

Soul

Vasche, Vetrine
e complementi da incasso

*Drop-in well,
top and display units*





L'Anima delle nuove gamme, vasche, piani e vetrine da incasso per il corretto mantenimento dei cibi caldi e freddi durante il servizio, sia esso self-service o assistito. Questi elementi sono studiati per essere inseriti in qualsiasi ambiente e design.

- Estremamente versatili, possono essere **forniti sia per l'incasso** in un banco o in un mobile, **sia su un telaio indipendente su ruote** rivestibile secondo le necessità del cliente
- **Sono costruiti in acciaio inox AISI 304** e possono essere forniti con **sovrastutture universali in vetro con montanti cromati o inox**, facilmente adattabili a tutti i tipi di ambiente. **Illuminazione a LED** a basso consumo energetico nelle versioni refrigerate o con **lampade riscaldanti** nelle versioni calde.
- Modelli refrigerati statici e ventilati, modelli caldi bagno maria, secco , piastra, vetrine refrigerate ventilate e calde umidificate ventilate.
- Le vasche sono saldate con fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua e per una perfetta pulizia ed igiene
- I display elettronici digitali per la visualizzazione delle temperature (e dell'umidità nelle vetrine Bronze e Gold) si distinguono per i caratteri più grandi del 30% rispetto ai display tradizionali che ne rendono semplice e immediata la lettura.

- Tranne nelle gamme Bronze e Gold, dove i controlli sono inseriti sul retro superiore della vetrina, i pannelli comandi vengono forniti con box indipendente e 1,5 mt di cavo
- Versioni bagno maria dotate di **carico automatico e controllo del livello dell'acqua di serie**. Scarico dell'acqua con tubo troppopieno.
- Vetrine refrigerate per il libero servizio con ventilazione verticale canalizzata sulle porte per una temperatura omogenea sui tre ripiani. Studiate per garantire **un'ottima visibilità ai piatti ed agli alimenti esposti**.
- Vetrine calde umidificate ventilate per il servizio assistito permettono di mantenere gli alimenti esposti senza disidratarli durante molte ore grazie alla presenza costante di vapore all'interno della vetrina.
- Versioni refrigerate ventilate fornite di serie con **filtro posizionato sull'evaporatore per una completa igiene e facilità di pulizia**
- Facile manutenzione grazie alle unità condensatrici estraibili dal vano tecnico.

The DROP IN well, top and display units are conceived to perform correct conservation of hot and cold food during self- or assisted service. They fit in whatever environment and design

- *Extreme versatility is the hallmark of these units that can be supplied either to be **fitted to a counter** or even fitted to an **independent frame with wheel** to encase in accordance with customer requirements*
- *Drop in units are made of **AISI 304 stainless steel** and can be supplied with **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.*
- *Static or blown-air cold drop in units and Bain Marie, dry or plate hot units. Cold blown-air multi-tier display units for both self- and assisted service and hot humidified fan assisted display units for assisted service are also available.*
- *All wells have rounded bottom for complete hygiene and drain pipe on diamond-cut bottom to better permit water drainage.*
- *Electronic controllers are characterized by large data reading display, characters are 30% larger than traditional displays and easy-to-manage use*

- *A part from Bronze & Gold ranges, where controllers are placed on the top rear of the display unit, all other units are provided with remote controllers and cable 1,5 mt long.*
- *Bain Marie units are provided with **automatic water charge and water level control as standard features**, water drainage by removing the discharge pipe.*
- *Cold blown-air multi-tier display units for both self- and assisted service are made to allow correct conservation to food displayed both in the well and on the tiers by **attracting consumers' view**.*
- *Hot humidified fan assisted display units for assisted service allow the perfect conservation and moisturizing of hot food during the day, thanks to stable high humidity level inside the unit.*
- *All cold blown-air units are supplied with **filter on the evaporator in order to guarantee a perfect hygiene and an easy cleaning**.*
- *Condensing units can be pulled out for easy maintenance operations.*

Soul



SOUL

Blue

Vasche/piani refrigerati con ventilazione orizzontale sul prodotto

- Vasche con profondità regolabile (con vassoi optional***) per l'esposizione di qualsiasi prodotto sia esso contenuto in vaschette (max. h=150mm) in appoggio sul fondo/piano. (1)
- Modelli per 2, 3, 4, 5, 6 vaschette GN1/1 (non comprese nel prezzo).
- Vano evaporatore chiuso ispezionabile e filtro estraibile per una completa igiene e facilità di pulizia.(2)
- Versioni con gruppo incorporato o predisposte per connessione remota (R).
- Gas refrigerante R404a.
- Sovrastrutture con illuminazione a LED a basso consumo energetico (non comprese nel prezzo – vedi pagg. 176/177).

