

Essence

Food islands

Isole del gusto
fredde, calde e neutre

*Cold, Hot & Ambient
Food Islands*



- **Grande versatilità caratterizza le Isole del Gusto ESSENCE**, realizzate in acciaio inox AISI 304 e composte dal robusto ed essenziale telaio in acciaio cromato su ruote di graziosissimo design ed il nuovo rivestimento essenziale in legno facilmente adattabile a qualsiasi ambiente.
- **Materiali moderni** e di grande design.
- **Colori** standard: wengé e ciliegio chiaro, altri colori su richiesta.
- **Eleganti sovrastrutture dotate di illuminazione a LED** a basso consumo energetico nelle versioni refrigerate, con **lampade riscaldanti** nelle versioni calde.
- **Rivestimento in legno facilmente sostituibile** grazie al sistema di agganci rapidi intelligente.
- Modelli **refrigerati statici e ventilati**, modelli **caldi bagno maria, secco, piastra** e con **vetrine refrigerate ventilate**.
- I **display elettronici digitali** per la visualizzazione delle temperature sono posizionati nella parte inferiore del mobile

e si distinguono per i caratteri più grandi del 30% rispetto ai display tradizionali che ne rendono **semplice e immediata la lettura**.

- Unità frigorifere estraibili dal vano tecnico per **facilitarne la manutenzione**.
- Le vasche sono saldate con fondo arrotondato e diamantato per **agevolare lo scarico dell'acqua** e per una **perfetta pulizia ed igiene**.
- Versioni calde bagno maria dotate di **controllo del livello dell'acqua di serie**. Scarico dell'acqua con tubo troppopieno.
- Versioni refrigerate ventilate fornite di serie con **filtro posizionato sull'evaporatore per una completa igiene e facilità di pulizia**.
- Per ESSENCE sono disponibili anche **accessori e complementi** come gli scorrevassoi inox o legno, il ripiano di fondo, i mobiletti aperti e chiusi, mobili porta posate, vassoi, pane, salviette, mobile con sollevatori di piatti.



- **Extreme versatility is the hallmark of these Food Island units**, made of AISI 304 stainless steel. They are provided with a sturdy chrome-plated frame on wheels and with new in fashion essential timber cladding easily adaptable to suit all locations.
- **Modern materials** and attractive design.
- *Wenge and light cherry as standard colours, RAL colours available upon request.*
- **Universal glass sneeze guards on polish chrome or s/s side supports**, easily adaptable to suit all locations. **LED energy-saving lighting** for cold units, **hot halogen lamps** for hot units.
- **Timber cladding is quick and easy to replace** thanks to a fast clever clip-on system.
- **Static or blown-air cold units and Bain Marie, dry or plate hot units. Cold blown-air multi-tier display units** are also available.
- **Electronic controllers** are on the underside and are

characterized by large data reading display, characters are 30% larger than traditional displays and **easy-to-manage use**.

- Condensing units **can be pulled out for easy maintenance operations**.
- Wells have rounded bottom for **complete hygiene** and drain pipe on diamond-cut bottom to better **permit water drainage**.
- Bain Marie units are provided with **water level control** as standard features, water drainage by removing the discharge pipe.
- All cold blown-air units are supplied with **filter on the evaporator in order to guarantee a perfect hygiene and an easy cleaning**.
- ESSENCE includes also a range of **accessories and complements** such as s/s or timber tray slides, open or closed cupboards to fit between the Food Island units, cupboards for cutlery, bread, trays, plates.



Essence



Green

Isole del Gusto refrigerate con vasca statica, robusto telaio in acciaio cromato su ruote, rivestimento essenziale in legno e sovrastruttura in vetro con illuminazione a LED**

- Colori standard: wengé e ciliegio chiaro, colori RAL Classic su richiesta.
- Vasca saldata con fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua di condensa e per una perfetta pulizia ed igiene, fornita di rubinetto.
- Vasche adatte al contenimento di vaschette GN (H=200mm max) con alloggiamento ribassato a 25 mm dal piano per una migliore conservazione anche degli alimenti sulla parte superiore della vaschetta.
- Modelli ISLAND 3, 4 e 6 GN 1/1 (vaschette non comprese nel prezzo).
Versione WINGS 4 GN 1/1 con sovrastruttura con ali in plexiglass.
Versione WALL (MURALE) 4 GN 1/1 con chiusura posteriore a specchio.
- Refrigerazione statica con serpentina in rame schiumata nel corpo della vasca. Gas refrigerante R404a.
- Pannello di controllo con interruttore ON/OFF e controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Food Islands with static cold well, sturdy chrome-plated frame on wheels, timber cladding, glass hood and LED energy-saving lighting**

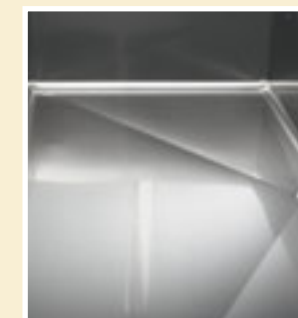
- Standard colours: light cherry, dark wenge wood or RAL Classic on request.
- Wells have rounded bottom for complete hygiene, drain pipe on diamond-cut bottom to better permit water drainage and water tap.
- Well units accommodate GN pans 200 mm high. Pans lie on s/s supports inside the well 25 mm lower from the top in order to allow good conservation also on food surface.
- 3, 4, and 6 GN 1/1 ISLAND models available (pans are not included).
WINGS 4 /1 model with Plexiglas wings.
WALL 4/1 model with wall superstructure with rear mirror.
- Foamed copper coil static cooling. R404a refrigerant.
- Control panel with on / off switch and digital control on the underside.



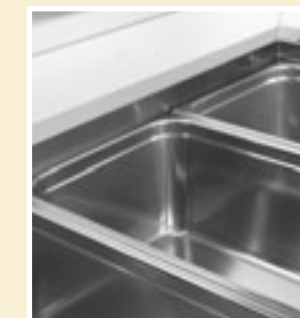
Ruote piroettanti
Castors with brake



Illuminazione a led
Led lighting



Pulizia ed igiene garantiti dal fondo arrotondato e diamantato
Rounded diamond-cut bottom and water drainage for complete hygiene



Alloggiamento ribassato delle vaschette per un miglior mantenimento del cibo fresco
Better food conservation also on the top of pan



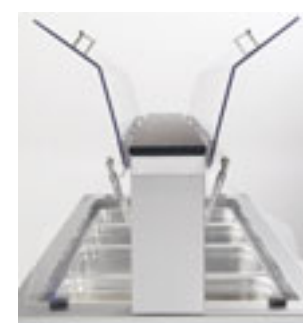
ES-GREEN 4W



ES-GREEN WINGS 4W



ES-GREEN WALL 4R



WINGS: Sovrastruttura ali in plexiglass
WINGS: closed superstructure with lift up Plexiglass wings

