

TRADITION LIME 4

Ref: 1



Ref: 2

Temperature range/Range di temperatura +4/+8° C

Doors, drawers/porte, cassetti

Food Islands with static cold top H 30mm for 3, 4, 6 GN1/1 pans (not included), chrome-plated frame on wheels with brake, full laminated cladding in standard colours dark wengé, hemlock nordique or RAL Classic on request, bridge overstructure with electrical lowering canopy and LED lighting. Rounded bottom and drain hole to ease the condensation water drainage and for a perfect cleaning and hygiene, supplied with water tap. Digital control panel with ON/OFF switch positioned on the bridge overstructure.

Isole del Gusto con piano statico refrigerato H 30mm per il contenimento di 3, 4, 6 vassoi GN 1/1 (non compresi), telaio in acciaio cromato su ruote con freno, ricco rivestimento in laminato nei colori standard wengé, hemlock nordique o colori RAL Classic su richiesta, sovrastruttura a ponte con cappottina abbassabile ed illuminazione a LED. Fondo arrotondato e scarico dell'acqua per una perfetta pulizia ed igiene, con rubinetto. Pannello di controllo digitale con interruttore ON/OFF posizionato sul ponte.

Maximum Shelves N°/ Max Ripiani N°:

Maximum Pans N°/ Max Vaschette N°: 4 GN1/1

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 9BTIS4FIMHA02**

Pag. 1 / 3

Rev.: **1 / 2018**

Dimensional Data/Dati di dimensione:

Ref: 3

External dimensions (mm) WxDxH <i>Dimensioni Esterne (mm) LxPxH</i>	1494x650x1480	Insulation Thickness (mm) <i>Spessore di isolamento (mm)</i>	
Internal Dimensions (mm) WxDxH <i>Dimensioni interne (mm) LxPxH</i>		Internal Volume (l) <i>Volume Interno (l)</i>	
Packing Dimensions (mm) WxDxH <i>Dimensioni Imballo (mm) LxPxH</i>	1558x902x1100	Gross Weight (Kg) <i>Peso Lordo (Kg)</i>	149
		Net Weight (Kg) <i>Peso Netto (Kg)</i>	134

Technical Data/Dati Tecnici:

Ref: 4

Power supply (V/Ph/Hz) <i>Alimentazione (V/P/Hz)</i>	230 / 1 / 50	Noise (db) 5m <i>Rumore (db) 5m</i>	50
Yearly Energy Consumption (kWh/annum) <i>Consumo energetico Annuo (kWh/annum)</i>		Daily energy consumption (kWh/24h) <i>Consumo energetico 24H (kWh)</i>	
Nominal power consumption (W) <i>Potenza assorbita (W)</i>	229** 8#	Maximum absorbed current (A) <i>Massima corrente assorbita (A)</i>	4,82
Energy efficiency class <i>Classe Energetica</i>		Climatic Class <i>Classe Climatica</i>	3 (25°C - 60%)
Blast chilling yield (Kg) *** <i>Resa Abbattimento (Kg) ***</i>		Refrigerating power (W) <i>Potenza Frigorifera (W)</i>	477**
Shock freezing yield (Kg) *** <i>Resa Surgelazione (Kg) ***</i>		Gas	R404A - GWP 3922 - Kg 0,19
Compressor/ <i>Compressore</i>	EMT6152GK	Controller	EASY

* (-30/+45° C), ** (-10/+45° C)

