



**SERVICE**

# Platinum

**Isole del Servizio con vetrina refrigerata ventilata ed illuminazione a LED**

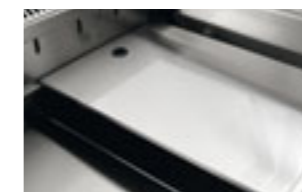
- Colori standard: wengé e ciliegio chiaro, colori RAL su richiesta (mod. Service).
- Versioni disponibili: **3GN1/1, 4GN1/1**
- Sovrastruttura refrigerata con 3 ripiani in vetro. Lato cliente aperta o chiusa con flaps (optional)\*\* (Per ridurre i consumi e avere temperature più omogenee si consiglia l'utilizzo dei FLAPS), 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
- 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.
- Pannello di controllo

**Assisted Service Food Islands with cold blown-air 3-tier display unit and LED energy-saving lighting**

- Standard colours: light cherry, dark wenge wood or RAL on request (Service model).
- Lengths available: **3GN1/1, 4GN1/1**
- 3-tier cold blown-air superstructure, open on customer side or closed with flaps (optional)\*\* (To reduce consumption and have more uniform temperatures, we recommend the use of 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
- 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.
- Electronic control panel.



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



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



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



**Scorivassoio (mod. Service)**  
S/S tray slide (Service model)

	Modello Model	Codice Code	Capacità Vaschette Pans capacity (GN)	Tinta* Colour*	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		Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
									Watt	Ampere		
	<b>SER-PLAT 3C</b>	9BTIS3FIVCA96		C	+4/+8	1169x760x1680	-	-	972	9.60	1233x1012x1000	217/242
	<b>SER-PLAT 3W</b>	9BTIS3FIVWA96		W	+4/+8	1169x760x1680	-	-	972	9.60	1233x1012x1000	217/242
	<b>SER-PLAT 4C</b>	9BTIS4FIVCA96		C	+4/+8	1494x760x1680	-	-	972	9.60	1558x1012x1000	310/340
	<b>SER-PLAT 4W</b>	9BTIS4FIVWA96		W	+4/+8	1494x760x1680	-	-	972	9.60	1558x1012x1000	310/340
	<b>SSS-PLAT 3</b>	9BESS3FIV0A90		-	+4/+8	1169x760x1680	-	-	972	9.60	1233x1012x1000	184/204
	<b>SSS-PLAT 4</b>	9BESS4FIV0A90		-	+4/+8	1494x760x1680	-	-	972	9.60	1558x1012x1000	254/279
	<b>PLATINUM 3</b>	9DRPL3FIV0A95		-	+4/+8	1169x760x1530	1135x726	366x90	972	9.60	1233x1012x1000	170/190
	<b>PLATINUM 4</b>	9DRPL4FIV0A98		-	+4/+8	1494x760x1530	1460x726	366x90	972	9.60	1558x1012x1000	240/265
	***	74707262	Vassoio fondo (532X326 mm)				Bottom tray (532X326 mm)					
	<b>SOVLAT</b>		SOVRAPPREZZO PER VETRI LATERALI				PRICE INCREASE FOR SIDE GLASSES					
	<b>SOVFL3</b>		SOVRAPPREZZO FLAPS LATO CLIENTE PER VERSIONE 3/1				PRICE INCREASE FOR FLAPS ON CUSTOMER SIDE ON 3/1 MODEL					
	<b>SOVFL4</b>		SOVRAPPREZZO FLAPS LATO CLIENTE PER VERSIONE 4/1				PRICE INCREASE FOR FLAPS ON CUSTOMER SIDE ON 4/1 MODEL					
	<b>SOVMONT</b>		SOVRAPPREZZO PER SOVRASTRUTTURA MONTATA				PRICE INCREASE FOR ASSEMBLED GLASS HOOD					

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

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 questi 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.