N° No.	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette (GN) Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Temperatura (°C) Temperature (°C)	Profondità interna (mm) Internal Depth (mm)	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Dimensioni imballaggio (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (Kg)
6000	ES-GREEN 3C	9BESS3FIFCA01		C					
6005	ES-GREEN 3W	9BESS3FIFWA01	3/1	W			1169x650x1318	1233x714x1100	
6010	ES-GREEN 3R	9BESS3FIFGA01		R					
6015	ES-GREEN 4C	9BESS4FIFCA01		C					
6020	ES-GREEN 4W	9BESS4FIFWA01	4/1	W	+4/+8	250	1494x650x1318	1558x714x1100	107/128
6025	ES-GREEN 4R	9BESS4FIFGA01		R					
6030	ES-GREEN 6C	9BESS6FIFCA01		C					
6035	ES-GREEN 6W	9BESS6FIFWA01	6/1	W			2144x650x1318	2208x714x1100	
6040	ES-GREEN 6R	9BESS6FIFGA01		R					

**Sovrapprezzo per sovrastruttura montata / Price increase for assembled glass hood

*C= CILIEGIO CHIARO / LIGHT CHERRY - W= WENGHE' - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL

N° No.	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette (GN) Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Temperatura (°C) Temperature (°C)	Profondità interna (mm) Internal Depth (mm)	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Dimensioni imballaggio (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (Kg)
6045	ES-WINGS 4C	9BEW4FISCA01		C					
6050	ES-WINGS 4W	9BEW4FISWA01	4/1	W			1494x650x1205	1558x714x1100	
6055	ES-WINGS 4R	9BEW4FISGA01		R					
6060	ES-WALL 4C	9BEMU4FISCA01		C	+4/+8	250			
6065	ES-WALL 4W	9BEMU4FISWA01	4/1	W			1494x650x1480	1558x714x1100	
6070	ES-WALL 4R	9BEMU4FISGA01		R					

**Sovrapprezzo per sovrastruttura montata / Price increase for assembled glass hood

*C= CILIEGIO CHIARO / LIGHT CHERRY - W= WENGHE' - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL



Lime

Isole del Gusto refrigerate con piano statico, robusto telaio in acciaio cromato su ruote, rivestimento essenziale in legno e sovrastruttura in vetro con illuminazione a LED**

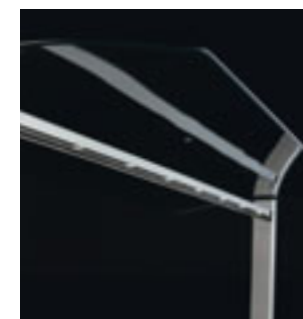
- Colori standard: wengé e ciliegio chiaro, colori RAL classici su richiesta.
- Piano stampato (saldato nella versione 6/1) h=30 mm con fondo arrotondato e foro per agevolare lo scarico dell'acqua di condensa per una perfetta pulizia ed igiene, fornito di rubinetto.
- Questi modelli sono adatti per l'esposizione di piatti pronti, dessert monoporzioni ed in generale alimenti adagiati su teglie piane e vassoi.
- Modelli ISLAND 3, 4 e 6 GN 1/1 (vaschette non comprese nel prezzo).
- Refrigerazione statica con serpentina in rame schiumata nel corpo del piano. Gas refrigerante R404a.
- Pannello di controllo con interruttore ON/OFF e controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Food Islands with static cold top, sturdy chrome-plated frame on wheels, timber cladding, glass hood and LED energy-saving lighting**

- *Standard colours: light cherry, dark wenge wood or RAL Classic on request.*
- *Top is embossed, 30 mm deep, with rounded bottom for complete hygiene, drain pipe and water tap.*
- *3, 4, and 6 GN 1/1 ISLAND models available (pans are not included).*
- *Foamed copper coil static cooling. R404a refrigerant.*
- *Control panel with on / off switch and digital control on the underside.*



**Ruote piroettanti
Castors with brake**



**Illuminazione a led
Led lighting**



**Pulizia ed igiene garantiti dal fondo arrotondato e dallo scarico
Rounded bottom and water drainage for complete hygiene**

N° No.	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette (GN) Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Temperatura (°C) Temperature (°C)	Profondità interna (mm) Internal Depth (mm)	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)
6090	ES-LIME 3C	9BESS3FIFCA02		C					
6095	ES-LIME 3W	9BESS3FIFWA02	3/1	W			1169x650x1318	1233x714x1100	
6100	ES-LIME 3R	9BESS3FIFGA02		R					
6105	ES-LIME 4C	9BESS4FIFCA02		C					
6110	ES-LIME 4W	9BESS4FIFWA02	4/1	W	+4/+8	30	1494x650x1318	1558x714x1100	
6115	ES-LIME 4R	9BESS4FIFGA02		R					
6120	ES-LIME 6C	9BESS6FIFCA02		C					
6125	ES-LIME 6W	9BESS6FIFWA02	6/1	W			2144x650x1318	2208x714x1100	
6130	ES-LIME 6R	9BESS6FIFGA02		R					

**Sovrapprezzo per sovrastruttura montata / Price increase for assembled glass hood

*C= CILIEGIO CHIARO / LIGHT CHERRY - W= WENGÉ - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL



Isole del Gusto refrigerate con vasca ventilata, robusto telaio in acciaio cromato su ruote, rivestimento essenziale in legno e sovrastruttura in vetro con illuminazione a LED**

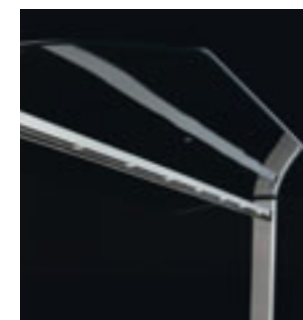
- Colori standard: wengé e ciliegio chiaro, colori RAL classici su richiesta.
- Vasche con profondità regolabile da 200 mm a 24 mm (con vassoi optional***) per l'esposizione di qualsiasi prodotto sia esso contenuto in vaschette (max. h=200mm) in bottiglia o in appoggio sul fondo/piano.
- Modelli ISLAND 3, 4 e 6 GN 1/1 (vaschette non comprese nel prezzo).
- Refrigerazione ventilata con evaporatore ispezionabile e filtro estraibile per una completa igiene e facilità di pulizia. Gas refrigerante R404a.
- Vaschetta di raccolta dell'acqua di condensa posizionata sotto la vasca.
- Pannello di controllo con interruttore ON/OFF e controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Food Islands with cold blown-air well, sturdy chrome-plated frame on wheels, timber cladding, glass hood and LED energy-saving lighting**

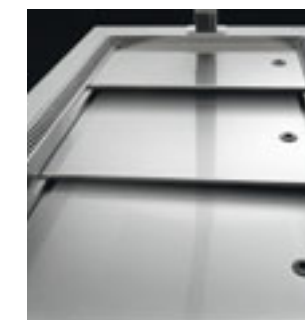
- Standard colours: light cherry, dark wenge wood or RAL Classic on request.
- Adjustable well depth from 200mm to 24 mm (s/s plates as an option***) in order to display all kinds of bottles and food both in GN pans (200mm high max.) or on trays.
- 3, 4, and 6 GN 1/1 ISLAND models available (pans are not included).
- Blown-air refrigeration. Evaporator can be easily inspected and it is provided with filter in order to guarantee a perfect hygiene and an easy cleaning. R404a refrigerant.
- Drain water pan placed under the well.
- Control panel with on / off switch and digital control on the underside.



