



SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3 +N
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	2,5
Peso netto (Kg)	210
Larghezza (mm)	800
Profondità (mm)	825
Altezza (mm)	2170

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

ABBATTITORE-CONGELATORE con GUIDE per 15 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 15 teglie Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325) o da mm 600x400;**
- **resa:**
- CICLO POSITIVO +90° +3°C/Kg.50, -CICLO NEGATIVO +90° -18°C/Kg.38;**
- **porta reversibile** con guarnizione magnetica asportabile;
- **spessore isolamento 70 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;**
- **4 cicli di funzionamento;**
- piedini regolabili.

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FO-AB5514	FORCAR - Abbattitore di Temperatura per 15 Teglie GN 1/1 o da mm 600x400, resa CICLO +90° +3°C / Kg.50, CICLO NEGATIVO +90° -18°C / Kg.38, V.400/3+N, Kw.2,5, dim.mm.800x825x2170h	€ 4.514,78 + IVA € 5.508,03 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 8 a 15 giorni