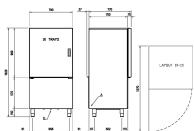
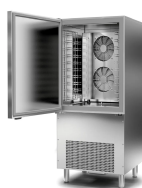


Übersicht

Schockfroster / Schnellkühler FASTER-e 10-P - Gebäck - Backwaren - Pizza



Produktnummer: 7AMF10I5OA001



© 2020 AFINOX

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.

Produktinformationen

Technische Daten

Abstand zwischen den Blechen:	50 mm
Bedienung:	Touch-Control-System mit dynamischer LED-Anzeige (Auswahl zwischen 5 Sprachen) unter der Tür
Ergiebigkeit Schnellkühlung :	30 kg +65 °C / + 10 °C
Ergiebigkeit Schockfrostung:	10 kg +65 °C / -18 °C
Gerätetyp:	Gebäck – Backwaren – Pizza
Geräusch-Emission db:	56 (auf 5m)
Gewicht kg brutto/netto:	132 / 153
Kältemittel:	R290 / GWP 3 / Kg 0,30
Zeitbedarf Schnellkühlung:	100 min (+65 °C > +10 °C)
Zeitbedarf Schockfrostung:	243 min (+65 °C > -18 °C)
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Norm Innenausbau:	10 Schienenpaare EN600x400 H40 (Abstand 50mm)
Anschlussleistung:	1310 W / 9.89 A
Kälteleistung:	Schnellkühlen 1068 Watt / Schockfrostern 2379 Watt
Isolierung mm:	60
Material aussen:	PET-vorbeschichteter Stahl
Material innen:	Edelstahl AISI 304, PET-vorbeschichteter Stahl
Türanschlag:	links
im Lieferumfang enthalten:	integrierte Kernsonde
Breite mm:	790
Tiefe mm:	807
Höhe mm:	1629

Füsse:	150 mm
---------------	--------