



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)	0,45
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	€ 1.159,79 + IVA € 1.414,94 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 8 a 15 giorni