Blown-air cold well units

- Adjustable well depth (s/s plates as an option***) in order to display food both in GN pans (150mm high max.) or on trays. (1)
- 2, 3, 4, 5, 6 GN 1/1 models available (pans or trays are not included in the price).
- Closed evaporator compartment can be easily inspected by service people. Evaporator is provided with filter in order to guarantee a perfect hygiene and an easy cleaning. (2)
- Units are provided with condensing unit or ready for remote connection (R).
- R404a Refrigerant.
- Glass sneeze guards on polish chrome or s/s side supports and LED energy-saving lighting as an option see pages 176/177.



	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Unità condensatrice Condensing unit	Range Range (°C)	Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni foro Hole dimensions (mm)	Foro incasso scatola comandi Hole dimensions for control panel box (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vtaggio Voltage V/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/ Lordo Net/Gross weight (kg)
									Watt	Ampere			
	BLUE 2	9DRBL2FIN0A01		Si/Yes	+4/+8	844x760x730	810x726	366x90	928	9.43	230/50	908x1012x1000	73/93
	BLUE 3	9DRBL3FIN0A01				1169x760x730	1135x726		972	9.60		1233x1012x1000	120/140
	BLUE 4	9DRBL4FIN0A01				1494x760x730	1460x726		972	9.60		1558x1012x1000	129/149
	BLUE 5	9DRBL5FIN0A01				1819x760x730	1785x726		1089	10.16		1883x1012x1000	161/181
	BLUE 6	9DRBL6FIN0A01				2144x760x730	2110x726		2695	15.40		2208x1012x1000	189/209
	BLUE 2 R	9DRBL2FRN0A01		No	+4/+8	844x760x410	810x726	366x90	-	-	230/50	908x1012x1000	59/79
	BLUE 3 R	9DRBL3FRN0A01				1169x760x410	1135x726		-	-		1233x1012x1000	78/98
	BLUE 4 R	9DRBL4FRN0A01				1494x760x410	1460x726		-	-		1558x1012x1000	93/113
	BLUE 5 R	9DRBL5FRN0A01				1819x760x410	1785x726		-	-		1883x1012x1000	102/122
	BLUE 6 R	9DRBL6FRN0A01				2144x760x410	2110x726		-	-		2208x1012x1000	121/141
	***	74707262	Vassoio fondo / Bottom Tray (532x326)										

Sovrastruttura ed illuminazione a pg. 176/177

Superstructure and lighting at pg. 176/177

I 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.

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.

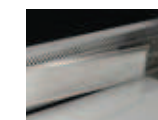


Vetrine refrigerate per il libero servizio studiate per garantire un'ottima visibilità ai piatti ed agli alimenti esposti.

- Modelli 3, 4, 5 GN 1/1 (vaschette non incluse nel prezzo)
- Lato cliente aperto o con flaps (optional). Per ridurre i consumi e avere temperature più omogenee si consiglia l'utilizzo dei FLAPS. (1)
- Lato operatore chiuso con 2 (mod. 3/1), 3 (mod. 4/1) e 4 (mod. 5/1) porte battenti.
- Illuminazione verticale a LED a basso consumo energetico sui montanti verticali
- Sovrastruttura e ripiani in vetro** (2)
- Vasche con profondità regolabile (con vassoi optional***) per l'esposizione di qualsiasi prodotto sia esso contenuto in vaschette (max. h=150mm) o in appoggio sul fondo/piano. (3)
- Refrigerazione ventilata canalizzata verticalmente per garantire una temperatura omogenea sui 3 ripiani
- Vano evaporatore chiuso ispezionabile e filtro estraibile per una completa igiene e facilità di pulizia. (4)
- Versioni con gruppo incorporato o predisposte per connessione remota (R)
- Gas refrigerante R404a

Cold blown-air multi-tier display units for self-service are made to allow correct food conservation during display and service

