BASIC

TÜV SÜD TESTED

BASIC Инновации через простоту

ДОСТУПНЫЕ, потому что все исследования, проводимые компанией Afinox, нашли свое отображение в гамме шкафов для быстрого охлаждения и шоковой заморозки, имеющих оптимальное соотношение цена/качество.

ИННОВАЦИОННЫЕ, потому что мы уверены, что какая-либо технология представляет ценность только в том случае, если она применяется в продукции для простого ежедневного использования.

ПРАКТИЧНЫЕ, потому что обладают наиболее продвинутыми функциями, которые управляются абсолютно интуитивно.

BASIC Innovation through simplicity

AFFORDABLE
because it guarantees all fundamental functions together with an excellent quality/price ratio.

INNOVATIVE
because we are convinced that a technology is really great when it can be applied to easy to use appliances.

PRACTICAL
because it ensures the most advanced functions managed by fully intuitive controls.

Изоляция толщиной 60 мм из полиуретановой пены без фреона.
60 mm insulation with CFC-free and zero ODP foam

Серийный датчик с сердечником на двери.
Core Probe on the door for a better manipulation

Направляющие Gastronorm и Euronorm, которые улучшают циркуляцию воздуха и легко снимаются для облегчения уборки внутри камеры.
Gastronorm and Euronorm trays supports improve air flow and can be easily removed for easy cleaning

Водосток со съемной пробкой.
Water drain hole with removable plug.

Специальный комплект для кондитерских (мод. P) EN 400x600 с изменяемым шагом.
Kit for EN 600x400 trays (mod.P) with adjustable pitch

Циклы

1. Быстрое охлаждение до низкой положительной температуры в мягком и жестком режимах с учетом температуры (посредством датчика с сердечником)
2. Быстрое охлаждение до низкой положительной температуры в мягком и жестком режимах с учетом температуры (посредством датчика с сердечником) и ручной установкой (оператор осуществляет выбор температуры конца цикла)
3. Быстрое охлаждение до низкой положительной температуры в мягком и жестком режимах с учетом времени
4. Шоковая заморозка в жестком режиме с учетом температуры (посредством датчика с сердечником)
5. Шоковая заморозка в жестком режиме с учетом температуры (посредством датчика с сердечником) и ручной установкой (оператор осуществляет выбор температуры конца цикла)
6. Шоковая заморозка в жестком режиме с учетом времени
7. **Контролируемая быстрая разморозка (SRC)**

Инновационная и уникальная "Система SRC" для контролируемой быстрой разморозки позволяет размораживать пищевые продукты, повышая ее с -18°C до +3°C в сердцевине:

- значительно СНИЖАЯ ВРЕМЯ разморозки продуктов (до 75%);
- выдерживая их в интервале ТЕМПЕРАТУРЫ, НЕОБХОДИМОЙ для лучшей сохранности ;
- СОХРАНЯЯ их первоначальные характеристики и КАЧЕСТВО;
- УМЕНЬШАЯ потерю в весе.

С системой SRC ты сможешь быть более гибким и удовлетворить все требования клиентов.

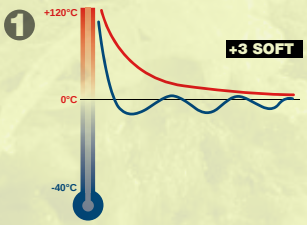
Blast chilling and Freezing Cycles

1. TEMPERATURE (with core probe) SOFT or HARD blast chilling cycle;
2. TEMPERATURE (with core probe), SOFT or HARD blast chilling cycle and manual set of the cycle final temperature;
3. TIME SOFT or HARD blast chilling cycle;
4. TEMPERATURE (with core probe) HARD blast freezing cycle;
5. TEMPERATURE (with core probe) HARD blast freezing cycle and manual set of the cycle final temperature;
6. TIME HARD blast freezing cycle;
*7. **Thawing out cycle (SRC)***

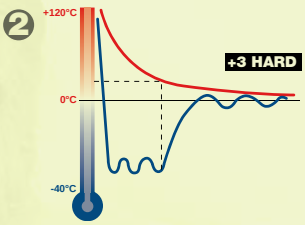
***The new "Quick Controlled Thaw" cycle (SRC) that allows to thaw perishables from -18°C to +3°C, much quicker than through Chiller by**:*

