

TRADITION BROWN 4

Ref: 1



Ref: 2

Temperature range/Range di temperatura **+60/+100° C**

Doors, drawers/porte, cassetti

Food Islands with heated tempered glass top units for hot food to be displayed on trays or Pyrex with 2, 3, 4 GN1/1 hot areas well marked on the surface. Heating through resistor elements. 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 fixed canopy with hot halogen lamps. Digital control panel with ON/OFF switch positioned on the bridge overstructure.

Isole del Gusto con piano di mantenimento in vetro temperato per l'esposizione di cibi caldi su teglie e pirofile con 2, 3, 4 zone GN1/1 di riscaldamento ben segnalate. Riscaldamento attraverso resistenze. 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 fissa e lampade alogene riscaldanti. 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 9BTIS4CEMHA02**

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>	134
		Net Weight (Kg) <i>Peso Netto (Kg)</i>	121

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>	
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>	1140 600#	Maximum absorbed current (A) <i>Massima corrente assorbita (A)</i>	10,45
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>	
Shock freezing yield (Kg) *** <i>Resa Surgelazione (Kg) ***</i>		Gas	
Compressor/ <i>Compressore</i>		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).

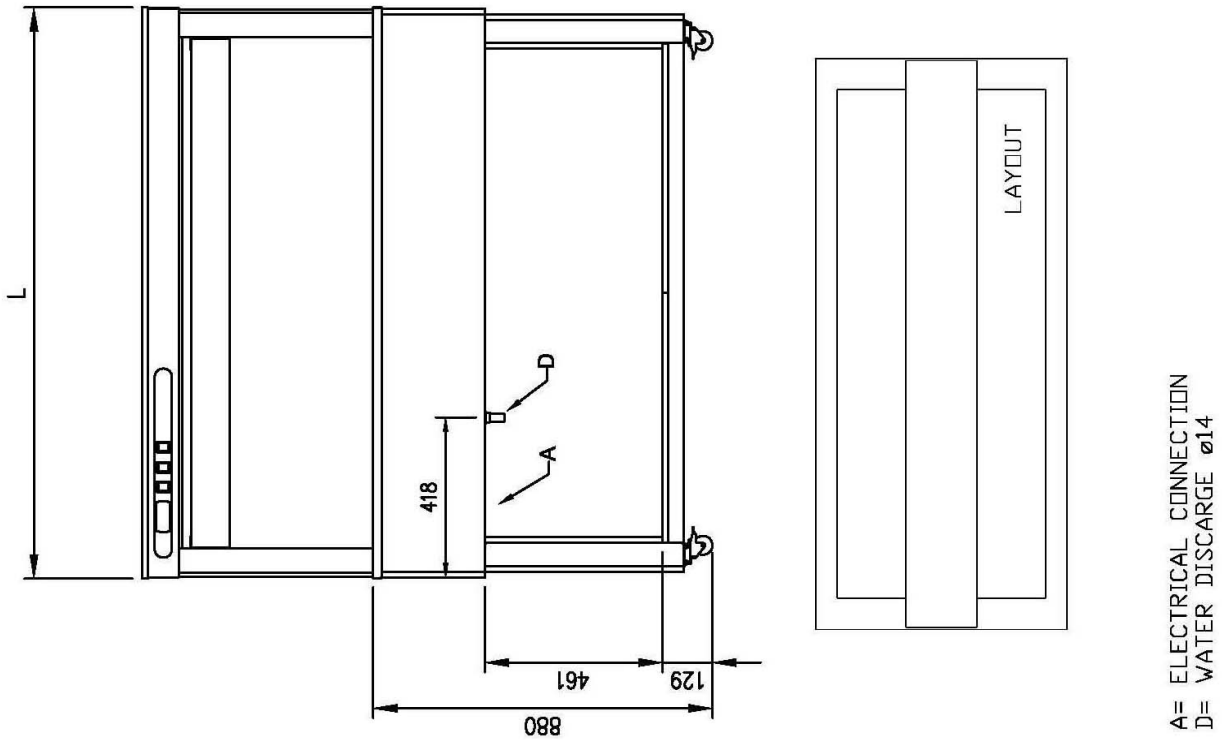
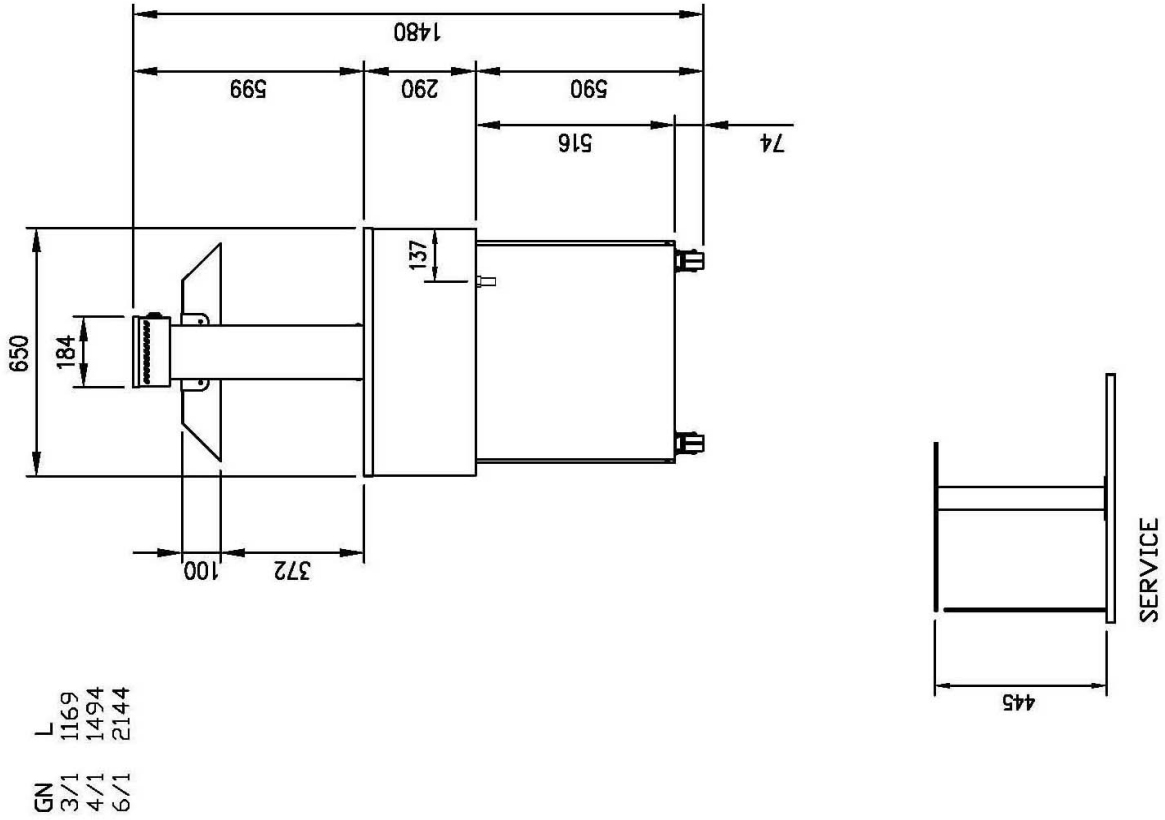
L'immagine (Ref: 1), la descrizione (Ref: 2) e il disegno tecnico (Ref: 5) sono relativi alla famiglia prodotto. Dati di dimensione (Ref: 3) e Dati Tecnici (Ref: 4) sono specifici del codice indicato (Ref: 6).

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 9BTIS4CEMHA02

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