

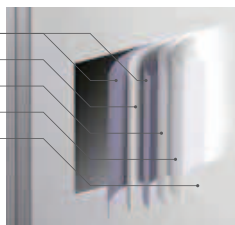
# FASTER

La nuovissima linea di abbattitori Afinox, competitiva nel prezzo e sicura nelle prestazioni.

- Innovativo rivestimento in PET, anti impronta, resistente e facile da pulire
- Sistema di controllo touch, per cicli di abbattimento e surgelazione facili ed immediati.

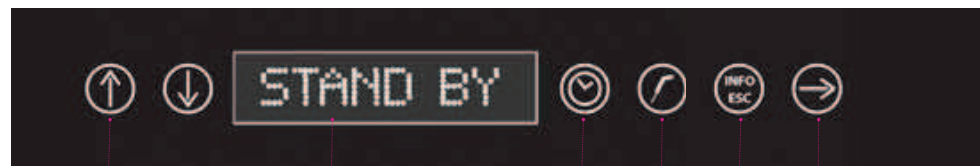


- Trattamento chimico  
Chemical treatment
- Metallo di base  
Base metal
- Vernice - Paint
- Film PET - Film PET
- Film protettivo  
Protective film



The newest Afinox line of blast chillers, competitive in the price and safe in the performances.

- Innovative PET coating, none smear surface, durable and easy to clean.
- Touch control system, for fast and immediate chilling and freezing cycles.



**Selezione cicli**  
Cycles selection

1. abbattimento automatico (+3°)  
automatic blast chilling
2. abbattimento manuale  
manual blast chilling
3. surgelazione automatica (-18°)  
automatic shock freezing
4. surgelazione manuale  
manual shock freezing
5. scongelamento  
thawing
6. sbrinamento  
defrosting
7. esporta haccp  
export haccp
8. sterilizzazione (optional)  
sterilisation (optional)

**Messaggi a scorrimento**  
in 5 lingue.  
5 languages scrolling  
messages



**Modalità Tempo**  
Time mode



**Tasto informazioni**  
Info Key



**Modalità sonda**  
Core probe mode



**Tasto Start/Stop/Stand-By/**  
Conferma selezioni  
Start/Stop/Stand-By/  
Selection confirmation key

## Dotazioni standard - Standard features



Registrazione dati HACCP,  
porta usb di serie per il  
download dati.  
HACCP data, usb door for  
download.



Guide a filo per inserimento  
teglie GN1/1 e 400x600.  
Wire runners for GN1/1 and  
400x600 trays.



Sonda al cuore.  
Core probe.

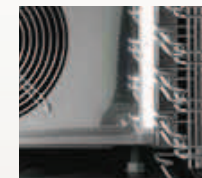
## Dotazioni opzionali - Optional features



Kit guide per teglie pasticceria  
EN 400X600 (mod. -P)  
Kit of runners for pastry trays  
EN 400X600 (mod. -P)



Filtro removibile.  
Removable filter.



Illuminazione a LED  
LED lighting



Sterilizzatore  
Steril kit





FASTER

5-10-15

	Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C (90°) Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C (270°) Kg	Dimensioni Dimensions (mm)
R404a (600 gr)	<b>FASTER 5</b>	9AMF05IM5SA01	15	10	760x700x850
	<b>FASTER 5-P</b>	9AMF05IM5SA02	15	10	760x700x850
R404a (1000 gr)	<b>FASTER 10</b>	9AMF10IM5SA01	32	22	790x760x1630
	<b>FASTER 10-P</b>	9AMF10IM5SA03	32	22	790x760x1630
R404a (1800 gr)	<b>FASTER 15</b>	9AMF15IT5SA01	40	28	790x760x1970
	<b>FASTER 15-P</b>	9AMF15IT5SA02	40	28	790x760x1970
	<b>STERILKIT</b>		Sovrapprezzo per Sterilizzatore		
	<b>LED 5</b>		Sovrapprezzo per Illuminazione a LED		
	<b>LED 10</b>		Sovrapprezzo per Illuminazione a LED		
	<b>LED 15</b>		Sovrapprezzo per Illuminazione a LED		
	<b>KIT 4 RUOTE</b>		Sovrapprezzo per Kit ruote		
	<b>PORTAOP</b>		Sovrapprezzo per Porta Opposta		
	<b>VERS220V/60HZ 5</b>		Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz		
	<b>VERS220V/60HZ 10</b>		Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz		
	<b>VERS220V/3/60HZ 15</b>		Sovrapprezzo per Versione 220V/60Hz		
	<b>VERS110V/60HZ 5-10-15</b>		Sovrapprezzo per Versione 110V/60Hz		

