

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



DESCRIZIONE PREZZO/CONSEGNA

> **€ 2.895,11** + *IVA* € 3.532,03 IVA incl.
>
> Spedizione in Italia: calcolata nel

TCF091-FRG040

Armadio Frigo Igienizzante con generatore di ozono 1 porta, Professionale, capacità It 900, temperatura 0°/+10°C, refrigerazione ventilata, Gas ECOLOGICO R290, V.230/1, Kw.0,38, Peso 90 Kg, dimensioni mm 790x1010x2090h

Consegna: da 8 a 15 giorni

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
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;
- o 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;
- o Classe climatica 5;
- Termostato digitale;
- Fermo ventilazione di serie;
- Temperatura ambiente di utilizzo da +18° a +25°C;
- Porta a chiusura automatica di serie;
- o Serratura di serie;
- Illuminazione interna optional;
- o Piedini regolabili di serie;
- Alimentazione monofase;
- Potenza 380 W;
- o Dimensioni interne mm 640x850x1480h
- o Dimensioni esterne mm 790x1010x2090h.

## In Dotazione:

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

MARCHIO CE MADE IN ITALY