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)	0,72
Peso netto (Kg)	95
Larghezza (mm)	800
Profondità (mm)	825
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**;

- **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 R 290** a **Risparmio ENERGETICO**;
- **svuotamento manuale dell'acqua di sbrinamento**;
- **sbrinamento automatico**;
- **4 cicli di funzionamento**;
- piedini regolabili.

.

Marchio CE
Made in ASIA

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FO-G-AB1805	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, Kw.0,72, dim.mm.800x825x1015h	**€ 2.304,18** *+ IVA* € 2.811,10 IVA incl. **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 8 a 15 giorni