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

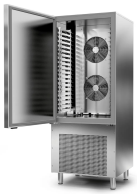
Übersicht

Schockfroster / Schnellkühler FASTER-e 15-G - Konditorei

Afinox

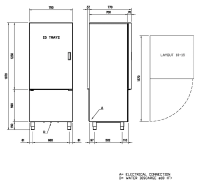
Produktnummer: 7AMF15I5SA002











Erstellt am 30.10.2026.
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

Der Konditorei-Schrank für die Produktion

Der Afinox FASTER-e 15-G ist der FASTER-e 15 für Confiserien und Patisserien mit Produktionsvolumen: 15 Führungspaare für Bleche 60 x 40 cm, sieben Edelstahlroste inklusive, 40 kg pro Zyklus. Torten für die Woche, Glace-Rohmasse in Serie, Teiglinge für mehrere Filialen – alles in einem Schrank, der an 230 V läuft.

Leistung und Innenausbau

Pro Zyklus kühlt der FASTER-e 15-G 40 kg von +65 °C auf +3 °C oder frostet 15 kg auf ?18 °C im Kern. Der Innenraum ist mit 15 Führungspaaren EN 60 x 40 cm (Abstand 50 mm) ausgerüstet, sieben Edelstahlroste EN 60 x 40 cm sind im Lieferumfang. Anschluss 2620 W an 230 V (steckerfertig), Kälteleistung 2136 / 4758 W (Schnellkühlen / Schockfrosten), Aussenmasse 790 x 807 x 1970 mm (B x T x H), Gewicht 185 kg.

Ausstattung der Serie FASTER-e

Innenraum und Gehäuse aus Edelstahl AISI 304, aussen mit fingerabdruckfreier PET-Beschichtung, die sich mit einem Wisch reinigen lässt. Kapazitives Touch-Bedienfeld mit LED-Anzeige unter der Türe, wahlweise in fünf Sprachen; Schnellkühl- und Schockfrostzyklen laufen automatisch über die Kerntemperatur oder manuell über die Zeit, danach hält das Gerät die Lagertemperatur. Kerntemperaturfühler und USB-Anschluss für den HACCP-Datenexport sind serienmässig, LED-Innenbeleuchtung und Rollen gibt es als Option. Kältemittel R290, geringe Füllmenge, kein F-Gas-Thema bei Wartung und Entsorgung.

Für wen?

Confiserien und Konditoreien mit Filialen oder Wiederverkauf, Glacé-Manufakturen, Hotels mit grosser Patisserie.

Alternativen

Ohne Roste: FASTER-e 15-P. Mit Konditorei-Software und 70 kg pro Zyklus: INFINITY-X 15 START Konditorei. Kleiner: FASTER-e 10-G.

Warum Schockfrosten?

Zwischen +65 °C und +10 °C vermehren sich Keime am schnellsten. Ein Schockfroster durchläuft diese Zone in Minuten statt Stunden und bildet dabei nur winzige Eiskristalle – Fleisch bleibt saftig, Gemüse knackig, Saucen binden nach dem Regenerieren wie frisch. Sie kochen vor, wenn Zeit ist, und servieren an Spitzentagen mit konstanter Qualität und weniger Abfall.

Beratung, Lieferung und Service aus Baar

Wir kommen aus der Kältetechnik und sagen Ihnen ehrlich, welche Grösse Sie brauchen – gerechnet an der grössten Charge, die Sie auf einmal kühlen. Lieferung und Inbetriebnahme schweizweit, Ersatzteile und Techniker aus Baar. Alle Preise exkl. MwSt., inkl. Lieferung in der Schweiz. Telefon 041 241 11 01.

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:	50 mm
Bedienung:	Touch-Control-System mit dynamischer LED-Anzeige (Auswahl zwischen 5 Sprachen) unter der Tür
Ergiebigkeit Schnellkühlung :	40 kg +65 °C / + 10 °C
Ergiebigkeit Schockfrostung:	15 kg +65 °C / -18 °C
Gerätetyp:	Konditorei
Geräusch-Emmission db:	56 (auf 5m)
Gewicht kg brutto/netto:	219 / 240
Kältemittel:	R290 / GWP 3 / Kg 0,20 + 0,20
Zeitbedarf Schnellkühlung:	97 min (+65 °C > +10 °C)
Zeitbedarf Schockfrostung:	234 min (+65 °C > -18 °C)
Elektroanschluss:	230V / 50Hz / 1N
Norm Innenausbau:	15 Schienepaaree EN600x400 H40 (Abstand 50mm) + 7 Edelstahlroste EN600x400
Anschlussleistung:	2620 W / 9.89 A
Kälteleistung:	Schnellkühlen 2136 Watt / Schockfrosten 4758 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:	1970

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:	150 mm