



















CATALOGUE.2019.20



REFRIGERATION

	IT	EN	FR	DE
	INFORMAZIONI	INFORMATION	INFORMATION	INFO
	TEMPERATURA DI LAVORO	OPERATING TEMPERATURE	TEMPÉRATURE DE SERVICE	BETRIEBSTEMPERATUR
	DIMENSIONI ESTERNE	EXTERNAL DIMENSIONS	DIMENSIONS EXTÉRIEURES	AUßENABMESSUNGEN
	DIMENSIONI INTERNE	INTERNAL DIMENSIONS	DIMENSIONS INTÉRIEURES	INNENABMESSUNGEN
	CAPACITÀ	CAPACITY	CAPACITÉ	KAPAZITÄT
	TEMPERATURA MASSIMA DI LAVORO	MAX. OPERATING TEMPERATURE	TEMPÉRATURE MAXIMALE DE SERVICE	MAXIMALE BETRIEBSTEMPERATUR
	TIPO DI REFRIGERAZIONE	TYPE OF COOLING	TYPE DE REFOIDISSEMENT	KÜHLUNGSTYP
DEFROST	TIPO DI SBRINAMENTO	DEFROSTING TYPE	TYPE DE DÉGIVRAGE	ABTAUUNGSART
GAS	TIPO DI GAS REFRIGERANTE	TYPE OF COOLING GAS	GAZ RÉFRIGÉRANT	KÄLTEMITTEL
	EVAPORAZIONE ACQUA CONDENSA	CONDENSED WATER EVAPORATION	ÉVAPORATION DE L'EAU DE CONDENSATION	KONDENSWASSERVERDAMPFUNG
	CONTROLLO TEMPERATURA	TEMPERATURE CONTROL	RÉGULATION DE LA TEMPÉRATURE	TEMPERATURSTEUERUNG
CONTROL				
	ISOLAMENTO	INSULATION	ISOLATION THERMIQUE	WÄRMESCHUTZ
	ASSORBIMENTO	POWER CONSUMPTION	PUISSANCE ABSORBÉE	STROMAUFNAHME
	TENSIONE	VOLTAGE	TENSION	SPANNUNG
1 Ph				
MATERIAL	MATERIALE DI COSTRUZIONE	CONSTRUCTION MATERIAL	MATÉRIEL CONSTRUCTIF	BAUSTOFF
	INVERSIONE PORTA	DOOR REVERSING	INVERSION DE PORTE	TÜRUMLENKUNG
REVERSIBLE				
	LUCE INTERNA	INTERIOR LIGHT	ECLAIRAGE INTÉRIEUR	INNENBELEUCHTUNG
STANDARD	ACCESSORI IN DOTAZIONE	SUPPLIED ACCESSORIES	ACCESSOIRES FOURNIS	MITGELIEFERTE ZUBEHÖRE
ENERGY CLASS	CLASSE ENERGETICA	ENERGY CLASS	CLASSE ÉNERGÉTIQUE	ENERGIEKLASSE
	INFO SPEDIZIONI	DELIVERY INFO	INFORMATIONS SUR LA LIVRAISON	VERSANDINFO
	PESO NETTO	NET WEIGHT	POIDS NET	NETTOGEWICHT
NET				
	PESO LORDO	GROSS WEIGHT	POIDS BRUT	BRUTTOGEWICHT
GROSS				
	DIMENSIONI DI IMBALLO	PACKAGING DIMENSIONS	DIMENSIONS DES EMBALLAGES	VERPACKUNGSMASSE
mm				
	PREZZO	PRICE	PRIX	PREIS

IT Gentile cliente,
con la presente si prega di prendere visione della seguente comunicazione. Le temperature massime di lavoro dei refrigerati all'interno dei cataloghi Forcar Refrigeration e Forcold edizione 2019/20 sono state modificate rispetto l'edizione precedente.

