

SPEED

Velocità di abbattimento a portata di touch.

Speed è la più recente linea di abbattitori e surgelatori rapidi sviluppata da Afinox in acciaio AISI 304 dall'estetica moderna e con sistema di controllo touch.

Blast chilling speed at your touch.

Speed is the latest line of blast chillers and shock freezers developed by Afinox with internal and external stainless steel AISI 304 and modern and ergonomic touch control system.

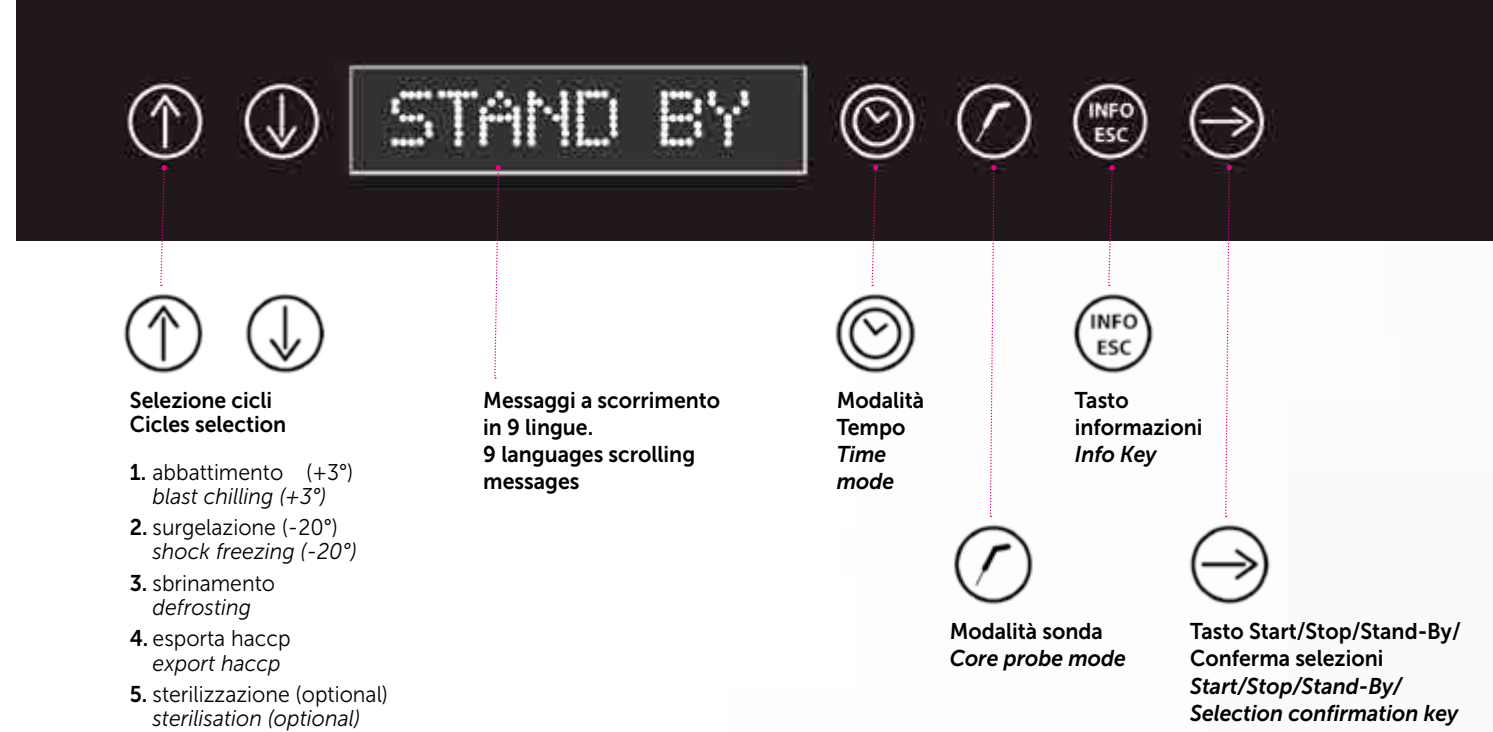


SPEED 10

SPEED 8



SPEED 5S A700
+ SPRING 700 TN/A



Dotazioni standard - Standard features



Registrazione dati HACCP, porta usb di serie per il download dati.
HACCP record, 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

STERIL KIT - STERIL KIT

SPEED 5 small



SPEED



Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304,
su piedi o ruote, per inserimento teglie GN1/1 o EN400x600.
Sistema Touch control.

