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)	0,45
Peso netto (Kg)	41
Larghezza (mm)	660
Profondità (mm)	650
Altezza (mm)	420

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

ABBATTITORE-CONGELATORE con GUIDE per 3 TEGLIE GASTRO-NORM 2/3 (mm.353x325), Marca FORCAR:
.

- **struttura monoblocco** in **acciaio inox AISI 304**, con finitura esterna satinata 'scotch brite';
- **spessore isolamento 60 mm** con schiuma alta densità 42 Kg/m3;
- **cella interna con angoli arrotondati** per una migliore pulizia;
- **guide adatte a contenere 3 teglie Gastro-Norm 2/3** (mm 353x325);
- **resa**: **ciclo positivo +70°+3°C / Kg.8**, **ciclo negativo +70°-18°C / Kg.5**;
- sonda per misurazione temperatura al cuore del prodotto inclusa (solo per abbattitori positivi);
- micro porta per blocco ventilatore eva-poratore;
- **controllo elettronico**;
- svuotamento manuale dell'acqua di sbrinamento;
- **sbrinamento manuale**;
- **gas refrigerante ECOLOGICO R290** a **Risparmio ENERGETICO**;
- **2 cicli di funzionamento**;
- piedini regolabili.

.
Marchio CE
Made in ASIA

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA

FO-G-T3	FORCAR - Abbattitore di Temperatura per 3 Teglie GN 2/3, resa CICLO POSITIVO +70°+3°C / Kg.8, CICLO NEGATIVO +70°-18°C / Kg, V.230/1, Kw.0,45, dim.mm.660x650x420h	**€ 1.219,54** *+ IVA* € 1.487,84 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 8 a 15 giorni