I cataloghi validi negli anni 2017/18 riportavano le effettive temperature e umidità massime di lavoro, mentre nell'edizione attuale vengono indicate le condizioni ambientali massime ideali affinché i refrigerati possano lavorare con efficienza e ove previsto rispettino la classe energetica. Ovviamente, tutti i modelli di refrigerati possono raggiungere temperature e umidità maggiori di quelle indicate, facendo lavorare maggiormente l'unità refrigerante.

EN Dear customer,
Please take note of the following communication. The maximum working temperatures for refrigerated products in the Forcar Refrigeration and Forcold 2019/20 catalogues differs from those in the previous edition. In the 2017/18 catalogues it was stated the effective maximum working temperature and humidity, while the current edition indicates the maximum environmental conditions that are ideal for refrigerators to work efficiently and, where required, to comply with the energy class. Of course, all refrigerated appliances can reach higher temperatures and humidity than those indicated, by increasing the performance of the cooling unit.

DE Sehr geehrter Kunde,
Bitte beachten Sie die folgende Mitteilung. Die maximalen Betriebstemperaturen für gekühlte Produkte in den Katalogen Forcar Refrigeration und Forcold 2019/20 wurden gegenüber der vorherigen Ausgabe geändert. In den Katalogen 2017/18 wurden die effektiven maximale Betriebstemperatur und Luftfeuchtigkeit angegeben, während die aktuelle Ausgabe die maximalen Umgebungsbedingungen angibt, die ideal sind, damit Kühlgeräte effizient arbeiten und bei Bedarf die Energieklasse einhalten können. Selbstverständlich können alle gekühlte Modelle höhere Temperaturen und Luftfeuchtigkeiten als angegeben erreichen, durch die Erhöhung der Leistung des Kühlaggregats.

ES Estimado cliente,
Téngase en cuenta la siguiente comunicación. Las temperaturas máximas de trabajo de los productos refrigerados en los catálogos Forcar Refrigeration y Forcold 2019/20 difieren de las de la edición anterior. En los catálogos 2017/18 se indica la temperatura y humedad máxima de trabajo efectiva, mientras que en la edición actual se indican las condiciones ambientales máximas que son ideales para que los frigoríficos funcionen eficientemente y, en caso necesario, cumplan con la clase de energía. Por supuesto, todos los aparatos refrigerados pueden alcanzar temperaturas y humedad superiores a las indicadas, aumentando el rendimiento de la unidad de refrigeración.



INDICE

INDEX
TABLE DES MATIÈRES
INHALT

Abbattitori

Made in Italy



IT Struttura monoblocco in **acciaio inox AISI 304**, finitura esterna satinata "scotch brite", spessore isolamento 60 mm con schiuma alta densità 42kg/m³, piedini regolabili, cella interna con angoli arrotondati per una miglior pulizia- guide adatte per contenere bacinelle GN1/1 o 60x40 cm - **sonda per misurazione temperatura al cuore del prodotto inclusa (solo per abbattimenti positivi)**, micro porta per blocco ventilatore evaporatore, controllo elettronico, svuotamento manuale dell'acqua di sbrinamento - 4 cicli di funzionamento.

EN Monobloc structure in **stainless steel AISI 304**, "scotch brite" external satin finish, 60 mm insulation thickness with 42kg/m³ high density foam, adjustable feet, internal cell with rounded corners for better hygiene, slides designed to hold GN1/1 or 60x40 cm pans, **core temperature probe included (only for positive chilling)**, door microswitch to block the evaporator fan, electronic control, manual voiding of the defrosting water - 4 operating cycles.

FR Structure monobloc en **acier inox AISI 304**, finition extérieure satinée "scotch brite", épaisseur d'isolation 60 mm avec mousse à haute densité 42kg/m³, pieds réglables, cellule interne avec coins arrondis pour un meilleur nettoyage, glissières adaptées pour bacs GN1/1 et 60x40 cm, **sonde de température au coeur du produit comprise (seulement pour refroidissements positifs)**, interrupteur micro porte pour le bloc ventilateur de l'évaporateur, commande électronique, vidange manuelle de l'eau de dégivrage, 4 cycles de fonctionnement.

