



#### FICHA TÉCNICA

<b>alimentación eléctrica</b>	Monofase
<b>Voltios</b>	V 230/1
<b>frecuencia (Hz)</b>	50
<b>potencia (KW)</b>	0,9
<b>peso neto (Kg)</b>	55
<b>peso bruto (Kg)</b>	70
<b>ancho (mm)</b>	655
<b>profundidad (mm)</b>	715
<b>altura (mm)</b>	530

#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

**ABATIDOR-CONGELADOR con GUIAS para 3 BANDEJAS GASTRO-NORM 1/1 (mm 530x325), Marca SINCOLD :**

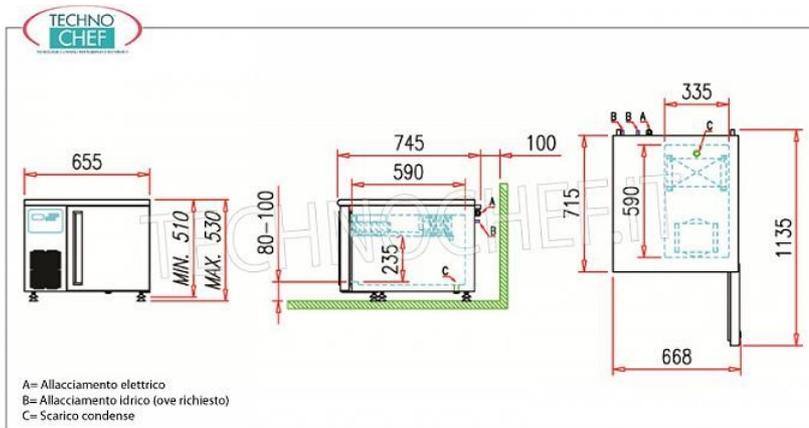
- **Cuerpo de acero inoxidable AISI 304 18/10** , exterior Scotch-Brite, interior con acabado espejo;
- **esquinas internas y externas redondeadas** para una limpieza profunda;
- **capacidad 3 BANDEJAS Gastro-Norm 1/1** ( mm 530x325);
- **producir :**
- **CICLO POSITIVO +90 +3°C / Kg.10** , - **CICLO NEGATIVO +90 -18°C / Kg.5** ;
- **Espesor de aislamiento de 50 mm** ;
- Aislamiento monocasco de poliuretano libre de CFC en DPO-0;
- **Tarjeta electrónica totalmente automática** , permite realizar diversos ciclos de trabajo y funciones especiales (ver imagen adicional);
- Puerta autocierre equipada con junta de silicona resistente a bajas temperaturas, cierre magnético y calefactado;
- Perfil de tope de puerta totalmente integrado en la estructura para una máxima higiene;
- espacio debajo del evaporador para fácil limpieza;
- **Gas refrigerante R404A** ;
- soporte de bandeja fácilmente extraíble;
- Fondo con pila de drenaje de condensación;
- **Patas de acero inoxidable regulables en altura** .

**Incluido :**

- **Sonda central** con mango de silicona resistente

## Marcado CE

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
<b>AT-MX3.10C</b>	SINCOLD - Abatidor de temperatura para 3 bandejas GN 1/1, CICLO POSITIVO salida +90°+3°C/10 kg, CICLO NEGATIVO +90°-18°C/5 kg, V.230/1, Kw.0.9, dim.mm.655x715x530h	<b>€ 1.779,20</b> VAT <i>excluido</i> Envío a calcular <b>Entrega</b> de 8 a 15 días



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.