



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FO-AS1105N	ABBATTITORE-CONGELATORE con GUIDE per 5 TEGLIE Gastro-Norm 1/1 o da mm.600x400, Gas R452a, Marca FORCAR, resa CICLO POSITIVO +90° +3°C / Kg.18, CICLO NEGATIVO +90° -18°C / Kg.9, V.230/1+N, Kw.0,875, Peso 130 Kg, dim.mm.820x700x900h	€ 2.549,00 + IVA Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 8 a 15 giorni

DESCRIZIONE PROFESSIONALE
ABBATTITORE-CONGELATORE con GUIDE per 5 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 5 teglie Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325) o da mm 600x400;**
- **resa:**
- CICLO POSITIVO +90° +3°C/Kg 18, -CICLO NEGATIVO +90° -18°C/Kg 9;**
- **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	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,875
Peso netto (Kg)	130

Larghezza (mm)	820
-----------------------	-----

Profondità (mm)	700
------------------------	-----

Altezza (mm)	900
---------------------	-----