Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

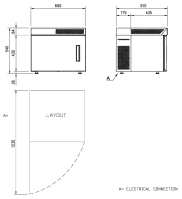
Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Übersicht

Schockfroster / Schnellkühler FASTER-e 3

Produktnummer: 7AMF03I5SA001



Optionen

Gerätetyp

Gastronomie (GN)

Gebäck – Backwaren – Pizza

Erstellt am 07.05.2025.
Dieses Dokument stellt kein Angebot da. Es gelten die aktuellen Preise im Online-Shop.
* Alle Preise exkl. gesetzl. Mehrwertsteuer zzgl. Versandkosten und ggf. Nachnahmegebühren, wenn nicht anders angegeben.

chrombox
KÜHLEN - KOCHEN - SPÜLEN

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Beschreibung

FASTER-E ist die neueste Linie von Afinox schockfroster **mit R290-Gas**.
Die Faster-E-Linie wurde speziell für diejenigen entwickelt, die eine wettbewerbsfähige Lösung mit dem richtigen Preis-Leistungs-Verhältnis suchen.

Die innovative Anti-Fingerprint – Beschichtung, langlebig und leicht zu reinigen, mit dem neuen kapazitiven Steuerungssystem kombiniert, macht den Schnellabkühler FASTER ideal für Gastronomen und Konditoren, die Komfort und Handlichkeit bevorzugen.

Zweckmässigkeit, benutzerfreundlich und sicher: ein Schnellschockfroster, einfach zu handhaben.

Wenn Sie einen Assistenten für Ihre Arbeit suchen, den man einfach und schnell reinigen kann, wählen Sie FASTER-E, hergestellt mit innovativer Antifingerprint-PET-Beschichtung.

FASTER-E ist der ideale Schockfroster für die Gastronomie und die Konditorei, ideal für diejenigen die ein ergonomisches und modernes Produkt wünschen.

Dank dem Touch Steuersystem, erlauben die Schockfroster und Schnellabkühler der Linie Afinox die Auswahl des Schockfrostungs- und Gefrierungszyklus, automatisch und manuell.

Der serienmässige USB-Anschluss ermöglicht das einfache und sofortige Herunterladen von HACCP-Daten, während optionale Funktionen wie die LED-Beleuchtung die Möglichkeiten der FASTER-E-Familie mit 3, 5, 10 oder 15 Schalen vervollständigen.

chrombox
KÜHLEN - KOCHEN - SPÜLEN

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Produktinformationen

Technische Daten

Abstand zwischen den Blechen:	40 mm
Bedienung:	Touch-Control-System mit dynamischer LED-Anzeige (Auswahl zwischen 5 Sprachen) unter der Tür
Ergiebigkeit Schnellkühlung :	10 kg +65 °C / +3 °C
Ergiebigkeit Schockfrostung:	5 kg +65 °C / -18 °C
Gerätetyp:	Gastronomie (GN)
Geräusch-Emmission db:	50 (auf 5m)
Gewicht kg brutto/netto:	56 / 65
Kältemittel:	R290 / GWP 3 / Kg 0,10
Zeitbedarf Schnellkühlung:	90 min (+65 °C > +10 °C)
Zeitbedarf Schockfrostung:	249 min (+65 °C > -18 °C)
Norm Innenausbau:	3 x GN 1/1 H40 - Nutzbare Innenmasse: 545 x 350 x 240 mm
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Anschlussleistung:	491 W / 6 A
Kälteleistung:	Schnellkühlen 445 Watt / Schockfrosten 1045 Watt
Isolierung mm:	50
Material aussen:	Edelstahl AISI 304, PET-vorbeschichteter Stahl
Material innen:	Edelstahl AISI 304, PET-vorbeschichteter Stahl
Türanschlag:	links
im Lieferumfang enthalten:	integrierte Kernsonde
Breite mm:	650
Tiefe mm:	610
Höhe mm:	540

Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Füsse:	26 mm