



SPEED

Schnellkühlgeräte
Cellules de refroidissement rapide



Our business is enhancing **your** business

SPEED

Schnellkühl-Geschwindigkeit mit nur einem Touch.

Speed ist die neueste Linie an Schnellkühlgeräten und Schnell-Schockfroster, die von Afinox entwickelt wurde und aus Edelstahl AISI 304 besteht. Diese Linie verfügt über eine moderne Ästhetik und

Vitesse de refroidissement en un simple effleurement.

Speed est la dernière gamme de cellules de refroidissement et de surgélateurs rapides développée par Afinox en acier AISI 304 au design moderne et système de contrôle tactile.



SPEED 8

SPEED 10



SPEED 5S A700
+ SPRING 700 TN/A



Auswahl der Zyklen
Sélection des cycles

1. automatisches Schnellkühlen (+3°)
refroidissement rapide automatique (+3 °)
2. manuelles Schnellkühlen
refroidissement rapide manuel
3. automatisches Schockfrosten (-18°)
surgélation automatique (-18 °)
4. manuelles Schockfrosten
surgélation manuelle
5. Auftauen
décongélation
6. Abtauen
dégivrage
7. HACCP-Export
exporter haccp
8. Sterilisation (optional)
stérilisation (en option)

Scroll-Nachrichten
in 9 Sprachen.
Défilement des messages
en 9 langues.



Modus Zeit
Modalité
Temps



Taste Informationen
Touche
informations



Modus der Sonde
Mode sonde



Taste Start/Stop/Stand-by/
Bestätigen der Auswahl
Touche Marche/Arrêt/Veille/
Confirmer sélection

Standardausstattung - Équipements standard



Registrierung von HACCP-Daten, seriennummerierter USB-Port zum Download der Daten.
Enregistrement des données HACCP, port USB de série pour le téléchargement des données.



Führungsdraht zum Einsetzen von Behältern GN1/1 und 400x600.
Glissières en fil d'acier pour introduction plats GN1/1 et 400x600.



Kerntemperaturfühler.
Sonde au cœur.

Équipements en option - Optionale Ausstattung



Schienen-set für Backbleche
EN 400X600 (Mod. -P)
Kit guides pour plateaux pâtisserie
EN 400X600 (mod. -P)



Herausnehmbarer Filter.
Filtre amovible.



LED-Beleuchtung
Éclairage à LED



OZONIZER

STERIL KIT - STERIL KIT



SPEED

5 small



Schnellkühlgeräte aus Edelstahl AISI 304, auf Füßen oder Rädern, für das Einsetzen von Blechen GN1/1 oder EN400x600. Touch-Control-System

Verfügbare Arbeitsvorgänge:

- Schnellkühlen (automatisch und manuell)
- Schockfrosten (automatisch und manuell)
- Auftauen (automatisch und manuell)
- Abtauen
- Export der HACCP-Daten (USB-Port serienmäßig)
- 9 verfügbare Sprachen
- Kerntemperaturfühler

Optional: Led-Beleuchtung. Ablagegitter und Speiseeisbehälter (5l - 360x165xH120 mm) nicht inbegriffen

Verfügbare Arbeitsflächen:

- 680x690xH20mm (S)
- 680x700xH40+100mm (A700)
- 680x700xH40mm (V700)
- 680x800xH50+100mm (A800)
- 680x800xH50mm (V800)
- ohne Arbeitsfläche (SP).

Cellules de refroidissement rapide en acier inox AISI 304, sur pieds ou roulettes, pour introduction plats GN1/1 ou EN400x600. Système de contrôle tactile

Cycles disponibles :

- Refroidissement rapide (automatique et manuel)
- Surgélation (automatique et manuel)
- Décongélation rapide (automatique et manuel)
- Dégivrage
- Exportation des données HACCP (port USB de série)
- 9 langues disponibles
- Sonde au cœur

En option : Éclairage à led. Grilles et bacs à glace (5l - 360x165xH120 mm) non comprises

Plans disponibles :

- 680x690xH20mm (S)
- 680x700xH40+100mm (A700)
- 680x700xH40mm (V700)
- 680x800xH50+100mm (A800)
- 680x800xH50mm (V800)
- sans plan (SP).



