

MÁS RÁPIDO-e 10/10-P

Referencia: 1



Referencia: 2

Abatidores de temperatura disponibles con ruedas o patas, fabricados con puerta exterior e interior de ACERO-PET (acero prelacado, con cuerpo interior de acero inoxidable AISI 304. Para bandejas GN1/1 o EN400x600 (mod. Faster 3 solo GN1/1). Sistema de control táctil. Ciclos disponibles: • Abatidor de calor (+3) • Congelación rápida (-40) • 9 idiomas disponibles • Sonda de núcleo Opcional: Luz Led, Estantes no incluidos, Puerta con bisagra a la derecha.

Abbattitori di temperatura su piedi o ruote in STEEL-PET (acciaio prerivestito) esterno ed interno porta, acciaio inox AISI 304 interno cella. Para insertar teglie GN1/1 o EN400x600 (mod. Faster 3 solo GN1/1). Sistema de control táctil. Cicli disponibili: • Abbattimento (+3) • Surgelazione (-40) • 9 lingue disponibili • Sonda al cuore Opcional: Luce led, Griglie non comprese, Porta incernierata a destra.

Todas las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso. Dati tecnici soggetti a modifiche senza preavviso.

La imagen (Ref.: 1), la descripción (Ref.: 2) y el dibujo técnico (Ref.: 5) se refieren a la gama de productos. Los datos dimensionales (Ref.: 3) y los datos técnicos (Ref.: 4) se refieren al código específico (Ref.: 6).

La imagen (Ref. 1), la descripción (Ref. 2) y el diseño técnico (Ref. 5) son relativos al producto familiar. Los datos de dimensiones (Ref. 3) y los datos técnicos (Ref. 4) son específicos del código indicado (Ref. 6).

Datos dimensionales/ Datos de las dimensiones: Ref.: 3

Dimensiones externas (mm) AnxPrxAl	790x807x1629	Espesor del aislamiento (mm)	60
Dimensiones Esterne (mm) LxPxH		Espesor de aislamiento (mm)	
Dimensiones internas (mm) An. x Pr. x Al.	668x418x791	Volumen interno (l)	220
Dimensiones internas (mm) LxPxH		Volumen interno (l)	
Dimensiones del embalaje (mm) An. x Pr. x Al.	830x860x1780	Peso bruto (Kg)	166
Dimensiones del cuerpo (mm) LxPxH		Peso Lordo (Kg)	
		Peso neto (Kg)	145
		Peso neto (Kg)	

Datos técnicos/ Datos técnicos: Referencia: 4

Fuente de alimentación (V/Ph/Hz)	230 1,50	Ruido (db) 5m	56
Alimentación (V/P/Hz)		Rumore (db) 5m	
Consumo anual de energía (kWh/año)		Consumo diario de energía (kWh/24h)	
Consumo energético anual (kWh/año)		Consumo energético 24H (kWh)	
Consumo de potencia nominal (W)	*853	Corriente máxima absorbida (A)	9,89
Potencia absorbida (W)	**1310	Massima corrente assorbita (A)	
Clase de eficiencia energética		Clase climática	5 (40°C - 40%)
Clase Energética		Clase climática	
***		Potencia frigorífica (W)	*1068
Rendimiento del enfriamiento rápido (Kg)	30	Potenza Frigorifera (O)	**2379
***		Gas	R290- GWP3 - Kg 0,30
Peso muerto (kg)		Área de instalación (m²)	14,35
***		Área de instalación (m²)	
Rendimiento de congelación de choque (Kg)	10	Controlador	
***		BOTONES MECÁNICOS	
Resaca Cirugía (Kg)			
Compresor/ Compresores			
NJ2212GK			

* (-30/+45° C), **(-10/+45° C) # Capucha/Sovrastuttura

*** Los rendimientos de enfriamiento rápido y congelación rápida, expresados en kg o lb, son indicativos y no vinculantes. El tiempo de enfriamiento del alimento depende de su composición y tamaño. El tiempo de enfriamiento real para varios alimentos puede ser diferente al indicado.

*** Le rese in abbattimento e in surgelazione esprime in Kg o lb sono indicative e non vincolanti. El tiempo de raffreddamento degli alimenti dipende de la composizione y dimensión de la composizione. Illinois tempo di raffreddamento reale dei vari alimenti, potrebbe essere diverso da quello indicato.



Dati tecnici soggetti a modifiche senza preavviso.

La imagen (Ref: 1), la descripción (Ref: 2) y el diseño técnico (Ref: 5) son relativos al producto familiar. Los datos de dimensiones (Ref: 3) y los datos técnicos (Ref: 4) son específicos del código indicado (Ref: 6).



