



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

Services and Technologies for professional catering since 1973



SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,26
Peso netto (Kg)	98
Peso lordo (Kg)	121
Larghezza (mm)	1360
Profondità (mm)	700
Altezza (mm)	860

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

TAVOLO REFRIGERATO con 2 PORTE e CASSETTO NEUTRO, capacità 282 litri, temperatura -2°C /+8°C, ECOLOGICO in Classe B:

- **struttura in acciaio inox AISI 304;**
- fondo con angoli arrotondati;
- **schienale in acciaio inox**, possibilità di appoggiare al muro;
- **refrigerazione ventilata;**
- **vani adatti all'inserimento di griglie o teglie Gastro-Norm 1/1** (mm 530x325);
- capacità 282 litri;
- **gruppo refrigerante incorporato estraibile** per facile manutenzione;
- **andamento circolare dell'aria fredda** in modo da non toccare direttamente il prodotto;
- temperatura d'esercizio -2°/+8°C;
- **controllo temperatura elettronico con termostato digitale;**
- resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa;
- **sbrinamento automatico** con resistenza elettrica e **controllo automatico della temperatura di sbrinamento;**
- **evaporazione automatica dell'acqua di condensa;**
- evaporatore trattato anticorrosione;
- **Gruppo Refrigerante ECOLOGICO con Gas R290;**
- **Classe energetica B;**
- massima temperatura ambiente: +32°C;

- massima temperatura umidità: 55% HR;
- **spessore isolamento 60 mm;**
- porta con molla di ritorno;
- guarnizione porta estraibile senza utensili;
- **piedini in acciaio inox AISI 304, regolabili in altezza;**
- dimensioni interne mm 902x530x589h;
- dimensioni esterne mm 1360x700x860h.

In Dotazione:

- n.2 griglie Gastronorm 1/1
- n.4 guide

Optional/Accessori:

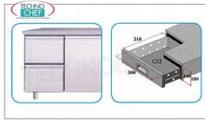
- cassettera con 2 cassetti con guide telescopiche in acciaio inox a totale estraibilità - Cod.FOC12;
- cassettera con 3 cassetti con guide telescopiche in acciaio inox a totale estraibilità - Cod.FOC13;
- coppia guide per sostegno griglie - Cod.FOCG11;
- griglia plastificata Gastronorm 1/1 - Cod. FOGRP11;
- kit 4 ruote di diametro 120 mm, di cui due con freno - Cod.FORUO120;
- alzatina posteriore sul piano - Cod. FOALZ2100.

NOTA:

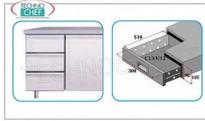
NEL VANO VICINO AL GRUPPO REFRIGERANTE SI CONSIGLIA DI MONTARE SOLO LA CASSETTIERA CON 2 CASSETTI, per non ostruire la circolazione del freddo.

**MARCHIO CE
MADE IN ASIA**

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FO-G-GN2100TN	Tavolo Banco refrigerato 2 PORTE e cassetto neutro, Professionale, temp. -2°+8°C, capacità 282 litri, refrigerazione ventilata, Gastronorm 1/1, ECOLOGICO in Classe B, Gas R290, V.230/1, Kw.0,26, Peso 98 Kg, dim.mm.1360x700x860h	€ 974,53 + IVA € 1.188,93 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni
ACCESSORI/OPTIONAL		
CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
FOGRP11 	Griglia plastificata GN 1/1	€ 8,67 + IVA € 10,58 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni
FOCG11 	Coppia guide per sostegno griglia GN 1/1	€ 11,56 + IVA € 14,10 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni
FOALZ2100 	Alzatina posteriore	€ 22,90 + IVA € 27,94 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 8 a 15 giorni
FO-RUO120 	Forcar - Kit 4 ruote, 2 con freno	€ 78,63 + IVA € 95,93 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 4 a 9 giorni
FOC12	Cassettera con 2 cassetti	



FOC13



Cassettiera con 3 cassetti

€ 341,36 + IVA

€ 416,46 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni

€ 509,29 + IVA

€ 621,33 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 4 a 9 giorni





ENERG Y IJA
енергия · енергία
IE IA

FORCAR
REFRIGERATION G-GN2100TN

A+++
A++
A+
A
B
C
D
E
F
G

B

ENERGIA · ЕНЕРГИЯ · ΕΝΕΡΓΕΙΑ
ENERGIJA · ENERGY · ENERGIE
ENERGI

628
kWh/annum

1L
190 L

- L

5
40°C-40%

2015/1094-IV

TECHNOCHEF.IT