Facile pulizia ed igiene del vano evaporatore
Evaporator compartment easy to inspect and to clean



Illuminazione a led
Led lighting



Profondità vasca variabile per l'esposizione di qualsiasi prodotto (optional*)**
Adjustable well depth (s/s plates as an option***) to contain all type of food and drink containers



Blue

N° No.	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette (GN) Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Temperatura (°C) Temperature (°C)	Profondità interna (mm) Internal Depth (mm)	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)
6135	ES-BLUE 3C	9BESS3FFCA03		C					
6140	ES-BLUE 3W	9BESS3FIFWA03	3/1	W			1169x760x1318	1233x1012x1000	
6145	ES-BLUE 3R	9BESS3FIFGA03		R					
6150	ES-BLUE 4C	9BESS4FFCA03		C					
6155	ES-BLUE 4W	9BESS4FIFWA03	4/1	W	+4/+8	24/200	1494x760x1318	1558x1012x1000	
6160	ES-BLUE 4R	9BESS4FIFGA03		R					
6165	ES-BLUE 6C	9BESS6FFCA03		C					
6170	ES-BLUE 6W	9BESS6FIFWA03	6/1	W			2144x760x1318	2208x1012x1000	
6175	ES-BLUE 6R	9BESS6FIFGA03		R					
8265	***VASSBPG	74707262	Vassoio fondo - Bottom tray BLUE - PLATINUM - GREY (532x326)						

**Sovrapprezzo per sovrastruttura montata / Price increase for assembled glass hood

*C= CILIEGIO CHIARO / LIGHT CHERRY - W= WENGE - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL



Platinum

Isole del Gusto con vetrina refrigerata ventilata per autoservizio, robusto telaio in acciaio cromato su ruote, rivestimento essenziale in legno ed illuminazione a LED**

- Colori standard: wengé e ciliegio chiaro, colori RAL classici su richiesta.
- Sovrastruttura refrigerata con 3 ripiani in vetro. Lato cliente aperta o chiusa con flaps sul lato operatore chiusa con 2 (mod. 3/1), e 3 (mod. 4/1) porte battenti complete di convogliatori d'aria forati e smontabili per la pulizia. Illuminazione led sui montanti verticali per una migliore illuminazione del prodotto esposto.
- Vasche con profondità regolabile da 200 mm a 24 mm (con vassoi optional***) per l'esposizione di qualsiasi prodotto sia esso contenuto in vaschette (max. h=200mm) in bottiglia o in appoggio sul fondo/piano
- Modelli 3 e 4 GN 1/1 (vaschette non comprese nel prezzo).
- Refrigerazione ventilata con evaporatore ispezionabile e filtro estraibile per una completa igiene e facilità di pulizia. Gas refrigerante R404a.
- Vaschetta di raccolta dell'acqua di condensa posizionata sotto la vasca.
- Pannello di controllo con interruttore ON/OFF e controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Food Islands with cold blown-air 3-tier display unit, sturdy chrome-plated frame on wheels, essential timber cladding and LED energy-saving lighting**

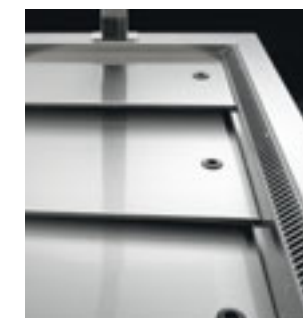
- Standard colours: light cherry, dark wenge wood or RAL Classic on request.
- 3-tier cold blown-air superstructure, open on customer side or closed with flaps, hinged doors on operator side (2 doors on 3/1 model and 3 doors on 4/1 model) provided with polycarbonate perforated air conveyors removable for cleaning. Vertical LED lighting on both sides to better light food displayed.
- Adjustable well depth from 200mm to 24 mm (s/s plates as an option***) in order to display all kinds of bottles and food both in GN pans (200mm high max.) or on trays
- 3 and 4 GN 1/1 models available (pans are not included).
- Blown-air refrigeration. Evaporator can be easily inspected and it is provided with filter in order to guarantee a perfect hygiene and an easy cleaning. R404a refrigerant
- Drain water pan placed under the well
- Control panel with on / off switch and digital control on the underside.



Ottima visibilità ai piatti ed agli alimenti esposti
Food display is well visible



Facile pulizia ed igiene del vano evaporatore
Evaporator compartment easy to inspect and to clean



Profondità vasca variabile (optional***)
Adjustable well depth (s/s plates as an option***)



Chiusura flaps (optional)
Flaps on customer side (option***)

N° No.	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette (GN) Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Temperatura (°C) Temperature (°C)	Profondità interna (mm) Internal Depth (mm)	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)
6180	ES-PLAT 3C	9BESS3FIVCA01		C					
6185	ES-PLAT 3W	9BESS3FIVWA01	3/1	W			1169x760x1680	1233x1012x1000	
6190	ES-PLAT 3R	9BESS3FIVGA01		R	+4/+8	24/200			
6195	ES-PLAT 4C	9BESS4FIVCA01		C					
6200	ES-PLAT 4W	9BESS4FIVWA01	4/1	W			1494x760x1680	1558x1012x1000	
6205	ES-PLAT 4R	9BESS4FIVGA01		R					
8265	***VASSBPG	74707262	Vassoio fondo - Bottom tray BLUE - PLATINUM - GREY (532x326)						

Sovrapprezzo flaps lato cliente per versione 3/1 / Price increase for flaps on customer side on 3/1 model

Sovrapprezzo flaps lato cliente per versione 4/1 / Price increase for flaps on customer side on 4/1 model

**Sovrapprezzo per sovrastruttura montata / Price increase for assembled glass hood

C= CILIEGIO CHIARO / LIGHT CHERRY - W= WENGE - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL



Isole del Gusto con vetrina refrigerata ventilata per servizio con operatore, robusto telaio in acciaio cromato su ruote, rivestimento essenziale in legno ed illuminazione a LED**

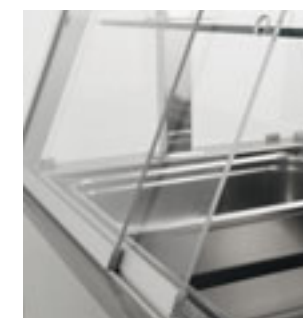
Food Islands with cold blown-air serve over display unit, sturdy chrome-plated frame on wheels, essential timber cladding, glass hood and LED energy-saving lighting**

- Colori standard: wengé e ciliegio chiaro, colori RAL classici su richiesta.
- Sovrastruttura in vetro chiusa lato cliente con vetro frontale apribile per la pulizia, 2 porte scorrevoli rimovibili sul lato operatore. Illuminazione a LED sui montanti verticali per una migliore illuminazione del prodotto esposto.
- Vasche con profondità regolabile da 200 mm a 24 mm (con vassoi optional***) per l'esposizione di qualsiasi prodotto sia esso contenuto in vaschette (max. h=200mm) in bottiglia o in appoggio sul fondo/piano.
- Modelli 3 e 4 GN 1/1 (vaschette non comprese nel prezzo).
- Refrigerazione ventilata con evaporatore ispezionabile e filtro estraibile per una completa igiene e facilità di pulizia. Gas refrigerante R404a.
- Vaschetta di raccolta dell'acqua di condensa posizionata sotto la vasca.
- Pannello di controllo con interruttore ON/OFF e controllo digitale posizionato nella parte inferiore.
- Optional: ripiano intermedio in vetro (non refrigerato).

