



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)	0,8
Peso netto (Kg)	95
Larghezza (mm)	800
Profondità (mm)	815
Altezza (mm)	1015

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

ABBATTITORE-CONGELATORE con GUIDE per 5 TEGLIE GASTRO-NORM 1/1 (mm 530x325) o da mm 600X400, Marca FORCAR:

- **struttura monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304**, finitura esterna satinata in 'scotch brite';
- cella interna con angoli arrotondati per una migliore pulizia;
- **guide adatte per contenere 5 teglie Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325) o da mm 600x400;**
- **resa:**
- **CICLO POSITIVO +90° +3°C/Kg.18, - CICLO NEGATIVO +90° -18°C/Kg.14;**
- **spessore isolamento 60 mm** con schiuma alta densità 42 Kg/m3;
- **sonda per misurazione temperatura al cuore del prodotto inclusa**(solo per abbattitori positivi);
- micro porta per blocco ventilatore evaporatore;
- **controllo elettronico;**
- **gas refrigerante ECOLOGICO a Risparmio ENERGETICO: R 290;**
- **svuotamento manuale dell'acqua di sbrinamento;**
- **sbrinamento manuale;**
- **2 cicli di funzionamento;**
- piedini regolabili.

Marchio CE
Made in ASIA

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FO-G-D5A	FORCAR - Abbattitore di Temperatura per 5 Teglie GN 1/1 o da mm.600x400, resa CICLO POSITIVO +90° +3°C / Kg.18, CICLO NEGATIVO +90° -18°C / Kg.14, V.230/1+N, Kw.0,8, dim.mm.800x815x1015h	€ 1.735,87 + IVA € 2.117,76 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 8 a 15 giorni