Cicli disponibili:

- Abbattimento (+3)
- Surgelazione (-20)
- Sbrinamento
- Esportazione dati HACCP (porta USB di serie)
- 9 lingue disponibili
- Sonda al cuore

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

Piani disponibili:

- 680x700xH50+100mm (A700)
- 680x700xH50mm (V700)
- 680x800xH50+100mm (A800)
- 680x800xH50mm (V800)
- Senza piano (SP).



SONDA AL CUORE
CORE PROBE



LED 5



PORTA OP



KIT 4 RUOTE

S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet,
for GN1/1 or EN400x600 shelves.
Touch control system.

Available cycles:

- Blast Chilling (+3)
- Shock freezing (-20)
- Defrosting
- HACCP data download (standard USB door)
- 9 languages available
- Core probe

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

Available worktop:

- 680x700xH50+100mm (A700),
- 680x700xH50mm (V700)
- 680x800xH50+100mm (A800)
- 680x800xH50mm (V800)
- Without worktop (SP).

	Modello Model	Codice Code		Piano Worktop	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	GAS GAS		Dimensioni Dimensions (mm)	Max Capacità Teglie Max Pans-trays capacity (40 mm passo/pitch)	Cap.vaschette gelato Ice-cream pans cap. (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			
	SPEED 5 S V700 	9AME5SIM5SA03		Piano acciaio inox S/s work top 680x700x50mm	10	Min.5 / Max.9	R452A GWP 2141 Kg 0,60		680x700x850	5 GN1/1* - EN600x400	2 (1 Griglia/Shelf EN600x400)	477	7.7	230/1/50	715x740x980	102/108
	SPEED 5 S A700	9AME5SIM5SA02		Piano acciaio inox + alzatina S/s work top + splashback 680x700x50+100mm	10	Min.5 / Max.9	R452A GWP 2141 Kg 0,60		680x700x950	5 GN1/1* - EN600x400	2 (1 Griglia/Shelf EN600x400)	477	7.7	230/1/50	715x740x980	102/108
	SPEED 5 S V800	9AME5SIM5SA05		Piano acciaio inox S/s work top 690x800x50mm	10	Min.5 / Max.9	R452A GWP 2141 Kg 0,60		680x800x850	5 GN1/1* - EN600x400	2 (1 Griglia/Shelf EN600x400)	477	7.7	230/1/50	715x740x980	102/108
	SPEED 5 S A800	9AME5SIM5SA04		Piano acciaio inox + alzatina S/s work top + splashback 680x800x50+100mm	10	Min.5 / Max.9	R452A GWP 2141 Kg 0,60		680x800x950	5 GN1/1* - EN600x400	2 (1 Griglia/Shelf EN600x400)	477	7.7	230/1/50	715x740x980	102/108
	SPEED 5 S SP	9AME5SIM5SA06		Senza piano without top	10	Min.5 / Max.9	R452A GWP 2141 Kg 0,60		680x690x800	5 GN1/1* - EN600x400	2 (1 Griglia/Shelf EN600x400)	477	7.7	230/1/50	715x740x980	91/97
Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)																
VALVR452A		74877093		Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)- 101x38x77						101x38x77	0,3/0,3
LED 5				Sovrapprezzo Illuminazione a LED					Price increase for LED Lighting							
KIT 4 RUOTE				Sovrapprezzo Kit ruote (h 160mm - 2 con freno)					Price increase for Castors kit (h 160mm - 2 with brake)							
PORTAOP				Sovrapprezzo Porta Opposta					Price increase for Reverse door							
VERS220-1-60 5S				Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz SPEED 5 SMALL GAS R404a, su richiesta paesi extra U.E.					Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version SPEED 5 SMALL GAS R404a, on request for extra U.E. countries							

*Utilizzare solo le teglie GN1/1, non le griglie GN1/1.

