



**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>  | 1,4      |
| <b>Peso netto (Kg)</b>         | 305      |
| <b>Peso lordo (Kg)</b>         | 330      |
| <b>Larghezza (mm)</b>          | 1500     |
| <b>Profondità (mm)</b>         | 850      |
| <b>Altezza (mm)</b>            | 2080     |

#### DESCRIZIONE PROFESSIONALE

ARMADIO FROLLATURA CARNE, 2 PORTE con VETRO, IN ACCIAIO INOX, TEMPERATURA +0°/+10°C, CAPACITA' Kg. 300, DIM. cm 150x85x208h:

- Struttura esterna in **Acciaio Plastificato NERO con 2 PORTE VETRO**;
- Struttura interna in acciaio **inox AISI 304**;
- Interno con spigoli arrotondati e fondo stampato;
- Cremagliere griglie e guide in acciaio inox AISI 304;
- **Piedini in acciaio inox** regolabili in altezza (130/200 mm)
- **Lampada germicida** UV-C di serie;
- **Illuminazione interna** con barre a LED K6500;
- **Porte autochiudenti** con fermo a 105° con guarnizioni magnetiche facilmente sostituibili e Chiusura con chiave;
- 
- 
- **Temperatura d'esercizio** +0°/+10°C
- Regolazione attiva dell'umidità dal 40% al 90%
- Non necessita di allacciamento alla rete idrica;
- Spessore di isolamento 75 mm;
- **Refrigerazione ventilata** con evaporatore trattato in cataforesi;
- **GAS ECOLOGICO** refrigerante **R290**;
- **Evaporazione automatica** dell'acqua di condensa con resistenza elettrica autoregolante;
- **Sbrinamento automatico** con resistenza elettrica;
- 
- 
- **Collegamento Wi-Fi** per la visualizzazione e il controllo da remoto;
- Periferica USB per l'aggiornamento software;
- **Pannello comandi elettronico** MEAT Touch con **display touch screen** da 4,3";
- **N. 3 ricette preimpostate**, programmabili fino a 4 fasi distinte per ogni ricetta;
- **N. 10 ricette completamente personalizzabili** memorizzabili sullo strumento;
- Visualizzazione costante a display della temperatura e dell'umidità interne;
- Orologio e datario (RTC) e **Menu Multilingua**;
- 
- **Alimentazione:** 230/1/50 Hz
- **Dimensioni mm.** 1500x850x2080h
- Peso: Kg.305
- **Capacità** Kg. 300
- Gancera carne di serie portata max Kg 80;

In dotazione: gancera carne con 2 ganci + 3 griglie in acciaio inox;

MARCHIO CE  
Made in ITALY

| CODICE              | DESCRIZIONE                                                                                                                                                              | PREZZO/CONSEGNA                                                                                                              |
|---------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TCF18-MEAT1500BLACK | Everlasting - ARMADIO Frollatura-Maturazione Carne in Acciaio PALSTIFICATO NERO, 2 PORTE con VETRO, Gas R290, Temp. +0°/+10° C, Capacità Kg. 300, Dim. mm 1500x850x2080h | <b>€ 8.038,10 + IVA</b><br>€ 9.806,48 IVA incl.<br><b>Spedizione in Italia: compresa</b><br><b>Consegna: da 4 a 9 giorni</b> |