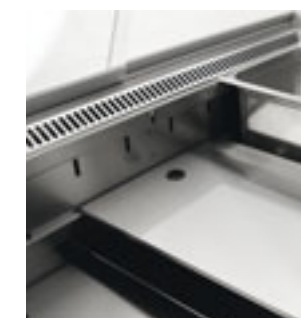
- Standard colours: light cherry, dark wenge wood or RAL Classic on request.
- Frontal curved closed glass superstructure on customer side (it can be lifted up for cleaning), sliding doors on operator side easy to remove. Vertical LED lighting on both sides to better light displayed food.
- Adjustable well depth from 200mm to 24 mm (s/s plates as an option***) in order to display all kinds of bottles and food both in GN pans (200mm high max.) or on trays.
- 3 and 4 GN 1/1 models available (pans are not included).
- Blown-air refrigeration. Evaporator can be easily inspected and it is provided with filter in order to guarantee a perfect hygiene and an easy cleaning. R404a refrigerant.
- Drain water pan placed under the well.
- Control panel with on / off switch and digital control on the underside.
- Glass middle shelf as an option.



Ripiano intermedio in vetro (optional)
Glass middle shelf (as an option)



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



Profondità vasca variabile per l'esposizione di qualsiasi prodotto (optional***)
Adjustable well depth (s/s plates as an option***) to contain all type of food and drink containers



Vetro curvo panoramico sollevabile
Lift Up front large panoramic glass

Grey

N° No.	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette (GN) Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Temperatura (°C) Temperature (°C)	Profondità interna (mm) Internal Depth (mm)	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)
6210	ES-GREY 3C	9BESS3FIVCA02		C					
6215	ES-GREY 3W	9BESS3FIVWA02	3/1	W			1169x760x1498	1233x1012x1000	
6220	ES-GREY 3R	9BESS3FIVGA02		R	+4/+8	24/200			
6225	ES-GREY 4C	9BESS4FIVCA02		C					
6230	ES-GREY 4W	9BESS4FIVWA02	4/1	W			1494x760x1498	1558x1012x1000	
6235	ES-GREY 4R	9BESS4FIVGA02		R					
8265	***VASSBPG	74707262	Vassoio fondo - Bottom tray BLUE - PLATINUM - GREY (532x326)						

**Sovrapprezzo per sovrastruttura montata / Price increase for assembled glass hood

Sovrapprezzo per ripiano intermedio in vetro / Price increase for glass middle shelf

Sovrapprezzo per ripiano intermedio in vetro / Price increase for glass middle shelf

*C= CILIEGIO CHIARO / LIGHT CHERRY - W= WENGÉ - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL



Isole del Gusto calde con vasca bagnomaria, robusto telaio in acciaio cromato su ruote, rivestimento essenziale in legno e sovrastruttura in vetro con lampade alogene riscaldanti**

- Colori standard: wengé e ciliegio chiaro, colori RAL Classic su richiesta.
- Vasca saldata con fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua di condensa e per una perfetta pulizia ed igiene, fornita di rubinetto.
- Vasche adatte al contenimento di vaschette GN (H=200mm max) con alloggiamento sul bordo del piano.
- Modelli ISLAND 3, 4 e 6 GN 1/1 (vaschette non comprese nel prezzo).
- Riscaldamento a mezzo del vapore prodotto con le resistenze poste sotto la vasca (dotate di termostato di sicurezza che ne impediscono il surriscaldamento).
- Controllo del livello dell'acqua di serie (in mancanza o scarsità d'acqua ne impedisce il funzionamento e di conseguenza eventuali danni dovuti a surriscaldamento).
- Carico acqua manuale. Scarico dell'acqua con tubo troppopieno.
- Pannello di controllo con interruttore ON/OFF e controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Food Islands with heated Bain Marie well, sturdy chrome-plated frame on wheels, timber cladding, glass hood and hot halogen lamps**

- Standard colours: light cherry, dark wenge wood or RAL Classic on request.
- Wells have rounded bottom for complete hygiene, drain pipe on diamond-cut bottom to better permit water drainage and water tap.
- Well units accommodate GN pans 200 mm high. Pans lie on the top.
- 3, 4, and 6 GN 1/1 ISLAND models available (pans are not included).
- Heating by steam produced by long-lasting heating elements positioned on the outside of the well. Thermostats prevent them from overheating.
- Water level control as a standard feature (when water is not enough, the machine does not work in order to prevent it from any damage that could occur with overheating).
- Manual water filling, water drainage by removing the discharge pipe and by opening the tap underside the well.
- Control panel with on / off switch and digital control on the underside.



Ruote piroettanti
Castors with brake



Lampade alogene riscaldanti
Hot halogen lamps



Pulizia ed igiene garantiti dal fondo arrotondato e scarico con tubo troppopieno
Rounded bottom and water drainage for complete hygiene



Spia rossa accesa: mancanza acqua
Red warning light on: water is missing



Red

N° No.	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette (GN) Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Temperatura (°C) Temperature (°C)	Profondità interna (mm) Internal Depth (mm)	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)
6240	ES-RED 3C	9BESS3CEFCA01		C					
6245	ES-RED 3W	9BESS3CEFWA01	3/1	W			1169x650x1318	1233x902x1000	
6250	ES-RED 3R	9BESS3CEFGA01		R					
6255	ES-RED 4C	9BESS4CEFCA01		C					
6260	ES-RED 4W	9BESS4CEFWA01	4/1	W	+30/+90	210	1494x650x1318	1558x902x1000	
6265	ES-RED 4R	9BESS4CEFGA01		R					
6270	ES-RED 6C	9BESS6CEFCA01		C					
6275	ES-RED 6W	9BESS6CEFWA01	6/1***	W			2144x650x1318	2208x902x1000	
6280	ES-RED 6R	9BESS6CEFGA01		R					

***Per versione GN 6/1 prevedere alimentazione dedicata di 25 A / For version GN 6/1 to provide dedicated power of 25 A

**Sovrapprezzo per sovrastruttura montata / Price increase for assembled glass hood

*C= CILIEGIO CHIARO / LIGHT CHERRY - W= WENGE - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL



