



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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FO-AS1114N	ABBATTITORE-CONGELATORE con GUIDE per 14 TEGLIE Gastro-Norm 1/1 o da mm.600x400, Marca FORCAR, Gas R452a, resa CICLO POSITIVO +90° +3°C / Kg.50, CICLO NEGATIVO +90° -18°C / Kg.26, V.400/3, Kw.2,4, Peso 200 Kg, dim.mm.820x800x1950h	Consegna: da 8 a 15 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

ABBATTITORE-CONGELATORE con GUIDE per 14 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 14 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.26;
- **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: **R452a;**
- **svuotamento manuale dell'acqua di sbrinamento;**
- **4 cicli di funzionamento;**
- provvisto di manuale;
- piedini regolabili.

Marchio CE
Made in ITALY

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Trifase
Volts	V 400/3
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	2,4

Peso netto (Kg)	200
Larghezza (mm)	820
Profondità (mm)	800
Altezza (mm)	1950