Modèle Modell		Code Artikelnr.		Plan Arbeitsfläche	Refroidissement rapide Schnellkühlen +3°C kg	Surgélation Schockfrosten -18°C kg	Gaz GAS		Dimensions Abmessungen (mm)	Nbre max de plats Max. Blech-Kapazität (40 mm pas/Abstand)	Capacité des bacs à glace Fassungsvermögen Eisbehälter (165x360xH120)	Absorption Stromaufnahme Watt (-30/+45) Ampères		Voltage Spannung (Volt/Ph/Hz)	Dimensions de l'emballage Abmessung Verpackung (mm)	Poids net/brut Gewicht Netto/Brutto (kg)
	SPEED 5 S	9AME5SIM5SA01		Plan en acier inox Arbeitsfläche aus Inox 680x690x20 mm	11	9	R452A GWP 2141 kg 0,60		680x712x850	5 GN1/1 - EN600x400	2 (1 Grille/)	477	7.7	230/1/50	715x740x380	90/104
	SPEED 5 S A700	9AME5SIM5SA02		Plan en acier inox + dosseret Arbeitsfläche aus Inox + Wandabschlussprofil 680x700x40+100 mm	11	9	R452A GWP 2141 kg 0,60		680X700X870 +100	5 GN1/1 - EN600x400	2 (1 Grille/ Ablagegitter)	477	7.7	230/1/50	715x740x380	90/104
	SPEED 5 S V700	9AME5SIM5SA03		Plan en acier inox Arbeitsfläche aus Inox 680x700x40mm	11	9	R452A GWP 2141 kg 0,60		680X700X870	5 GN1/1 - EN600x400	2 (1 Grille/ Ablagegitter)	477	7.7	230/1/50	715x740x380	90/104
	SPEED 5 S A800	9AME5SIM5SA04		Plan en acier inox + dosseret Arbeitsfläche aus Inox + Wandabschlussprofil 680x800x50+100 mm	11	9	R452A GWP 2141 kg 0,60		680X800X880 +100	5 GN1/1 - EN600x400	2 (1 Grille/ Ablagegitter)	477	7.7	230/1/50	715x740x380	90/104
	SPEED 5 S V800	9AME5SIM5SA05		Plan en acier inox Arbeitsfläche aus Inox 690x800x50mm	11	9	R452A GWP 2141 kg 0,60		680X800X880	5 GN1/1 - EN600x400	2 (1 Grille/)	477	7.7	230/1/50	715x740x380	90/104
	SPEED 5 S SP	9AME5SIM5SA06		Sans plan Ohne Arbeitsfläche	11	9	R452A GWP 2141 kg 0,60		680X690X830	5 GN1/1 - EN600x400	2 (1 Grille/ Ablagegitter)	477	7.7	230/1/50	715x740x380	81/93
Ermäßigung für Ausführung ohne Verflüssigungssatz (kein Ventil) Réduction pour version sans groupe (sans vanne)																
VALVR452A		74877093		Aufpreis für Ventil R452A für Modell mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert)					Supplément pour vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)					101x38x77		0,3/0,3
LED 5				Aufpreis für LED-Beleuchtung					Supplément éclairage à LED							
KIT 4 RUOTE				Aufpreis für Räderset (h 160mm - 2 mit Bremse)					Supplément pour kit roulettes (h 160 mm - 2 dotées de frein)							
PORTAOP				Aufpreis für entgegengesetzte Tür					Supplément pour PORTA OPposée							
VERS220-1-60 SS				Aufpreis für Ausführung 220V/1Ph/60Hz SPEED 5 SMALL					Supplément pour version 220V/1Ph/60Hz SPEED 5 SMALL							
Die Schnellkühl- und Schockfrostleistungen (kg) sind Richtwerte und nicht bindend. Die Dauer der Kühlung ist abhängig von der Zusammensetzung und Größe der Lebensmittel und kann von den angegebenen Werten abweichen.																
Die fluorinierten Treidhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.																
Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.																
Les rendements de refroidissement rapide et de surgélation (kg) sont indicatifs et non contraignants. Les temps de refroidissement rapide dépendent de la composition et de la dimension de l'aliment et pourraient donc varier de ceux indiqués.																
Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.																
Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.																



SPEED 5-8

Schnellkühlgeräte aus Edelstahl AISI 304, auf Füßen oder Rädern, für das Einsetzen von Blechen GN1/1 oder EN400x600 (Mod.- P nur EN400x600). Touch-Control-System, Verfügbare Arbeitsvorgänge:

- Schnellkühlen (automatisch und manuell)
- Schockfrosten (automatisch und manuell)
- Auftauen (automatisch und manuell)
- Abtauen
- Export der HACCP-Daten (USB-Port serienmäßig)
- 9 verfügbare Sprachen
- Kerntemperaturfühler

Optional:

- LED • herausnehmbarer Filter - Sterilisator
- Ablagegitter und Speiseeisbehälter (5l - 360x165xH120 mm) nicht inbegriffen.