- 3, 4, 5 GN1/1 models available (pans or trays are not included in the price)
- Open on customer side or closed with flaps (option). To reduce consumption and have more uniform temperatures, we recommend the use of FLAPS. (1)
- Operator side closed with 2 (mod. 3/1), 3 (mod 4/1) or 4 (mod 5/1) hinged doors.
- LED energy-saving lighting on both sides
- Glass hood & shelves** (2)
- Adjustable well depth (s/s plates as an option***) in order to display all kinds of food both in GN pans (150mm high max.) or on trays. (3)
- Blown-air refrigeration guarantees suitable conservation temperature both in the well and on the 3 tiers
- Closed evaporator compartment can be easily inspected by service people. Evaporator is provided with filter in order to guarantee a perfect hygiene and an easy cleaning. (4)
- Units are provided with condensing unit or ready for remote connection (R).
- Refrigerant gas R404a



SOUL

Platinum

Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Unità condensatrice Condensing unit	Range Range (°C)	Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni foro Hole dimensions (mm)	Foro incasso scatola comandi Hole dimensions for control panel box (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage V/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/ Lordo Net/Gross weight (kg)	
								Watt	Ampere				
	PLATINUM 3	9DRPL3FIV0A01		Si/Yes	+4/+8	1169x760x1505	1135x726	366x90	972	9.60	230/50	1233x1012x1000	218/238
	PLATINUM 4	9DRPL4FIV0A01				1494x760x1505	1460x726		972	9.60		1558x1012x1000	250/270
	PLATINUM 5	9DRPL5FIV0A01				1819x760x1505	1785x726		1089	10.16		1883x1012x1000	305/325
	PLATINUM 3 R	9DRPL3FRV0A01		No	+4/+8	1169x760x1210	1135x726	366x90	-	-	230/50	1233x1012x1000	200/220
	PLATINUM 4 R	9DRPL4FRV0A01				1494x760x1210	1460x726		-	-		1558x1012x1000	250/270
	PLATINUM 5 R	9DRPL5FRV0A01				1819x760x1210	1785x726		-	-		1883x1012x1000	305/325
	***	74707262	Vassoio fondo				Bottom tray (532X326)						
SOVFL3	SOVRAPPREZZO FLAPS LATO CLIENTE PER VERSIONE 3/1						PRICE INCREASE FOR FLAPS ON CUSTOMER SIDE ON 3/1 MODEL						
SOVFL4	SOVRAPPREZZO FLAPS LATO CLIENTE PER VERSIONE 4/1						PRICE INCREASE FOR FLAPS ON CUSTOMER SIDE ON 4/1 MODEL						
SOVFL5	SOVRAPPREZZO FLAPS LATO CLIENTE PER VERSIONE 5/1						PRICE INCREASE FOR FLAPS ON CUSTOMER SIDE ON 5/1 MODEL						
SOVMONT	** SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA						** PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD						

Sovrastruttura ed illuminazione a pg. 176/177

Superstructure and lighting at pg. 176/177

I 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.

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.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications subject to change without notice.



SOUL

Red

Vasche calde bagnomaria

- Vasche saldate con fondo arrotondato e diamantato per agevolare lo scarico dell'acqua e per una perfetta pulizia ed igiene. (1)
- Vasche adatte al contenimento di vaschette GN (H=200mm max) con alloggiamento sul bordo del piano.
- Modelli per 2, 3, 4, 5, 6 bacinelle GN1/1 (non comprese nel prezzo).
- Dotati di carico dell'acqua automatico, scarico con tubo troppo pieno e controllo di livello di serie che ne impedisce in funzionamento in caso di scarsità o mancanza di acqua. (2)
- Riscaldamento attraverso resistenze posizionate esternamente alla vasca con termostato di sicurezza che ne impedisce il surriscaldamento o il funzionamento in mancanza di acqua.
- Sovrastrutture con lampade alogene riscaldati (non comprese nel prezzo - vedi pagg 176/177).

Heated Bain Marie well units

- Wells have rounded bottom for complete hygiene and drain pipe on diamond-cut bottom to better permit water drainage. (1)
- Well units accommodate GN pans 200 mm high. Pans lie on the top.
- 2, 3, 4, 5, 6 GN1/1 models available (pans are not included in the price).
- These units are provided with automatic water charge and water drainage by removing the discharge pipe. Water level control is also a standard feature. It makes the machine stop working when water is missing or not enough in the well. (2)
- Long-lasting heating elements are positioned from the outside of the well. Thermostats prevent them from overheating.
- Glass sneeze guards on polished chrome or s/s side supports and hot halogen lamps as an option (see pages 176/177).



Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Range Range (°C)	Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni foro Hole dimensions (mm)	Foro incasso scatola comandi Hole dimensions for control panel box (mm)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage V/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
							Watt	Ampere			
RED 2	9DRRE2CEN0A01		60/90	844x650x290	814x620	366x90	1000x1	7.6	230/50	930x730x700	25/37
RED 3	9DRRE3CEN0A01			1169x650x290	1139x620		1000+500	11.5		1230x730x700	38/50
RED 4	9DRRE4CEN0A01			1494x650x290	1464x620		1000x2	15.3		1530x730x700	52/64
RED 5	9DRRE5CEN0A01	**		1819x650x290	1789x620		1000x3+500	17.6		1930x730x700	61/73
RED 6	9DRRE6CEN0A01	**		2144x650x290	2114x620		1000x3	21.5		2230x730x700	64/76
TRIFTR-RED6	Sovrapprezzo per voltaggio trifase 400V/50Hz 3+N+T GN6/1						Price increase for 400V/50Hz 3+N+T voltage GN6/1				

** Prevedere alimentazione dedicata di 25 A

**Provide dedicted power of 25 A

Sovrastruttura ed illuminazione a pg. 176/177

Superstructure and lighting at pg. 176/177

I drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications subject to change without notice.



Piani di mantenimento

- Piani di mantenimento in vetro temperato per l'esposizione di cibi caldi su teglie e pirofile. (1)
- Zone di riscaldamento ben segnalate.
- Telaio esterno in acciaio inox AISI 304.
- Modelli 2, 3, 4 zone.
- Riscaldamento attraverso resistenze posizionate sotto al piano in vetro con termostato di sicurezza che ne impedisce il surriscaldamento.
- Sovrastrutture con lampade alogene riscaldati (non comprese nel prezzo – vedi pagg. 176/177).





Heated glass top units

- Heated glass top units for hot food to be displayed. (1)
- Hot zones well signaled on the surface.
- S/S AISI 304 frame.
- 2, 3, 4 zone models available.
- Long-lasting heating elements are positioned under the glass top. Thermostats prevent them from overheating.
- Glass sneeze guards on polished chrome or s/s side supports and hot halogen lamps as an option (see pages 176/177).



SOUL

Brown

Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Range Range (°C)	Dimensioni Dimensions (mm)	Dimensioni foro Hole dimensions (mm)	Foro incasso scatola comandi Hole dimensions for control panel box (mm)	Assorbimento Absorbed power		Vollaggio Voltage V/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
							Watt	Ampere			
 BROWN 2	9DRBR2CEN0A01		+60/+100	844x650x100	814x620	366x90	285x2	4.68	230/50	930x730x700	19/31
BROWN 3	9DRBR3CEN0A01			1169x650x100	1139x620		285x3	7.56		1230x730x700	28/40
BROWN 4	9DRBR4CEN0A01			1494x650x100	1464x620		285x4	10.45		1530x730x700	36/48

Sovrastruttura ed illuminazione a pg. 176/177

Superstructure and lighting at pg. 176/177

I drop in e isole del gusto calde sono macchine per l'esposizione temporanea di cibi caldi deperibili. In ogni caso il funzionamento della macchina non deve superare le 4 ore continuative.

The drop in or buffet hot Food Island are appliances for the temporary exposition of perishable hot foods. In any case, the machine must not run continuously for more than 4 hours.






Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.


All specifications subject to change without notice.



