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

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:
.

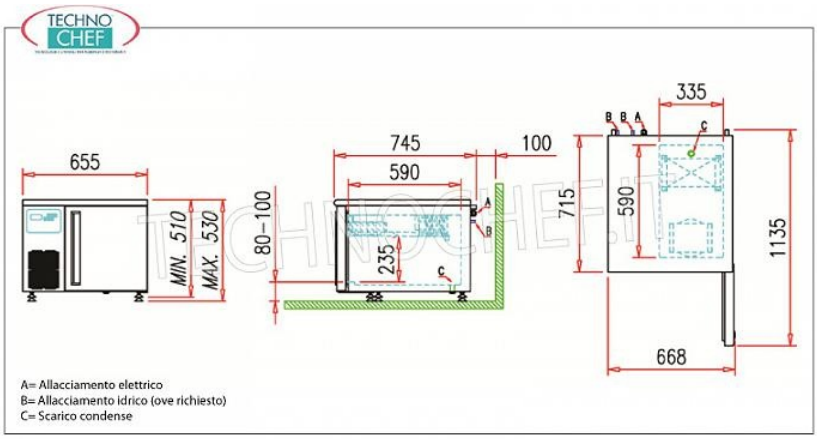
- **scocca in acciaio inox AISI 304 18/10**, esterno in Scotch-Brite, interno con finitura a specchio;
- **angoli interni ed esterni arrotondati** per un'accurata pulizia;
- **capacità 3 TEGLIE Gastro-Norm 1/1 (**mm 530x325);
- **resa**:

- **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 igene;
- 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	**€ 1.779,20** *+ IVA* € 2.170,62 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 8 a 15 giorni