



## SPRING PLUS Un tavolo ad hoc per ogni professionista della ristorazione!

**Ottimizzare lo spazio** con strumenti pensati per **razionalizzare spese di gestione e costi energetici**. Afinox si impegna a promuovere questa filosofia in ogni suo servizio. E' da questa idea che prendono forma i **tavoli SPRING PLUS, strumenti versatili e declinabili con facilità** per una infinita serie di esigenze. Diverse profondità e capacità di stoccaggio, numerosi optional e possibilità di personalizzazione, superfici da lavoro comode e facilmente sfruttabili in ogni laboratorio. SPRING, molto più di quello che ti aspetti da un semplice tavolo refrigerato!

## SPRING PLUS...an ad hoc counter for each Professional Catering Operator!

**Optimizing the working space** with furniture designed to **rationalize the operating and the energy costs**. This is the Afinox commitment, a philosophy which is carried out in each one of its services. From this starting point the **SPRING PLUS counters** idea originates: a **versatile tool, declinable with ease for an infinite range of needs**. Different depths and storage capacities, numerous options and possibilities of customization, comfortable work surfaces, exploitable in any laboratory. **SPRING, much more than what you expect from a refrigerated counter!**



Consumi ridotti, risparmio garantito SPRING è l'investimento intelligente che oltre alle elevate prestazioni garantisce una considerevole riduzione dei consumi.  
*Lower consumption, relevant cost reduction SPRING is the smart investment that guarantees high performance and reduction of consumptions.*



**3D Cooling system**  
L'unico sistema che garantisce una temperatura corretta ed uniforme in tutti i vani.

**3D Cooling system**  
*The only system that guarantees a correct and uniform temperature in the whole counter.*



Piano con alzatina H100 mm  
*Worktop with H100 mm splashback*



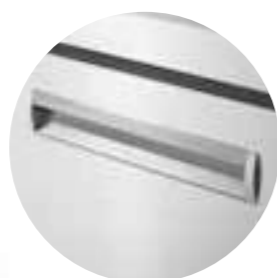
Cassettiere con cassetti ad estrazione totale (optional)  
*Set of drawers with total extraction system (optional)*



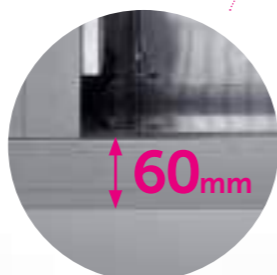
Pannello di controllo per modelli predisposti senza gruppo.  
*Control panel for models without unit.*



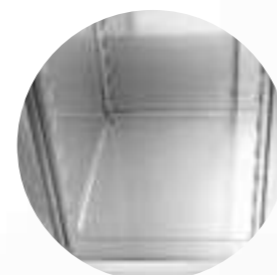
Sbrinamento Evaporatore elettrico di serie solo per modelli predisposti senza gruppo.  
*Standard Electric evaporator heater only for models without unit.*



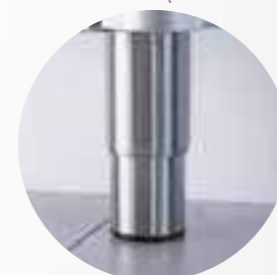
Fermo porta a 90° con maniglia orizzontale e guarnizioni ad incastro  
*90° stop self-closing doors with horizontal handle and snap out door gasket*



Isolamento spessore 60 mm (senza CFC e HCFC)  
*60 mm insulation thickness (CFC & HCFC free)*



Fondo interno arrotondato per una migliore pulizia  
*Inner bottom panel with rounded corners for easier cleaning*



Piedini in acciaio inox regolabili in altezza (da 120 a 180 mm)  
*Height-adjustable s/s feet (from 120 to 180 mm)*



Ruote optional  
*Castors optional*



Accesso immediato a tutti i componenti macchina per una facile manutenzione  
*Immediate access to all the machinery components for an easy maintenance*



**Dotazioni standard - Standard features**

**SPRING PLUS 700**

50  
650 850  
150

Vano GN1/1 (1 griglia plastificata su coppie guide inox)  
GN1/1 room (1 plastic coated shelf on s/s runners)

Profondità utile dei cassetti GN1/1 (1/3=cm 12,5, 1/2=cm 23,4, 2/3=cm 34,2)  
Usable depth of GN 1/1 drawers (1/3=cm 12,5, 1/2=cm 23,4, 2/3=cm 34,2)

**SPRING PLUS 700 BIG**

50  
700 900  
150

+8%

Vano GN1/1 (1 griglia plastificata su coppie guide inox)  
GN1/1 room (1 plastic coated shelf on s/s runners)

Profondità utile dei cassetti GN1/1 (1/3=cm 15,5, 1/2=cm 25,1, 2/3=cm 37)  
Usable depth of GN 1/1 drawers (1/3=cm 15,5, 1/2=cm 25,1, 2/3=cm 37)

**SPRING PLUS 800**

50  
650 850  
150

Vano refrigerato EN400x600 (3 coppie di guide inox per teglie EN600x400; teglie non incluse)  
EN400x600 refrigerated room (3 s/s pairs of runners for EN600x400 trays; trays are not included)

**Dotazioni opzionali - Optional features**



STERIL KIT - STERIL KIT kit

**SPRING PLUS saladette...  
rallegra i tuoi piatti freddi!**

Annoiato dalle solite insalate e piatti freddi? Vorresti ridare nuova vita ai soliti ingredienti? Afinox ti aiuta a trovare nuove idee, per spaziare con la fantasia e ravvivare le tue fresche insalate di verdure, antipasti e contorni. Con SPRING PLUS saladette potrai sfruttare i vantaggi di una saladette ben organizzata e dal design moderno.

**SPRING PLUS saladette...  
delight your cold dishes!**

Are you bored from your usual salads and cold dishes? Would you like to give new life to your ingredients? Afinox helps you in finding new ideas to explore with the imagination and bring life back to your fresh vegetable salads, entrees and side dishes. With SPRING PLUS saladette you can take advantage of a well organized and modernly designed saladette.

Coperchio telescopico con nuove guide  
With s/s telescopic lid with new runners

Con cupola in vetro e antine plexi scorrevoli  
With glass superstructure and plexiglass sliding doors

**mod. C** **mod. V**



Foro Gastronorm per inserimento vaschette inox  
Gastronorm hole for s/s pans



Antine rimovibili in plexiglas di serie sul lato servizio  
Removable plexiglass sliding doors on operator side



Pannello di controllo per modelli predisposti senza gruppo  
Control panel for models without unit