Le rese di abbattimento e surgelazione (Kg) sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da specifiche dell'alimento. Le rese minime indicate sono relative a test eseguiti secondo specifiche indicazioni della norma EN 17032.

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

Dati tecnici e caratteristiche soggetti a cambiamento senza preavviso.

*Not suitable for GN 1/1 grills, use GN 1/1 trays only.

Freezing and chilling outputs (kg) are not binding. Cooling times depend on food composition and size. The minimum yields indicated refer to tests carried out according to specific indications of the EN 17032 standard.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications are subject to change without notice.



SPEED 5-8



Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, su piedi o ruote, per inserimento teglie GN1/1 o EN400x600 (Mod.- P solo EN400x600). Sistema Touch control,

Cicli disponibili:

- Abbattimento (+3)
- Surgelazione (-20)
- Sbrinamento
- Esportazione dati HACCP (porta USB di serie)
- 9 lingue disponibili
- Sonda al cuore

Optional:

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

S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet, for GN1/1 or EN400x600 shelves (Mod.- P only EN400x600). Touch control system.

Available cycles:

- Blast Chilling (+3)
- Shock freezing (-20)
- Defrosting
- HACCP data download (standard USB door)
- 9 languages available
- Core probe

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 5-8



PORTA OP



KIT 4 RUOTE



STERIL KIT

Modello Model	Codice Code		Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	GAS GAS	Dimensioni Dimensions (mm)		Max Capacità Teglie Max 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		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
										Watt (-30/+45)	Ampere			
	SPEED 5	9AME05IM5SA01	15	Min.5 / Max.10	R452A GWP 2141 Kg 0,60	790x839x847		5 GN1/1 H65 5 EN600x400 H40mm		449	6.78	230/1/50	830x860x980	91/119
	SPEED 5-P	9AME05IM5SA02	15	Min.5 / Max.10	R452A GWP 2141 Kg 0,60	790x839x847		6 EN600x400 H 40mm	6 (2 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	449	6.78	230/1/50	830x860x980	97/126
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)													
	VALVR452A-5	74877093	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod.5) - 101x38x77					101x38x77	0,3/0,3
	SPEED 8	9AME08IM5SA01	20	Min.10 / Max.15	R452A GWP 2141 Kg 1,20	790x839x1322		8 GN1/1 H65 8 EN600x400 H40mm		578	7.73	230/1/50	830x860x1450	112/142
	SPEED 8-P	9AME08IM5SA02	20	Min.10 / Max.15	R452A GWP 2141 Kg 1,20	790x839x1322		10 EN600x400 H 40mm	12 (3 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	578	7.73	230/1/50	830x860x1450	120/151
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)													
	VALVR452A-8	74877093	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod.8) - 101x38x77					101x38x77	0,3/0,3
	STERILKIT	73688492	Sterilizzatore (incompatibile con LED)					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 8		Sovrapprezzo Illuminazione a LED (incompatibile con STERILKIT)					Price increase for LED Lighting 8 (not compatible with STERILKIT)						
	KIT 4 RUOTE		Sovrapprezzo Kit ruote (h 160mm - 2 con freno)					Price increase for Castors kit (h 160mm - 2 with brake)						
	PORTAOP		Sovrapprezzo Porta Opposta					Price increase for Reverse door						
	VERS220-1-60 5		Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz GAS R404a su richiesta paesi extra U.E.					Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version SPEED 5 GAS R404a, on request for extra U.E. countries						
	VERS220-1-60 8		Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz GAS R404a su richiesta paesi extra U.E.					Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version SPEED 8 GAS R404a, on request for extra U.E. countries						

Le rese di abbattimento e surgelazione (Kg) sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da specifiche dell'alimento. Le rese minime indicate sono relative a test eseguiti secondo specifiche indicazioni della norma EN 17032.