- *DECREASING THE TIME of the foodstuff defrost;*
- *KEEPING always the food chilled and PRESERVED from the proliferation of bacteria;*
- *Preserving the quality and the original characteristics of the foodstuff;*
- *Decreasing the loss of weight and Maintaining moist and water reduction.*

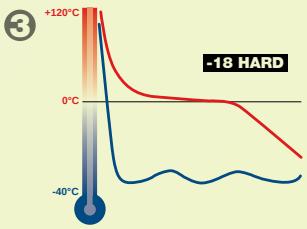
With SRC you can satisfy all your customers easier!



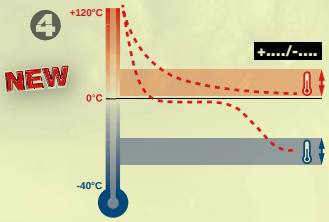
Охлаждение до низкой положительной температуры в мягком режиме
Soft blast chilling



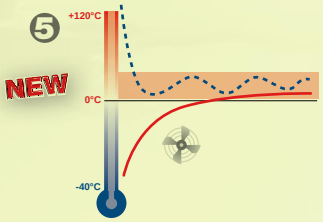
Охлаждение до низкой положительной температуры в жестком режиме
Hard blast chilling



Охлаждение до низкой отрицательной температуры в жестком режиме
Blast Freezing



Цикл с ручным управлением
Manual set cycle



Цикл контролируемой разморозки (SRC)
Thawing out (SRC)

AFINOX
Fresh, Cold & Iced

AFINOX
Fresh, Cold & Iced

BASIC DADO

4-6

	Модель *Model*	Код *Code*	Цена € *Price €*	Быстрое охлаждение *Blast chilling +3°C (90') Kg*	Шоковая заморозка *Shock freezing* -18°C (270') Kg	Размеры *Dimensions* (mm)
	BASIC DADO 4	9AMD04LI1S001	**3.088,56**	9	7	600X700X630
	BASIC DADO 4-H	9AMD04LI1S002	**3.088,56**	9	7	600X700X730
	BASIC DADO 6	9AMD06LI1S001	**4.253,40**	11	9	600X700X780
	BASIC DADO 6-H	9AMD06LI1S002	**4.253,40**	11	9	600X700X880
	KIT 4 RUOTE		**75,64**	Доплата за комплект колес		
	VERS220V/60HZ		**+5%**	Доплата за версию 220 В, 60 Гц		
	VERS110V/60HZ		**+7%**	Доплата за версию 110 В, 60 Гц		

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОПЦИЯХ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОМ ОБОРУДОВАНИИ УКАЗАНА НА СТР. **50/51**

Производительность при быстром охлаждении и заморозке (кг) является ориентировочной и не фиксированной. Время охлаждения зависит от состава и размеров продукта питания и может отличаться от указанного.

Технические данные и характеристики могут меняться без предварительного уведомления.

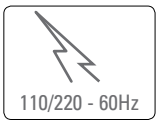
Шкафы быстрого охлаждения без ножек (мод. 4 - 6) или с ножками (мод. 4H - 6H), для 4-8 противней GN1/1 - EN400X600, из нержавеющей стали AISI 304.
Имеющиеся режимы

- Быстрое охлаждение до низкой положительной температуры в мягком и жестком режимах с учетом температуры (посредством датчика с сердечником)
- Быстрое охлаждение до низкой положительной температуры в мягком и жестком режимах с учетом температуры (посредством датчика с сердечником) и ручной установкой
- Быстрое охлаждение до низкой положительной температуры в мягком и жестком режимах с учетом времени
- Шоковая заморозка в жестком режиме с учетом температуры (посредством датчика с сердечником)
- Шоковая заморозка в жестком режиме с учетом температуры (посредством датчика с сердечником) и ручной установкой
- Шоковая заморозка в жестком режиме с учетом времени
- Контролируемая быстрая разморозка (SRC)
- Серийный датчик с сердечником
- Хладагент: R404A

S/s AISI 304 support (mod. 4 - 6) or feet (mod. 4H – 6H) blast chillers, for 4 - 6 GN1/1 pans - EN400X600 trays.
Available cycles:

- *Temperature (with core probe) SOFT or HARD blast chilling cycle*
- *Temperature (with core probe) SOFT or HARD blast chilling cycle with MANUAL SET*
- *Time SOFT or HARD blast chilling cycle*
- *Temperature (with core probe) HARD blast freezing cycle*
- *Temperature (with core probe) HARD blast freezing cycle and MANUAL SET*
- *Time HARD blast freezing cycle*
- *Thawing out cycle (SRC)*
- *Core probe as a standard feature*
- *Refrigerant: R404A*

KIT 4 RUOTE



VERS110-220-60

Вместимость противней *Pans-trays capacity* (70 mm шаг/pitch)	Вместимость лотков для мороженого *Ice-cream pans cap.* (5 l)	Потребляемая мощность / *Absorbed power*		Напряжение *Voltage* V/Hz	Размеры упаковки *Packing dimensions* (mm)	Вес нетто/брутто *Net/Gross weight* (kg)
		Watt	Ampere			
4 GN1/1-EN600x400	6 (2 решетки/Pans-trays 70 mm шаг/pitch)	477	7.70	230/50	664X764X843	76/88
4 GN1/1-EN600x400	6 (2 решетки/Pans-trays 70 mm шаг/pitch)	477	7.70	230/50	664x764x920	76/88
6 GN1/1-EN600x400	6 (2 решетки/Pans-trays 70 mm шаг/pitch)	578	7.73	230/50	664x764x1058	83/96
6 GN1/1-EN600x400	6 (2 решетки/Pans-trays 70 mm шаг/pitch)	578	7.73	230/50	664x764x1058	83/96

Price increase for Castors kit

Price increase for Power supply 220V/60Hz

Price increase for Power supply 110V/60Hz

FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 50/51

Freezing and chilling outputs are not binding. Cooling times depend on food composition and size and may be different from those indicated.

All specifications subject to change without notice.

AFINOX
Fresh, Cold & Iced

BASIC 5-8

	Модель *Model*	Код *Code*	Цена € *Price €*	Быстрое охлаждение *Blast chilling* +3°C (90') Kg	Шоковая заморозка *Shock freezing* -18°C (270') Kg	Размеры *Dimensions* (mm)
	BASIC 5 SMALL	9AMD5SLI1S001	4.254,93	13	9	760x700x850
	BASIC 5 SMALL-P	9AMD5SLI1S002	4.370,50	13	9	760x700x850
	Скидка за версию без блока / *Cost reduction for remote version*		-642,60			
	BASIC 5	9AMD05LI1S001	4.444,04	15	10	790x780x850
	BASIC 5-P	9AMD05LI1S002	4.559,60	15	10	790x780x850
	Скидка за версию без блока / *Cost reduction for remote version*		-642,60			
	BASIC 8	9AMD08LI1S001	5.515,65	21	15	790x780x1300
	BASIC 8-P	9AMD08LI1S002	5.631,22	21	15	790x780x1300
	Скидка за версию без блока / *Cost reduction for remote version*		-877,20			
		73688042	357,20	Полка из нержавеющей стали 760x700x40 мм + бортик		
		73688044	378,22	Полка из нержавеющей стали 800x800x40 мм с бортиком		
	KIT 4 RUOTE		75,64	Доплата за комплект колес		
	CONDACQUA5-8		672,38	Доплата за водяной конденсатор		
	PORTAOP		65,00	Доплата за дверь с противоположной стороны		
	VERS220V/60HZ		+5%	Доплата за версию 220 В, 60 Гц		
	VERS110V/60HZ		+7%	Доплата за версию 110 В, 60 Гц		

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОПЦИЯХ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОМ ОБОРУДОВАНИИ УКАЗАНА НА СТР. **50/51**

Производительность при быстром охлаждении и заморозке (kr) является ориентировочной и не фиксированной. Время охлаждения зависит от состава и размеров продукта питания и может отличаться от указанного.

Технические данные и характеристики могут меняться без предварительного уведомления.