Cellules de refroidissement rapide en acier inox AISI 304, sur pieds ou roulettes, pour introduction plats GN1/1 ou EN400x600 (Mod.- P seulement EN400x600). Système de contrôle tactile,

Cycles disponibles :

- Refroidissement rapide (automatique et manuel)
- Surgélation (automatique et manuel)
- Décongélation rapide (automatique et manuel)
- Dégivrage
- Exportation des données HACCP (port USB de série)
- 9 langues disponibles
- Sonde au cœur

En option :

- Éclairage à led • Filtre amovible • Stérilisateur
- Grilles et bacs à glace (5 l - 360x165xH120 mm) non comprises.



STANDARD KIT



PASTRY KIT
(MOD. P)



KERNTEMPÉRATURFÜHLER
SONDE AU CŒUR



LED 5-8



PORTA OP



KIT 4 RUOTE
160 MM



OZONIZER
STERIL KIT

Modèle Modell	Code Artikelnr.		Refroidissement rapide	Surgélation	Gaz	Dimensions		Nbre max de plats	Capacité des bacs à glace	Absorption		Voltage	Dimensions de l'emballage	Poids net/brut
			Schnellkühlen +3°C kg	Schockfrosten -18°C kg	GAS	Abmessungen (mm)		Max. Blech-Kapazität (70 mm pas/Abstand GN) (50 mm pas/Abstand mod.-P)	Fassungsvermögen Eisbehälter (5 l) (165x360xH120)	Watt (-30/+45)	Ampères	Spannung (Volt/Ph/Hz)	Abmessung Verpackung (mm)	Gewicht Netto/Brutto (kg)
	SPEED 5	9AME05IM5SA01	15	10	R452A GWP 2141 kg 0,60	790x839x847		5 GN1/1 H65 5 EN600x400 H40mm		449	6.78	230/1/50	830x860x980	99/114
	SPEED 5-P	9AME05IM5SA02	15	10	R452A GWP 2141 kg 0,60	790x839x847		5 EN600x400 H 40mm	6 (2 Grilles/ Ablagegitter 50 mm pas/Abstand)	449	6.78	230/1/50	830x860x980	104/120
	Ermäßigung für Ausführung ohne Verflüssigungssatz (kein Ventil) Réduction pour version sans groupe (sans vanne)													
	VALVR452A-5	74877093	Supplément pour vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)						Aufpreis für Ventil R452A für Modell mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert)				101x38x77	0,3/0,3
	SPEED 8	9AME08IM5SA01	21	15	R452A GWP 2141 kg 1,20	790x839x1322		8 GN1/1 H40 8 EN600x400 H40mm		578	7.73	230/1/50	830x860x1450	124/136
	SPEED 8-P	9AME08IM5SA02	21	15	R452A GWP 2141 kg 1,20	790x839x1322		10 EN600x400 H 40mm	12 (3 Grilles/Ablagegitter 50 mm pas/Abstand)	578	7.73	230/1/50	830x860x1450	132/145
	Ermäßigung für Ausführung ohne Verflüssigungssatz (kein Ventil) Réduction pour version sans groupe (sans vanne)													
	VALVR452A-8	74877093	Aufpreis für Ventil R452A für Modell mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert)						Supplément pour vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)				101x38x77	0,3/0,3
STERILKIT			Aufpreis für Sterilisator (unvereinbar mit LED)						Supplément pour stérilisateur (incompatible avec LED)					
LED 5			Aufpreis für LED-Beleuchtung (unvereinbar mit STERILKIT)						Supplément éclairage à LED (incompatible avec STERILKIT)					
LED 8			Aufpreis für LED-Beleuchtung (unvereinbar mit STERILKIT)						Supplément éclairage à LED (incompatible avec STERILKIT)					
KIT 4 RUOTE			Aufpreis für Räderset (h 160mm - 2 mit Bremse)						Supplément pour kit roulettes (h 160 mm - 2 dotées de frein)					
PORTAOP			Aufpreis für entgegengesetzte Tür						Supplément pour PORTA OPposée					
VERSZ20-1-60 5			Aufpreis für Ausführung 220V/1Ph/60Hz						Supplément version 220V/1Ph/60Hz					
VERSZ20-1-60 8			Aufpreis für Ausführung 220V/1Ph/60Hz						Supplément version 220V/1Ph/60Hz					

Die Dauer der Kühlung ist abhängig von der Zusammensetzung und Größe der Lebensmittel und kann von den angegebenen Werten abweichen.
Die fluorinierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Les rendements de refroidissement rapide et de surgélation (kg) sont indicatifs et non contraignants. Les temps de refroidissement rapide dépendent de la composition et de la dimension de l'aliment et pourraient donc varier de ceux indiqués. Die Schnellkühl- und Schockfrostenleistungen (kg) sind Richtwerte und nicht bindend.
Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.