DE Monoblockstruktur aus **Edelstahl AISI 304**, Außenfläche satiniert "Scotch Brite", 60 mm Isolationsdicke mit 42 kg/m³ Hochdichteschäum, verstellbare Füße, Innenzelle mit abgerundeten Ecken zur besseren Reinigung, Führungen zur Aufnahme von GN1/1 oder 60x40 cm, **Fühler zur Temperaturmessung im Kern des Produkts im Lieferumfang enthalten (nur für positive Kühlung)**, Mikrotürschalter für Verdampfergebläseblock, elektronische Steuerung, manuelle Entleerung des Abtauwassers, 4 Betriebszyklen.



AS1104N



Ciclo positivo / Positive cycle (90' +90°C > +3°C)
11 Kg
Ciclo negativo / Negative cycle (240' +90°C > -18°C)
6 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity
3x 60x40cm GN1/1 =65(h) mm

AS1105N



Ciclo positivo / Positive cycle (90' +90°C > +3°C)
18 Kg
Ciclo negativo / Negative cycle (240' +90°C > -18°C)
9 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity
5x 60x40cm GN1/1 =65(h) mm

	AS1104N	AS1105N
	+90°C / +3°C +90°C / -18°C	+90°C / +3°C +90°C / -18°C
	820 x 700/1470 x 800(h) mm	820 x 700/1470 x 900(h) mm
	700 x 587 x 275(h) mm	700 x 587 x 375(h) mm
	113 L	154 L
	+32°C / 55%HR	+38°C / 55%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	manuale / manual	manuale / manual
GAS	R452a	R452a
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
CONTROL		
	60 mm	60 mm
	841 W	875 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox AISI 304 stainless steel AISI 304	acciaio Inox AISI 304 stainless steel AISI 304
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	3 supporti teglie 3 trays supports	5 supporti teglie 5 trays supports
	130 Kg	130 Kg
	140 Kg	140 Kg
	850 x 730 x 1113(h) mm	850 x 730 x 1113(h) mm

Professional Line

Abbattitori / Blast chillers /
Cellules de refroidissement rapide / Schnellkühler

AS1110N



Ciclo positivo / Positive cycle (90' +90°C > +3°C)
36 Kg
Ciclo negativo / Negative cycle (240' +90°C > -18°C)
18 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity
10x 60x40cm GN1/1 =65(h) mm

AS1114N



Ciclo positivo / Positive cycle (90' +90°C > +3°C)
50 Kg
Ciclo negativo / Negative cycle (240' +90°C > -18°C)
26 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity
14x 60x40cm GN1/1 =65(h) mm

	AS1110N	AS1114N
	+90°C / +3°C +90°C / -18°C	+90°C / +3°C +90°C / -18°C
	820 x 800/1570 x 1750(h) mm	820 x 800/1570 x 1950(h) mm
	700 x 687 x 990(h) mm	700 x 687 x 1090(h) mm
	250 L	320 L
	+38°C / 55%HR	+38°C / 55%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	manuale / manual	manuale / manual
GAS	R452a	R452a
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
CONTROL		
	60 mm	60 mm
	2100 W	2400 W
	400V / 50Hz	400V / 50Hz
	1 Ph	
MATERIAL	acciaio Inox AISI 304 stainless steel AISI 304	acciaio Inox AISI 304 stainless steel AISI 304
	no	no
	no	no
STANDARD	10 supporti teglie 10 trays supports	14 supporti teglie 14 trays supports
	190 Kg	200 Kg
	200 Kg	210 Kg
	850 x 850 x 1913(h) mm	850 x 830 x 2013(h) mm

