



Basic



L'innovazione nella semplicità

- Cicli:
 1. Abbattimento rapido positivo SOFT o HARD a temperatura (con sonda al cuore)
 2. Abbattimento rapido positivo SOFT o HARD a temperatura (con sonda al cuore) con SET MANUALE (selezione da parte dell'operatore della temperatura di fine ciclo)
 3. Abbattimento rapido positivo SOFT o HARD a tempo
 4. Surgelazione HARD a temperatura (con sonda al cuore)
 5. Surgelazione HARD a temperatura (con sonda al cuore) con SET MANUALE (selezione da parte dell'operatore della temperatura di fine ciclo)
 6. Surgelazione HARD a tempo
 7. **Scongelamento Rapido Controllato (SRC)**



Innovativo ed unico "Sistema SRC" di Scongelamento Rapido Controllato una nuova Funzione che permette di scongelare gli alimenti portandoli da -18°C a +3°C al cuore:

- DIMINUENDO notevolmente i TEMPI di scongelamento del prodotto (fino al 75%);
- Mantenendoli costantemente in un intervallo di TEMPERATURA ADEGUATA alla loro migliore conservazione;
- PRESERVANDO le loro caratteristiche e QUALITÀ originali;
- DIMINUENDO la loro perdita di peso.

Con SRC potrai essere più flessibile ed accontentare anche le richieste della clientela dell'ultimo momento.

Innovation through simplicity

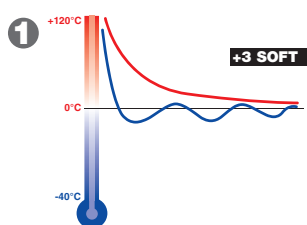
- *Blast chilling and Freezing Cycles:*
 1. TEMPERATURE (with core probe) SOFT or HARD blast chilling cycle;
 2. TEMPERATURE (with core probe), SOFT or HARD blast chilling cycle and manual set of the cycle final temperature;
 3. TIME SOFT or HARD blast chilling cycle;
 4. TEMPERATURE (with core probe) 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)**



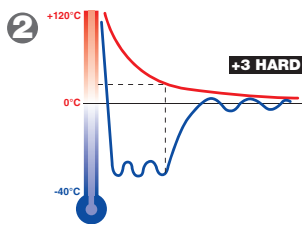
The new "Quick Controlled Thaw" cycle (SRC) that allows to thaw perishables from -18°C to +3°C, much quicker than through Chiller by:

- 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.

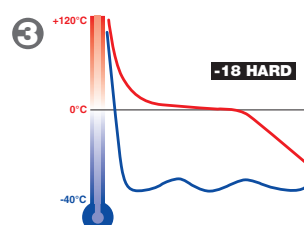
With SRC you can satisfy all your customers easier!



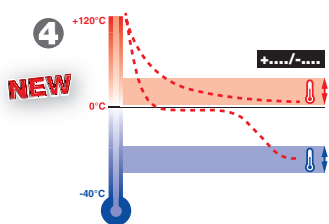
**Abbattimento positivo soft
Soft blast chilling**



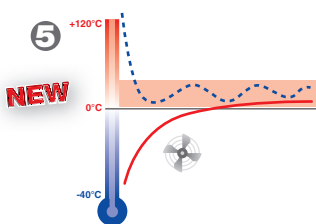
**Abbattimento positivo hard
Hard blast chilling**



**Abbattimento negativo hard
Blast Freezing**



**Ciclo a set manuale
Manual set cycle**



**Ciclo scongelamento controllato (SRC)
Thawing out (SRC)**

- Conservazione automatica alla fine di ogni ciclo selezionato
- Display alfa numerico a 4 cifre, ad alta luminosità. Led di colore verde. Gestione di alcuni messaggi (per scorrimento). Gli otto tasti si illuminano ed il software suggerisce all'utilizzatore i passi successivi facendo lampeggiare i tasti da selezionare
- Comandi ergonomici posizionati sulla porta (superiormente su DADO 4)
- Sonda al cuore di serie su porta (interna nel DADO 4)
- Porta reversibile al momento dell'ordine
- Guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili
- Guide Gastronorm ed Euronorm che migliorano il flusso d'aria e sono facilmente smontabili per agevolare la pulizia interna della cella.
- Kit speciale pasticceria EN400x600 con passo variabile (modelli P)
- Costruzione in acciaio inox AISI 304 interno ed esterno
- Maggiore efficienza energetica e rispetto dell'ambiente grazie all'isolamento di 60 mm con schiume poliuretatiche prive di CFC (40 mm per DADO 4)
- Vasca diamantata con foro di scarico acqua con tappo removibile
- Piedini regolabili in altezza, ruote optional (Ruote di serie per BASIC 15)
- Gas refrigerante R 404 a
- Alimentazione: 230V/1Ph/50Hz (BASIC 5, 8, 10) 400V/3Ph/50Hz (BASIC 15)
- Stampante per report HACCP (optional tranne per DADO 4)
- Possibilità di utilizzare la sonda spillone riscaldata (optional)
- Possibilità di dotare l'abbattitore di due sonde spillone (optional)
- Sterilizzatore a ioni a garanzia di un'igiene a 360° (optional)
- *The machine goes automatically into storage mode at the end of each cycle*
- *4 Digits Alphanumeric Display with high Brightness mode. Green coloured led. Message management sliding. The 8 buttons brighten and the software suggests the user the next step to follow making the buttons flashing*
- *Control panel positioned on the door (on the upper panel in DADO 4)*
- *Core Probe on the door for a better manipulation (positioned inside DADO 4)*
- *Reversible door at the moment of the order.*
- *Removable magnetic gaskets*
- *Gastronorm and Euronorm trays supports (70 mm. pitch) improve air flow and can be easily removed for easy cleaning.*
- *Special Kit for EN 600x400 trays with an adjustable pitch (P models)*
- *AISI 304 stainless steel inside and outside*
- *60 mm insulation with CFC-free and zero ODP foam for better energy efficiency and respect for the environment (40 mm insulation for DADO 4)*
- *Diagonal finish tank with water drain hole with removable plug*
- *Adjustable s/s feet, castors as an option. Castors as a standard feature for BASIC 15.*
- *Refrigerant: R 404 a*
- *Power supply: 230V/1Ph/50Hz (BASIC 5,8,10), 400V/3Ph/50Hz (BASIC 15)*
- *HACCP printer (as an option except for DADO 4)*
- *Hot core probe (as an option)*
- *Second core probe (as an option)*
- *Sterilizer (as an option)*



