

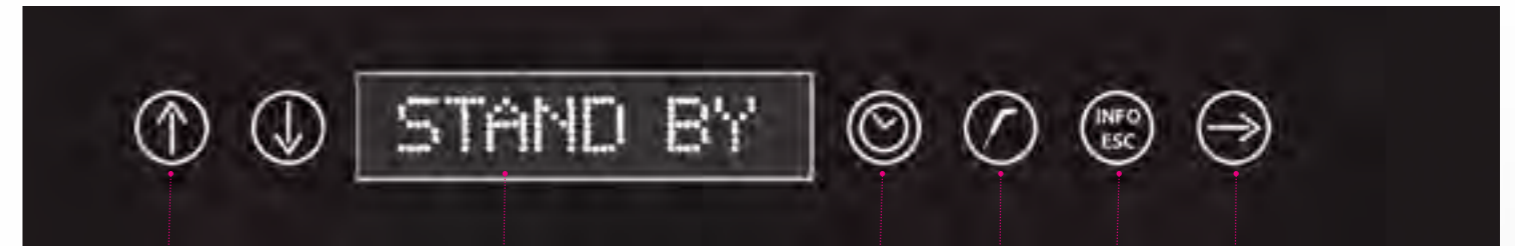
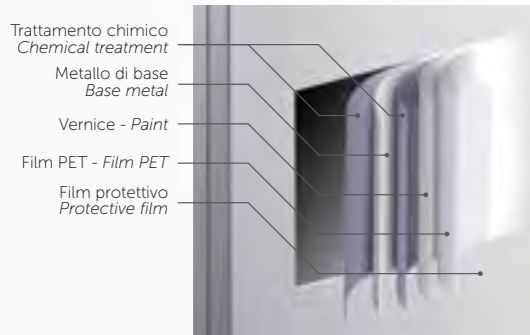
FASTER

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

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

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

- Innovative Stell-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 9 lingue.
9 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



OZONIZER

Sterilizzatore OZONIZER
OZONIZER kit



Fresh, Cold & Iced



FASTER

3

Abbattitori di temperatura da appoggio in STEEL-PET (acciaio prerivestito) interno ed esterno, per inserimento teglie GN1/1. Sistema Touch control.

Cicli disponibili:

- Abbattimento (automatico e manuale)
- Surgelazione (automatica e manuale)
- Scongelo (automatico e manuale)
- Sbrinamento
- Esportazione dati HACCP (porta USB di serie)
- 9 lingue disponibili
- Sonda al cuore
- Porta reversibile

Optional:

- Luce led
- Griglie e Vaschette Gelato (5l - 360x165xH120 mm) non comprese.

Internal and external STEEL-PET (pre-coated steel) blast chillers, top mounted version for GN1/1 shelves. Touch control system.

Available cycles:

- Blast Chilling (automatic and manual)
- Shock freezing (automatic and manual)
- Thawing (automatic and manual)
- Defrosting
- HACCP data download (standard USB door)
- 9 languages available
- Core probe
- Reversible door

Optional:

- Led light
- Shelves and icecream pans (5l - 360x165xH20mm) not included.



STANDARD KIT



SONDA AL CUORE
CORE PROBE

Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	GAS GAS	Dimensioni Dimensions (mm)	Capacità Teglie Pans-trays capacity Dimensioni interne utili (mm) Useful internal dimensions (mm)	Cap.vaschette gelato Ice-cream pans cap. (5 l) (165x360xH120)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
								Watt (-30/+45)	Ampere			
 FASTER 3	9AMF031M5SA01	9	7	R452A GWP2141 Kg 0,50	650x600x540	3 GN1/1 H40 545x350x240 mm	2 (1 Griglia/Shelf)	510	7.26	230/1/50	695x645x675	54/62
LED 3		Sovrapprezzo Illuminazione a LED					Price increase for LED Lighting					
PIEDI 3		Sovrapprezzo per kit piedi FASTER 3 (altezza minima/massima 70-95mm)					Price increase for feet kit FASTER 3 (minimum/maximum height 70-95mm)					
VERS220-1-60 3-5		Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz Versione FASTER 3					Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version FASTER 3					

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.

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

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

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment.

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

All specifications are subject to change without notice.