SPEED 10-15

SPEED



Schnellkühlgeräte aus Edelstahl AISI 304, auf Füßen oder Rädern, für das Einsetzen von Blechen GN1/1 oder EN400x600 (Mod.- P nur EN400x600). Touch-Control-System, Verfügbare Arbeitsvorgänge:

- Schnellkühlen (automatisch und manuell)
- Schockfrostern (automatisch und manuell)
- Auftauen (automatisch und manuell)
- Abtauen
- Export der HACCP-Daten (USB-Port serienmäßig)
- 9 verfügbare Sprachen
- Kerntemperaturfühler

Optional:

- LED• herausnehmbarer Filter - Sterilisator
- Ablagegitter und Speiseeisbehälter (5l - 360x165xH120 mm) nicht inbegriffen.

Cellules de refroidissement rapide en acier inox AISI 304, sur pieds ou roulettes, pour introduction plats GN1/1 ou EN400x600 (Mod.- P seulement EN400x600). Système de contrôle tactile, Cycles disponibles :

- Refroidissement rapide (automatique et manuel)
- Surgélation (automatique et manuel)
- Décongélation rapide (automatique et manuel)
- Dégivrage
- Exportation des données HACCP (port USB de série)
- 9 langues disponibles
- Sonde au cœur

En option :

- Éclairage à led • Filtre amovible • Stérilisateur
- Grilles et bacs à glace (5 l - 360x165xH120 mm) non comprises.



STANDARD KIT



PASTRY KIT (MOD. P)



KERNTEMPATURFÜHLER SONDE AU CŒUR



LED 10-15



PORTA OP



KIT 4 RUOTE



STERIL KIT

Modèle Modell	Code Artikelnr.		Refroidissement rapide	Surgélation	Gaz GAS	Dimensions Abmessungen (mm)		Nbre max de plats Max. Blech-Kapazität (70 mm pas/Abstand GN) (50 mm pas/Abstand mod.-P)	Capacité des bacs à glace Fassungsvermögen Eisbehälter (5 l) (165x360xH120)	Absorption		Voltage Spannung (Volt/Ph/Hz)	Dimensions de l'emballage Abmessung Verpackung (mm)	Poids net/brut Gewicht Netto/Brutto (kg)
			Schnellkühlen +3°C kg	Schockfrostern -18°C kg						Watt (-30/+45)	Ampères			
	SPEED 10	9AME10IM5SA01	32	22	R452A GWP 2141 kg 1,00	790x839x1650		10 GN1/1 H40 mm 10 EN600x400 H40mm		900	8.62	230/1/50	830x860x1780	143/154
	SPEED 10-P	9AME10IM5SA02	32	22	R452A GWP 2141 kg 1,00	790x839x1650		15 EN600x400	15 (4 Grilles/ Ablagegitter 50 mm pas/Abstand)	900	8.62	230/1/50	830x860x1780	153/165
	Ermäßigung für Ausführung ohne Verflüssigungssatz (kein Ventil) Réduction pour version sans groupe (sans vanne)													
	VALVR452A-10	74877089	Aufpreis für Ventil R452A für Modell mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert) 101x38x77					Supplément pour vanne R452A pour modèle avec groupe à distance (fournie démontée)					101x38x77	0,3/0,3
	SPEED 15	9AME15IT5SA01	40	28	R452A GWP 2141 kg 1,80	790x839x1990		15 GN1/1 H40 mm 10 EN600x400 H40mm		2264	8	400/ 3/50	830x860x2120	183/197
	SPEED 15-P	9AME15IT5SA02	40	28	R452A GWP 2141 kg 1,80	790x839x1990		19 EN600x400	21 (7 Grilles/ Ablagegitter 50 mm pas/Abstand)	2264	8	400/ 3/50	830x860x2120	196/211
	Ermäßigung für Ausführung ohne Verflüssigungssatz (kein Ventil) Réduction pour version sans groupe (sans vanne)													
	VALVR452A-15	74877095	Aufpreis für Ventil R452A für Modelle mit ausgelagertem Verflüssigungssatz (abmontiert geliefert)					Supplément pour vanne R452A pour modèles avec groupe à distance (fournie démontée)					101x38x77	0,3/0,3
	STERILKIT	73688492	Aufpreis für Sterilisator (unvereinbar mit LED)					Supplément pour stérilisateur (incompatible avec LED)						
	LED 10		Aufpreis für LED-Beleuchtung (unvereinbar mit STERILKIT)					Supplément éclairage à LED (incompatible avec STERILKIT)						
	LED 15		Aufpreis für LED-Beleuchtung (unvereinbar mit STERILKIT)					Supplément éclairage à LED (incompatible avec STERILKIT)						
	KIT 4 RUOTE		Aufpreis für Räderset (h 160mm - 2 mit Bremse) (nur SPEED 10)					Supplément pour kit roues (h 160 mm - 2 dotées de frein) (seulement pour SPEED 10)						
	PORTAOP		Aufpreis für entgegengesetzte Tür					Supplément pour PORTA OPposée						
	VERSZ20-1-60 10		Aufpreis für Ausführung 220V/1Ph/60Hz Ausführung SPEED 10					Supplément version 220V/1Ph/60Hz version SPEED 10						
	VERSZ20-3-60 15		Aufpreis für Ausführung 220V/3Ph/60Hz Ausführung SPEED 15					Supplément version 220V/3Ph/60Hz version SPEED 15						