Isole del Gusto calde con vasca secca, robusto telaio in acciaio cromato su ruote, rivestimento essenziale in legno e sovrastruttura in vetro con lampade alogene riscaldanti**

Food Islands with heated dry well, sturdy chrome-plated frame on wheels, timber cladding, glass hood and hot halogen lamps**

- Colori standard: wengé e ciliegio chiaro, colori RAL Classic su richiesta.
- Vasca saldata con fondo arrotondato per una perfetta pulizia ed igiene.
- Vasche adatte al contenimento di vaschette GN (H=200mm max) con alloggiamento sul bordo del piano.
- Modelli ISLAND 3 e 4 GN 1/1 (vaschette non comprese nel prezzo).
- Riscaldamento a mezzo dell'aria riscaldata dalle resistenze poste sotto la vasca (dotate di termostato di sicurezza che ne impediscono il surriscaldamento).
- Pannello di controllo con interruttore ON/OFF e controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

- Standard colours: light cherry, dark wenge wood or RAL Classic on request.
- Wells have rounded bottom for complete hygiene.
- Well units accommodate GN pans 200 mm high. Pans lie on the top.
- 3 and 4 GN 1/1 ISLAND models available (pans are not included).
- Heating by hot air produced by long-lasting heating elements positioned on the outside of the well. Thermostats prevent them from overheating.
- Control panel with on / off switch and digital control on the underside.



Ruote piroettanti
Castors with brake



Lampade alogene riscaldanti
Hot halogen lamps



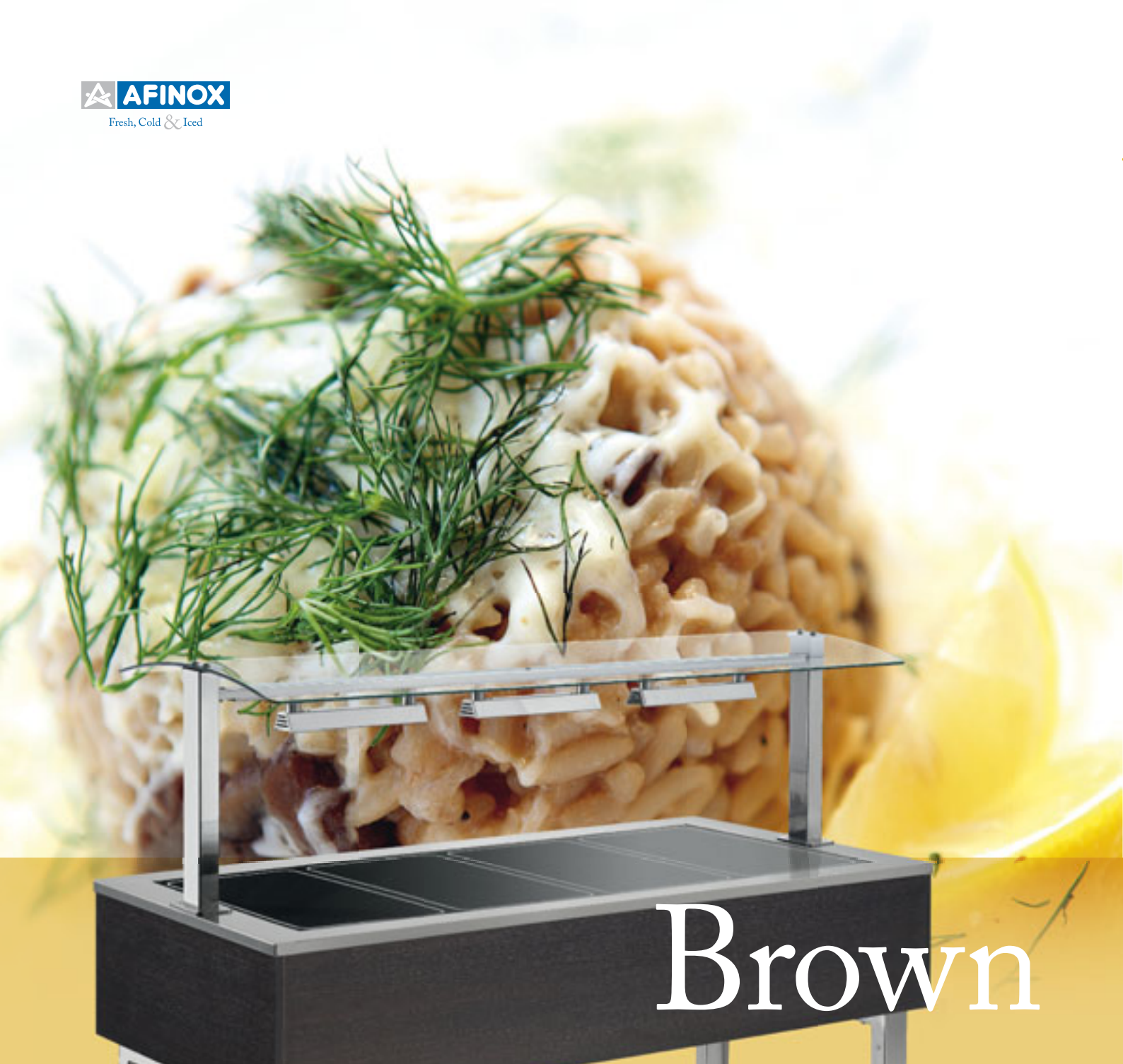
Nessuno spreco d'acqua grazie al carico automatico e controllo di livello "di serie"
No water waste thanks to automatic water charge and level control

Orange

N° No.	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette (GN) Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Temperatura (°C) Temperature (°C)	Profondità interna (mm) Internal Depth (mm)	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)
6285	ES-ORANGE 3C	9BESS3CEFA03	3/1	C	+30/+90	210	1169x650x1318	1233x902x1000	
6290	ES-ORANGE 3W	9BESS3CEFWA03		W					
6295	ES-ORANGE 3R	9BESS3CEFGA03	R						
6300	ES-ORANGE 4C	9BESS4CEFA03	C						
6305	ES-ORANGE 4W	9BESS4CEFWA03	4/1	W		1494x650x1318	1558x902x1000		
6310	ES-ORANGE 4R	9BESS4CEFGA03		R					

**Sovrapprezzo per sovrastruttura montata / Price increase for assembled glass hood

*C= CILIEGIO CHIARO / LIGHT CHERRY - W= WENGÉ - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL



Brown

Isole del Gusto calde con piani di mantenimento in vetro temprato, robusto telaio in acciaio cromato su ruote, rivestimento essenziale in legno e sovrastruttura in vetro con lampade alogene riscaldanti.**

- Colori standard: wengé e ciliegio chiaro, colori RAL Classic su richiesta.
- Piani di mantenimento in vetro temperato per l'esposizione di cibi caldi su teglie e pirofile con zone di riscaldamento ben segnalate
- Modelli ISLAND 3, 4 e 6 GN 1/1 (vaschette non comprese nel prezzo).
- Riscaldamento a mezzo di resistenze poste sotto il piano (dotate di termostato di sicurezza che ne impediscono il surriscaldamento)
- Pannello di controllo con interruttore ON/OFF e controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Food Islands with heated glass top units, sturdy chrome-plated frame on wheels, timber cladding, glass hood and hot halogen lamps.**

