

# SPEED

Velocità di abbattimento a portata di touch.

Speed è la più recente linea di abbattitori e surgelatori rapida 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.*

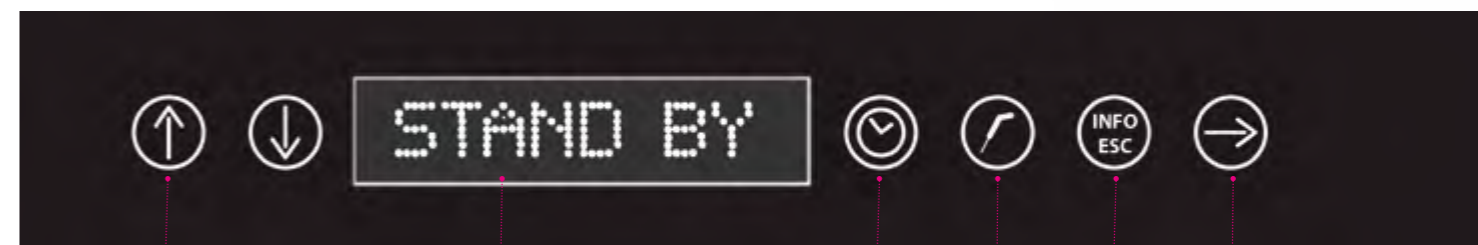


SPEED 8

SPEED 10



SPEED 5S A700 + SPRING 700 TN/A



**Selezione cicli**  
Cycles selection

1. abbattimento (+3°)  
blast chilling (+3°)
2. surgelazione (-20°)  
shock freezing (-20°)
3. sbrinamento  
defrosting
4. esporta haccp  
export haccp
5. 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 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



Prodotto in Pronta consegna ordinabile da B2B  
Ready on stock can be ordered from B2B area



# SPEED

## 5 small

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).

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				
	<b>SPEED 5 S V700</b> <span style="color: green;">AREA b2b</span>	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
	<b>SPEED 5 S A700</b>	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
	<b>SPEED 5 S V800</b>	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
	<b>SPEED 5 S A800</b>	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
	<b>SPEED 5 S SP</b>	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
<b>Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)</b>														
	<b>VALVR452A</b>	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	
	<b>LED 5</b>		Sovrapprezzo Illuminazione a LED			Price increase for LED Lighting								
	<b>KIT 4 RUOTE</b>		Sovrapprezzo Kit ruote (h 160mm - 2 con freno)			Price increase for Castors kit (h 160mm - 2 with brake)								
	<b>PORTAOP</b>		Sovrapprezzo Porta Opposta			Price increase for Reverse door								
	<b>VERS220-1-60 5S</b>		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,

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

**Cicli disponibili:**

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

**Available cycles:**

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

**Optional:**

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

**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			
	<b>SPEED 5</b>	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
	<b>SPEED 5-P</b>	9AME05IM5SA02	15	Min.5 / Max.10	R452A GWP 2141 Kg 0,60	790x839x847	6 EN600x400 H 40mm (2 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	449	6.78	230/1/50	830x860x980	97/126
	<b>Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)</b>											
	<b>VALVR452A-5</b>	74877093	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)			<b>R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod.5) - 101x38x77</b>					101x38x77	0,3/0,3
	<b>SPEED 8</b>	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
	<b>SPEED 8-P</b>	9AME08IM5SA02	20	Min.10 / Max.15	R452A GWP 2141 Kg 1,20	790x839x1322	10 EN600x400 H 40mm (3 Griglie/Shelves-trays 50 mm passo/pitch)	578	7.73	230/1/50	830x860x1450	120/151
	<b>Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)</b>											
	<b>VALVR452A-8</b>	74877093	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)			<b>R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod.8) - 101x38x77</b>					101x38x77	0,3/0,3
	<b>STERILKIT</b>	73688492	Sterilizzatore (incompatibile con LED)			<b>Sterilizer (not compatible with LED)</b>						
	<b>LED 5</b>		Sovrapprezzo Illuminazione a LED (incompatibile con STERILKIT)			<b>Price increase for LED Lighting 5 (not compatible with STERILKIT)</b>						
	<b>LED 8</b>		Sovrapprezzo Illuminazione a LED (incompatibile con STERILKIT)			<b>Price increase for LED Lighting 8 (not compatible with STERILKIT)</b>						
	<b>KIT 4 RUOTE</b>		Sovrapprezzo Kit ruote (h 160mm - 2 con freno)			<b>Price increase for Castors kit (h 160mm - 2 with brake)</b>						
	<b>PORTAOP</b>		Sovrapprezzo Porta Opposta			<b>Price increase for Reverse door</b>						
	<b>VERS220-1-60 5</b>		Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz GAS R404a su richiesta paesi extra U.E.			<b>Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version SPEED 5 GAS R404a, on request for extra U.E. countries</b>						
	<b>VERS220-1-60 8</b>		Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz GAS R404a su richiesta paesi extra U.E.			<b>Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version SPEED 8 GAS R404a, on request for extra U.E. countries</b>						

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



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,

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

**Cicli disponibili:**

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

**Available cycles:**

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

**Optional:**



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

**Optional:**

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

# SPEED 10-15



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		Voltaggio Voltage (Volt/Ph/Hz)	Dimensioni imballo Packing dimensions (mm)	Peso Netto/Lordo Net/Gross weight (kg)	
								Watt (-30/+45)	Ampere				
	<b>SPEED 10</b>	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
	<b>SPEED 10-P</b>	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
	<b>Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)</b>												
	<b>VALVR452A-10</b>	74877089	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				<b>R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 10) - 101x38x77</b>					101x38x77	0,3/0,3
	<b>SPEED 15</b>	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
	<b>SPEED 15-P</b>	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
	<b>Riduzione per versione senza gruppo (no valvola) Reduction for version without unit (no valve)</b>												
	<b>VALVR452A-15</b>	74877095	Valvola R452A per modello con gruppo remoto (fornita smontata)				<b>R452A Valve for remote unit models (supplied not installed)(mod. 15) - 101x38x77</b>					101x38x77	0,3/0,3
	<b>STERILKIT</b>	73688492	Sterilizzatore (incompatibile con LED)				<b>Sterilizer (not compatible with LED)</b>						
	<b>LED 10</b>		Sovrapprezzo Illuminazione a LED (incompatibile con STERILKIT)				<b>Price increase for LED Lighting 10 (not compatible with STERILKIT)</b>						
	<b>LED 15</b>		Sovrapprezzo Illuminazione a LED (incompatibile con STERILKIT)				<b>Price increase for LED Lighting 15 (not compatible with STERILKIT)</b>						
	<b>KIT 4 RUOTE</b>		Sovrapprezzo Kit ruote (h 160mm - 2 con freno) (solo SPEED 10)				<b>Price increase for Castors kit (h 160mm - 2 with brake) (only SPEED 10)</b>						
	<b>PORTAOP</b>		Sovrapprezzo Porta Opposta				<b>Price increase for Reverse door</b>						
	<b>VERS220-1-60 10</b>		Sovrapprezzo Versione 220V/1Ph/60Hz Versione SPEED 10 GAS R404a su richiesta paesi extra U.E.				<b>Price increase for 220V/1Ph/60Hz Version SPEED 10 GAS R404a, on request for extra U.E. countries</b>						
	<b>VERS220-3-60 15</b>		Sovrapprezzo Versione 220V/3Ph/60Hz Versione SPEED 15 GAS R404a su richiesta paesi extra U.E.				<b>Price increase for 220V/3Ph/60Hz Version SPEED 15 GAS R404a, on request for extra U.E. countries</b>						

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.