Die Schnellkühl- und Schockfrastleistungen (kg) sind Richtwerte und nicht bindend. Die Dauer der Kühlung ist abhängig von der Zusammensetzung und Größe der Lebensmittel und kann von den angegebenen Werten abweichen.

Die fluorinierten Treibhausgase befinden sich in hermetisch abgedichteten Geräten.

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden.

Les rendements de refroidissement rapide et de surgélation (kg) sont indicatifs et non contraignants. Les temps de refroidissement rapide dépendent de la composition et de la dimension de l'aliment et pourraient donc varier de ceux indiqués.

Les gaz fluorés à effet de serre sont contenus dans des appareils fermés hermétiquement.

Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis.



Optionals und Zubehör

Options et accessoires

Modèle Modell	Code Artikelnr	Description Beschreibung	SPEED 5 SMALL	SPEED
EN OPTION / OPTIONAL				
KITIMBABB		Aufpreis für Verpackung in Holzkäfig Supplément pour emballage cage en bois		X
FILTER		Aufpreis für abnehmbaren Filter (mit Ausnahme für Faster 3) Supplément filtre amovible (excepté Faster 3)		X
ABBREM + UCE		Aufpreis für ausgelagerte Ausführung mit separat geliefertem Verflüssigungssatz (Max 10 m) Supplément pour version à commande à distance avec unité fournie séparément		X
ACCESSOIRES / ZUBEHÖR				
	74768120	Ablagegitter Inox EN 600x400 Grille inox EN 600x400	X	X
	74768002	Ablagegitter Inox GN 1/1 Grille inox GN 1/1	X	X
	74707012	Blech Inox GN 1/1 h=20 Plat inox GN 1/1 h=20	X	X
	74707013	Blech Inox GN 1/1 h=40 Plat inox GN 1/1 h=40	X	X
	74707008	Aluminiumblech GN 1/1 h=20 mm Plat aluminium GN 1/1 h=20 mm	X	X
	74707300	Ablageboden Inox Konditorei EN400x600 h=20 mm Plateau inox pâtisserie EN400x600 h=20 mm	X	X
	74707301	Ablageboden Inox Konditorei EN400x600 h=40 mm Plateau inox pâtisserie EN400x600 h=40mm	X	X
	74707282	Ablageboden Aluminium EN 600x400x20 mm Plateau aluminium EN 600x400x20 mm	X	X
	74707200	Speiseeisbehälter Edelstahl 5 l (auch für Faster 3) Bac à glace 5 l en inox (pour Faster 3 également)	X	X

Die technischen Daten und Eigenschaften können ohne Vorankündigung geändert werden. /Données techniques et caractéristiques sujettes à modification sans préavis



Our business is enhancing **your business**

AFINOX s.r.l. via Venezia, 4
35010 MARSANGO (PADOUE) - Italie

Tél. +39 0499638311
Fax +39 049552688

e-mail: comm@afinox.com

**AZIENDA CON SISTEMA
DI GESTIONE QUALITÀ
CERTIFICATO DA DNV GL
= ISO 9001 =**



Afinox, dont la politique est celle du perfectionnement continu, se réserve le droit d'apporter des modifications techniques à tout moment et sans préavis.

Da Afinox die Unternehmenspolitik der kontinuierlichen Perfektionierung verfolgt, behält sich das Unternehmen das Recht vor, zu jeder Zeit und ohne Vorankündigung technische Veränderungen durchführen zu können.

afinox.com