


SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,9
Peso netto (Kg)	55
Peso lordo (Kg)	70
Larghezza (mm)	655
Profondità (mm)	715
Altezza (mm)	530

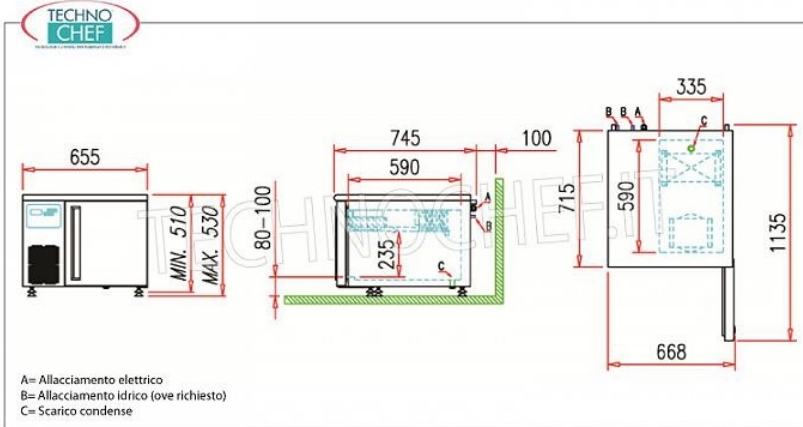
DESCRIZIONE PROFESSIONALE
ABBATTITORE-CONGELATORE con GUIDE per 3 TEGLIE GASTRO-NORM 1/1 (mm 530x325), Marca SINCOLD:

- **scocca in acciaio inox AISI 304 18/10**, esterno in Scotch-Brite, interno con finitura a specchio;
- **angoli interni ed esterni arrotondati** per un'accurata pulizia;
- **capacità 3 TEGLIE Gastro-Norm 1/1** (mm 530x325);
- **resa:**
- **CICLO POSITIVO +90 +3°C / Kg.10**, - **CICLO NEGATIVO +90 -18°C/ Kg.5**;
- **spessore isolamento da 50 mm**;
- isolamento monoscocca in poliuretano privo di CFC in DPO-0;
- **scheda elettronica completamente automatica**, consente di svolgere diversi cicli di lavoro e funzioni speciali (vedere immagine aggiuntiva);
- porta autochiudente dotata di guarnizione in silicone resistente alle basse temperature, chiusura magnetica e riscaldata;
- profilo battuta porta interamente integrato nella struttura per la massima igiene;
- spazio sotto all'evaporatore per una pulizia agevole;
- **gas refrigerante R404A**;
- portateglie facilmente estraibile;
- fondo con pila scarico condense;
- **piedini inox regolabili in altezza.**

In Dotazione:

- **sonda al cuore del prodotto** con robusta impugnatura silconica

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
AT-MX3.10C	SINCOLD - Abbattitore di Temperatura per 3 Teglie GN 1/1, resa CICLO POSITIVO +90°+3°C/ Kg.10, CICLO NEGATIVO +90°-18°C/ Kg.5, V.230/1, Kw.0,9, dim.mm.655x715x530h	<p>€ 1.779,20 + IVA</p> <p>€ 2.170,62 IVA incl.</p> <p>Spedizione in Italia: calcolata nel carrello</p> <p>Consegna: da 8 a 15 giorni</p>



TECHNO CHEF

SCHEDA ELETTRONICA

Cicli disponibili:

- abbattimento a temperatura e conservazione;
- abbattimento a tempo e conservazione;
- surgelazione a temperatura e conservazione;
- surgelazione a tempo e conservazione;
- soft o hard sia in abbattimento che in surgelazione;
- preraffreddamento.

Funzioni speciali:

- controllo inserimento sonda spillone automatico;
- visualizzazione del valore delle sonde;
- visualizzazione del tempo trascorso dallo start con possibilità di modifica;
- sanificazione pesce;
- sbrinamento manuale.