PER ALTRI OPTIONAL E ACCESSORI VEDI PG. 52-53

Le rese di abbattimento e surgelazione (Kg) sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da composizione e dimensione dell'alimento e potrebbero pertanto differire da quelli indicati.

I gas fluorurati a effetto serra sono contenuti in apparecchiature ermeticamente sigillate.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

Faster



Abbattitori di temperatura per inserimento 5-10 (su piedi) -15 (su ruote) teglie GN1/1 - EN400X600, in acciaio prerivestito PET interno ed esterno. Sistema Touch control, con display LED dinamico.

Cicli disponibili:

- Abbattimento automatico
- Abbattimento manuale
- Surgelazione automatica
- Surgelazione manuale
- Scongelamento
- Sbrinamento
- Sterilizzazione (Optional)
- Esportazione dati HACCP (porta USB di serie)
- Possibilità di scelta tra 5 lingue
- Gas refrigerante: R404a (GWP3780)
- Sonda al cuore

**Optional:**

Luce LED - Filtro removibile - Ozonizzatore

Blast Chillers for 5-10 (on feet) -15 (on castors) GN1/1 pans - EN400X600 trays, made of steel pre-coated in PET, inside and outside. Touch control system with dynamic LED display. Available cycles:

- Automatic blast chilling
- Manual blast chilling
- Automatic shock freezing
- Manual shock freezing
- Thawing
- Defrosting
- Sterilization (Optional)
- HACCP download (USB door as standard)
- 5 Languages available
- Refrigerant: R404a (GWP3780)
- Core probe

**Optional:**

LED Lighting - Removable filter - Ozonizer



STANDARD KIT



PASTRY KIT (MOD. P)



SONDA AL CUORE CORE PROBE



LED 5-10-15



KIT 4 RUOTE



PORTA OP



STERILKIT

	Capacità Teglie Pans-trays capacity (70 mm passo/pitch GN) (50 mm passo/pitch mod.-P)	Cap.vaschette gelato Ice-cream pans cap. (5 l)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage V/Hz	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
			Watt (-30/+45)	Ampere			
	5 GN1/1 - EN600x400	6	449	6.78	230/50	800x778x1038	69/79
	5 EN600x400	6	449	6.78	230/50	800x778x1038	69/79
	10 GN1/1 - EN600x400	12	900	8.62	230/50	830x860x1780	129/139
	13 EN600x400	12	900	8.62	230/50	830x860x1780	129/139
	15 GN1/1 - EN600x400	21	2264	8.00	400/3Ph/50	830x860x2120	163/173
	19 EN600x400	21	2264	8.00	400/3Ph/50	830x860x2120	163/173

Price increase for Sterilizer

Price increase for LED Lighting 5

Price increase for LED Lighting 10

Price increase for LED Lighting 15

Price increase for Castors kit

Price increase for Reverse door

Price increase for Power supply 220V/60Hz

Price increase for Power supply 220V/60Hz

Price increase for Power supply 220V/60Hz

Price increase for Power supply 110V/60Hz

FOR OTHER OPTIONS & ACCESSORIES PLEASE SEE PP. 52-53

Freezing and chilling outputs are not binding. Cooling times depend on food composition and size and may be different from those indicated.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

All specifications are subject to change without notice.