Accessori e Optional

Accessories & Optionals

Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Dimensioni Dimensions (mm)	Potenza lampade Lamps Power (W)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	
SOVRASTRUTTURE CON ILLUMINAZIONE A LED & RIPIANI INTERMEDI (per modelli GREEN-LIME-BLUE)			GLASS HOODS WITH LIGHTING LED & INTERM. SHELVES (for models GREEN-LIME-BLUE)			
	SOV LED 2	73669600	2/1	844x540x437	4	900x620x280
	SOV LED 3	73669602	3/1	1169x540x437	6	1225x620x280
	SOV LED 4	73669604	4/1	1494x540x437	8	1550x620x280
	SOV LED 5	73669606	5/1	1819x540x437	10	1875x620x280
	SOV LED 6	73669608	6/1	2144x540x437	12	2200x620x280
	MONTINOX*	Sovrapprezzo per montanti inox AISI304		Price increase for S/s AISI304 support		
	RIPINT2	73669601	2/1	680X398X10		
	RIPINT3	73669603	3/1	1005X398X10		
	RIPINT4	73669605	4/1	1330X398X10		
	RIPINT5	73669607	5/1	1655X398X10		
	RIPINT6	73669609	6/1	1980X398X10		
	SOVTR3	Sovrapprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 3/1)		Price increase for lowering hood with led light (mod. 3/1)		
SOVTR4	Sovrapprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 4/1)		Price increase for lowering hood with led light (mod. 4/1)			
SOVTR6	Sovrapprezzo lordo per sovrastruttura con capottina abbassabile e luci led (mod. 6/1)		Price increase for lowering hood with led light (mod. 6/1)			
SOVRASTRUTTURE CON ILLUMINAZIONE RISCALDANTE (per modelli RED-ORANGE-BROWN)			HEATING LIGHT HOODS (for models RED-ORANGE-BROWN)			
	SOV HOT 2	73669620	2/1	844x540x437	350	900x620x280
	SOV HOT 3	73669622	3/1	1169x540x437	700	1225x620x280
	SOV HOT 4	73669624	4/1	1494x540x437	1050	1550x620x280
	SOV HOT 5	73669626	5/1	1819x540x437	1050	1875x620x280
	SOV HOT 6	73669628	6/1	2144x540x437	1400	2200x620x280
	MONTINOX*	Sovrapprezzo per montanti inox AISI304		Price increase for S/s AISI304 support		
	SOVTRHOT3	Sovrapprezzo per sovrastruttura con capottina fissa e lampade alogene (mod. 3/1)		Price increase for fixed hood with halogen lights (mod. 3/1)		
	SOVTRHOT4	Sovrapprezzo per sovrastruttura con capottina fissa e lampade alogene (mod. 4/1)		Price increase for fixed hood with halogen lights (mod. 4/1)		
	SOVTRHOT6	Sovrapprezzo per sovrastruttura con capottina fissa e lampade alogene (mod. 6/1)		Price increase for fixed hood with halogen lights (mod. 6/1)		
TELAI INFERIORI SU RUOTE CON FRENO PER DROP-IN			LOWER FRAME ON WHEELS WITH BRAKE FOR DROP-IN			
	TEL3	Sovrapprezzo per telaio inferiore cromato su ruote con freno (mod. 3/1)		Price increase for lower chromed frame on wheels with brake (mod. 3/1)		
	TEL4	Sovrapprezzo per telaio inferiore cromato su ruote con freno (mod. 4/1)		Price increase for lower chromed frame on wheels with brake (mod. 4/1)		
	TEL5	Sovrapprezzo per telaio inferiore cromato su ruote con freno (mod. 5/1)		Price increase for lower chromed frame on wheels with brake (mod. 5/1)		
	TEL6	Sovrapprezzo per telaio inferiore cromato su ruote con freno (mod. 6/1)		Price increase for lower chromed frame on wheels with brake (mod. 6/1)		
	TELINOX3-4	Sovrapprezzo per telaio inferiore versione inox aisi304 (da aggiungere a mod. Tel3-tel4)		Price increase for lower s/s frame (to be added to mod. Tel3-tel4)		
	TELINOX5-6	Sovrapprezzo per telaio inferiore versione inox aisi305 (da aggiungere a mod. Tel5-tel6)		Price increase for lower s/s frame (to be added to mod. Tel5-tel6)		

Modello Model	Codice Code	Descrizione Description	Ø max piatti / dishes (mm)	Dimensioni / Dimensions (mm)	Dimensioni foro / Hole dimensions (mm)
SOLLEVATORI PER PIATTI					
PLATES ELEVATORS					
	73680003	Sollevatore piatti neutro con coperchio Dishes elevator with lid	max 255 (cap. 45-50)	306X690	297x700
	73680002		max 310 (cap. 45-50)	355x690	351x700
	73680007	Sollevatore piatti riscaldato con coperchio Dishes elevator with lid	max 255 (cap. 40)	345x710	330x700
	73680008		max 310 (cap. 40)	415x710	390x700

QUALITY
PRODUCTS
FOR
COMMERCIAL
KITCHENS



Exclusive
importer for
Afinox

For further product information please contact
our Sales Manager:

Darren Hulme

Mobile: 0402 346 000

Email: darren@ableproducts.com.au

To find out more about us or our products visit us online:

www.ableproducts.com.au

T: +61 08 9242 7521

F: +61 08 9242 7168

Perth, Western Australia