



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

Services and Technologies for professional catering since 1973



| CÓDIGO            | DESCRIPCIÓN                                                                                                                                                                                                                                  | PRECIO/ENTREGA                                                                                       |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>FO-AS1110N</b> | ABATIDOR-CONGELADOR con GUÍAS para 10 BANDEJAS Gastro-Norm 1/1 o mm.600x400, marca FORCAR, Gas R452a, rendimiento CICLO POSITIVO +90°+3°C / Kg. 36, CICLO NEGATIVO +90°-18°C / Kg.18, V.400 / 3, Kw.2.100, Peso 190 Kg, dim.mm.820x800x1750h | <b>€ 4.333,30</b><br><i>VAT excluido</i><br><b>Envío a calcular</b><br><b>Entrega de 8 a 15 días</b> |

#### DESCRIPCIÓN PROFESIONAL

**ABATIDOR-CONGELADOR con GUÍAS para 10 BANDEJAS GASTRO-NORM 1/1 (530x325 mm) o 600X400 mm, marca FORCAR:**

- **estructura monobloc en acero inoxidable AISI 304 18/10**, acabado exterior satinado en 'scotch brite';
- celda interna con esquinas redondeadas para una mejor limpieza;
- **guías aptas para alojar bandejas Gastro-Norm de 10 1/1 (530x325 mm) o bandejas de 600x400 mm**;
- **rendimiento** :  
- **CICLO POSITIVO + 90° + 3° C / Kg . 36**, - **CICLO NEGATIVO + 90° -18° C / Kg . 18**;
- **espesor de aislamiento 60 mm** con espuma de alta densidad 42 Kg / m3;
- **sonda para medir la temperatura interna del producto incluida** (solo para abatidores positivos);
- micro puerta para bloque ventilador evaporador;
- **control electrónico** ;
- gas refrigerante: **R452a** ;
- **vaciado manual del agua de descongelación** ;
- **4 ciclos de funcionamiento** ;
- provisto de manual;
- pies ajustables.

**marca CE**  
**Hecho en Italia**

#### FICHA TÉCNICA

|                               |         |
|-------------------------------|---------|
| <b>alimentación eléctrica</b> | Trifase |
| <b>Voltios</b>                | V 400/3 |
| <b>frecuencia (Hz)</b>        | 50      |
| <b>potencia (KW)</b>          | 2,100   |
| <b>peso neto (Kg)</b>         | 190     |

|                         |      |
|-------------------------|------|
| <b>ancho (mm)</b>       | 820  |
| <b>profundidad (mm)</b> | 800  |
| <b>altura (mm)</b>      | 1750 |