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 (kg) are not binding. Cooling times depend on food composition and size. The minimum yields indicated refer to tests carried out according to specific indications of the EN 17032 standard.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications are subject to change without notice.



SPEED 10-15

SPEED



Abbattitori di temperatura in acciaio inox AISI 304, su piedi o ruote, per inserimento teglie GN1/1 o EN400x600 (Mod.- P solo EN400x600). Sistema Touch control,

Cicli disponibili:

- Abbattimento (+3)
- Surgelazione (-20)
- Sbrinamento
- Esportazione dati HACCP (porta USB di serie)
- 9 lingue disponibili
- Sonda al cuore

Optional:

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

S/s AISI304 Blast chillers on castors or feet, for GN1/1 or EN400x600 shelves (Mod.- P only EN400x600). Touch control system.

Available cycles:

- Blast Chilling (+3)
- Shock freezing (-20)
- Defrosting
- HACCP data download (standard USB door)
- 9 languages available
- Core probe

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 10-15



PORTA OP



KIT 4 RUOTE
160 MM



OZONIZER
STERIL KIT

Modello Model	Codice Code	Abbattimento Blast chilling +3°C Kg	Surgelazione Shock freezing -18°C Kg	GAS GAS	Dimensioni Dimensions (mm)		Max Capacità Teglie Max 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		Vtaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)
									Watt (-30/+45)	Ampere			
	SPEED 10	9AME10IM5SA01	30	Min.10 / Max.22	R452A GWP 2141 Kg 1,00	790x839x1650	10 GN1/1 H65mm 10 EN600x400 H40mm		900	8.62	230/1/50	830x860x1780	131/164
	SPEED 10-P	9AME10IM5SA02	30	Min.10 / Max.22	R452A GWP 2141 Kg 1,00	790x839x1650	15 EN600x400	15 (4 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	900	8.62	230/1/50	830x860x1780	142/174
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)												
	VALVR452A-10	74877089	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 10) - 101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	SPEED 15	9AME15IT5SA01	40	Min.15 / Max.28	R452A GWP 2141 Kg 1,80	790x839x1990	15 GN1/1 H65mm 15 EN600x400 H40mm		2264	8	400/ 3/50	830x860x2120	174/208
	SPEED 15-P	9AME15IT5SA02	40	Min.15 / Max.28	R452A GWP 2141 Kg 1,80	790x839x1990	19 EN600x400	21 (7 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	2264	8	400/ 3/50	830x860x2120	189/222
	Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)												
	VALVR452A-15	74877095	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)					R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 15) - 101x38x77				101x38x77	0,3/0,3
	STERILKIT	73688492	Sterilizzatore (incompatibile con LED)					Sterilizer (not compatible with LED)					
	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 (h 160mm - 2 con freno) (solo SPEED 10)					Price increase for Castors kit (h 160mm - 2 with brake) (only SPEED 10)					
	PORTAOP		Sovrapprezzo Porta Opposta					Price increase for Reverse door					
	VERS220-1-60 10		Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz Versione SPEED 10 GAS R404a su richiesta paesi extra U.E.					Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version SPEED 10 GAS R404a, on request for extra U.E. countries					
	VERS220-3-60 15		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz Versione SPEED 15 GAS R404a su richiesta paesi extra U.E.					Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version SPEED 15 GAS R404a, on request for extra U.E. countries					

Le rese di abbattimento e surgelazione (Kg) sono indicative e non vincolanti. I tempi di raffreddamento dipendono da specifiche dell'alimento. Le rese minime indicate sono relative a test eseguiti secondo specifiche indicazioni della norma EN 17032.

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 (kg) are not binding. Cooling times depend on food composition and size. The minimum yields indicated refer to tests carried out according to specific indications of the EN 17032 standard.

Fluorinated greenhouse refrigerant gases are contained in hermetically sealed equipment

All specifications are subject to change without notice.