

## SPRING PIZZA 803 R

Ref: 1



Ref: 2

Temperature range/Range di temperatura **-2/+7° C**

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

S/s AISI 304 refrigerated counters for Pizzeria on feet or castors, 800 mm of depth; 2, 3 or 4 EN400x600 doors, with or without neutral set of 6 drawers, with 1 EN400x600 plastic coated shelf per door on s/s L runners. Built in or remote unit; granite worktop. Electronic controller with 8 keys digital display. 90° stop self-closing doors. Inner bottom panel with rounded corners, raised evaporator and integrated water discharge pipe (easy cleaning). Automatic systems for defrosting and evaporation of the condensation water (only models with built-in unit). Optional: removable filter .

*Tavoli refrigerati Pizzeria su piedi o ruote, profondità 800 mm in acciaio inox AISI 304, 2, 3, 4 vani EN400x600, con o senza cassettiera neutra 6 cassetti, con 1 griglia EN400x600 plastificata su coppia guide in acciaio a L per porta. Gruppo incorporato o remoto, piano da lavoro in granito. Controller elettronico con display digitale 8 tasti. Fermo porta a 90° e richiamo automatico. Interni arrotondati, evaporatore rialzato e scarico integrato (pulizia facilitata). Sbrinamento ed evaporazione dell'acqua di condensa automatici (mod. incorporati). Optional: filtro removibile.*

**Maximum Shelves N°/ Max Ripiani N°: 30 EN600x400 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

Ref: 6 Code/Codice **6SP83RP4KA001**

Pag. 1 / 3

Rev.: **01 / 2020**

**Dimensional Data/Dati di dimensione:**

Ref: 3

<b>External dimensions (mm) WxDxH</b> <i>Dimensioni Esterne (mm) LxPxH</i>	1864x800x1030	<b>Insulation Thickness (mm)</b> <i>Spessore di isolamento (mm)</i>	60
<b>Internal Dimensions (mm) WxDxH</b> <i>Dimensioni interne (mm) LxPxH</i>	435x667x560 x3	<b>Internal Volume (l)</b> <i>Volume Interno (l)</i>	383,1
<b>Packing Dimensions (mm) WxDxH</b> <i>Dimensioni Imballo (mm) LxPxH</i>	1925x860x960	<b>Gross Weight (Kg)</b> <i>Peso Lordo (Kg)</i>	292
		<b>Net Weight (Kg)</b> <i>Peso Netto (Kg)</i>	263

**Technical Data/Dati Tecnici:**

Ref: 4

<b>Power supply (V/Ph/Hz)</b> <i>Alimentazione (V/P/Hz)</i>	230 / 1 / 50	<b>Noise (db) 5m</b> <i>Rumore (db) 5m</i>	
<b>Yearly Energy Consumption (kWh/annum)</b> <i>Consumo energetico Annuo (kWh/annum)</i>		<b>Daily energy consumption (kWh/24h)</b> <i>Consumo energetico 24H (kWh)</i>	
<b>Nominal power consumption (W)</b> <i>Potenza assorbita (W)</i>		<b>Maximum absorbed current (A)</b> <i>Massima corrente assorbita (A)</i>	
<b>Energy efficiency class</b> <i>Classe Energetica</i>		<b>Climatic Class</b> <i>Classe Climatica</i>	5 (40°C - 40%)
<b>Blast chilling yield (Kg) ***</b> <i>Resa Abbattimento (Kg) ***</i>		<b>Refrigerating power (W)</b> <i>Potenza Frigorifera (W)</i>	545**
<b>Shock freezing yield (Kg) ***</b> <i>Resa Surgelazione (Kg) ***</i>		<b>Gas</b>	
<b>Compressor/ Compressore</b>		<b>Controller</b>	EVX

\* (-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).

