



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



N.B: L'immagine è puramente indicativa e potrebbe non rispettare appieno le caratteristiche del prodotto

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 220/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	1,1
Peso netto (Kg)	81
Peso lordo (Kg)	92
Larghezza (mm)	750
Profondità (mm)	750
Altezza (mm)	770

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

ABBATTITORE-CONGELATORE con GUIDE UNIVERSALI per 3 GRIGLIE/TEGLIE gastro-norm 1/1 o da mm. 600x400:

- **struttura interna ed esterna in acciaio inox**, ad esclusione del fondo esterno in acciaio galvanizzato;
- angoli interni arrotondati;
- **poliuretano ad alta pressione** iniettato senza gas CFC pericolosi per l'ambiente;
- **porta con chiusura automatica**, cerniere a sinistra e guarnizione magnetica;
- **pannello frontale con scheda di controllo elettronica**
- **unità refrigerante con griglia frontale apribile**, di facile accesso per pulizia standard e manutenzione;
- **Gas ECOLOGICO refrigerante R290**;
- evaporatore con trattamento anticorrosivo in cataforesi;
- sbrinamento a porta aperta, senza l'utilizzo di resistenze o gas caldo;
- vaschetta di contenimento acqua di condensa estraibile;
- **cicli impostabili con sonda al cuore +3°C, -18°C, -35°C, -40°C**
- **adatto a contenere sia griglie GN 1/1 che teglie 600x400 mm**
- installazione facile ed immediata;
- **resa CICLO POSITIVO +90°+3° Kg. 12, CICLO NEGATIVO +90°-18° Kg. 9**;
- **vaschetta** di contenimento acqua di condensa estraibile;
- kit di nr. 4 piedini in acciaio inox regolabili in altezza (60/80 H mm);

DATI TECNICI:

- Consumo energetico in raffreddamento (kWh/kg): 0.0434
- Capacità massima di carico per il raffreddamento (da +90°C a +3°C): kg 12
- Tempo raffreddamento per il carico massimo consentito (min): 91
- Consumo energetico in congelamento (kWh/kg): 0.2386
- Capacità massima di carico per il congelamento (da +90°C a -18°C): kg 9
- Tempo congelamento per il carico massimo consentito (min): 199
- Temperatura massima di -40°C con ambiente a 30°C;
- **Gas refrigerante R290**
- Classe climatica: 4
- **Refrigerazione VENTILATA**
- **Sbrinamento A PORTA APERTA**
- **Spessore isolamento (mm): 60**
- Tensione alimentazione (V): 230 1N
- Frequenza alimentazione (Hz): 50
- Potenza elettrica (W): 1100
- Corrente alimentazione (A): 6
- **Materiale ACCIAIO INOX 18/10**
- **Camera per 3 Teglie GN 1/1 (cm 53x32,5) o Teglie pasticceria (cm 60x40)**
- Altezza piedini (mm): da 60 a 80
- Dimensioni (mm): LxWxH 750x750x770/790

In Dotazione:

- Una sonda camera
- Una sonda spillone
- 3 coppie di guide universali in acciaio inox GN 1/1 - 600 x 400 mm
- Imballo standard: pallet + cartone

Accessori/Optional:

- guide universali in acciaio - Cod.TD-GUABB.
- griglia plastificata Gastro-Norm 1/1 (mm.530x325) - Cod.TD-GRPLTGN.
- kit 2 ruote con freno e 2 ruote senza freno - Cod.TD-RUOABB.

MARCHIO
MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TD-P-ATT03EA	TECNODOM - Abbattitore di Temperatura per 3 teglie GN 1/1 o mm 600x400 - V. 230/1 , Kw 1,1 - dim mm 750x750x770h	€ 1.464,03 + IVA € 1.786,12 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 8 a 15 giorni

