

## SMALL-E

Ref: 1



**V700**



**A700**



**A800**



**V800**



**SP**

Ref: 2

S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet, for GN1/1 or EN400x600 shelves. Touch control system. Available cycles: • Blast Chilling (+3) • Shock freezing (-20) • Manual Defrosting • HACCP data download (standard USB door) • 9 languages available • Core probe. Available worktop:

- 680x700xH50mm (V700)
- 680x700xH50+100mm (A700)
- 680x800xH50+100mm (A800)
- 680x800xH50mm (V800)
- without worktop (SP)

*Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, su piedi o ruote, per inserimento teglie GN1/1 o EN400x600. Sistema Touch control*  
*Cicli disponibili: • Abbattimento (+3) • Surgelazione (-20) • Sbrinamento manuale • Esportazione dati HACCP (porta USB di serie) • 9 lingue disponibili • Sonda al cuore*  
*versioni:*

- 680x700xH50mm (V700)
- 680x700xH50+100mm (A700)
- 680x800xH50+100mm (A800)
- 680x800xH50mm (V800)
- senza piano (SP)

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

**Dimensional Data/Dati di dimensione:**

Ref: 3

External dimensions (mm) WxDxH <i>Dimensioni Esterne (mm) LxPxH</i>	680x700x850*	Insulation Thickness (mm) <i>Spessore di isolamento (mm)</i>	45
Internal Dimensions (mm) WxDxH <i>Dimensioni interne (mm) LxPxH</i>	420x600x330	Internal Volume (l) <i>Volume Interno (l)</i>	75
Packing Dimensions (mm) WxDxH <i>Dimensioni Imballo (mm) LxPxH</i>	715x740x980	Gross Weight (Kg) <i>Peso Lordo (Kg)</i>	104
		Net Weight (Kg) <i>Peso Netto (Kg)</i>	90

\* H mm depending on the worktop / H diversa a seconda del piano scelto

**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>	*400 **606	Maximum absorbed current (A) <i>Massima corrente assorbita (A)</i>	6
Energy efficiency class <i>Classe Energetica</i>		Climatic Class <i>Classe Climatica</i>	5 (40°C - 40%)
Blast chilling yield (Kg) *** <i>Resa Abbattimento (Kg) ***</i>	10	Refrigerating power (W) <i>Potenza Frigorifera (W)</i>	*490 **1223
Shock freezing yield (Kg) *** <i>Resa Surgelazione (Kg) ***</i>	5	Gas	R290 - GWP3 - Kg 0,15
Compressor/ <i>Compressore</i>	NT2160U	Controller	TOUCH GLASS

\* (-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

