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

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	**€ 2.344,40** *+ IVA* **Spedizione in Italia:** calcolata nel carrello **Consegna:** da 8 a 15 giorni

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

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