



**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)

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



CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
<b>FO-AS1114N</b>	ABBATTITORE-CONGELATORE con GUIDE per 14 TEGLIE Gastro-Norm 1/1 o da mm.600x400, Marca FORCAR, Gas R452a, resa CICLO POSITIVO +90° +3°C / Kg.50, CICLO NEGATIVO +90° -18°C / Kg.26, V.400/3, Kw.2,4, Peso 200 Kg, dim.mm.820x800x1950h	<b>€ 4.792,12 + IVA</b> € 5.846,39 IVA incl. <b>Spedizione in Italia:</b> calcolata nel carrello <b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni

#### SCHEDA TECNICA

<b>Alimentazione elettrica</b>	Trifase
<b>Volts</b>	V 400/3
<b>Frequenza (Hz)</b>	50
<b>Potenza elettrica (Kw)</b>	2,4
<b>Peso netto (Kg)</b>	200
<b>Larghezza (mm)</b>	820
<b>Profondità (mm)</b>	800
<b>Altezza (mm)</b>	1950

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**ABBATTITORE-CONGELATORE con GUIDE per 14 TEGLIE GASTRO-NORM 1/1 (mm 530x325) o da mm 600X400, Marca FORCAR:**

- **struttura monoblocco in acciaio inox 18/10 AISI 304**, finitura esterna satinata in 'scotch brite';
- cella interna con angoli arrotondati per una migliore pulizia;
- **guide adatte per contenere 14 teglie Gastro-Norm 1/1 (mm 530x325) o da mm 600x400;**
- **resa:**
- CICLO POSITIVO +90° +3°C/Kg.50, -CICLO NEGATIVO +90° -18°C/Kg.26;**
- **spessore isolamento 60 mm** con schiuma alta densità 42 Kg/m3;
- **sonda per misurazione temperatura al cuore del prodotto inclusa** (solo per abbattitori positivi);
- micro porta per blocco ventilatore evaporatore;
- **controllo elettronico;**
- gas refrigerante: **R452a;**

- **svuotamento manuale dell'acqua di sbrinamento;**
- **4 cicli di funzionamento;**
- provvisto di manuale;
- piedini regolabili.

**Marchio CE**  
**Made in ITALY**