Abatidores de temperatura disponibles con ruedas o patas, fabricados con puerta exterior e interior de ACERO-PET (acero pre-revestido, con cuerpo interior de acero inox. AISI 304. Para estantes GN1/1 o EN400x600 (mod. Faster 3 solo GN1/1). Sistema de control táctil. Ciclos disponibles • Abatidor de temperatura (+3) • Congelación rápida (-40) • 9 idiomas disponibles • Sonda de corazón Opcional: Luz Led, Estantes no incluidos, Puerta con bisagra a la derecha.

Abbattitori di temperatura su piedi o ruote in STEEL-PET (acciaio prerivestito) esterno ed interno porta, acciaio inox AISI 304 interno cella. Para insertar teglie GN1/1 o EN400x600 (mod. Faster 3 solo GN1/1). Sistema de control táctil. Cicli disponibili: • Abbattimento (+3) • Surgelazione (-40) • 9 lingue disponibili • Sonda al cuore Opcional: Luce led, Griglie non comprese, Porta incernierata a destra.

Datos dimensionales/ Datos de las dimensiones:

Ref.: 3

Dimensiones externas (mm) AnxPrxAl	790x807x1970	Espesor del aislamiento (mm)	60
Dimensiones Esterne (mm) LxPxH		Espesor de aislamiento (mm)	
Dimensiones internas (mm) An. x Pr. x Al.	668x418x1110	Volumen interno (l)	310
Dimensiones internas (mm) LxPxH		Volumen interno (l)	
Dimensiones del embalaje (mm) An. x Pr. x Al.	830x860x2120	Peso bruto (Kg)	240
Dimensiones del cuerpo (mm) LxPxH		Peso Lordo (Kg)	
		Peso neto (Kg)	219
		Peso neto (Kg)	

Datos técnicos/ Datos técnicos:

Referencia: 4

Fuente de alimentación (V/Ph/Hz)	400 3,50	Ruido (db) 5m	56
Alimentación (V/P/Hz)		Rumore (db) 5m	
Consumo anual de energía (kWh/año)		Consumo diario de energía (kWh/24h)	
Consumo energético anual (kWh/año)		Consumo energético 24H (kWh)	
Consumo de potencia nominal (W)	*1706	Corriente máxima absorbida (A)	9,89
Potencia absorbida (W)	**2620	Massima corrente assorbita (A)	
Clase de eficiencia energética		Clase climática	5 (40°C - 40%)
Clase Energética		Clase climática	
***		Potencia frigorífica (W)	*2136
Rendimiento del enfriamiento rápido (Kg)	40	Potenza Frigorifera (O)	**4758

Peso muerto (kg)		Gas	R290 - GWP3 - Kg 0,20 + 0,20
***		Área de instalación (m²)	9,57
Rendimiento de congelación de choque (Kg)	15	Área de instalación (m²)	
***		Controlador	
Resaca Cirugía (Kg)		BOTONES MECÁNICOS	
Compresor/ Compresores			
NTX2213U x2			

* (-30/+45° C), **(-10/+45° C)

Capucha/Sovrastruttura

*** Los rendimientos de enfriamiento rápido y congelación rápida, expresados en kg o lb, son indicativos y no vinculantes. El tiempo de enfriamiento del alimento depende de su composición y tamaño. El tiempo de enfriamiento real para varios alimentos puede ser diferente al indicado.

*** Le rese in abbattimento e in surgelazione esprime in Kg o lb sono indicative e non vincolanti. El tiempo de raffreddamento degli alimenti dipende de la composizione y dimensión de la composizione. Illinois tempo di raffreddamento reale dei vari alimenti, potrebbe essere diverso da quello indicato.

Todas las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

Dati tecnici soggetti a modifiche senza preavviso.

