

## 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



FI	CH	A	ΤÈ	CI	ш	CA
				٠.		

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;
- $\circ$  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 ;
- o puerta reversible con junta magnética extraíble;
- espesor de aislamiento 70 mm con espuma de alta densidad 42 Kg/m3;
- o sonda para medir la temperatura en el corazón del producto incluida (sólo para abatidores positivos);
- o micropuerta para bloque de ventilador del evaporador;
- control electronico;
- Gas refrigerante ECOLÓGICO R 290 con AHORRO ENERGÉTICO;
- o vaciado manual del agua de descongelación ;
- 4 ciclos de funcionamiento ;
- o 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 $+90^{\circ} +3^{\circ}$ C / Kg.50, CICLO NEGATIVO $+90^{\circ} -18^{\circ}$ C / Kg.38, V.400/3+N, Kw.2.5, dim.mm.800x825x2170h	VAT excluido Envìo a calcular
		Entrega de 8 a 15 días