



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

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



FORCOLD

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Larghezza (mm)	1510
Profondità (mm)	800
Altezza (mm)	1400

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

BANCO PIZZA REFRIGERATO 2 PORTE, Piano in Granito e VETRINA Ingredienti PROFONDA 330 o 380 mm, temperatura d'esercizio -2°/+8°C, Classe C:

- struttura in acciaio inox Aisi 201,
- piano lavoro in granito con alzatina sui 3 lati,
- 2 vani refrigerati in grado di ospitare cassette portapagnottine da mm 600x400x70h,
- capacità lt.390;
- refrigerazione ventilata,
- gruppo incorporato estraibile per facile manutenzione,
- pannello frontale apribile con chiave,
- andamento circolare dell'aria fredda in modo da non toccare direttamente il prodotto,
- controllo temperatura elettronico con termostato digitale,
- resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa,
- sbrinamento automatico con resistenza elettrica
- controllo automatico della temperatura di sbrinamento
- evaporazione automatica dell'acqua di condensa,
- evaporatore trattato anticorrosione,
- GAS ECOLOGICO R600a;
- CLASSE C;
- spessore isolamento: 60 mm;
- porta con molla di ritorno,
- guarnizione porta estraibile senza utensili,
- max temperatura/ umidità ambiente: +35°C / 50%HR;
- fondo con angoli arrotondati,
- piedini in acciaio inox regolabili in altezza
- possibilità di appoggiare al muro.

Equipaggiato con **VETRINA refrigerata orizzontale** completa di vetri ed unità refrigerante, in grado di contenere:

- **7 bacinelle GN 1/4** (mm 265x162), con altezza max 150 mm per il Mod.FOPZ2600TN-FC33,
- **5 bacinelle GN 1/3** (mm 325x175) + 1 GN 1/2 (mm 325x265) con altezza max 150 mm per il Mod.FOPZ2600TN-FC38.

In Dotazione:

- n.7 coppie guide per porta

N.B.: BACINELLE NON INCLUSE

Marchio CE
Made in ASIA

MODELLI DISPONIBILI

FC-G-PZ2600TN38-FC



BANCO PIZZA REFRIGERATO 2 PORTE, vetrina refrigerata profonda 380 mm, capacità 5 bacinelle GN 1/3 (mm 325x175) + 1 bacinella GN 1/2 (mm 325x265), temp.-2°/+8 °C, Ventilato, ECOLOGICO in Classe C, Kw.0,275, V.230/1, Peso 271 Kg, dim.mm.1510x800x1400h

€ 1.299,99 + IVA

€ 1.585,99 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 8 a 15 giorni

FC-G-PZ2600TN33-FC



BANCO PIZZA REFRIGERATO, 2 PORTE, vetrina refrigerata profonda 330 mm, capacità 7 bacinelle GN 1/4 (mm 265x162), temperatura -2°/+8 °C, Ventilato, ECOLOGICO in Classe C, Gas R600a, Kw.0,275, V.230/1, Peso 267 Kg, dim.mm.1510x800x1400h

€ 1.269,40 + IVA

€ 1.548,67 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 8 a 15 giorni



Mod. FC-PZ2600TN-FC38 Cap. 5 bacinelle GN 1/3 + 1 GN 1/2



Mod. FC-PZ2600TN-FC33 Cap. 7 bacinelle GN 1/4