Adresse:
Ruessenstrasse 11
6340 Baar
Schweiz

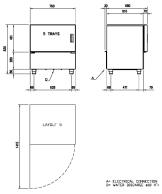
Kontakt:
Telefon: +41 41 241 11 01
E-Mail: info@chrombox.ch

Rechtliches:
Gerichtstand Zug
UID CHE-326.367.449 MWST

Übersicht

Schockfroster / Schnellkühler FASTER-e 5

Produktnummer: 7AMF05I5SA001



Optionen

Gerätetyp

- Gastronomie (GN)
- Gebäck – Backwaren – Pizza
- Konditorei

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.

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:	GN 1/1 65 mm / EN 50 mm
Bedienung:	Touch-Control-System mit dynamischer LED-Anzeige (Auswahl zwischen 5 Sprachen) unter der Tür
Ergiebigkeit Schnellkühlung :	15 kg +65 °C / +3 °C
Ergiebigkeit Schockfrostung:	5 kg +65 °C / -18 °C
Gerätetyp:	Gastronomie (GN)
Geräusch-Emmission db:	53 (auf 5m)
Gewicht kg brutto/netto:	76 / 92
Kältemittel:	R290 / GWP 3 / Kg 0,10
Zeitbedarf Schnellkühlung:	96 min (+65 °C > +10 °C)
Zeitbedarf Schockfrostung:	192 min (+65 °C > -18 °C)
Norm Innenausbau:	5 x GN 1/1 (H40mm) - 5 x EN600x400 (H40mm)
Elektroanschluss:	230 V / 50 Hz / 1N
Anschlussleistung:	797 W / 7.21 A
Kälteleistung:	Schnellkühlen 651 Watt / Schockfrosten 1786 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:	760
Tiefe mm:	710
Höhe mm:	830

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:	80 mm