

Via Maltese, 62/64 - 90146 Palermo (PA) - Italia  
 Tel. 091 685 1784 Mobile +39 351 8753628  
 e-mail: info@allfoodproject.com website: www.allfoodproject.com.com  
 C.F. GLLBGI66L21G273C VAT Number 03765550821 Company Registered Number 162241

Estimate No. **7086** of the **12/22/2024**

**Info**

CHIAMACI per una consulenza GRATUITA Tel. 091 685 1784 o  
 SCRIVICI su Whatsapp +393518753628

| Cod. art. | Descrizione | Qtà | Prezzo | Sconto | Importo | C. Iva |
|-----------|-------------|-----|--------|--------|---------|--------|
|-----------|-------------|-----|--------|--------|---------|--------|

|                     |                              |   |                   |  |  |       |
|---------------------|------------------------------|---|-------------------|--|--|-------|
| FORCAR/AB5<br>51414 | Frigo Abbattitore AFP/AB5514 | 1 | <b>4.288,00 €</b> |  |  | 22.00 |
|---------------------|------------------------------|---|-------------------|--|--|-------|



- Sistema di raffreddamento ad aria incorporato - Modello con sonda al cuore - Capacità teglie n.15 x gn 1/1 cm 32,5 x 53 e 60 x 40 cm - Resa abbattimento positivo +70° +3° kg 60 - Resa abbattimento negativo: +70° -18° kg 45 - Misure cm l 80 x p 82,5 x h 217

**Optional :**

- Coppia guide antiribaltamento per griglia
- Coppia guide per teglia
- Griglia plastificata
- Kit ruote in dotazione

**Technical Sheet**

|   |   |
|---|---|
| Larghezza abbattitore 80 cm                               | Tipo di teglie GN 1/1 60 x 40 cm                              |
| Profondità con porte aperte 82,5 / 157,5 cm               | Altezza abbattitore 217 cm                                    |
| Ciclo positivo 50 Kg ( +90 °C/ + 3°C) in 90 minuti        | Ciclo negativo 38 Kg (+ 90 °C/ - 18°C) in 240 minuti          |
| Capacità massima numero teglie 15                         | GAS R404A   |
| Alimentazione 400V/ 50HZ 3+N                              | Potenza assorbita 2500 W                                      |
| Sbrinamento automatico                                    | Peso netto 210 KG   |
| Sonda al cuore  | Struttura in acciaio inox AISI 304                            |
| Sistema refrigerazione ventilata                          | Vano motore con fianchi coibentati                            |
| Controllo temperatura elettronico con termostato digitale | Resistenza elettrica per eliminazione condensa                |
| Evaporatore trattato anticorrosione                       | Chiusura porta con chiave                                     |
| Luce interna  | Pannelli esterni di fondo e schienale in lamiera galvanizzata |
| Piedini in acciaio Inox AISI 304 regolabili in altezza    |   |



[+ clicca qui per aggiungere un prodotto](#)

---



---

Ai sensi del D.Lgs. 196/2003 Vi informiamo che i Vs. dati saranno utilizzati esclusivamente per i fini connessi ai rapporti commerciali tra di noi in essere. Vi preghiamo di controllare i Vs. dati anagrafici, la Partita IVA e il Codice Fiscale. Non ci riteniamo responsabili di eventuali errori.