



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
Larghezza (mm)	2025
Profondità (mm)	800
Altezza (mm)	1390

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

BANCO PIZZA REFRIGERATO 2 PORTE + 7 CASSETTI Non Refrigerati per pagnottine pizza con VETRINA ingredienti PROFONDA 330 o 380 mm, temperatura d'esercizio +2°/+8°, Classe B:

- struttura in acciaio inox Aisi 304,
- piano lavoro in granito con alzatina sui 3 lati,
- 2 vani refrigerati in grado di ospitare contenitori portapagnottine da mm 600x400x70h, Temp. +2°/+8°,
- cassettera neutra con 7 cassette (NON REFRIGERATA) in grado di ospitare 7 contenitori portapagnottine da mm 600x400x70h - NON INCLUSE,
- capacità lt.386;
- refrigerazione ventilata,
- gruppo incorporato estraibile per facile manutenzione,
- cassetto neutro sopra vano tecnico,
- spessore isolamento: 50 mm,
- 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,
- Gruppo Refrigerante ECOLOGICO con GAS R290;
- CLASSE energetica B;
- max temperatura/ umidità ambiente: +32°C / 55%HR,
- porta con molla di ritorno,
- guarnizione porta estraibile senza utensili,
- fondo con angoli arrotondati,
- piedini in acciaio inox Aisi 304 regolabili in altezza,
- schienale in acciaio inox,
- possibilità di appoggiare al muro.

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

- 10 bacinelle GN 1/4 (mm 265x162), con altezza max 150 mm per il mod. FOPZ2610TN33, -- NON INCLUSE.
- 9 bacinelle GN 1/3 (mm 325x175), con altezza max 150 mm per il mod. FOPZ2610TN38.-- NON INCLUSE.

In Dotazione:

- n.7 coppie guide per porta

N.B.: BACINELLE Vetrina Orizzontale e Contenitori PORTAPAGNOTTINE Pizza - NON INCLUSI.

Marchio CE
Made in ASIA

MODELLI DISPONIBILI

FO-G-PZ2610TN33



Banco pizza refrigerato 2 PORTE, +7 CASSETTI non refrigerati, vetrina ingredienti refrigerata profonda mm 330, capacità 10 bacinelle GN 1/4 (mm 265x162), temp.+2°/+8°C, Ventilato, ECOLOGICO in Classe B, Gas R290, V.230/1, Kw.0,26, dim.mm.2025x800x1445h

€ 1.853,12 + IVA

€ 2.260,81 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 8 a 15 giorni

FO-G-PZ2610TN38



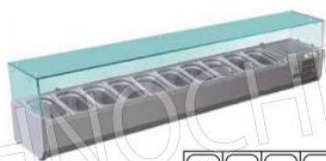
Banco pizza refrigerato 2 PORTE, +7 CASSETTI Non refrigerati, vetrina ingredienti refrigerata profonda mm 380, capacità 9 bacinelle GN 1/3 (mm 325x175), temp.+2°/+8°C, Ventilato, ECOLOGICO in Classe B, Gas R290, V.230/1, Kw.0,26, dim.mm.2025x800x1445h

€ 1.873,51 + IVA

€ 2.285,68 IVA incl.

Spedizione in Italia: calcolata nel carrello

Consegna: da 8 a 15 giorni



Mod.FOPZ2610TN33 Cap. 10 Bacinelle GN1/4



Mod.FOPZ2610TN38 Cap. 9 Bacinelle GN 1/3