

## FAST CHILLER FS3

# Fast Chiller es un ENFRIADOR INSTANTÁNEO



*En pocos segundos tendrás tus bebidas a una temperatura muy baja.*

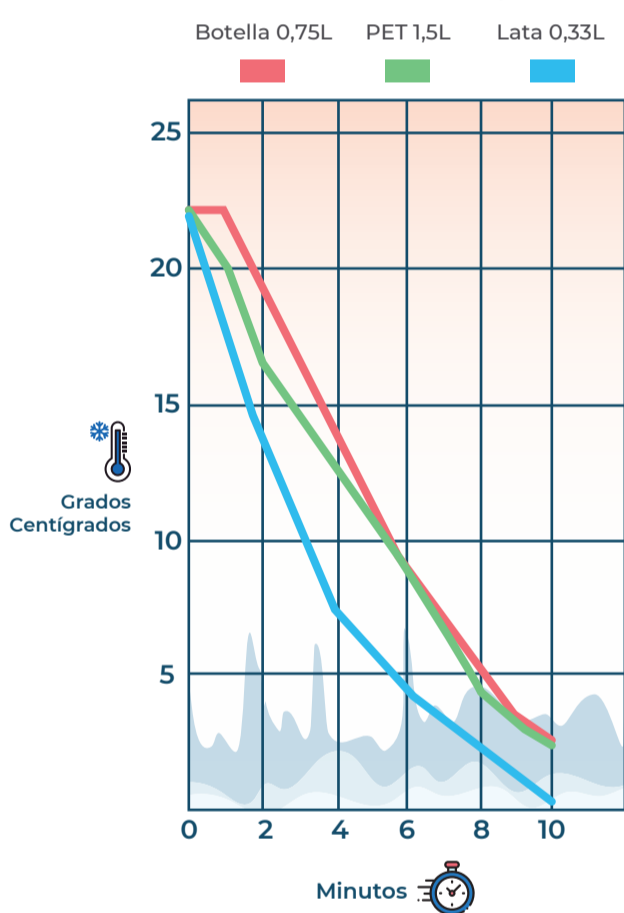
- Hace llegar a temperatura baja cualquier tipo de envase (vidrio, lata, pet), conservando el sabor y aroma de las bebidas.
- Es compacto, elegante y se adapta agradablemente a cualquier tipo de ambiente.
- Es la solución ideal para tener toda tu carta disponible a la buena temperatura en segundos.

*¡Deja de preocuparte por tener todas tus botellas a una temperatura de servicio!*

*Perfecto para usar en vinotecas, bares, bodegas, chiringuitos, restaurantes, hoteles, instalaciones en ferias para degustación y servicios de restauración en general.*

*Ideal para servicios de delivery\**

## Tiempo de Enfriamiento



El tiempo de enfriamiento puede variar para varias botellas dependiendo del grosor y la forma del material.

*El Fast Chiller enfría las botellas de vino a una media de 2-3 ° C por minuto.*

Funciona con un refrigerante especial en un tanque aislado, **que le permite guardar una temperatura entre -35 ° C y -40 ° C**, gracias a un compresor de enfriamiento y un sistema de termostato.



### Vino Blanco

Tamaño de la botella	0,7 lt.
Temperatura Inicial	22°C
Temperatura a 5 min	8°C

*Temperatura en zonas de la botella a los 5 minutos.  
Tiempo máximo recomendado: 6 Minutos*

### Vino Tinto

Tamaño de la botella	0,7 lt.
Temperatura Inicial	22°C
Tiempo: 4 min	11°C

*Temperatura en zonas de la botella a los 4 minutos.  
Tiempo máximo recomendado: 5 Minutos*



## Especificaciones

Modelo	Fast Chiller FS3
Posicionamiento	Unidad de suelo con ruedas
Capacidad	2 botellas apertura: ø 7,8 cm (botellas 0,75 L) 1 botella de apertura: ø 11,3 cm (botella magnum + PET)
Sistema de refrigeración	Compresor
Cantidad de refrigerante	15 Lt.
Dimensiones (LxPxAl)	63x37x72 cm.
Peso sin líquido	60 kg.
Adaptador de corriente	220 - 240 V / 50 Hz
Voltaje	320 W
Consumo de energía	2,0 kWh / 24 h

**HECHO EN ITALIA**

*“Con Fast Chiller tendrás todas tus bebidas disponibles para vender, a una temperatura adecuada al instante”*