- Standard colours: light cherry, dark wenge wood or RAL Classic on request.
- Heated glass top units for hot food to be displayed. Hot zones are well signaled on the surface.
- 3, 4 and 6 GN 1/1 ISLAND models available (pans are not included)
- Heating by hot air produced by long-lasting heating elements positioned under the glass top. Thermostats prevent them from overheating.
- Control panel with on / off switch and digital control on the underside



Ruote piroettanti
Castors with brake



Lampade alogene riscaldanti
Hot halogen lamps



Piano in vetro con termostato di sicurezza che ne impedisce il surriscaldamento
Glass top provided with thermostat to prevent them from overheating

N° No.	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette (GN) Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Temperatura (°C) Temperature (°C)	Profondità interna (mm) Internal Depth (mm)	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)
6315	ES-BROWN 3C	9BESS3CEFCA02		C					
6320	ES-BROWN 3W	9BESS3CEFWA02	3/1	W			1169x650x1318	1233x902x1000	
6325	ES-BROWN 3R	9BESS3CEFGA02		R					
6330	ES-BROWN 4C	9BESS4CEFCA02		C					
6335	ES-BROWN 4W	9BESS4CEFWA02	4/1	W	+60/+100	-	1494x650x1318	1558x902x1000	
6340	ES-BROWN 4R	9BESS4CEFGA02		R					
6345	ES-BROWN 6C	9BESS6CEFCA02		C					
6350	ES-BROWN 6W	9BESS6CEFWA02	6/1***	W			2144x650x1318	2208x902x1000	
6355	ES-BROWN 6R	9BESS6CEFGA02		R					

***Per versione GN 6/1 prevedere alimentazione dedicata di 25 A / For version GN 6/1 to provide dedicated power of 25 A

**Sovrapprezzo per sovrastruttura montata / Price increase for assembled glass hood

*C= CILIEGIO CHIARO / LIGHT CHERRY - W= WENGE - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL



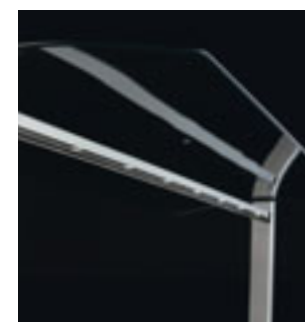
Purple

Isole del Gusto con piano neutro, robusto telaio in acciaio cromato su ruote, rivestimento essenziale in legno e sovrastruttura in vetro con illuminazione a LED**

- Colori standard: wengé e ciliegio chiaro, colori RAL classici su richiesta.
- Piano stampato (saldato nella versione 6/1) h=30 mm con fondo arrotondato.
- Questi modelli sono adatti per l'esposizione di alimenti a temperatura ambiente su teglie piane e vassoi.
- Modelli ISLAND 3 e 4 GN 1/1.
- Pannello di controllo con interruttore ON/OFF e controllo digitale posizionato nella parte inferiore.

Food Islands with ambient top, sturdy chrome-plated frame on wheels, essential timber cladding, glass hood and LED energy-saving lighting**

- Standard colours: light cherry, dark wenge wood or RAL Classic on request.
- Top is embossed, 30 mm deep, with rounded bottom for complete hygiene.
- 3 and 4 GN 1/1 ISLAND models available.
- Control panel with on / off switch and digital control on the underside.



Illuminazione a led
Led lighting



Pulizia ed igiene garantiti dal fondo arrotondato e dallo scarico
Rounded bottom and water drainage for complete hygiene

N° No.	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette (GN) Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	Temperatura (°C) Temperature (°C)	Profondità interna (mm) Internal Depth (mm)	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)
6360	ES-PURPLE 3C	9BESS3NIFCA01	3/1	C	Ambiente Ambient	30	1169x650x1318	1233x902x1000	
6365	ES-PURPLE 3W	9BESS3NIFVA01		W					
6370	ES-PURPLE 3R	9BESS3NIFGA01	R						
6375	ES-PURPLE 4C	9BESS4NIFCA01	4/1	C			1494x650x1318	1558x902x1000	
6380	ES-PURPLE 4W	9BESS4NIFVA01		W					
6385	ES-PURPLE 4R	9BESS4NIFGA01		R					

**Sovrapprezzo per sovrastruttura montata / Price increase for assembled glass hood

C= CILIEGIO CHIARO / LIGHT CHERRY - W= WENGE - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL

SCORRIVASSOI IN LEGNO / WOODEN TRAY SLIDES

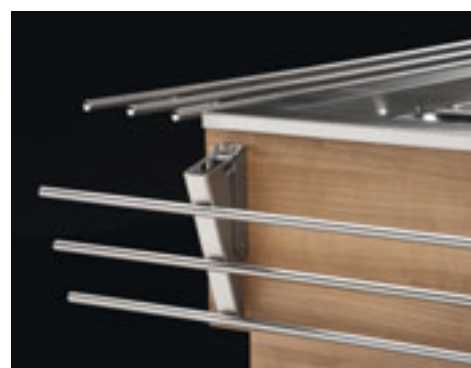
N° No.	Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	GN	Tinta* Colour*	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)
8000	SCOSPAC	73679804	Scorriavassoio legno spalla Wodden side tray slide	TUTTI ALL	C	1086x220
8005	SCOSPAW	73679806			W	
8010	SCOSPAR	73679800			R	
8015	SCOC3	73679824	Scorriavassoio legno spalla Wodden side tray slide	3/1	C	1167x220
8020	SCOW3	73679826			W	
8025	SCOR3	73679820			R	
8030	SCOC4	73679834			C	
8035	SCOW4	73679836			W	
8040	SCOR4	73679830			R	
8045	SCOC6	73679854	Scorriavassoio legno spalla Wodden side tray slide	4/1	C	1492x220
8050	SCOW6	73679856			W	
8055	SCOR6	73679850			R	

*C= CILIEGIO CHIARO / LIGHT CHERRY - W= WENGE' - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL



SCORRIVASSOI INOX / S/S TRAY SLIDES

N° No.	Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	GN	Tinta* Colour*	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)
8060	SCOSPAX	73679910	Scorriavassoio inox spalla S/s side tray slide	TUTTI ALL	INOX	1086x220
8065	SCOX3	73679922	Scorriavassoio inox spalla S/s side tray slide	3/1	INOX	1167x220
8070	SCOX4	73679924			INOX	1492x220
8075	SCOX6	73679928			INOX	2142x220



RIPIANO INFERIORE / LOWER SHELF

N° No.	Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	GN	Tinta* Colour*	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)
6470	RIPINFC3	72546394 x 2	Ripiano inferiore Lower shelf	3/1	C	541x560x15
6475	RIPINFW3	72546396 x 2			W	
6480	RIPINFR3	72546390 x 2			R	
6485	RIPINFC4	72546404 x 2			C	
6490	RIPINFW4	72546406 x 2			W	
6495	RIPINFR4	72546400 x 2			R	
6500	RIPINFC6	72546424 x 2	Ripiano inferiore Lower shelf	4/1	C	704x560x15
6505	RIPINFW6	72546426 x 2			W	
6510	RIPINR6	72546420 x 2			R	

*C= CILIEGIO CHIARO / LIGHT CHERRY - W= WENGE' - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL



MOBILETTI UNIONE / CUPBOARDS



MOBUNCHC

MOBUNAP

MOBPPVP

MOBUNSOLL

N° No.	Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	Tinta / Colour*	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)
8220	MOBUNCHC	73686764	Mobiletto passante con antine Pass-thru cupboard with door on both sides	C	450x650x877
8225	MOBUNCHW	73686766		W	
8230	MOBUNCHR	73686760		R	
8235	MOBUNAPC	73686744	Mobiletto passante aperto Pass-thru open cupboard	C	450x650x877
8240	MOBUNAPW	73686746		W	
8245	MOBUNAPR	73686740		R	
8250	MOBPPVPC	73686774	Mobiletto porta posate-vassoi e pane Cutlery, bread and trays cupboard	C	800x650x1394
8255	MOBPPVPW	73686776		W	
8260	MOBPPVPR	7368670		R	
8261	MOBUNSOLLC	71370084	Mobiletto 3 ripiani con sollevatore piatti 3 shelves cupboard with plates elevator	C	450x650x877
8262	MOBUNSOLLW	71370086		W	
8263	MOBUNSOLLR	71370080		R	

*C= CILIEGIO CHIARO / LIGHT CHERRY - W= WENGE' - R= RAL SPECIALE/SPECIAL RAL

RIPIANI INTERMEDI IN VETRO PER SOVRASTRUTTURE CON LED GLASS MIDDLE SHELF FOR GLASS HOOD WITH LED LIGHTING

N° No.	Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	GN	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)
5201	RIPINT3	73669603	Kit ripiano vetro intermedio Glass middle shelf kit	3/1	1005x398x10
5206	RIPINT4	73669605		4/1	1330x398x10
5216	RIPINT6	73669609		6/1	1980x398x10
2850	MONTINOX**		Sovrapprezzo per sovrastruttura con montanti inox AISI304 Price increase glass hood with S/s AISI304 support		

**Per salse, prodotti acidi e prodotti ittici si consigliano i montanti inox
**For sauces, acids and fish products are recommended S/s support



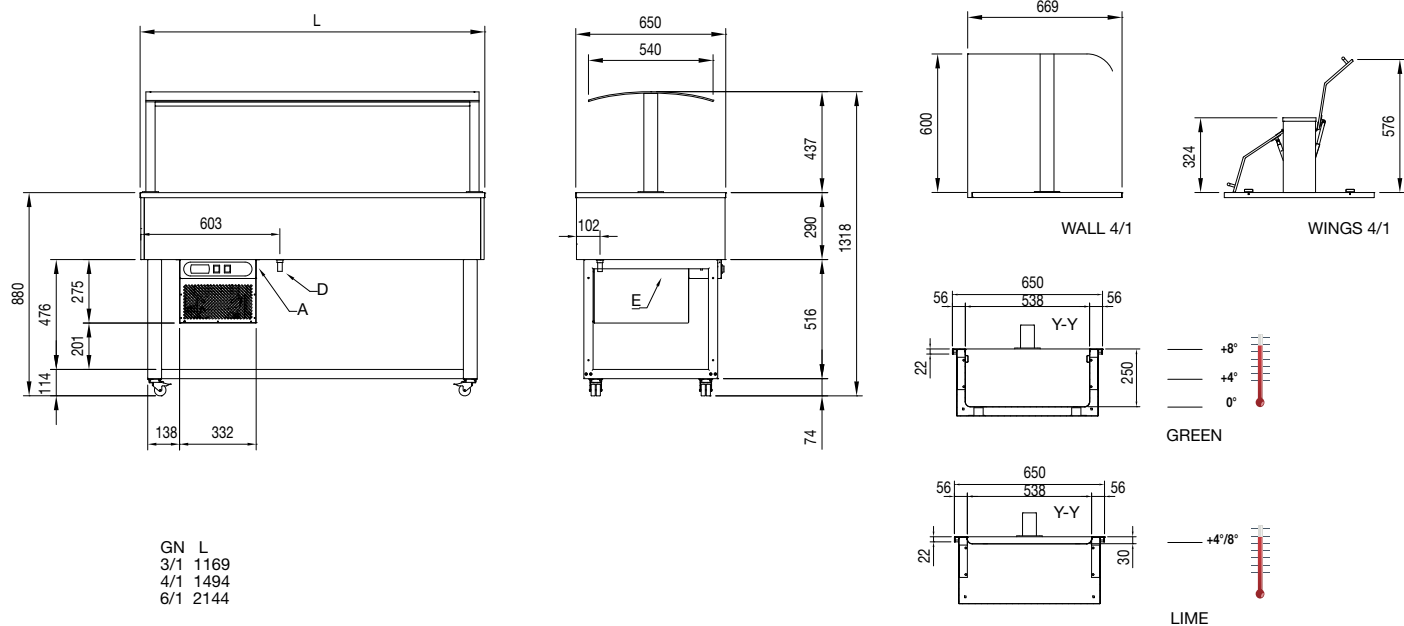
RIPINT



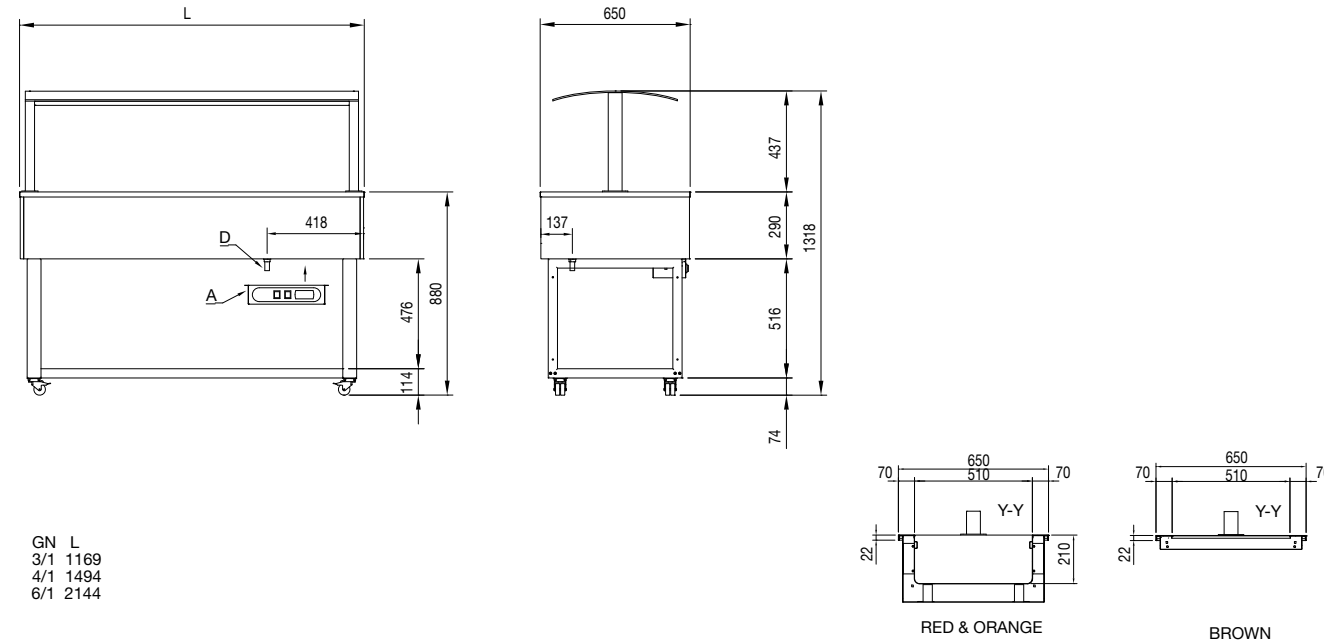
Condizioni Max di funzionamento: +25°C - 60 UR%

