



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
TD-ATT05_TH	ABBATTITORE-CONGELATORE con GUIDE UNIVERSALI per 5 TEGLIE GN 1/1 o da mm. 600x400, Marca TECNODOM, con SONDA a SPILLONE, resa CICLO POSITIVO +90°+3° Kg.23, CICLO NEGATIVO +90°-18° Kg.12, V. 230/1, Kw.1,424, Peso Kg.92, dim.mm.750x740x850h	<p>€ 1.891,59 + IVA € 1.532,19 + IVA € 1.869,27 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello</p> <p>Consegna: da 8 a 15 giorni</p>

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

ABBATTITORE-CONGELATORE con GUIDE UNIVERSALI per 5 GRIGLIE/TEGLIE gastro-norm 1/1 o da mm. 600x400, disponibile con UNITA' REFRIGERANTE A BORDO o REMOTA, Marca TECNODOM:

- **struttura interna ed esterna realizzata in Acciaio Inossidabile;**
- angoli interni arrotondati;
- **isolamento in poliuretano senza CFC**, iniettato ad alta pressione;
- **spessore dell'isolamento: 60 mm;**
- dimensioni camera mm 610x410x410h;
- **piano superiore removibile;**
- porta con **chiusura automatica** e **guarnizione magnetica;**
- pannello frontale con **scheda di controllo elettronica con sonda camera** e **sonda spillone al cuore;**
- **refrigerazione ventilata con agitatore d'aria;**
- **unità refrigerante facilmente estraibile e tropicalizzata di serie** (temperatura ambiente +43°C ed umidità relativa del 65%) funzionante con gas R404A/R507;
- **resa CICLO POSITIVO +90°+3° Kg. 23, CICLO NEGATIVO +90°-18° Kg. 12;**
- **vano posteriore apribile** e **unità asportabile**, per una **facile manutenzione;**
- **sbrinamento evaporatore a tempo**, a fine ciclo, e **vaschetta inferiore** di contenimento acqua di condensa;
- **piedini in Acciaio Inossidabile regolabili** in altezza (60/90 H mm);
- **disponibile anche nella versione con gruppo refrigerante remoto.**

In Dotazione:

- Sonda camera, sonda spillone al cuore e n. 10 Guide universali in acciaio.

Accessori/Optional:




- unità refrigerante remota di tipo ermetico, installabile fino ad un massimo di 10 mt - Cod.TDUNAT05SG.
- guide universali in acciaio - Cod.TD-GUABB.
- griglia plastificata Gastro-Norm 1/1 (mm.530x325) - Cod.TD-GRPLTGN.
- kit 2 ruote con freno e 2 ruote senza freno - Cod.TD-RUOABB.

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Larghezza (mm)	750
Profondità (mm)	740
Altezza (mm)	870

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<p>TD-GUABB</p> 	<p>TECHNOCHEF - Guide universali in acciaio, Mod.GUABB Guide universali in acciaio per abbattitori di temperatura</p>	<p>€ 33,11 + IVA € 40,39 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni</p>
<p>TD-GRPLTGN</p> 	<p>TECHNOCHEF - Griglia plastificata GN 1/1, Mod.GRPLTGN Griglia plastificata Gastro-Norm 1/1 (mm.530x325)</p>	<p>€ 24,83 + IVA € 30,29 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni</p>
<p>TD-RUOABB</p> 	<p>TECHNOCHEF - Kit 2 ruote con freno e 2 ruote senza freno, Mod.RUOABB Kit 2 ruote con freno e 2 ruote senza freno</p>	<p>€ 121,76 + IVA € 148,55 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni</p>

