



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
FO-G-GN2100TN	Tavolo Banco refrigerato 2 PORTE e cassetto neutro, Professionale, temp. -2°+8°C, capacità 282 litri, refrigerazione ventilata, Gastronorm 1/1, ECOLOGICO in Classe B, Gas R290, V.230/1, Kw.0,26, Peso 98 Kg, dim.mm.1360x700x860h	Consegna: da 4 a 9 giorni
DESCRIZIONE PROFESSIONALE		

TAVOLO REFRIGERATO con 2 PORTE e CASSETTO NEUTRO, capacità 282 litri, temperatura -2°C /+8°C, ECOLOGICO in Classe B:

- **struttura in acciaio inox AISI 304;**
- fondo con angoli arrotondati;
- **schienale in acciaio inox**, possibilità di appoggiare al muro;
- **refrigerazione ventilata;**
- **vani adatti all'inserimento di griglie o teglie Gastro-Norm 1/1** (mm 530x325);
- capacità 282 litri;
- **gruppo refrigerante incorporato estraibile** per facile manutenzione;
- **andamento circolare dell'aria fredda** in modo da non toccare direttamente il prodotto;
- temperatura d'esercizio -2°/+8°C;
- **controllo temperatura elettronico con termostato digitale;**
- resistenza elettrica intorno alla cornice porta per eliminazione della condensa;
- **sbrinamento automatico** con resistenza elettrica e **controllo automatico della temperatura di sbrinamento;**
- **evaporazione automatica dell'acqua di condensa;**
- evaporatore trattato anticorrosione;
- **Gruppo Refrigerante ECOLOGICO con Gas R290;**
- **Classe energetica B;**
- massima temperatura ambiente: +32°C;
- massima temperatura umidità: 55% HR;
- **spessore isolamento 60 mm;**
- porta con molla di ritorno;
- guarnizione porta estraibile senza utensili;
- **piedini in acciaio inox AISI 304, regolabili in altezza;**
- dimensioni interne mm 902x530x589h;
- dimensioni esterne mm 1360x700x860h.

In Dotazione:

- n.2 griglie Gastronorm 1/1
- n.4 guide

Optional/Accessori:

- cassettera con 2 cassette con guide telescopiche in acciaio inox a totale estraibilità - Cod.FOC12;
- cassettera con 3 cassette con guide telescopiche in acciaio inox a totale estraibilità - Cod.FOC13;
- coppia guide per sostegno griglie - Cod.FOCG11;
- griglia plastificata Gastronorm 1/1 - Cod. FOGRP11;
- kit 4 ruote di diametro 120 mm, di cui due con freno - Cod.FORUO120;
- alzatina posteriore sul piano - Cod. FOALZ2100.

NOTA:

NEL VANO VICINO AL GRUPPO REFRIGERANTE SI CONSIGLIA DI MONTARE SOLO LA CASSETTIERA CON 2 CASSETTI, **per non ostruire la circolazione del freddo.**

**MARCHIO CE
MADE IN ASIA**

SCHEDA TECNICA		
	Alimentazione elettrica	Monofase
	Volts	V 230/1
	Frequenza (Hz)	50
	Potenza elettrica (Kw)	0,26
	Peso netto (Kg)	98
	Peso lordo (Kg)	121
	Larghezza (mm)	1360
	Profondità (mm)	700
	Altezza (mm)	860
ACCESSORI/OPTIONAL		
CODICE/FOTO	DESCRIZIONE	PREZZO/CONSEGNA

FOGRP11

Griglia plastificata GN 1/1
Griglia plastificata Gastronorm 1/1

Consegna: da 4 a 9 giorni

FOCG11

Coppia guide per sostegno griglia GN 1/1
Coppia guide per sostegno griglia GN 1/1

Consegna: da 4 a 9 giorni

FOALZ2100

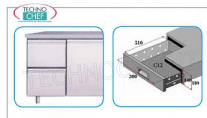
Alzatina posteriore
Alzatina posteriore sul piano per mod. GN2100

Consegna: da 8 a 15 giorni

FO-RUO120

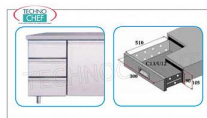
Forcar - Kit 4 ruote, 2 con freno
Kit 4 ruote con diametro 120 mm, di cui 2 con freno.

Consegna: da 4 a 9 giorni

FOC12

Cassettiera con 2 cassetti
Cassettiera con 2 cassetti con guide telescopiche in acciaio inox a totale estraibilità per mod. TN

Consegna: da 4 a 9 giorni

FOC13

Cassettiera con 3 cassetti
Cassettiera con 3 cassetti con guide telescopiche in acciaio inox a totale estraibilità per mod. TN

Consegna: da 4 a 9 giorni



Cassetto neutro
sopra vano tecnico

TECHNOCHEF.IT



Optional
Alzatina posteriore sul piano

TECHNOCHEF.IT



**ENERG**
енергия · ενεργεια
Y IIA
IE IA

FORCAR
REFRIGERATION G-GN2100TN

A+++
A++
A+
A
B
C
D
E
F
G



B

ENERGIA · ЕНЕРГИЯ · ΕΝΕΡΓΕΙΑ
ENERGIA · ENERGY · ENERGIE
ENERGI

628
kWh/annum


190 L


- L


5
40°C-40%

2015/1094-IV

TECHNOCHEF.IT