



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

Services and Technologies for professional catering since 1973



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Monofase
Voltios	V 230/1
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	0,45
peso neto (Kg)	41
ancho (mm)	660
profundidad (mm)	650
altura (mm)	420

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

ABATIDOR-CONGELADOR con GUIAS para 3 BANDEJAS GASTRO-NORM 2/3 (mm.353x325), Marca FORCAR :

- **Estructura monobloque** en **acero inoxidable AISI 304** , con acabado externo satinado 'scotch brite';
- **espesor de aislamiento 60 mm** con espuma de alta densidad 42 Kg/m³;
- **Celda interna con esquinas redondeadas** para una mejor limpieza;
- **guías aptas para alojar 3 bandejas Gastro-Norm 2/3** (353x325 mm);
- **rendimiento : ciclo positivo +70°+3°C / Kg.8 , ciclo negativo +70°-18°C / Kg.5 ;**
- sonda para medir la temperatura en el corazón del producto incluida (sólo para abatidores positivos);
- micropuerta para bloque de ventilador del evaporador;
- **control electrónico ;**
- vaciado manual del agua de descongelación;
- **descongelación manual ;**
- **Gas refrigerante ECOLÓGICO R290 AHORRO ENERGÉTICO ;**
- **2 ciclos de funcionamiento ;**
- pies ajustables.

Marcado CE
Hecho en ASIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
--------	-------------	----------------

FO-G-T3	FORCAR - Abatidor de temperatura para 3 bandejas GN 2/3, CICLO POSITIVO rendimiento +70°+3°C / Kg.8, CICLO NEGATIVO +70°-18°C / Kg, V.230/1, Kw.0.45, dim.mm.660x650x420h	€ 1.219,54 VAT excluido Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días
---------	---	---