

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)	0,7		
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';
- o 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;
- o reca:
- -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;
- o sonda per misurazione temperatura al cuore del prodotto inclusa (solo per abbattitori positivi);
- o 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;
- o piedini regolabili.

Marchio CE

Ma	de	in	AS	IΑ

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