



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



SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,9
Peso netto (Kg)	150
Larghezza (mm)	800
Profondità (mm)	825
Altezza (mm)	1645

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

ABBATTITORE-CONGELATORE con GUIDE per 10 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 10 teglie Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325) o da mm 600x400;**
- **resa:**
 - **CICLO POSITIVO +90° +3°C/Kg.40,**
 - **CICLO NEGATIVO +90° -18°C/Kg.28;**
- **porta reversibile** con guarnizione magnetica asportabile;
- **spessore isolamento 70 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 ECOLOGICO R 290 a Risparmio ENERGETICO;**
- **svuotamento manuale dell'acqua di sbrinamento;**
- **sbrinamento automatico;**
- **4 cicli di funzionamento;**
- piedini regolabili.

Marchio CE

Made in ASIA

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FO-G-AB4010	FORCAR - Abbattitore di Temperatura per 10 Teglie GN 1/1 o da mm 600x400, resa CICLO +90° +3°C - Kg.40, CICLO NEGATIVO +90° -18°C - Kg.28, V.230/1+N, Kw.0,9, dim.mm.800x825x1645h	€ 2.951,12 + IVA € 3.600,37 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 8 a 15 giorni