



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

Servizi e tecnologie per la ristorazione dal 1973 ... Services and Technologies for professional catering since 1973



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TD-ATT02	ABBATTITORE-CONGELATORE di TEMPERATURA con CAMERA da mm 340x363x270h, per 3 GRIGLIE/TEGLIE Gastro-Norm 2/3, sonda a spillone, resa CICLO POSITIVO +70°/+3° Kg.9, resa CICLO NEGATIVO +70°/-40° Kg.7, V.230/1, Kw.0,52, Peso 45Kg, dim.mm.658x630x420h	<p>€ 1.258,88 + IVA</p> <p>€ 1.044,87 + IVA</p> <p>€ 1.274,74 IVA incl.</p> <p>Spedizione in Italia: calcolata nel carrello</p> <p>Consegna: da 8 a 15 giorni</p>

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,52
Peso netto (Kg)	45
Peso lordo (Kg)	56
Larghezza (mm)	658
Profondità (mm)	630
Altezza (mm)	420

ACCESSORI/OPTIONAL

CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TD-VXAB000001	TEGLIA in ALLUMINIO GN 2/3	<p>€ 33,11 + IVA</p> <p>€ 40,39 IVA incl.</p> <p>Spedizione in Italia: calcolata nel carrello</p> <p>Consegna: da 4 a 9 giorni</p>

TEGLIA in ALLUMINIO GN 2/3



DESCRIZIONE PROFESSIONALE

ABBATTITORE di TEMPERATURA SUPER POTENTE e SUPER COMPATTO con GUIDE per 3 GRIGLIE/TEGLIE Gastro-Norm 2/3 (mm.354x325), Marca TECNODOM:

- **Interno ed esterno in Acciaio Inossidabile**, ad esclusione del fondo esterno in Acciaio Galvanizzato;
- Angoli interni arrotondati;
- Isolamento in poliuretano senza CFC, iniettato ad alta pressione;
- Piano superiore removibile, porta con chiusura automatica e guarnizione magnetica;
- **Pannello frontale con scheda di controllo elettronica con sonda camera e sonda spillone al cuore;**
- **Refrigerazione ventilata** con agitatore d'aria;
- Unità refrigerante facilmente estraibile e tropicalizzata di serie (temperatura ambiente +43°C ed umidità relativa del 65%);
- **Sbrinamento evaporatore a tempo**, a fine ciclo, e vaschetta inferiore di contenimento acqua di condensa;
- **Cicli impostabili con sonda al cuore +3°C e -18°C**, oppure a tempo;
- La potenza è garantita da una unità in grado di portare **nella camera una temperatura di - 40°C in pochi minuti**;
- Guide adatte a contenere **3 griglie o teglie standard GN 2/3** (354x325mm);
- **Passo fra le guide mm 80**;
- **Dimensioni camera mm 340x363x270h**;
- Resa: **ciclo positivo +70°+3°C -- Kg.9**,
- Resa: **ciclo negativo +70°- 40°C -- Kg.7**;
- **Pannello di controllo digitale** permette di settare vari parametri per rispondere a qualsiasi esigenza;
- **Spessore dell'isolamento 60 mm**;
- Grazie alle sue dimensioni ridotte, può essere posizionato anche sopra un banco da lavoro o refrigerato;
- **Piedi in Acciaio Inossidabile regolabili in altezza** (60/90 H mm).

N.B: Teglie e Griglie NON COMPRESI

In Dotazione:

- Sonda camera
- Sonda spillone
- 3 coppie di guide

Accessori/Optionals:

- Teglia in alluminio GN 2/3 (mm 354x325)

MARCHIO CE
MADE IN ITALY



