

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. **7154** of the **01/30/2025**

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 51414 | Frigo Abbattitore AFP/AB5514 | 1 | 4.288,00 € | | | 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.