Isolamento di 60 mm con schiume poliuretatiche prive di CFC.
60 mm insulation with CFC-free and zero ODP foam



Sonda al cuore di serie su porta.
Core Probe on the door for a better manipulation



Guide Gastronorm ed Euronorm che migliorano il flusso d'aria e sono facilmente smontabili per agevolare la pulizia interna della cella.
Gastronorm and Euronorm trays supports improve air flow and can be easily removed for easy cleaning



Scarico acqua con tappo removibile.
Water drain hole with removable plug.



Kit speciale pasticceria (mod.P) EN 400x600 con passo variabile.
Kit for EN 600x400 trays (mod.P) with adjustable pitch

CONVENIENTE
perché tutta la ricerca sviluppata da Afinox è presente anche in una gamma di abbattitori e surgelatori dall'ottimo rapporto qualità/prezzo.

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

INNOVATIVO
perché siamo convinti che una tecnologia sia veramente grande solo quando è messa a disposizione di prodotti dall'uso semplice e quotidiano.

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

PRATICO
perché assicura le funzioni più avanzate gestite da un controllo assolutamente intuitivo.

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



BASIC DADO 4



BASIC 5 SMALL



BASIC 5

N° No.	Modello Model	Codice Code	Capacità KG in abbattimento positivo (+90°C / +3°C) Blast chilling KG capacity (+90°C/+3°C)		Capacità KG in surgelazione (+90°C / -18°C) Blast freezing KG capacity (+90°C/-18°C)		Capacità Kg/ora prodotti da pasticceria (-25°C / -18°C)* Blast freezing capacity for confectionery products (-25°C / -18°C)*	Sonda al cuore Core probe	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Teglie GN / EN passo 70mm GN pans / EN trays – 70mm pitch	Alimentazione Power Supply	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)
3	BASIC DADO 4		10	7	7		si / yes	600x700x730	4 GN1/1-EN600x400	230V/1Ph/50Hz	640x730x920	75/85	
4	BASIC 5 SMALL	9AMD5SLI1S001	13	9	13		si / yes	760x700x850	5 GN1/1-EN600x400	230V/1Ph/50Hz	800x780x1040	83 / 93	
5	BASIC 5 SMALL-P	9AMD5SLI1S002	13	9	13		si / yes	760x700x850	5 EN600x400	230V/1Ph/50Hz	800x780x1040	83 / 93	
6	BASIC 5	9AMD05LI1S001	15	10	15		si / yes	790x780x850	5 GN1/1-EN600x400	230V/1Ph/50Hz	850x820x1040	90 / 100	
7	BASIC 5-P	9AMD05LI1S002	15	10	15		si / yes	790x780x850	5 GN1/1-EN600x400	230V/1Ph/50Hz	850x820x1040	90 / 100	

* prodotto di riferimento croissants crudi da 50 gr/pezzo / * reference product is uncooked croissant 50 gr each


BASIC 8

BASIC 10

BASIC 15

N° No.	Modello Model	Codice Code	Capacità KG in abbattimento positivo (+90°C / +3°C) Blast chilling KG capacity (+90°C/+3°C)		Capacità KG in surgelazione (+90°C / -18°C) Blast freezing KG capacity (+90°C/-18°C)		Capacità Kg/ora prodotti da pasticceria (+25°C / -18°C)* Blast freezing capacity for confectionery products (+25°C / -18°C)*	Sonda al cuore Core probe	Dimensioni (mm) Dimensions (mm)	Teglie GN / EN passo 70mm GN pans / EN trays - 70mm pitch	Alimentazione Power Supply	Dimensioni imballo (mm) Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo (Kg) Net/Gross weight (kg)
8	BASIC 8	9AMD08LI1S001	21	15	21	15	21	si/yes	790x780x1300	8 GN1/1-EN600x400	230V/1Ph/50Hz	850x820x1430	118 / 128
9	BASIC 8-P	9AMD08LI1S002	21	15	21	15	21	si/yes	790x780x1300	8 EN600x400	230V/1Ph/50Hz	850x820x1430	118 / 128
10	BASIC 10	9AMD10LI1S001	32	22	32	22	32	si/yes	790x780x1630	10 GN1/1-EN600x400	230V/1Ph/50Hz	850x820x1790	139 / 149
11	BASIC 10-P	9AMD10LI1S002	32	22	32	22	32	si/yes	790x780x1630	10 EN600x400	230V/1Ph/50Hz	850x820x1790	139 / 149
12	BASIC 15	9AMD15LI3S001	40	28	40	28	40	si/yes	790x780x1980	15 GN1/1-EN600x400	400V/3Ph/50Hz	850x820x2125	172/182
13	BASIC 15-P	9AMD15LI3S002	40	28	40	28	40	si/yes	790x780x1980	15 EN600x400	400V/3Ph/50Hz	850x820x2125	172/182

* prodotto di riferimento croissants crudi da 50 gr/pezzo / * reference product is uncooked croissant 50 gr each