



**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](mailto:staff@technochef.it)  
[www.technochef.it](http://www.technochef.it)  
[www.technochef.eu](http://www.technochef.eu)

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



#### SCHEDA TECNICA

|                                |          |
|--------------------------------|----------|
| <b>Alimentazione elettrica</b> | Monofase |
| <b>Volts</b>                   | V 230/1  |
| <b>Frequenza (Hz)</b>          | 50       |
| <b>Potenza elettrica (Kw)</b>  | 0,38     |
| <b>Peso netto (Kg)</b>         | 80       |
| <b>Larghezza (mm)</b>          | 720      |
| <b>Profondità (mm)</b>         | 800      |
| <b>Altezza (mm)</b>            | 2020     |

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

**ARMADIO FRIGO IGIENIZZANTE con GENERATORE di OZONO, 1 Porta, lt.700, Temp.0/+10°C:**

- **Utile per conservare a lungo e igienizzare tutti gli alimenti che normalmente verrebbero conservati a fresco, col vantaggio di allungare la loro conservazione;**
- Dotato di dispositivo con **controllo digitale totalmente automatizzato** rispondente ai requisiti Industria 4.0;
- **Ozonizzatore a controllo temporizzato;**
- **L'OZONO** utilizzato in piccole quantità ( 1 min. ogni 20 min.)**allunga il tempo di conservazione dei prodotti e ne mantiene intatta la qualità;**
- **Generatore OZONO tramite generatore elettrico con produzione massima di 250 MG/H**( alimentato ad aria ) funzionamento tramite impostazione di tempo ON/OFF;
- **L'armadio è dotato di:**
  - **Elemento refrigerante;**
  - **Generatore di Ozono** a elevata tecnologia;
  - **Ventilazione forzata**, per garantire una uniformità della qualità di Ozono all'interno della cella,
  - **Strumento digitale che controlla la temperatura dell'Ozono**, tempi e la sicurezza dell'eventuale apertura porta.
- Il sistema registra tutti gli eventi e programmi ed è interconnesso seguendo il criterio industria 4.0. Per garantire un buon funzionamento del sistema è necessario collegare il dispositivo ad internet;
- **Prodotto che rientra nel CREDITO D'IMPOSTA (DL 23/2020) Credito d'imposta del 50% delle spese di Sanificazione fino ad un massimo di 20.000 euro (in attesa di ufficializzazione).**

**DATI TECNICI**

- **Realizzato in acciaio inox AISI 304;**
- Numero porte 1;
- Adatto al **contenimento di griglie Gastronorm 2/1** (mm 650x530);
- Cremagliere con passo mm 62;
- **Capacità 700 lt;**
- **Temperatura d'esercizio 0°/+10° C;**
- **Refrigerazione ventilata;**
- Isolamento 60 mm;
- **Sbrinamento gas caldo;**
- **Gas refrigerante ECOLOGICO R290;**
- Classe climatica 5;
- **Termostato digitale;**
- Temperatura ambiente di utilizzo da +18° a +25°C;
- **Fermo ventilazione di serie;**
- **Porta a chiusura automatica di serie;**
- Serratura di serie;
- Illuminazione interna optional;
- Piedini regolabili di serie;
- Alimentazione monofase;
- Potenza 380 W;
- Dimensioni interne mm 600x680x1440h;
- Dimensioni esterne mm 720x800x2020h.

**In Dotazione:**

- n. 8 guide per griglie
- n. 4 griglie GN 2/1 (cm 65 x 53)

**MARCHIO CE**  
**MADE IN ITALY**

| CODICE        | DESCRIZIONE                                                                                                                                                                                                                               | PREZZO/CONSEGNA                                                                                                                             |
|---------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TCF091-FRG020 | Armadio Frigo Igienizzante con generatore di ozono 1 porta, Professionale, capacità 700 lt, temperatura 0°/+10°C, refrigerazione ventilata, Gas ECOLOGICO R290, Gastronorm 2/1, V.230/1, Kw.0,38, Peso 80 Kg, dimensioni mm 720x800x2020h | <b>€ 2.271,34 + IVA</b><br>€ 2.771,03 IVA incl.<br><b>Spedizione in Italia: calcolata nel carrello</b><br><b>Consegna:</b> da 8 a 15 giorni |