Basic

Шкафы быстрого охлаждения на ножках, для 5-8 противней GN1/1 - EN400X600, из нержавеющей стали AISI 304. Имеющиеся режимы:

- Быстрое охлаждение до низкой положительной температуры в мягком и жестком режимах с учетом температуры (посредством датчика с сердечником)
- Быстрое охлаждение до низкой положительной температуры в мягком и жестком режимах с учетом температуры (посредством датчика с сердечником) и ручной установкой
- Быстрое охлаждение до низкой положительной температуры в мягком и жестком режимах с учетом времени
- Шоковая заморозка в жестком режиме с учетом температуры (посредством датчика с сердечником)
- Шоковая заморозка в жестком режиме с учетом температуры (посредством датчика с сердечником) и ручной установкой
- Шоковая заморозка в жестком режиме с учетом времени
- Контролируемая быстрая разморозка (SRC)
- Серийный датчик с сердечником на двери
- Хладагент: R404A

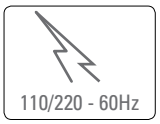
S/s AISI 304 feet blast chillers, for 5 - 8 GN1/1 pans-EN400X600 trays. Available cycles:

- *Temperature (with core probe) SOFT or HARD blast chilling cycle*
- *Temperature (with core probe) SOFT or HARD blast chilling cycle with MANUAL SET*
- *Time SOFT or HARD blast chilling cycle*
- *Temperature (with core probe) HARD blast freezing cycle*
- *Temperature (with core probe) HARD blast freezing cycle and MANUAL SET*
- *Time HARD blast freezing cycle*
- *Thawing out cycle (SRC)*
- *Door core probe as a standard feature*
- *Refrigerant: R404A*

KIT 4 RUOTE

CONDACQUA

PORTA DX



VERS110-220-60

PASTRY KIT (MOD. P)

Вместимость противней *Pans-trays capacity* (70 mm шаг/pitch GN) (50 mm шаг/pitch mod.P)	Вместимость лотков для мороженого *Ice-cream pans cap.* (5 l)	Потребляемая мощность / *Absorbed power*		Напряжение *Voltage* V/Hz	Размеры упаковки *Packing dimensions* (mm)	Вес нетто/брутто *Net/Gross weight* (kg)
		Watt	Ampere			
5 GN1/1 - EN600x400	6 (2 решетки/Pans-trays 70 mm шаг/pitch)	449	6.78	230/50	800x744x1038	90 / 100
5 EN600x400 H40		449	6.78	230/50	800X744X1038	90 / 100
5 GN1/1 - EN600x400	6 (2 решетки/Pans-trays 70 mm шаг/pitch)	477	7.70	230/50	846X820X1038	90 / 100
5 EN600x400 H40		477	7.70	230/50	846X820X1038	90 / 100
8 GN1/1 - EN600x400	9 (3 решетки/Pans-trays 70 mm шаг/pitch)	578	7.73	230/50	846X820X1430	118 / 128
10 EN600x400 H40		578	7.73	230/50	846X820X1430	118 / 128

S/s work top 760x700x40mm + splashback BASIC 5 SMALL (h tot. 900 mm)
S/s work top 800x800x40mm with splashback BASIC 5 (h tot. 900 mm)
Price increase for Castors kit
Price increase for Water consensing unit
Price increase for Reverse door
Price increase for Power supply 220V/60Hz
Price increase for Power supply 110V/60Hz

FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 50/51

Freezing and chilling outputs are not binding. Cooling times depend on food composition and size and may be different from those indicated.

All specifications subject to change without notice.

AFINOX
Fresh, Cold & Iced

BASIC 10-15

	Модель *Model*	Код *Code*	Цена € *Price €*	Быстрое охлаждение *Blast chilling* *+3°C (90') Kg*	Шоковая заморозка *Shock freezing* -18°C (270') Kg	Размеры *Dimensions* (mm)
	BASIC 10	9AMD10LI1S001	7.039,02	32	22	790x780x1630
	BASIC 10-P	9AMD10LI1S002	7.175,60	32	22	790x780x1630
	Скидка за версию без блока / *Cost reduction for remote version*		-877,20			
	BASIC 15	9AMD15LI3S001	8.394,29	40	28	790x780x1970
	BASIC 15-P	9AMD15LI3S002	8.530,87	40	28	790x780x1970
	Скидка за версию без блока / *Cost reduction for remote version*		-1.397,40			
	KIT 4 RUOTE 10		75,64	Доплата за комплект колес		
	CONDACQUA10-15		798,46	Доплата за водяной конденсатор		
	PORTAOP		65,00	Доплата за дверь с противоположной стороны		
	VERS220V/60HZ		+5%	Доплата за версию 220 В, 60 Гц		
	VERS110V/60HZ		+7%	Доплата за версию 110 В, 60 Гц (мод. BASIC 10 и 10-P)		