Professional Line

Abbattitori / Blast chillers
Cellules de refroidissement rapide / Schnellkühler

Abbattitori

- IT Abbattitori con struttura monoblocco in **acciaio inox AISI 304** - finitura esterna satinata "scotch brite", spessore isolamento 60/70 mm con schiuma alta densità 42kg/m³ - piedini regolabili - cella interna con angoli arrotondati per una miglior pulizia - **sonda per misurazione temperatura al cuore del prodotto inclusa (solo per abbattimenti positivi)** - micro porta per blocco - controllo elettronico della temperatura - evaporazione dell'acqua e sbrinamento manuale per modelli GT3 e GD5A - evaporazione automatica e sbrinamento a caldo per modelli AB. Modello G-T3 con guide adatte per contenere bacinelle GN2/3.
- FR Cellules de refroidissement rapid avec structure monobloc en **acier inox AISI 304** - finition extérieure satinée "scotch brite", épaisseur d'isolation 60/70mm avec mousse à haute densité 42kg/m³ - pieds réglables - cellule interne avec coins arrondis pour un meilleur nettoyage - **sonde de température au cœur du produit comprise (seulement pour refroidissements positifs)** - interrupteur micro porte pour le bloc ventilateur de l'évaporateur - contrôle électronique de température - évaporation d'eau et dégivrage manuel pour modèles GT3 et GD5A - évaporation automatique et dégivrage à gaz chaud pour modèles AB. Modèle G-T3 avec glissières pour bacs GN2/3.
- EN Blast chillers with monobloc structure in **stainless steel AISI 304** - external satin finish "scotch brite", insulation thickness 60/70 mm with high density foam 42kg/m³ - adjustable feet - internal cell with rounded edges for easier cleaning - **probe to measure the core temperature of the product included (only for positive chilling)** - door microswitch to stop the evaporator fan - electronic temperature control - water evaporation and manual defrosting for models GT3 and GD5A - automatic evaporation and hot-gas defrosting for models AB. Model G-T3 with slides for GN2/3 containers.
- DE Schnellkühler-Monoblockstruktur aus **Edelstahl AISI 304**, Außenfläche satiniert "Scotch Brite", 60/70 mm Isolationsdicke mit 42 kg/m³ Hochdichteschäum - verstellbare Füße - Innenzelle mit abgerundeten Ecken zur besseren Reinigung - **Fühler zur Temperaturmessung im Kern des Produkts im Lieferumfang enthalten (nur für positive Kühlung)**, Mikrotürschalter für Verdampfergebläseanhalt - elektronische Temperaturregelung - Wasserverdampfung und manuelle Abtauung für die Modelle GT3 und GD5A - automatische Verdampfung und Heißgasabtauung für die Modelle AB. Modell G-T3 mit Führungsschienen geeignet für Behälter GN2/3.



G-T3



Ciclo positivo / Positive cycle (90' +70°C > +3°C)
8 Kg
Ciclo negativo / Negative cycle (240' +70°C > -18°C)
5 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity
3-GN2/3 = 65(h) mm

G-D5A



Ciclo positivo / Positive cycle (90' +70°C > +3°C)
18 Kg
Ciclo negativo / Negative cycle (240' +70°C > -18°C)
14 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity
5 x 60 x 40cm GN1/1 = 65(h) mm

	G-T3	G-D5A
	+70°C / +3°C +70°C / -18°C	+90°C / +3°C +90°C / -18°C
	660 x 650 x 420 (h) mm	800 x 822 x 1035 (h) mm
	360 x 330 x 200(h) mm	660 x 400 x 400(h) mm
	33 L	169 L
	+32°C / 60%HR	+43°C / 60%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	manuale / manual	manuale / manual
GAS	R290	R290
	manuale / manual	manuale / manual
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
	60 mm	60 mm
	500 W	720 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox AISI 304 stainless steel AISI 304	acciaio Inox AISI 304 stainless steel AISI 304
REVERSIBLE	no	no
	no	no
STANDARD	3 supporti teglie 3 trays supports	5 supporti teglie 5 trays supports
	42 Kg	116 Kg
	52 Kg	159 Kg
	720 x 740 x 570(h) mm	870 x 900 x 1210(h) mm