5-10-15

FASTER



Abbattitori di temperatura su piedi o ruote in STEEL-PET (acciaio prerivestito) interno ed esterno, per inserimento teglie GN1/1 o EN400x600 H40 (Mod.-P solo EN400x600 H40). Sistema Touch control.

Cicli disponibili:

- Abbattimento (automatico e manuale)
- Surgelazione (automatica e manuale)
- Scongelamento (automatico e manuale)
- Sbrinamento
- Esportazione dati HACCP (porta USB di serie)
- 9 lingue disponibili
- Sonda al cuore
- Porta reversibile

Optional:

- Luce led • Filtro removibile • Sterilizzatore
- Griglie e Vaschette Gelato (5l - 360x165xH120 mm) non comprese.

Internal and external STEEL-PET (pre-coated steel) blast chillers on castors or feet for GN1/1 or EN400x600 shelves (Mod.- P only EN400x600). Touch control system.

Available cycles:

- Blast Chilling (automatic and manual)
- Shock freezing (automatic and manual)
- Thawing (automatic and manual)
- Defrosting
- HACCP data download (standard USB door)
- 9 languages available
- Core probe
- Reversible door

Optional:

- Led light • Removable filter • Sterilizer
- Shelves and icecream pans (5l - 360x165xH20mm) not included.



STANDARD KIT



PASTRY KIT (MOD. P)



SONDA AL CUORE CORE PROBE



LED 5-10-15



KIT RUOTE 700



OZONIZER

FASTER

Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	GAS GAS	Dimensioni Dimensions (mm)	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) (165x360xH120)	Assorbimento Absorbed power		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	
								Watt (-30/+45)	Ampere				
	FASTER 5	9AMF05IM5SA01	15	10	R452A GWP2141 Kg 0,60	760x700x830	5 GN1/1 H65 EN600x400 H40	6	449	6.78	230/1/50	800x778x1038	71/82
	FASTER 5-P	9AMF05IM5SA02	15	10		760x700x830	5 EN600x400	(2 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	449	6.78	230/1/50	800x778x1038	77/88
	FASTER 10	9AMF10IM5SA01	32	22	R452A GWP2141 Kg 1,00	790x799x1629	10 GN1/1 H65 13 EN600x400 H40	15	900	8.62	230/1/50	830x860x1780	129/139
	FASTER 10-P	9AMF10IM5SA03	32	22		790x799x1629	13 EN600x400	(4 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	900	8.62	230/1/50	830x860x1780	140/150
	FASTER 15	9AMF15IT5SA01	40	28	R452A GWP2141 Kg 1,80	790x799x1970	15 GN1/1 H65 19 EN600x400 H40	21	2264	8.00	400/3/50	830x860x2120	175/188
	FASTER 15-P	9AMF15IT5SA02	40	28		790x799x1970	19 EN600x400	(7 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	2264	8.00	400/3/50	830x860x2120	189/203
	STERILKIT 5-10-15		Sovrapprezzo Sterilizzatore (incompatibile con LED)				Price increase for Sterilizer (not compatible with LED)						
	LED 5		Sovrapprezzo Illuminazione a LED (incompatibile con STERILKIT)				Price increase for LED Lighting 5 (not compatible with STERILKIT)						
	LED 10		Sovrapprezzo Illuminazione a LED (incompatibile con STERILKIT)				Price increase for LED Lighting 10 (not compatible with STERILKIT)						
	LED 15		Sovrapprezzo Illuminazione a LED (incompatibile con STERILKIT)				Price increase for LED Lighting 15 (not compatible with STERILKIT)						
	KIT 4 RUOTE		Sovrapprezzo Kit ruote				Price increase for Castors kit						
	VERS220-1-60 3-5		Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz Versione FASTER 5				Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version FASTER 5						
	VERS220-1-60 10		Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz Versione FASTER 10				Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version FASTER 10						
	VERS220-3-60 15		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz Versione FASTER 15				Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version FASTER 15						

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.

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.



Specialist Suppliers of Blast Chiller/Freezers & Quality Commercial Refrigeration

ABLE

Phone:

08 9242 7521

Head Office:

8 Guthrie Street,
Osborne Park WA 6017

Web:

www.ableproducts.com.au

Email:

sales@ableproducts.com.au

**Exclusive Australian
Agents for AFINOX**