ИНФОРМАЦИЯ ОБ ОПЦИЯХ И ДОПОЛНИТЕЛЬНОМ ОБОРУДОВАНИИ УКАЗАНА НА СТР. **50/51**

Производительность при быстром охлаждении и заморозке (кг) является ориентировочной и не фиксированной. Время охлаждения зависит от состава и размеров продукта питания и может отличаться от указанного.

Технические данные и характеристики могут меняться без предварительного уведомления.

Basic

Шкафы быстрого охлаждения на ножках (мод. 10), колесах (мод. 15) для 10-15 противней GN1/1 - EN400X600, из нержавеющей стали AISI 304.
Имеющиеся режимы:

- Быстрое охлаждение до низкой положительной температуры в мягком и жестком режимах с учетом температуры (посредством датчика с сердечником)
- Быстрое охлаждение до низкой положительной температуры в мягком и жестком режимах с учетом температуры (посредством датчика с сердечником) и ручной установкой
- Быстрое охлаждение до низкой положительной температуры в мягком и жестком режимах с учетом времени
- Шоковая заморозка в жестком режиме с учетом температуры (посредством датчика с сердечником)
- Шоковая заморозка в жестком режиме с учетом температуры (посредством датчика с сердечником) и ручной установкой
- Шоковая заморозка в жестком режиме с учетом времени
- Контролируемая быстрая разморозка (SRC)
- Серийный датчик с сердечником на двери
- Хладагент: R404A

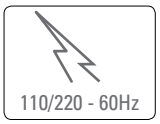
S/s AISI 304 feet (mod.10), castors (mod. 15) blast chillers, for 10 - 15 GN1/1 - EN400X600
Available cycles:

- *Temperature (with core probe) SOFT or HARD blast chilling cycle*
- *Temperature (with core probe) SOFT or HARD blast chilling cycle with MANUAL SET*
- *Time SOFT or HARD blast chilling cycle*
- *Temperature (with core probe) HARD blast freezing cycle*
- *Temperature (with core probe) HARD blast freezing cycle and MANUAL SET*
- *Time HARD blast freezing cycle*
- *Thawing out cycle (SRC)*
- *Door core probe as a standard feature*
- *Refrigerant: R404A*

KIT 4 RUOTE

CONDACQUA

PORTA DX



VERS110-220-60

PASTRY KIT (MOD. P)

Вместимость противней *Pans-trays capacity* (70 mm шаг/pitch GN) (50 mm шаг/pitch mod.P)	Вместимость лотков для *Ice-cream pans cap.* (5 l)	Потребляемая мощность / *Absorbed power*		Напряжение *Voltage* V/Hz	Размеры упаковки *Packing dimensions* (mm)	Вес нетто/брутто *Net/Gross weight* (kg)
		Watt	Ampere			
10 GN1/1 - EN600x400	12 (4 решетки/Pans-trays 70 mm шаг/pitch)	900	8.62	230/50	846X820X1778	139/ 149
13 EN600x400 H40		900	8.62	230/50	846X820X1778	139 / 149
15 GN1/1 - EN600x400	21 (7 решетки/Pans-trays 70 mm шаг/pitch)	2264	8	400V/3Ph/50	846X820X2122	172/182
19 EN600x400 H40		2264	8	400V/3Ph/50	846X820X2122	172/182

Price increase for Castors kit (mod. 10 T)
Price increase for Water consensing unit
Price increase for Reverse door
Price increase for Power supply 220V/60Hz
Price increase for Power supply 110V/60Hz (mod. BASIC 10 e 10-P)

FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 50/51

Freezing and chilling outputs are not binding. Cooling times depend on food composition and size and may be different from those indicated.

All specifications subject to change without notice.