Max Operating Conditions: +25°C - 60 UR%

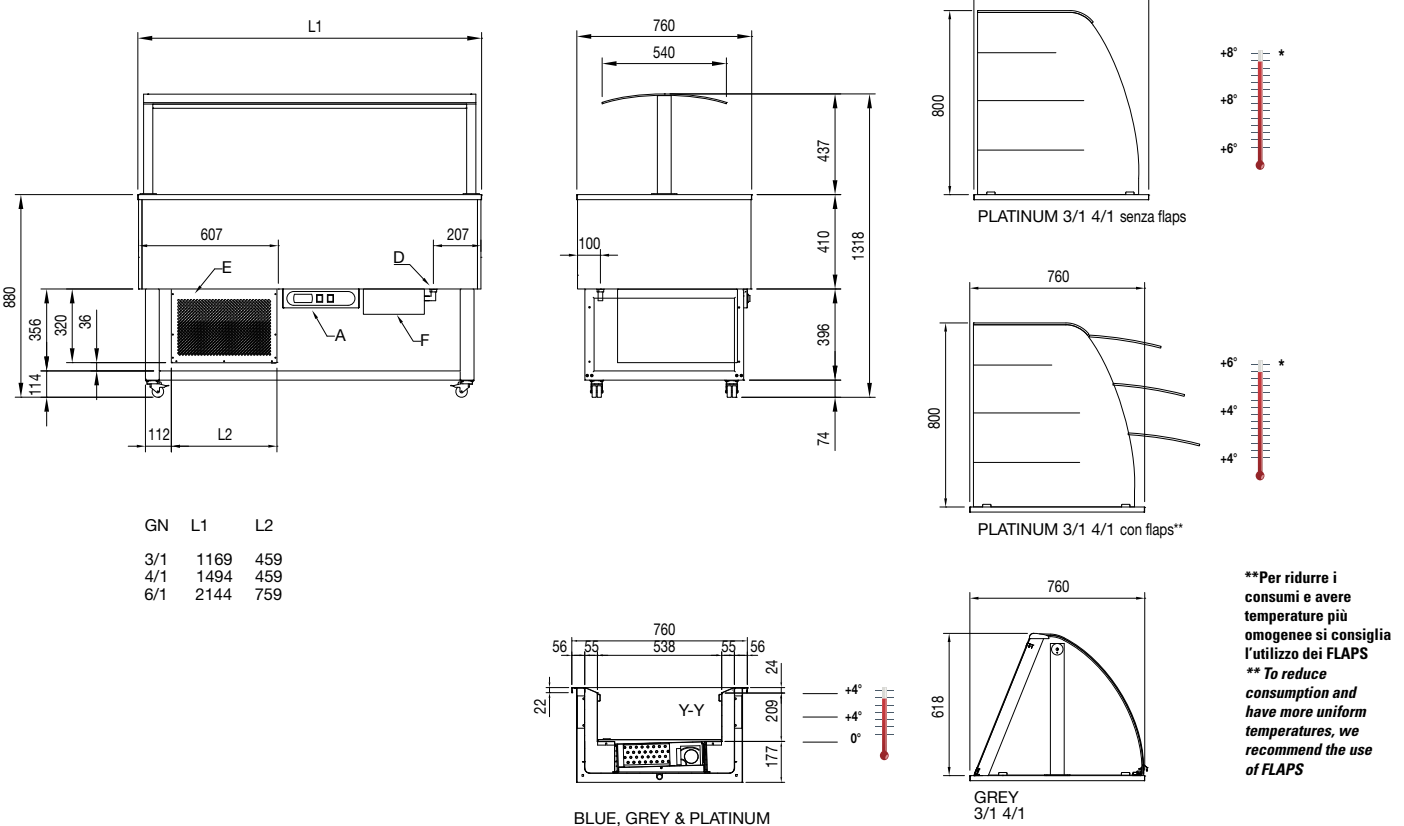
GREEN & LIME



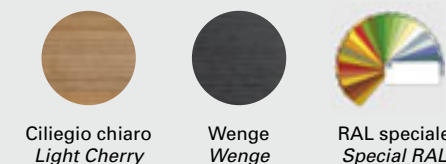
RED, ORANGE, BROWN & PURPLE



BLUE, PLATINUM & GREY



STANDARD COLOURS



A = Connessione elettrica / Electrical connection D = Scarico acqua / Water discharge G 1/2" (M) E = Connessione impianto refrig. / Gas connection Ø6 Ø8
F = Vaschetta raccogli condensa / Water box

*1 drop in e isole del gusto freddi sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi freschi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative. Terminata l'esposizione degli alimenti quest'ultimi devono essere tolti dalla macchina e conservati in appositi frigoriferi.

A = Connessione elettrica / Electrical connection D = Scarico acqua / Water discharge G 1/2" (M) solo/only Bainmarie E = Carico acqua / Water inlet G 3/4" (M) solo/only Bainmarie

*The drop in or buffet cold Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable fresh foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours. When exposition of the food products is over, they must be removed from the appliance and preserved in appropriate refrigerators.



AFINOX s.r.l via Venezia, 4
35010 MARSANGO (PD) - Italy

Tel. +39 0499638311
Fax +39 049552688

e-mail: comm@afinox.com

COMPANY
WITH QUALITY MANAGEMENT
SYSTEM CERTIFIED BY DNV
= ISO 9001:2008 =

CONCESSIONARIO / DEALER

┌

└

┌

└

www.afinox.com

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamenti senza avviso. *All specifications subject to change without notice.* Technisches Daten und Eigenschaften mit Änderungen ohne Anzeige. *Données techniques et caractéristiques sujettes à des changements sans avis.* Datos técnicos y características sujetas a cambios sin previo aviso.