



**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



#### SCHEDA TECNICA

<b>Alimentazione elettrica</b>	Monofase
<b>Volts</b>	V 230/1
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	0,45
<b>Peso netto (Kg)</b>	41
<b>Larghezza (mm)</b>	660
<b>Profondità (mm)</b>	650
<b>Altezza (mm)</b>	420

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**ABBATTITORE-CONGELATORE con GUIDE per 3 TEGLIE GASTRO-NORM 2/3 (mm.353x325), Marca FORCAR:**

- **struttura monoblocco in acciaio inox AISI 304**, con finitura esterna satinata 'scotch brite';
- **spessore isolamento 60 mm** con schiuma alta densità 42 Kg/m<sup>3</sup>;
- **cella interna con angoli arrotondati** per una migliore pulizia;
- **guide adatte a contenere 3 teglie Gastro-Norm 2/3** (mm 353x325);
- **resa: ciclo positivo +70°+3°C / Kg.8, ciclo negativo +70°-18°C / Kg.5;**
- sonda per misurazione temperatura al cuore del prodotto inclusa (solo per abbattitori positivi);
- micro porta per blocco ventilatore eva-poratore;
- **controllo elettronico;**
- svuotamento manuale dell'acqua di sbrinamento;
- **sbrinamento manuale;**
- **gas refrigerante ECOLOGICO R290 a Risparmio ENERGETICO;**
- **2 cicli di funzionamento;**
- piedini regolabili.

**Marchio CE**  
**Made in ASIA**

CODICE

DESCRIZIONE

PREZZO/CONSEGNA

**FO-G-T3**

FORCAR - Abbattitore di Temperatura per 3 Teglie GN 2/3, resa CICLO POSITIVO +70°+3°C / Kg.8, CICLO NEGATIVO +70°-18°C / Kg, V.230/1, Kw.0,45, dim.mm.660x650x420h

**€ 1.219,54 + IVA**

€ 1.487,84 IVA incl.

**Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello

**Consegna:** da 8 a 15 giorni