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)	0,8
peso neto (Kg)	95
ancho (mm)	800
profundidad (mm)	815
altura (mm)	1015

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

ABATIDOR-CONGELADOR con GUÍAS para 5 BANDEJAS GASTRO-NORM 1/1 (530x325 mm) o 600X400 mm, marca FORCAR:

.

- **Estructura monobloque** en **acero inoxidable 18/10 AISI 304** , acabado exterior satinado en 'scotch brite';
- Celda interna con esquinas redondeadas para una mejor limpieza;
- **guías aptas para alojar 5 bandejas Gastro-Norm 1/1** (530x325 mm) **o 600x400 mm** ;
- **producir** :

- CICLO POSITIVO +90° +3°C/Kg.18 , **- CICLO NEGATIVO +90° -18°C/Kg.14** ;

- **espesor de aislamiento 60 mm** con espuma de alta densidad 42 Kg/m3;
- **sonda para medir la temperatura en el corazón del producto incluida** (sólo para abatidores positivos);
- micropuerta para bloque de ventilador del evaporador;
- **control electronico** ;
- **Gas refrigerante ECOLÓGICO AHORRO ENERGÉTICO** : **R 290;**
- **vaciado manual del agua de descongelación** ;
- **descongelación manual** ;
- **2 ciclos de funcionamiento** ;
- pies ajustables.

Marcado CE
Hecho en ASIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FO-G-D5A	FORCAR - Abatidor de temperatura para 5 bandejas GN 1/1 o mm.600x400, CICLO POSITIVO rendimiento +90° +3°C / Kg.18, CICLO NEGATIVO +90° -18°C / Kg.14, V.230/1+N, Kw.0.8, dim.mm.800x815x1015h	**€ 1.827,93** *VAT excluido* **Envìo a calcular** **Entrega** de 8 a 15 días