



FICHA TÉCNICA

alimentación eléctrica	Trifase
Voltios	V 400/3 +N
frecuencia (Hz)	50
potencia (KW)	2,5
peso neto (Kg)	210
ancho (mm)	800
profundidad (mm)	825
altura (mm)	2170

DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

ABATIDOR-CONGELADOR con GUÍAS para 15 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 15 bandejas Gastro-Norm 1/1 (530x325 mm) o 600x400 mm ;**
- **producir :**
- **CICLO POSITIVO +90° +3°C/Kg.50** , - **CICLO NEGATIVO +90° -18°C/Kg.38** ;
- **puerta reversible** con junta magnética extraíble;
- **espesor de aislamiento 70 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 electrónico** ;
- **Gas refrigerante ECOLÓGICO R 290 con AHORRO ENERGÉTICO** ;
- **vaciado manual del agua de descongelación** ;
- **4 ciclos de funcionamiento** ;
- pies ajustables.

• **Marcado CE**
Hecho en ASIA

CÓDIGO	DESCRIPCIÓN	PRECIO/ENTREGA
FO-AB5514	FORCAR - Abatidor de temperatura para 15 bandejas GN 1/1 o 600x400 mm, rendimiento CICLO +90° +3°C / Kg.50, CICLO NEGATIVO +90° -18°C / Kg.38, V.400/3+N, Kw.2.5, dim.mm.800x825x2170h	€ 4.514,78 VAT <i>excluido</i> Envío a calcular Entrega de 8 a 15 días