Professional Line

Abbattitori / Blast chillers
Cellulles de refroidissement rapide / Schnellkühler

G-AB1203



Ciclo positivo / Positive cycle (90' +70°C > +3°C)
12 Kg
Ciclo negativo / Negative cycle (240' +70°C > -18°C)
8 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity
3 x 60 x 40cm GN1/1 = 65(h) mm

G-AB1805



Ciclo positivo / Positive cycle (90' +70°C > +3°C)
18 Kg
Ciclo negativo / Negative cycle (240' +70°C > -18°C)
14 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity
5 x 60 x 40cm GN1/1 = 65(h) mm

	G-AB1203	G-AB1805
	+70°C / +3°C +70°C / -18°C	+70°C / +3°C +70°C / -18°C
	800 x 815 x 945(h) mm	800 x 815 x 1015(h) mm
	660 x 400 x 330(h) mm	660 x 400 x 400(h) mm
	140 L	169 L
	+43°C / 60%HR	+43°C / 60%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	gas caldo / hot gas	gas caldo / hot gas
GAS	R290	R290
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
CONTROL	70 mm	70 mm
	700 W	720 W
	230V / 50Hz	230V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox AISI 304 stainless steel AISI 304	acciaio Inox AISI 304 stainless steel AISI 304
REVERSIBLE	si / yes	si / yes
	no	no
STANDARD	3 supporti teglie 3 trays supports	5 supporti teglie 5 trays supports
	104 Kg	116 Kg
	140 Kg	159 Kg
	900 x 870 x 1140(h) mm	870 x 900 x 1210(h) mm

Professional Line

Abbattitori / Blast chillers
Cellules de refroidissement rapide / Schnellkühler

G-AB4010



Ciclo positivo / Positive cycle (90' +70°C > +3°C)
40 Kg
Ciclo negativo / Negative cycle (240' +70°C > -18°C)
28 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity
10 x 60 x 40cm GN1/1 = 65(h) mm

AB5514



Ciclo positivo / Positive cycle (90' +70°C > +3°C)
50 Kg
Ciclo negativo / Negative cycle (240' +70°C > -18°C)
38 Kg
Capacità massima teglie Max. trays capacity
15 x 60 x 40cm GN1/1 = 65(h) mm

	G-AB4010	AB5514
	+70°C / +3°C +90°C / -18°C	+70°C / +3°C +70°C / -18°C
	800 x 815 x 1645(h) mm	800 x 815 x 2170(h) mm
	660 x 400 x 870(h) mm	660 x 400 x 1170(h) mm
	241 L	319 L
	+43°C / 60%HR	+43°C / 60%HR
	ventilata / ventilated	ventilata / ventilated
DEFROST	gas caldo / hot gas	gas caldo / hot gas
GAS	R290	R404a / R290
	automatica / automatic	automatica / automatic
	elettronico / electronic	elettronico / electronic
CONTROL		
	70 mm	70 mm
	900 W	2500 W
	230V / 50Hz	400V / 50Hz
MATERIAL	acciaio Inox AISI 304 stainless steel AISI 304	acciaio Inox AISI 304 stainless steel AISI 304
	si / yes	si / yes
	no	no
STANDARD	10 supporti teglie 10 trays supports	15 supporti teglie 15 trays supports
	150 Kg	210 Kg
	200 Kg	236 Kg
	870 x 900 x 1840(h) mm	870 x 900 x 2380(h) mm

Professional Line

Abbattitori / Blast chillers
Cellules de refroidissement rapide / Schnellkühler



forcar[®]
ANNIVERSARY

Forcar S.r.l.

Via Sandro Pertini, 14 - 47826 Villa Verucchio (Rimini) Italy
t: Tel. +39 0541 670529 - f:+39 0541 670064 - mail@forcar.it



FORCAR.IT