Hood/Sovrastruttura

*** The blast chilling & 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).

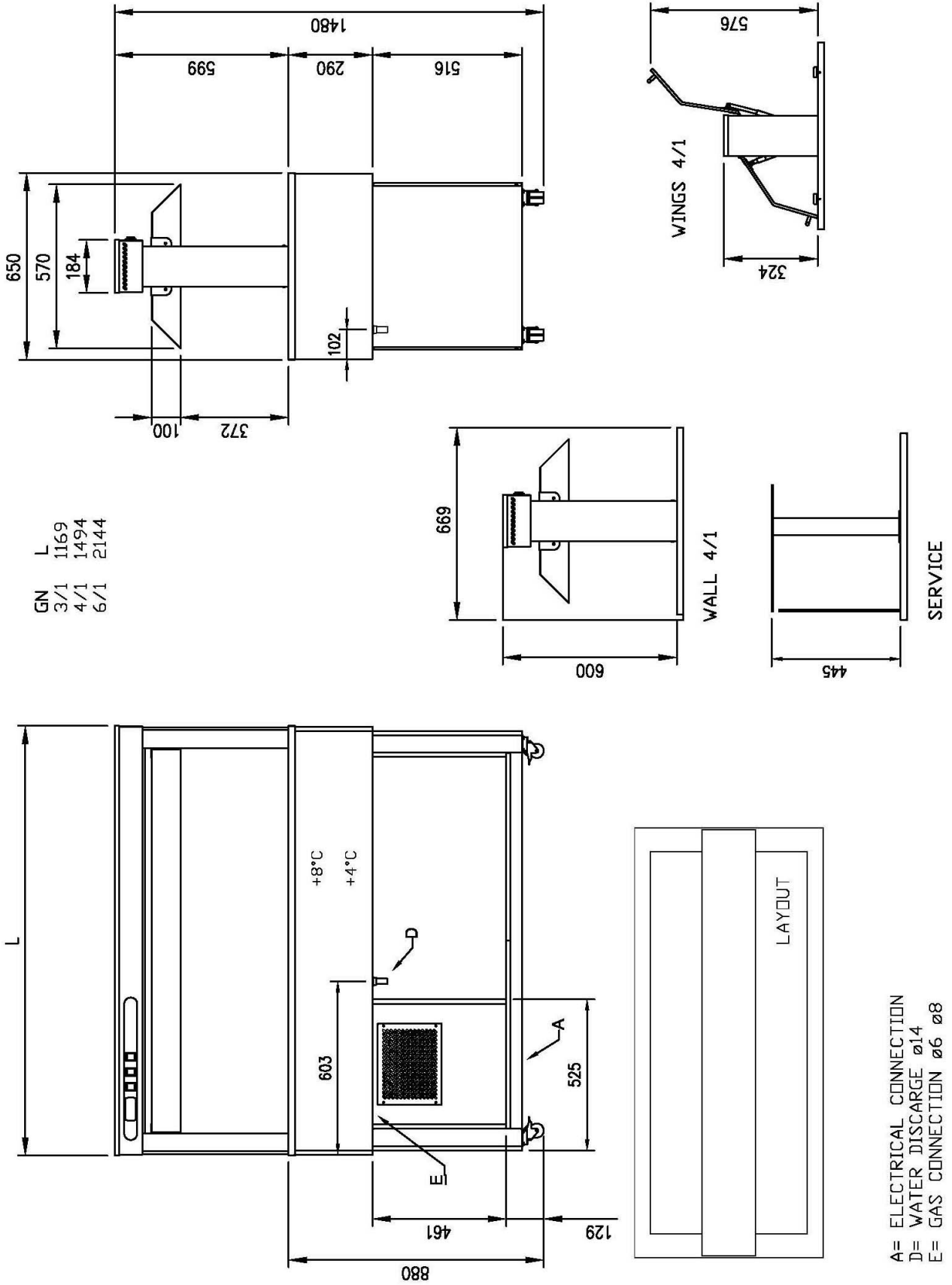
L'immagine (Ref: 1), la descrizione (Ref: 2) e il disegno tecnico (Ref: 5) sono relativi alla famiglia prodotto. Dati di dimensione (Ref: 3) e Dati Tecnici (Ref: 4) sono specifici del codice indicato (Ref: 6).

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 9BTIS4FIMHA02

Pag. 2 / 3

Rev.: 1 / 2018



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