



SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,7
Peso netto (Kg)	80
Larghezza (mm)	800
Profondità (mm)	825
Altezza (mm)	945

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

ABBATTITORE-CONGELATORE con GUIDE per 3 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 3 teglie Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325) o da mm 600x400;**
- **resa:**
- CICLO POSITIVO +90° +3°C/Kg.12,
- CICLO NEGATIVO +90° -18°C/Kg.8
- **porta reversibile** con guarnizione magnetica asportabile;
- **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 R290 a Risparmio Energetico;**
- **svuotamento manuale dell'acqua di sbrinamento;**
- **sbrinamento automatico;**
- **4 cicli di funzionamento;**
- piedini regolabili.

Made in ASIA

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FO-G-AB1203	FORCAR - Abbattitore di Temperatura per 3 Teglie GN 1/1 o da mm.600x400, resa CICLO POSITIVO +90° +3°C / Kg.12, CICLO NEGATIVO +90° -18°C / Kg.8, V.230/1+N, Kw.0,7, dim.mm.800x825x945h	€ 1.951,82 + IVA € 2.381,22 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 8 a 15 giorni