



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-FRG040	Armadio Frigo Igienizzante con generatore di ozono 1 porta, Professionale, capacità lt 900, temperatura 0°/+10°C, refrigerazione ventilata, Gas ECOLOGICO R290, V.230/1, Kw.0,38, Peso 90 Kg, dimensioni mm 790x1010x2090h	€ 2.917,28 + 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.900, 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 da mm 600x400;**
- Cremagliere con passo mm 62;
- **Capacità 900 lt;**
- **Temperatura d'esercizio 0°/+10° C;**
- **Isolamento 75 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 380 W;
- Dimensioni interne mm 640x850x1480h
- Dimensioni esterne mm 790x1010x2090h.

In Dotazione:

- n. 8 guide per griglie
- n. 4 griglie mm 600x400

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)	90
Larghezza (mm)	790
Profondità (mm)	1010
Altezza (mm)	2090