



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

Services and Technologies for professional catering since 1973



| CODE | DESCRIPTION | PRIX/LIVRAISON |
|-----------------------------------|---|---|
| TCF091-FRG020 | Armoire réfrigérée assainissante avec générateur d'ozone 1 porte, Professionnel, capacité 700 lt, température 0°/+10°C, réfrigération ventilée, gaz ÉCOLOGIQUE R290, Gastronorm 2/1, V.230/1, Kw.0,38, Poids 80 Kg, dimensions 720x800x2020h mm | € 2.344,40 <i>TVA exclue</i> Expédition à calculer Livraison 8 à 15 jours |
| DESCRIPTION PROFESSIONELLE | | |

ARMOIRE RÉFRIGÉRÉE D'ASSAINISSEMENT avec GÉNÉRATEUR D'OZONE, 1 Porte, 700 lt., Temp.0/+10°C :

- **Utile pour conserver longtemps et désinfecter tous les aliments qui seraient normalement conservés au frais, avec l'avantage de prolonger leur durée de conservation ;**
- Équipé d'un dispositif **de contrôle numérique entièrement automatisé** répondant aux exigences de l'Industrie 4.0 ;
- **Ozonateur à minuterie contrôlée ;**
- **L'OZONE** utilisé en petite quantité (1 min. toutes les 20 min.) **prolonge la durée de conservation des produits et préserve leur qualité intacte ;**
- **Générateur d'OZONE via générateur électrique avec une production maximale de 250 MG/H** (alimenté par air) fonctionnement via réglage du temps ON/OFF ;
- **L'armoire est équipée de :**
 - **Élément de refroidissement ;**
 - **Générateur d'ozone** de haute technologie ;
 - **Ventilation forcée** , pour garantir l'uniformité de la qualité de l'Ozone à l'intérieur de la cellule,
 - **Instrument numérique qui contrôle la température de l'ozone** , les temps et la sécurité de toute ouverture de porte.
- Le système enregistre tous les événements et programmes et est interconnecté selon le critère de l'industrie 4.0. Pour garantir le bon fonctionnement du système, il est nécessaire de connecter l'appareil à Internet ;
- **Produit bénéficiant du CRÉDIT D'IMPÔT (DL 23/2020) Crédit d'impôt de 50% des frais d'assainissement jusqu'à un maximum de 20 000 euros (en attente d'officialisation).**

DONNÉES TECHNIQUES

- **Fabriqué en acier inoxydable AISI 304 ;**
- Nombre de portes 1 ;
- Convient pour **contenir des grils Gastronorm 2/1** (650x530 mm) ;
- Crémaillères au pas de 62 mm ;
- **Capacité 700 litres ;**
- **Température de fonctionnement 0°/+10° C ;**
- **Réfrigération ventilée ;**
- Isolation 60 mm ;
- **Dégivrage au gaz chaud ;**
- **Gaz réfrigérant ÉCOLOGIQUE R290 ;**
- Classe climatique 5 ;
- **Thermostat numérique ;**
- Température ambiante d'utilisation de +18° à +25°C ;
- **Arrêt de ventilation de série ;**
- **Porte à fermeture automatique de série ;**
- Serrure standard ;
- Éclairage interne en option ;
- Pieds réglables en standard ;
- Alimentation monophasée ;
- Puissance 380W ;
- Dimensions intérieures 600x680x1440h mm ;
- Dimensions extérieures 720x800x2020h mm.

Fourni :

- n. 8 x guides de gril
- n. 4 grilles GN 2/1 (65 x 53 cm)

MARQUE CE**FABRIQUÉ EN ITALIE****FICHE TECHNIQUE**

| | |
|--------------------------------|----------|
| alimentation électrique | Monofase |
| Volts | V 230/1 |
| fréquence (Hz) | 50 |
| puissance (KW) | 0,38 |
| poids net (Kg) | 80 |
| largeur (mm) | 720 |
| profondeur (mm) | 800 |
| hauteur (mm) | 2020 |