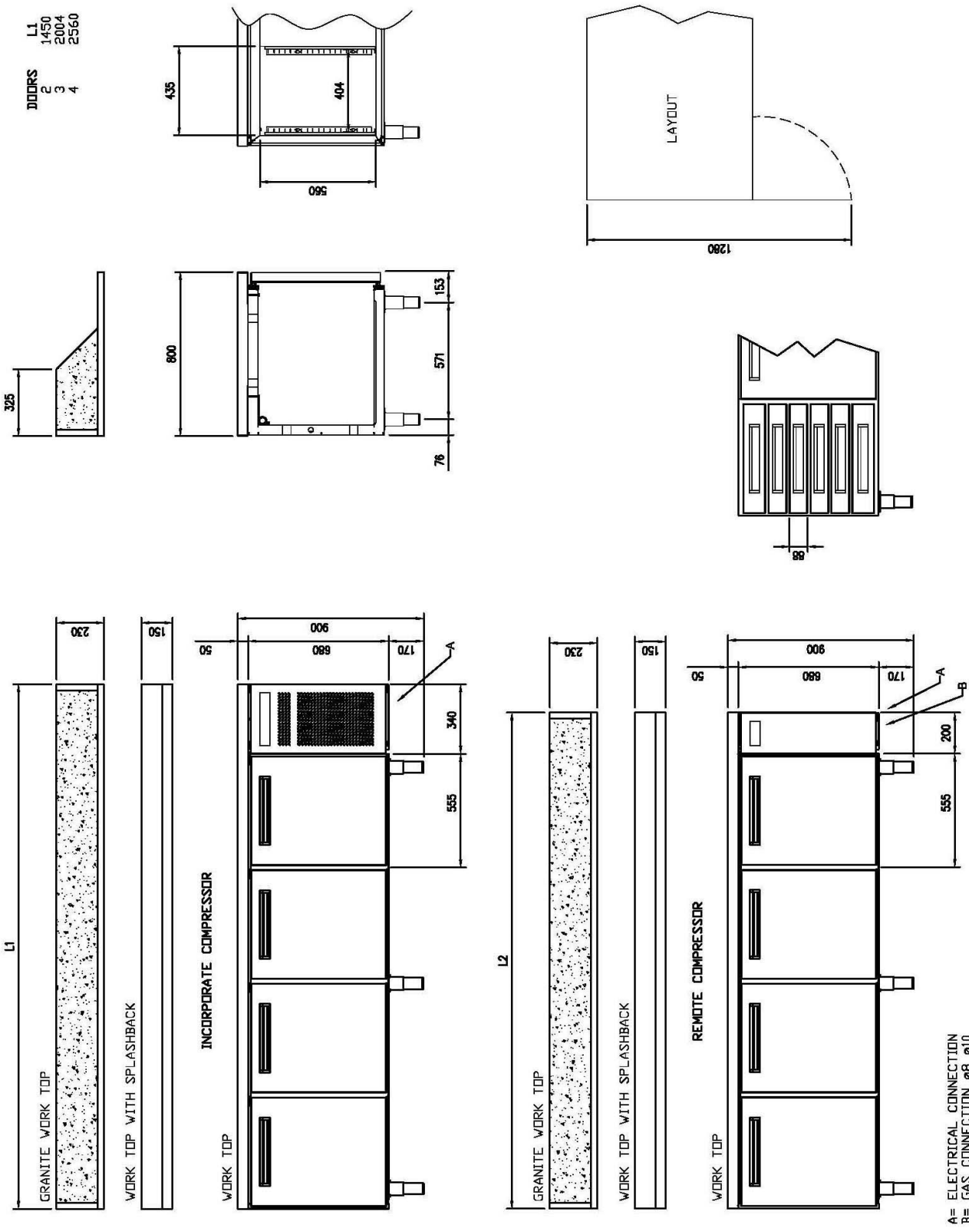
Afinox s.r.l. via Venezia 4 - 35010 - Campo San Martino - Padova (PD) - ITALY - Tel. +39 0499638311 / e-mail: comm@afinox.com / web: www.afinox.com

Ref: 6 Code/Codice 6SP83RP4KA001

Pag. 2 / 3

Rev.: 01 / 2020

DOORS	L1	L2
2	1450	1310
3	2004	1865
4	2560	2420



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 6SP83RP4KA001