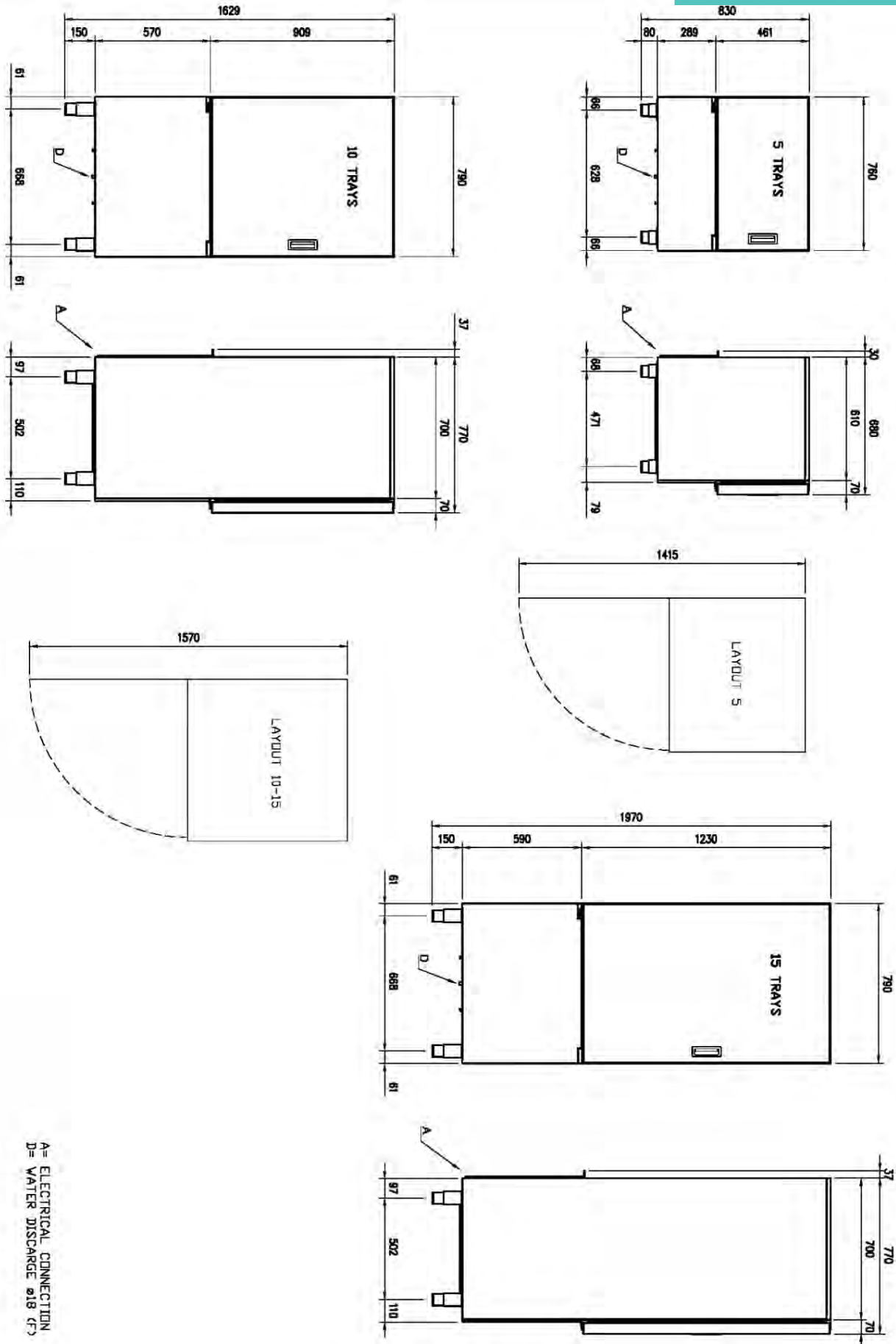
La imagen (Ref.: 1), la descripción (Ref.: 2) y el dibujo técnico (Ref.: 5) se refieren a la gama de productos. Los datos dimensionales (Ref.: 3) y los datos técnicos (Ref.: 4) se refieren al código específico (Ref.: 6).

La imagen (Ref.: 1), la descripción (Ref.: 2) y el diseño técnico (Ref.: 5) son relativos al producto familiar. Los datos de dimensiones (Ref.: 3) y los datos técnicos (Ref.: 4) son específicos del código indicado (Ref.: 6).

Afinox srl via Venezia 4 - 35010 - Campo San Martino - Padova (PD) - ITALIA - Tel. +39 0499638311 / correo electrónico: comm@afinox.com / web: www.afinox.com

Ref: 6 Código/Código 7AMF1515SA001 - 7AMF1515SA002 - 7AMF1515OA001 Pag. 2/3

Rdo.: 1 / 2025



Todas las especificaciones están sujetas a cambios sin previo aviso.

Dati tecnici soggetti a modifiche senza preavviso.

La imagen (Ref.: 1), la descripción (Ref.: 2) y el dibujo técnico (Ref.: 5) se refieren a la gama de productos. Los datos dimensionales (Ref.: 3) y los datos técnicos (Ref.: 4) se refieren al código específico (Ref.: 6).

La imagen (Ref.: 1), la descripción (Ref.: 2) y el diseño técnico (Ref.: 5) son relativos al producto familiar. Los datos de dimensiones (Ref.: 3) y los datos técnicos (Ref.: 4) son específicos del código indicado (Ref.: 6).

Afinox srl via Venezia 4 - 35010 - Campo San Martino - Padova (PD) - ITALIA - Tel. +39 0499638311 / correo electrónico: comm@afinox.com / web: www.afinox.com

Ref: 6 Código/Código 7AMF15I5SA001 - 7AMF15I5SA002 - 7AMF15I5OA001 1 / 2025 Pág. 3 / 3

Rdo.: