



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>AT-MX3.10C</b>	ABBATTITORE-CONGELATORE con GUIDE per 3 TEGLIE Gastro-Norm 1/1, completo di SONDA al CUORE, resa CICLO POSITIVO +90°+3°C/ Kg.10, CICLO NEGATIVO +90°-18°C/ Kg.5, V.230/1, Marca SINCOLD, Kw.0,9, Peso 55 Kg, dim.mm.655x715x530h	<b>€ 1.779,20 + IVA</b> € 2.170,62 IVA incl. <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

##### **ABBATTITORE-CONGELATORE con GUIDE per 3 TEGLIE GASTRO-NORM 1/1 (mm 530x325), Marca SINCOLD:**

- **scocca in acciaio inox AISI 304 18/10**, esterno in Scotch-Brite, interno con finitura a specchio;
- **angoli interni ed esterni arrotondati** per un'accurata pulizia;
- **capacità 3 TEGLIE Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325)**;
- **resa:**  
- **CICLO POSITIVO +90 +3°C / Kg.10**, - **CICLO NEGATIVO +90 -18°C/ Kg.5**;
- **spessore isolamento da 50 mm**;
- isolamento monoscocca in poliuretano privo di CFC in DPO-0;
- **scheda elettronica completamente automatica**, consente di svolgere diversi cicli di lavoro e funzioni speciali (vedere immagine aggiuntiva);
- porta autochiudente dotata di guarnizione in silicone resistente alle basse temperature, chiusura magnetica e riscaldata;
- profilo battuta porta interamente integrato nella struttura per la massima igiene;
- spazio sotto all'evaporatore per una pulizia agevole;
- **gas refrigerante R404A**;
- portateglie facilmente estraibile;
- fondo con pila scarico condense;
- **piedini inox regolabili in altezza.**

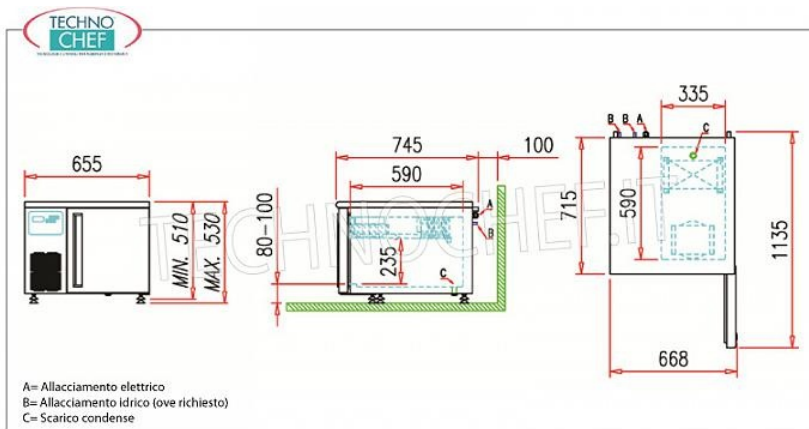
##### **In Dotazione:**

- **sonda al cuore del prodotto** con robusta impugnatura siliconica

**Marchio CE**

**SCHEDA TECNICA**

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	0,9
<b>Peso netto (Kg)</b>	55
<b>Peso lordo (Kg)</b>	70
<b>Larghezza (mm)</b>	655
<b>Profondità (mm)</b>	715
<b>Altezza (mm)</b>	530



**TECHNO CHEF**

SCHEDA ELETTRONICA

Cicli disponibili:

- abbattimento a temperatura e conservazione;
- abbattimento a tempo e conservazione;
- surgelazione a temperatura e conservazione;
- surgelazione a tempo e conservazione;
- soft o hard sia in abbattimento che in surgelazione;
- preraffreddamento.

Funzioni speciali:

- controllo inserimento sonda spillone automatico;
- visualizzazione del valore delle sonde;
- visualizzazione del tempo trascorso dallo start con possibilità di modifica;
- sanificazione pesce;
- sbrinamento manuale.