



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



SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Potenza elettrica (Kw)	0,4
Peso netto (Kg)	160
Larghezza (mm)	1440
Profondità (mm)	800
Altezza (mm)	2020

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

ARMADIO FRIGO IGIENIZZANTE con GENERATORE di OZONO, 2 Porte, It.1400, 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 2;
- Adatto al **contenimento di griglie Gastronorm 2/1** (mm 650x530);;
- Cremagliere con passo mm 62;
- **Capacità 1400 lt;**
- **Temperatura d'esercizio 0°/+10° C;**
- **Isolamento 60 mm;**
- **Refrigerazione ventilata;**
- **Sbrinamento gas caldo;**
- **Gas refrigerante ECOLOGICO R290;**
- Classe climatica 5;
- **Termostato digitale;**
- **Fermo ventilazione di serie;**
- Temperatura ambiente di utilizzo da +18° a +25°C;
- **Porta a chiusura automatica di serie;**
- Serratura di serie;
- Illuminazione interna optional;
- Piedini regolabili di serie;
- Alimentazione monofase;
- Potenza 400 W;
- Dimensioni interne mm 1320x680x1440h
- Dimensioni esterne mm 1440x800x2020h.

In Dotazione:

- n. 16 guide per griglie
- n. 8 griglie GN 2/1 (mm 650x530)

MARCHIO CE
MADE IN ITALY

CODICE	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA
TCF091-FRG050	Armadio Frigo Igienizzante con generatore di ozono 2 porte, Professionale, capacità lt 1400, temperatura 0°/+10°C, refrigerazione ventilata, Gas ECOLOGICO R290, Gastronorm 2/1, V.230/1, Kw.0,4, Peso 160 Kg, dimensioni mm 1440x800x2020h	€ 2.928,84 + IVA € 3.573,18 IVA incl. Spedizione in Italia: calcolata nel carrello Consegna: da 8 a 15 giorni