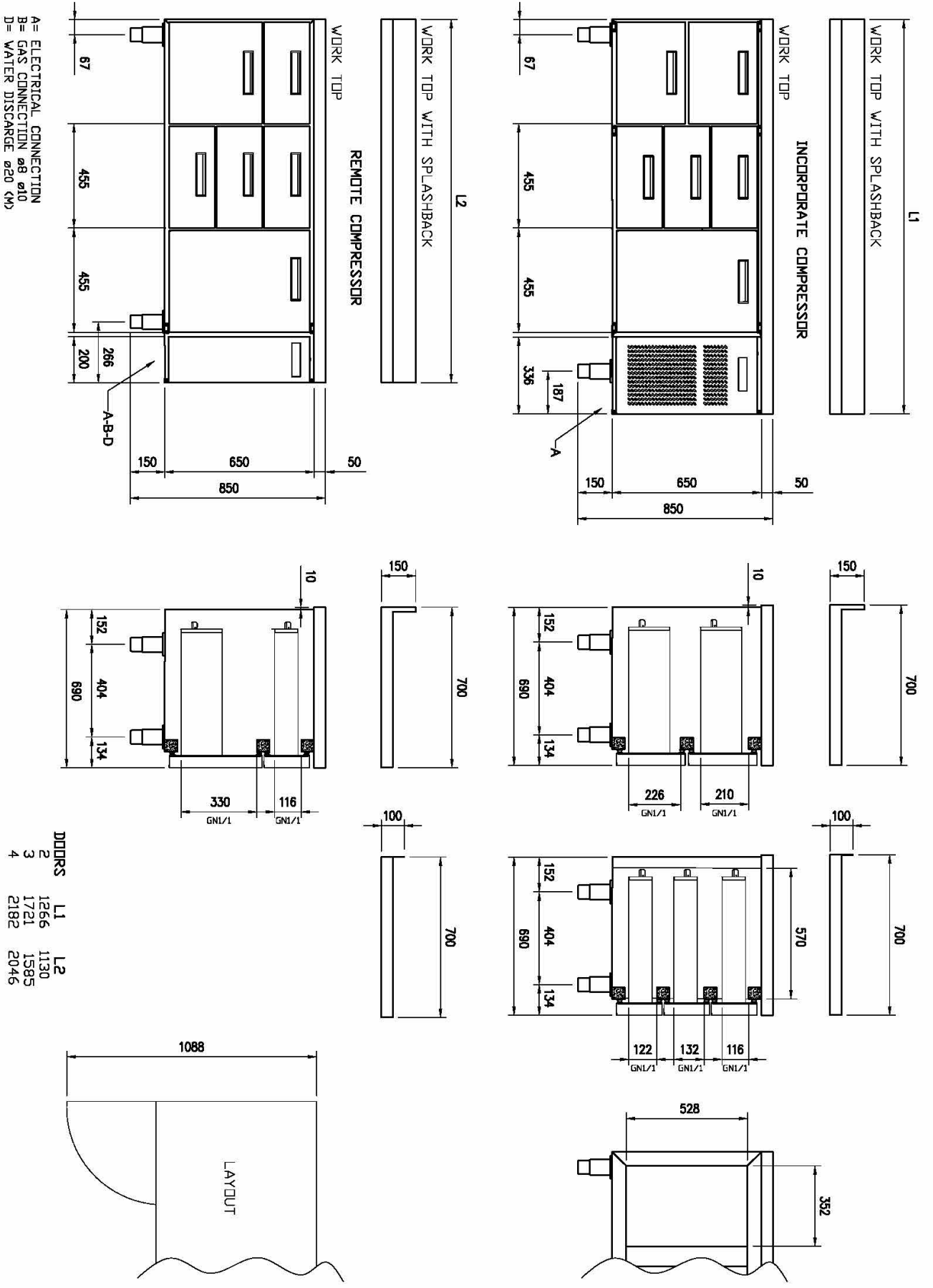
*L'immagine (Ref: 1), la descrizione (Ref: 2) e il disegno tecnico (Ref: 5) sono relativi alla famiglia prodotto. Dati di dimensione (Ref: 3) e Dati Tecnici (Ref: 4) sono specifici del codice indicato (Ref: 6).*

Afinox s.r.l. via Venezia 4 - 35010 - Campo San Martino - Padova (PD) - ITALY - Tel. +39 0499638311 / e-mail: comm@afinox.com / web: www.afinox.com

Ref: 6 Code/Codice 6LT73IB2VA001

Pag. 2 / 3

Rev.: 02 / 2019



All specifications are subject to change without notice. *Dati tecnici soggetti a modifiche senza preavviso.*

The Picture (Ref: 1), the description (Ref: 2) and the technical drawing (Ref: 5) refer to the product range. Dimensional Data (Ref: 3) and Technical Data (Ref: 4) refer to the specific code (Ref: 6).

*L'immagine (Ref: 1), la descrizione (Ref: 2) e il disegno tecnico (Ref: 5) sono relativi alla famiglia prodotto. Dati di dimensione (Ref: 3) e Dati Tecnici (Ref: 4) sono specifici del codice indicato (Ref: 6).*

Afinox s.r.l. via Venezia 4 - 35010 - Campo San Martino - Padova (PD) - ITALY - Tel. +39 0499638311 / e-mail: comm@afinox.com / web: www.afinox.com