



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



FORCOLD

DESCRIZIONE PROFESSIONALE

BANCO PIZZA REFRIGERATO 2 PORTE, Piano in Granito e VETRINA Ingredienti PROFONDA 330 o 380 mm, temperatura d'esercizio -2°/+8°C, Classe C:

- **struttura in acciaio inox Aisi 201,**
- **piano lavoro in granito con alzatina sui 3 lati,**
- **2 vani refrigerati** in grado di ospitare **cassette portapagnottine da mm 600x400x70h,**
- **capacità lt.390;**
- **refrigerazione ventilata,**
- **gruppo incorporato estraibile** per facile manutenzione,
- pannello frontale apribile con chiave,
- **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,
- **GAS ECOLOGICO R600a;**
- **CLASSE C;**
- spessore isolamento: 60 mm;
- porta con molla di ritorno,
- guarnizione porta estraibile senza utensili,
- max temperatura/ umidità ambiente: +35°C / 50%HR;
- fondo con angoli arrotondati,
- **pedini in acciaio inox regolabili in altezza,**
- possibilità di appoggiare al muro.

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

- **7 bacinelle GN 1/4** (mm 265x162), con altezza max 150 mm per il Mod. **FOPZ2600TN-FC33,**
- **5 bacinelle GN 1/3** (mm 325x175) + 1 GN 1/2 (mm 325x265) con altezza max 150 mm per il Mod. **FOPZ2600TN-FC38.**

In Dotazione:

- n.7 coppie guide per porta

N.B.: BACINELLE NON INCLUSE

Marchio CE
Made in ASIA

SCHEDA TECNICA

Alimentazione elettrica	Monofase
Volts	V 230/1
Frequenza (Hz)	50
Larghezza (mm)	1510
Profondità (mm)	800
Altezza (mm)	1400

MODELLI DISPONIBILI

FC-G-PZ2600TN38-FC



BANCO PIZZA REFRIGERATO 2 PORTE, con vetrina refrigerata profonda 380 mm

Consegna: da 3 a 6 giorni

BANCO PIZZA REFRIGERATO 2 PORTE, vetrina refrigerata profonda 380 mm, capacità 5 bacinelle GN 1/3 (mm 325x175) + 1 bacinella GN 1/2 (mm 325x265), temp.-2°/+8 °C, Ventilato, ECOLOGICO in Classe C, Kw.0,275, V.230/1, Peso 271 Kg, dim.mm.1510x800x1400h

FC-G-PZ2600TN33-FC



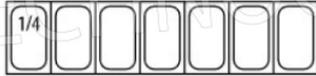
BANCO PIZZA REFRIGERATO 2 PORTE, con vetrina refrigerata profonda 330 mm

Consegna: da 3 a 6 giorni

BANCO PIZZA REFRIGERATO 2 PORTE, con vetrina refrigerata profonda 330 mm, capacità 7 bacinelle GN 1/4 (mm 265x162), temperatura -2°/+8 °C, Ventilato, ECOLOGICO in Classe C, Gas R600a, Kw.0,275, V.230/1, Peso 267 Kg, dim.mm.1510x800x1400h



Mod. FC-PZ2600TN-FC38 Cap. 5 bacinelle GN 1/3 + 1 GN 1/2



Mod. FC-PZ2600TN-FC33 Cap. 7 bacinelle GN 1/4