



TECNOSERVICE'21 srl

by Tinti Sergio
Via Carlo Pisacane, 134
61032 Fano (PU) Italy
P.IVA IT0200411413

Tel. +39 0721 805911
FAX +39 0721 809794
e-mail: staff@technochef.it
www.technochef.it
www.technochef.eu

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,9
Peso netto (Kg)	55
Peso lordo (Kg)	70
Larghezza (mm)	655
Profondità (mm)	715
Altezza (mm)	530

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

ABBATTITORE-CONGELATORE con GUIDE per 3 TEGLIE GASTRO-NORM 1/1 (mm 530x325), Marca SINCOLD

- **scocca in acciaio inox AISI 304 18/10**, esterno in Scotch-Brite, interno con finitura a specchio;
 - **angoli interni ed esterni arrotondati** per un'accurata pulizia;
 - **capacità 3 TEGLIE Gastro-Norm 1/1** (mm 530x325);
 - **resa:**
- **CICLO POSITIVO +90 +3°C / Kg.10**, - **CICLO NEGATIVO +90 -18°C/ Kg.5**;
- **spessore isolamento da 50 mm**;
 - isolamento monoscocca in poliuretano privo di CFC in DPO-0;
 - **scheda elettronica completamente automatica**, consente di svolgere diversi cicli di lavoro e funzioni speciali (vedere immagine aggiuntiva);
 - porta autochiudente dotata di guarnizione in silicone resistente alle basse temperature, chiusura magnetica e riscaldata;
 - profilo battuta porta interamente integrato nella struttura per la massima igiene;
 - spazio sotto all'evaporatore per una pulizia agevole;
 - **gas refrigerante R404A**;
 - portateglie facilmente estraibile;
 - fondo con pila scarico condense;
 - **piedini inox regolabili in altezza**.

In Dotazione:

- **sonda al cuore del prodotto** con robusta impugnatura siliconica

Marchio CE

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
AT-MX3.10C	SINCOLD - Abbattitore di Temperatura per 3 Teglie GN 1/1, resa CICLO POSITIVO +90°+3°C/ Kg.10, CICLO NEGATIVO +90°-18°C/ Kg.5, V.230/1, Kw.0,9, dim.mm.655x715x530h	€ 2.259,58 + IVA € 2.756,69 IVA incl. Spedizione in Italia: compresa Consegna: da 8 a 15 giorni

